

Hygiene Sanitation and Food Bacteriology Quality of School Canteen In Elementary School In Work Areas Puskesmas II Denpasar Timur

Uripayoni Ni Wayan^{1*}

Abstract

The school canteen is one of the school children's snacks that has the role of realizing and determining students' eating behavior through the provision of snacks at school. Sanitation hygiene is an effort to control food factors, people, places, and equipment that can cause illness or health problems.

This study aims to determine the relationship between school canteen hygiene and sanitation with the bacteriological quality of food. This type of research is quantitative research with cross sectional design. The sample of this research is 15 elementary school canteens. The observation results of school canteen sanitation obtained 3 (20.0%) canteen with good sanitation category, 6 (40%) adequate canteen category and 6 (40%) bad canteen category. Interviews with food handlers obtained 10 people (66.7%) enough categories and 5 people (33.3%) bad categories, and laboratory tests obtained 7 samples (46.7%) qualified and 8 samples (53.3%) not eligible.

Keywords: school canteen, hygiene and sanitation, bacteriological.

Pendahuluan

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Makanan yang sehat adalah makanan yang aman, bermutu dan bergizi seimbang.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 942/Menkes/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran dan hotel. Makanan jajanan sangat rentan ter-

kontaminasi akibat proses penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik, serta penyajian yang tidak higienis sehingga dapat menjadi media perantara suatu penyakit.

Salah satu bakteri yang dijadikan sebagai indikator terjadinya pencemaran mikrobiologis makanan adalah *Escherichia coli* (*E.coli*). Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 menyatakan makanan baik kualitas bakteriologisnya apabila angka kuman *E.coli* pada makanan tersebut adalah 0 per gram contoh makanan.

Hasil pengawasan jajanan anak sekolah oleh BPOM tahun 2008 menunjukkan 40% jajanan anak sekolah tidak memenuhi syarat. Selain itu, berdasarkan penelitian tentang sekolah sehat yang dilakukan oleh Pusat Pengembangan Kualitas Jasmani Depdiknas Tahun 2007 pada 640 SD di 20

* Korespondensi : ling2uripayoni@gmail.com

¹ Bagian Kesehatan Masyarakat Universitas Dhyana Pura

propinsi ternyata diperoleh hasil bahwa sebanyak 40% sekolah belum memiliki kantin. Sementara dari sekolah yang telah memiliki kantin (60%) sebanyak 84,30% kantinnya belum memenuhi syarat kesehatan. Selain itu, berdasarkan data BPOM di tahun 2012 tentang Pangan Jajanan Anak sekolah (PJAS), masih ada 24% jajanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Dan menurut BPOM tahun 2014 diketahui bahwa kondisi jajanan anak sekolah di Indonesia 74,9% masih terkontaminasi mikroba.

Puskesmas II Denpasar Timur mewilayahi 25 Sekolah Dasar yang tersebar di 5 Desa/Kelurahan. Dari hasil pembinaan dan pengawasan kantin sekolah tahun 2017, sampel makanan yang diperiksa 100% memenuhi syarat, sedangkan hasil pengawasan makanan di kantin sekolah tahun 2018 sampel makanan yang memenuhi syarat sebesar 60% dan yang tidak memenuhi syarat sebesar 40%. Terjadi peningkatan hasil sampel makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu sebesar 40%.

Hasil

Tabel 1. Kondisi sanitasi kantin, higiene penjamah makanan dan hasil pengujian bakteriologis makanan Sekolah Dasar di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Sanitasi Kantin	Baik	3	20
	Cukup	6	40
	Buruk	6	40
Higiene Penjamah Makanan	Baik	0	0
	Cukup	10	66,7
	Buruk	5	33,3
Hasil Pengujian Bakteriologis Makanan	Memenuhi Syarat	7	46,7
	Tidak Memenuhi Syarat	8	53,3

Kondisi sanitasi kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur dapat dilihat pada tabel 1. Bahwa sanitasi kantin sekolah dengan kriteria baik sejumlah 3 (20%), kriteria cukup sejumlah 6 (40%) dan kriteria buruk sejumlah 6 (40%). Higiene penjamah makanan di kantin sekolah di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur dapat dilihat pada tabel. Higiene penjamah makanan dengan kategori baik tidak ada, kategori cukup sejumlah 10 (66,7%) dan kategori buruk sejumlah 5

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan rancangan penelitian *cross sectional* dan pemeriksaan laboratorium terhadap makanan yang dilaksanakan di Laboratorium Kesehatan Propinsi Bali.

