

**PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI KANTIN SEKOLAH  
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS DUNGINGI**

*Personal Hygiene Food Guarantee And School Of Sanitation School In The Working Area Of  
The Duingi Health Center Personal Hygiene Food Guarantee And School Of Sanitation  
School In The Working Area Of The Duingi Health Center*

**Ekawaty Prasetya<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan Kesehatan Masyarakat  
Fakultas Olahraga dan Kesehatan  
Universitas Negeri Gorontalo  
**ekawaty8144@yahoo.com**

**ABSTRACT**

*Canteen is one of the places students visited the most as it is nearby the learning area which is consequently increasing students frequency to go there rather than going out of the school. The other supporting reasons are it is more effective and efficient as well as its affordable price thing. Thus, the canteen requires paying more attention to keeping the food quality and security since the food processing is potentially contaminated that may harm students. Therefore, personal hygiene a food handlers is indispensable. The research objective is to know a general review of personal hygiene of food handlers and school canteen sanitation in working area of Puskesmas of Duingi. The review took place in 5 elementary schools which are SDN (Sekolah Dasar Negeri or State Elementary School) 19, SDN 20, SDN 22, SDN 23 and SDN 26 of Duingi. The research finding has found that most school canteen in working area of Puskesmas of Duingi has not met the health requirement yet as managed in Decree of Minister of Health of The Republic of Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 about the hygiene of catering service sanitation for 65 – 70 %. The result also revealed that 33% of facility at those five school canteens have not met yet the health standard while the rest 66 % have met and they are reviewed at location and building, sanitation facility, kitchen, dining room, and storage of foodstuff, food processing, storage for cooked food, food serving, tools and labor sides. As a suggestion, there should be a direct education, advising either the food handlers or school leader on the importance of modification regarding the school canteen arrangement as well as there should be restructurization of environmental health worker to gain proper implementation of the programs in Puskesmas of Duingi.*

**Keywords : Sanitation Hygiene, School Canteen**

**ABSTRAK**

Kantin merupakan salah satu tempat yang sering didatangi oleh siswa karena keberadaannya dekat dengan pembelajaran sehingga siswa lebih memilih makan di tempat tersebut dibandingkan di luar sekolah, karena waktu menjadi lebih efektif dan efisien, disamping itu harga yang ditawarkan pun sangat terjangkau. Maka dari itu sebuah kantin tidak cukup hanya dengan hal tersebut, tetapi kualitas dan keamanan makanan yang disediakan haruslah terjaga, karena setiap proses pengolahan makanan mengandung potensi kontaminasi yang perlu dikendalikan untuk menjamin keamanan makanan yang dikonsumsi siswa, oleh karena itu sangat diperlukannya personal hygiene pada penjamah makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tinjauan umum dari pada personal hygiene penjamah makanan dan sanitasi kantin sekolah yang ada di wilayah kerja Puskesmas Duingi. Tinjauan dilakukan di 5 Sekolah Dasar yang ada di wilayah kerja Puskesmas Duingi yakni SDN 19, SDN 20, SDN 22, SDN 23 dan SDN 26 Duingi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa sebagian besar kantin sekolah yang ada di wilayah kerja puskesmas Duingi belum memenuhi syarat kesehatan seperti yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga yaitu 65-70 %. Hasil temuan di lapangan menunjukkan bahwa 5 kantin sekolah tersebut belum memenuhi syarat yaitu hanya di dapat nilai sebesar 33% untuk fasilitas yang tidak memenuhi syarat sedangkan 66% untuk fasilitas yang memenuhi syarat baik ditinjau dari segi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan dan tenaga kerja. Adapun saran yang bisa diberikan berupa penyuluhan secara langsung, memberikan masukan baik kepada penjamah makanan dan pimpinan sekolah untuk melakukan modifikasi pada penataan ruang kantin sekolah serta perlunya restrukturisasi ketenagaan kesehatan lingkungan agar pelaksanaan program-program kesling di Puskesmas Duingi dapat dilaksanakan dengan optimal.

**Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Kantin Sekolah**

**PENDAHULUAN**

Masalah kesehatan adalah suatu masalah yang sangat kompleks yang saling berkaitan dengan masalah lain di luar kesehatan itu sendiri. Pemecahan masalah kesehatan masyarakat, tidak hanya di lihat dari segi kesehatannya sendiri, tetapi harus di lihat dari seluruh segi yang ada pengaruhnya terhadap masalah “sehat

sakit” atau kesehatan tersebut. Banyak faktor yang mempengaruhi derajat kesehatan, baik kesehatan individu maupun kesehatan masyarakat. Salah satunya adalah hygiene dan sanitasi makanan (Depkes, 2000).

Salah satu masalah kesehatan yang mungkin terjadi akibat mengonsumsi makanan adalah keracunan

makanan. Penerapan hygiene sanitasi yang baik akan mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap (Depkes 2010).

Kasus keracunan makanan cukup banyak terjadi di Indonesia. Pada tahun 2014 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menginformasikan telah terjadi 43 kasus insiden keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia. Salah satu kejadian keracunan makanan disebabkan oleh pangan jajanan sebanyak 15 insiden keracunan dengan jumlah korban 468 orang dan serta 1 insiden keracunan akibat jasa boga dengan jumlah korban 748 orang (BPOM, 2014).

Di Indonesia masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang. Delapan warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan saat buka puasa. 130 buruh pabrik keracunan ketika makan bersama di Bekasi. 64 buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang. 55 warga Jember keracunan setelah menyantap hidangan resepsi pernikahan (Aide, 2010).

Adapun faktor-faktor utama yang mengakibatkan kontaminasi makanan adalah terjadinya kontaminasi silang akibat personal hygiene yang buruk (WHO, 2005). Konsep personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep personal hygiene akan mempengaruhi kesehatan seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal-hal yang sangat berpengaruh itu diantaranya kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, persepsi seseorang terhadap kesehatan.

Kantin merupakan salah satu tempat yang sering didatangi oleh siswa karena keberadaannya dekat dengan pembelajaran sehingga siswa lebih memilih makan di tempat tersebut dibandingkan di luar sekolah, karena waktu menjadi lebih efektif dan efisien, disamping itu harga yang ditawarkan pun sangat terjangkau. Maka dari itu sebuah kantin tidak cukup hanya dengan hal tersebut, tetapi kualitas

dan keamanan makanan yang disediakan haruslah terjaga, karena setiap proses pengolahan makanan mengandung potensi kontaminasi yang perlu dikendalikan untuk menjamin keamanan makanan yang dikonsumsi siswa, oleh karena itu sangat diperlukannya personal hygiene pada penjamah makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tinjauan umum dari pada personal hygiene penjamah makanan dan sanitasi kantin sekolah yang ada di wilayah kerja Puskesmas Duingi serta mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan personal hygiene penjamah makanan di kantin sekolah.

## METODE

Metode yang digunakan adalah observasional analitik yaitu peneliti melakukan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti.

Penelitian dilaksanakan di 5 Sekolah Dasar yang ada di wilayah kerja Puskesmas Duingi yakni SDN.19, SDN.20, SDN.22, SDN.23 dan SDN. 26 semuanya termasuk dalam wilayah Kecamatan Kota Barat Kota Gorontalo. Penelitian ini dilaksanakan selama kurang lebih 2 bulan yaitu pada bulan September – November 2017.

## Pengolahan dan analisis data

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan tabel distribusi frekuensi dan dianalisis secara deskriptif dengan mempresentasikan hasilnya dan dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga

## HASIL

### a. Hasil Penelitian

Berikut ini merupakan tabel format penilaian sanitasi kantin

Objek	Bobot	Opsional	Nilai
<b>A. Lokasi dan Bangunan</b>			
<b>Lokasi</b>			
1. a. tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya	2	0.6	1.2
b. tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan	2	0.4	0.8