Populasi dalam penelitian ini adalah semua kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur yang berjumlah 25 kantin sekolah. Jumlah sampel yang diambil sebanyak 15 sampel.

Untuk mengetahui kondisi sanitasi dan hygiene penjamah makanan di kantin sekolah dilakukan observasi dan wawancara terhadap 15 kantin sekolah tersebut.

Uji kualitas bakteriologis pada makanan dilakukan terhadap 15 sampel makanan yang dijual di kantin sekolah dengan parameter yang diuji adalah *E. coli*.

(33,3%). Uji bakteriologis makanan dilakukan dengan pengujian laboratorium terhadap 15 sampel makanan di kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur. Diketahui bahwa hasil pengujian bakteriologis, jumlah sampel yang memenuhi syarat adalah 7 (46,7%) dan jumlah sampel yang tidak memenuhi syarat adalah 8 (53,3%).

Pembahasan

Observasi terhadap kantin sekolah dasar di

wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur dilakukan pada 15 kantin sekolah dasar. Adapun kategori penilaian sanitasi kantin sekolah berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 yaitu ≥ 80 dikategorikan baik, 60-79 kategori cukup dan < 60 kategori buruk. Setelah dilakukan observasi diperoleh hanya 3 (20%) kantin yang dapat dikategorikan memiliki sanitasi yang baik, 6 (40%) kantin kategori cukup dan 6 (40%) kantin tergolong kategori buruk. Hal yang menyebabkan kebanyakan kantin sekolah dalam kategori cukup dan buruk adalah bangunan kantin yang belum permanen, tidak semua kantin sekolah memiliki fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan dan peralatan. Hampir semua kantin sekolah tersebut berada pada lokasi yang bukan seharusnya seperti di sebelah kamar mandi/wc, di samping ruang kelas, dan pada lingkungan yang banyak pencemaran (debu, tempat sampah). Tidak ada bangunan khusus yang disediakan oleh pihak sekolah. Menurut Kepmenkes 942/Menkes/SK/VII/2003, kantin sekolah harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi yang meliputi tersedianya air bersih, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi/siap saji, penyimpanan peralatan, tempat cuci tangan/peralatan, tempat sampah, pembuangan limbah, jamban dan pengendalian lalat dan tikus. Idealnya bangunan kantin harus dibangun dan ditempatkan di daerah yang bebas dari bau yang tidak sedap, asap, debu, jauh dari pembuangan sampah, dan tidak rentan dengan kejadian seperti banjir. Kenyataannya pengelola kantin atau penanggung jawab sekolah memiliki pilihan yang terbatas tentang bangunan dan lokasi kantin, tetapi bangunan tersebut harus mempunyai konstruksi yang logis dan dipelihara dengan baik (Sofiana, 2012).

Higiene penjamah makanan di kantin sekolah di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur dapat dilihat pada tabel. Higiene penjamah makanan dengan kategori baik tidak ada, kategori cukup sejumlah 10 (66,7%) dan kategori buruk sejumlah 5 (33,3%). *Personal hygiene* penjamah makanan yang baik mempunyai pengaruh besar dalam peningkatan kesehatan manusia.