cemaran lainnya				
<b>Bangunan</b>				
2	a.terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	2	0.4	<b>0,8</b>
	b.kokoh/kuat/permanen	2	0.2	<b>0,4</b>
	c.rapat serangga	2	0.2	<b>0,4</b>
	d.rapat tikus	2	0.2	<b>0,4</b>
<b>Pembagian ruang</b>				
3	a.terdiri dari dapur dan ruang makanan	1	0.4	<b>0,4</b>
	b.ada toilet dan jamban	1	0.2	<b>0,2</b>
	c.ada gudang bahan makanan	1	0.1	<b>0,1</b>
	d.ada ruang karyawan	1	0.1	<b>0,1</b>
	e.ada ruang administrasi	1	0.1	<b>0,1</b>
	f.ada gudang peralatan	1	0.1	<b>0,1</b>
<b>Lantai</b>				
4	a.bersih	0.5	0.4	<b>0,2</b>
	b.kedap air	0.5	0.2	<b>0,1</b>
	c.tidak licin	0.5	0.1	<b>0,05</b>
	d.rata	0.5	0.1	<b>0,05</b>
	e.kering	0.5	0.1	<b>0,05</b>
	f.konus	0.5	0.1	<b>0,05</b>
<b>Dinding</b>				
5	a.kedap air	0.5	0.4	<b>0,2</b>
	b.rata	0.5	0.3	<b>0,15</b>
	c.bersih	0.5	0.3	<b>0,15</b>
<b>Ventilasi</b>				
6	a.tersedia dan berfungsi baik	1	0.5	<b>0,5</b>
	b.menghilangkan bau tidak enak	1	0.3	<b>0,3</b>
	c.cukup menjamin rasa nyaman	1	0.2	<b>0,2</b>
<b>Pencahayaan/penerangan</b>				
7	a.tersebar merata disetiap ruangan	1	0.5	<b>0,5</b>
	b.intensitas cahaya 10fc	1	0.3	<b>0,3</b>
	c.tidak menyilaukan	1	0.2	<b>0,2</b>
<b>Atap</b>				
8	a.tidak menjadi sarang tikus dan serangga	0.5	0.5	<b>0,25</b>
	b.tidak bocor	0.5	0.3	<b>0,15</b>
	c.cukup landai	0.5	0.2	<b>0,1</b>
<b>Langit-langit</b>				
9	a.tinggi minimal 2,4 meter	0.5	0.4	<b>0,2</b>
	b.rata dan bersih	0.5	0.4	<b>0,2</b>
	c.tidak terdapat lubang-lubang	0.5	0.2	<b>0,1</b>
<b>Pintu</b>				
10	a.rapat serangga dan tikus	1	0.4	<b>0,4</b>
	b.menuutup dengan baik dan membuka arah luar	1	0.3	<b>0,3</b>
	c.terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	1	0.3	<b>0,3</b>
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>				
11	<b>Air bersih</b>			
	a.angka kuman tidak	3	0.2	<b>0,6</b>

melebihi nilai ambang batas				
2	b.kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	3	0.1	<b>0,3</b>
	<b>Pembuangan air limbah</b>			
12	a.air limbah mengalir dengan lancar	2	0.3	<b>0,6</b>
	b.terdapat grease trap	2	0.3	<b>0,6</b>
	c.saluran kedap air	2	0.2	<b>0,4</b>
	d.saluran tertutup	2	0.2	<b>0,4</b>
<b>Toilet</b>				
13	a.bersih	1	0.3	<b>0,3</b>
	b.letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	1	0.2	<b>0,2</b>
	c.tersedia air bersih yang cukup	1	0.2	<b>0,2</b>
	d.tersedia sabun dan alat pengering	1	0.2	<b>0,2</b>
	e.toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1	0.1	<b>0,1</b>
	<b>Tempat Sampah</b>			
14	a.sampah diangkut tiap 24 jam	2	0.4	<b>0,8</b>
	b.disetiap ruang penghasil sampah terdapat tempat sampah	2	0.3	<b>0,6</b>
	c.dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	2	0.2	<b>0,4</b>
	d.kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	2	0.1	<b>0,2</b>
<b>Tempat Cuci Tangan</b>				
15	a.tersedia air cuci tangan yang mencukupi	2	0.5	<b>1</b>
	b.tersedia sabun/detergent dan alat pengering/ap	2	0.3	<b>0,6</b>
	c.jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2	0.2	<b>0,4</b>
<b>Tempat mencuci peralatan</b>				
16	a.tersedia air dingin yang cukup memadai	1	0.2	<b>0,2</b>
	b.tersedia air panas yang cukup memadai	1	0.2	<b>0,2</b>
	c.terbuat dari bahan yang kuat,aman dan halus	1	0.2	<b>0,2</b>
	d.terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	1	0.4	<b>0,4</b>
<b>Tempat pencuci bahan makanan</b>				
17	a.tersedia air pencuci yang cukup	1	0.5	<b>0,5</b>
	b. terbuat dari bahan yang kuat,aman dan halus	1	0.3	<b>0,3</b>
	c.air cuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	1	0.2	<b>0,2</b>
18	<b>Locker Karyawan</b>			
	a.tersedia locker	1	0.2	<b>0,2</b>

	karyawan yang terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup rapat			
	b.jumlahnya cukup	1	0.3	<b>0,3</b>
	c.letak locker dalam ruang tersendiri	1	0.3	<b>0,3</b>
	d.locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker wanita	1	0.2	<b>0,2</b>
	<b>Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga dan Tikus</b>			
19	a.setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga	2	0.3	<b>0,6</b>
	b.setiap lubang ventilasi dipasang teralis tikus	2	0.2	<b>0,4</b>
	c.persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	2	0.2	<b>0,4</b>
	d.tempat tandon air tertutup dan bebas jentik nyamuk	2	0.3	<b>0,6</b>
	<b>C. Dapur,Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan</b>			
	<b>Dapur</b>			
	a.bersih	7	0.3	<b>2,1</b>
	b.ada fasilitas penyimpanan makanan	7	0.2	<b>1,4</b>
20	c.tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas(thermospanas, kompor panas,heater)	7	0.2	<b>1,4</b>
	d.ukuran dapur cukup memadai	7	0.1	<b>0,7</b>
	e.ada cungkup dan cerobong asap	7	0.1	<b>0,7</b>
	f.terpasang tulisan pesan-pesan <i>hygiene</i> bagi penjamah karyawan	7	0.1	<b>0,7</b>
	<b>Ruang Makan</b>			
	a.perengkapan ruang makan selalu bersih	5	0.3	<b>1,5</b>
21	b.ukuran ruang makan minimal 0.85 m2 per kursi tamu	5	0.2	<b>1</b>
	c.pintu masuk buka tutup otomatis	5	0.2	<b>1</b>
	d.tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	5	0.2	<b>1</b>
	e.tempat peragaan makanan jadi tertutup	5	0.1	<b>0,5</b>
	<b>Gudang Bahan Makanan</b>			
22	a.tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan	3	0.4	<b>1,2</b>
	b.tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	3	0.2	<b>0,6</b>
	c.kapasitas gudang cukup memadai	3	0.2	<b>0,6</b>
23	<b>Bahan Makanan</b>			
	a.kondisi fisik bahan makanan dalam	5	0.3	<b>1,5</b>

	keadaan baik			
	b.angka kuman dan bahan kimia makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan	5	0.3	<b>1,5</b>
	c.bahan makanan berasal dari sumber resmi	5	0.2	<b>1</b>
	d.bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	5	0.2	<b>1</b>
24	<b>Makanan Jadi</b>			
	a.kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	6	0.4	<b>2,4</b>
	b.angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	6	0.3	<b>1,8</b>
	c.makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	6	0.3	<b>1,8</b>
	<b>D. Pengolahan Makanan</b>			
	<b>Proses Pengolahan</b>			
25	a.tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	5	0.5	<b>2,5</b>
	b.pengambilan makanan jadi menggunakan alat khusus	5	0.3	<b>1,5</b>
	c.menggunakan peralatan dengan benar.	5	0.2	<b>1</b>
	<b>E. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			
	<b>Proses Pengolahan</b>			
	a.suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	4	0.3	<b>1,2</b>
26	b.ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	4	0.2	<b>0,8</b>
	c.penempatannya terpisah dengan makanan jadi	4	0.2	<b>0,8</b>
	d.tempatnya bersih dan terpelihara	4	0.2	<b>0,8</b>
	e.disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	4	0.1	<b>0,4</b>
	<b>Penyimpanan Makanan Jadi</b>			
27	a.suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi	5	0.6	<b>3</b>
	b.cara penyimpanan tertutup	5	0.4	<b>2</b>
	<b>F. Penyajian makanan</b>			
28	<b>Cara Penyajian</b>			
	a.suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C	5	0.3	<b>1,5</b>

	b.pewadahan dan penjamah makanan menggunakan alat yang bersih	5	0.3	1,5
	c.cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	5	0.2	1
	d.penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	5	0.2	1
<b>G. Peralatan</b>				
<b>Ketentuan Peralatan</b>				
	a.cara pencucuan, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	15	0.4	6
	b.peralatan dalam keadaan baik dan utuh	15	0.2	3
29	c.peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai-nilai ambang batas yang ditentukan	15	0.2	3
	d.permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh ada sudut mati dan halus	15	0.1	1,5
	e.peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun	15	0.1	1,5
<b>H. Tenaga Kerja</b>				
<b>Pengetahuan/Sertifikat Hygiene Sanitasi Makanan</b>				
	a.pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya	4	0.2	0,8
30	b.supervisor pernah mengikuti kursus	4	0.2	0,8
	c.semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus	4	0.4	1,6
	d.salah seorang pernah mengikuti kursus	4	0.2	0,8
<b>Pakaian Kerja</b>				
	a.bersih	2	0.3	0,6
	b.terdapat pakaian seragam 2 stel atau lebih	2	0.2	0,4
31	c.penggunaan waktu khusus kerja saja	2	0.2	0,4
	d.lengkap dan rapih	2	0.3	0,6
	e.tidak tersedia pakaian kerja seragam	2	0	2
<b>Pemeriksaan Kesehatan</b>				
	a.karyawan/penjamah 6 bulan sekali <i>check up</i> kesehatan	2	0.3	0,6
32	b.pernah divaksin <i>chotypa/thypoid</i>	2	0.2	0,4
	c. <i>check up</i> penyakit khusus	2	0.1	0,2
	d.bila sakit tidak kerja dan berobat ke dokter	2	0.2	0,4

	e.memiliki buku kesehatan karyawan	2	0.2	0,4
<b>Personal Hygiene</b>				
33	a.setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapih	7	0.3	2,1
	b.setiap mau kerja cuci tangan	7	0.3	2,1
<b>Jumlah total</b>				<b>33</b>

Dari 5 sekolah yang dijadikan sebagai bahan Observasi terdapat 3 kantin sekolah yang belum memenuhi ketentuan persyaratan untuk personal *hygiene* penjamah makanan yaitu kantin SDN.19, SDN.20 dan SDN.23 Duingingi, sedangkan 2 kantin lainnya (SDN.22 dan SDN.26 Duingingi) sudah memenuhi persyaratan untuk personal *hygiene* penjamah makanan.

Untuk sanitasi kantin sekolah, dari 5 sekolah yang dijadikan sebagai bahan penelitian rata-rata belum memenuhi syarat sanitasi kantin sekolah dilihat dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor :1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga yaitu 65-70 %. Sedangkan observasi di lapangan belum menunjukkan bahwa 5 kantin sekolah tersebut sudah memenuhi syarat yaitu hanya di dapat nilai sebesar 33% untuk fasilitas yang tidak memenuhi syarat sedangkan 66% untuk fasilitas yang memenuhi syarat.

## PEMBAHASAN

### a. Personal *Hygiene* Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil magang yang dilakukan di Puskesmas Duingingi bahwa personal *hygiene* penjamah makanan di kantin sekolah masih kurang baik atau belum memenuhi syarat kesehatan. Hal ini dipengaruhi oleh faktor-faktor yang berhubungan langsung dengan personal *hygiene* penjamah makanan diantaranya sebagai berikut :

#### 1) Perilaku

Perilaku penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap kebersihan dan kualitas makanan yang di jual atau di jajakan. Apabila perilaku penjamah makanan kurang baik dalam proses mengolah makanan, misalnya tenaga pengolah tidak memakai

pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih, pengambilan makanan jadi tidak menggunakan alat khusus dan tidak menggunakan peralatan dengan benar akan memicu timbulnya kontaminasi oleh berbagai bahan seperti debu dan kuman yang akan menyebabkan makanan menjadi tidak sehat dan berbahaya bagi siswa yang mengkonsumsi makanan tersebut karena dapat menimbulkan penyakit.

Untuk kantin sekolah SDN. 26 Duingingi setiap penjamah makanan sudah berperilaku baik yaitu menggunakan pakaian kerja bersih (celemek). Pengambilan makanan jadi menggunakan alat khusus, dan menggunakan peralatan dengan benar dan untuk kantin SDN. 22 juga sudah memenuhi persyaratan. Sedangkan untuk tiga kantin lainnya yaitu kantin SDN.19, SDN.20 dan SDN.23 belum memenuhi persyaratan perilaku yang baik untuk personal *hygiene* penjamah makanan.

## 2) Status kesehatan

Peran kesehatan dari penjamah makanan juga sangat berpengaruh. sebaiknya diperhatikan item-item penting seperti penjamah makanan 6 bulan sekali melakukan *check up* kesehatan, *check up* penyakit khusus dan bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. Untuk semua kantin yang menjadi sampel yakni kantin SDN.19, SDN.20, SDN.22, SDN.23 dan SDN.26 Duingingi, para penjamah makanan mempunyai status kesehatan yang baik secara fisik namun secara umum item-item pemeriksaan kesehatan untuk tenaga kerja penjamah makanan belum terpenuhi.

## b. Sanitasi Kantin Sekolah

Berdasarkan hasil observasi lapangan bahwa keadaan sanitasi kantin sekolah belum sepenuhnya terpenuhi. Hal itu dapat dilihat dari item-item yang dijadikan sebagai tolok ukur

oleh penulis seperti yang tercantum pada tabel 3 tentang format penilaian kantin sekolah untuk fasilitas sanitasi:

### 1) Air bersih

Untuk sarana air bersih semua kantin yang dijadikan sampel sebanyak 5 kantin sekolah (SDN.19, SDN.20, SDN.22, SDN.23 dan SDN.26 Duingingi) sudah menggunakan air bersih.

### 2) Pembuangan air limbah

Pembuangan air limbah dari lima kantin sekolah yang diperiksa yaitu kantin SDN.19, SDN.20, SDN.22, SDN.23 dan SDN.26 Duingingimengalir dengan lancar dan saluran kedap air, tetapi tidak terdapat *grease trap*.

### 3) Toilet

Dari lima kantin sekolah yang diperiksa oleh penulis yaitu kantin sekolah SDN.19, SDN.20, SDN.22, SDN.23 dan SDN.26 Duingingi rata-rata tidak memiliki toilet tersendiri, mereka hanya menggunakan toilet umum milik sekolah.

### 4) Tempat sampah

Item-item penilaian untuk tempat sampah adalah : sampah diangkut tiap 24 jam, disetiap ruang penghasil sampah terdapat tempat sampah, dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup serta kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah. Untuk item yang pertama sampah diangkut tiap 24 jam semua kantin yang menjadi sampel yaitu SDN.19, SDN.20, SDN.22, SDN.23 dan SDN.26 Duingingi sudah memenuhi syarat sedangkan untuk item yang kedua yaitu disetiap ruang penghasil sampah terdapat tempat sampah, semua kantin yang diperiksa tidak memenuhi syarat karena hanya tersedia 1 tempat sampah saja.

Untuk item penilaian yang ketiga tempat sampah dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup hanya kantin sekolah SDN.19, SDN.20 dan SDN.23 yang memenuhi syarat karena tempat sampah dikantin SDN.22 dan SDN.26 hanya berupa keranjang sampah yang tidak mempunyai tutup. Untuk item ke empat yakni kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah

semua kantin yang menjadi sampel juga sudah memenuhi syarat.

- 5) Tempat cuci tangan  
Untuk kantin SDN. 19 tidak tersedia tempat cuci tangan tetapi di depan setiap kelas tersedia satu kran air yang bisa digunakan oleh para siswa untuk mencuci tangan namun tidak tersedia sabun dan alat pengering/lap dan kantin SDN. 23 juga tidak mempunyai tempat cuci tangan serta tidak tersedia sabun dan alat pengering/lap. Sedangkan untuk tiga kantin lainnya yakni kantin SDN.20, SDN.22 dan SDN.26 sudah memenuhi persyaratan untuk tempat cuci tangan.
- 6) Tempat mencuci peralatan  
Di kantin SDN.19 dan SDN. 23 tidak terdapat tempat mencuci peralatan karena tidak menjual makanan yang dimasak atau diolah langsung dikantin seperti mie instan, sedangkan untuk tiga kantin lainnya (kantin SDN.20, SDN.22 dan SDN.26) mempunyai tempat mencuci peralatan dan memenuhi 2 dari item penilaian yaitu tersedia air dingin yang cukup memadai dan terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus.
- 7) Tempat pencuci bahan makanan  
Item penilaian untuk tempat pencuci bahan makanan yakni tersedia air pencuci yang cukup, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus serta air cuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama. Dari lima kantin yang diperiksa ( kantin SDN.19, SDN.20, SDN.22 , SDN. 23 dan SDN.26) dua kantin tidak mempunyai tempat pencuci bahan makanan yaitu kantin SDN.19 dan SDN. 23  
Sedangkan untuk tiga kantin lainnya yaitu kantin SDN.20, SDN.22 dan SDN.26 sudah mempunyai tempat pencuci bahan makanan namun tidak memenuhi item penilaian yang ketiga yakni air cuci yang dipakai tidak mengandung larutan cuci hama.
- 8) Locker karyawan  
Dari lima kantin sekolah yang diperiksa yaitu kantin SDN.19, SDN.20, SDN.22 , SDN. 23 dan SDN.26 semuanya tidak memiliki locker karyawan hal ini disebabkan oleh minimnya dana untuk menyediakan locker.

- 9) Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus

Setiap kantin yang diperiksa yaitu kantin SDN.19, SDN.20, SDN.22 , SDN. 23 dan SDN.26 tidak mempunyai peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus.

Selain fasilitas sanitasi, sanitasi kantin sekolah juga dapat dilihat dari dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan. Untuk kantin SDN. 19 dan SDN. 23 tidak mempunyai ketiga ruangan tersebut dikarenakan mereka tidak menjual makanan yang perlu diolah dikantin seperti mi instan, milu siram dan tinutuan melainkan hanya nasi kuning dan nasi putih yang sudah diolah dari rumah, sedangkan untuk tiga kantin lainnya yakni kantin SDN.20, SDN.22 dan SDN.26 sudah mempunyai dan memenuhi syarat untuk ruang dapur dan ruang makan, namun juga tidak mempunyai gudang bahan makanan.

Berdasarkan hasil observasi bahwa kantin SDN. 19 Duingingi juga tidak mempunyai bangunan kantin tersendiri, makanan jualan serta makanan ringan yang dijual hanya diletakkan diatas sebuah meja di koridor depan kelas. Sedangkan rata-rata kantin yang diperiksa tidak mempunyai gudang bahan makanan.

Item lain yang menjadi penilaian untuk sanitasi kantin sekolah adalah penyajian makanan dan peralatan

- a) Penyajian makanan

Cara penyajian makanan yang meliputi suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C, pewadahan dan penjamah makanan menggunakan alat yang bersih, cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup dan penyajian makanan harus pada tempat yang bersih. Dari lima kantin yang diperiksa, tiga lainnya yakni kantin SDN. 20, SDN.23 dan SDN.26 Duingingi sudah memenuhi kriteria tetapi untuk SDN. 19 dan SDN. 22 cara membawa dan menyajikan makanan belum dengan tertutup.

- b) Peralatan

Ketentuan peralatan yang menjadi item penilaian yaitu cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan,

peralatan dalam keadaan baik dan utuh, peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai-nilai ambang batas yang ditentukan, permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus serta peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun. Untuk kantin SDN 20, SDN 22 dan SDN 26 sudah memenuhi syarat untuk ketentuan peralatan, sedangkan untuk kantin SDN 19 dan SDN 23 tidak mempunyai peralatan seperti yang dimaksud.

#### **KESIMPULAN**

Dari 5 sekolah yang dijadikan sebagai bahan Observasi terdapat 3 kantin sekolah yang belum memenuhi ketentuan

persyaratan untuk personal *hygiene* penjamah makanan yaitu kantin SDN.19, SDN.20 dan SDN.23 Duingingi, sedangkan 2 kantin lainnya (SDN.22 dan SDN.26 Duingingi) sudah memenuhi persyaratan untuk personal *hygiene* penjamah makanan. Untuk sanitasi kantin sekolah, dari 5 sekolah yang dijadikan sebagai bahan penelitian rata-rata belum memenuhi syarat sanitasi kantin sekolah dilihat dari Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga yaitu 65-70 %. Sedangkan observasi di lapangan belum menunjukkan 5 kantin sekolah sudah memenuhi syarat yaitu hanya di dapat nilai sebesar 33% untuk fasilitas yang tidak memenuhi syarat sedangkan 66% untuk fasilitas yang memenuhi syarat.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Aide. 2010. Maret. *Majalah Kesehatan Untuk Pekerja Kesehatan*. Annida. Hh, 15-17
- BPOM. (2104). *Berita Keracunan Bulan Januari-Maret*. Diakses dari <http://ik.pom.go.id/v2014/berita-keracunan/kejadian-keracunan-bulan-januari-maret-2014>
- Depkes RI. 2000, *Prinsip-Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kepmenkes RI No. 715/MENKES/SK/V/2003 *tentang persyaratan hygiene sanitasijasaboga*.<http://www.depkes.go.id/download/SK71503.pdf>
- Tim Penyusun. 2015. *Profil Kesehatan Puskesmas Duingingi* Kecamatan Duingingi. Kota Gorontalo
- WHO.2005. *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta. EGC