Kebanyakan dari responden tersebut tidak mengikuti pelatihan mengenai peningkatan *hygiene* sanitasi makanan. Dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia yang berkerja di jasaboga dapat dilakukan pelatihan/kursus *hygiene* sanitasi makanan. Pelatihan/kursus *hygiene* sanitasi makanan sebagaimana dimaksud dapat diselenggarakan oleh kementerian kesehatan, dinas kesehatan provinsi, dinas kesehatan kabupaten/kota atau lembaga/institusi lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan (Kepmenkes, 2003)

Berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003, menyatakan bahwa makanan yang baik adalah apabila angka kuman *E. coli* pada makanan tersebut adalah 0 per gram contoh makanan. Dari hasil pemeriksaan sampel makanan pada 15 kantin sekolah dasar, diperoleh 7 sampel (46,7%) yang memenuhi syarat dan 8 sampel (53,3%) yang tidak memenuhi syarat.

Dari hasil observasi dari 15 kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur, diperoleh hanya 1 (6,7%) kantin yang dapat dikategorikan memiliki sanitasi yang baik, 6 (40%) kantin kategori cukup dan 8 (53,3%) kantin tergolong kategori buruk. Hal ini disebabkan hampir semua kantin sekolah tersebut berada pada lokasi yang bukan seharusnya seperti di sebelah kamar mandi/wc, di samping ruang kelas, dan pada lingkungan yang banyak pencemaran (debu, tempat sampah). Tidak ada bangunan khusus yang disediakan oleh pihak sekolah. Menurut penelitian Menurut Swamilaksita (2016), kondisi lingkungan juga dapat dilihat dari beberapa hal yaitu halaman kantin yang bersih, tidak ditemukan lalat dan tikus, permukaan lantai yang tidak licin dan mudah dibersihkan, dinding terbuat dari bahan yang kuat, langit-langit berwarna terang dan pencahayaan cukup. Di beberapa kantin dapat dilihat bahwa kondisi lingkungannya kurang memadai, misalnya dari dinding-dinding kantin yang tidak terbuat dari bahan yang kuat, dinding hanya terbuat dari papan tipis dan berwarna gelap. Tempat pembuangan sampah yang tidak dilengkapi dengan tutup juga

mengakibatkan timbunan sampah sampai keluar kemana-mana. Sampah yang berceceran mengakibatkan lingkungan kantin terlihat kurang bersih. Semakin baik kondisi sanitasi lingkungan, maka semakin baik pula kualitas sarana sanitasinya.

Dari hasil pemeriksaan laboratorium terhadap 15 sampel makanan, diperoleh 7 sampel (46,7%) yang memenuhi syarat dan 8 sampel (53,3%) yang tidak memenuhi syarat mengandung *E.coli*. Kondisi lingkungan dapat dilihat dari beberapa hal yaitu halaman kantin yang bersih, tidak ditemukan lalat dan tikus, permukaan lantai yang tidak licin dan mudah dibersihkan, dinding terbuat dari bahan yang kuat, langit-langit berwarna terang dan pencahayaan cukup. Syarat terpenting untuk lantai adalah tidak berdebu pada musim kemarau dan tidak basah pada musim hujan, karena lantai yang basah atau kering dapat menimbulkan sarang penyakit. Di beberapa kantin dapat dilihat bahwa kondisi lingkungannya kurang memadai, misalnya dari dinding-dinding kantin yang tidak terbuat dari bahan yang kuat, dinding hanya terbuat dari papan tipis dan berwarna gelap. Tempat pembuangan sampah yang tidak dilengkapi dengan tutup juga mengakibatkan timbunan sampah sampai keluar kemana-mana. Sampah yang berceceran mengakibatkan lingkungan kantin terlihat kurang bersih. Semakin baik kondisi sanitasi lingkungan, maka semakin baik pula kualitas sarana sanitasinya. Penelitian Ristoyo, dkk (2016) mengemukakan bahwa ada hubungan yang signifikan antara perilaku hygiene sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada jajanan bersaus di Pendidikan Sekolah Dasar Se-wilayah Desa Watuagung, Kecamatan Tambak, Kabupaten Banyumas Tahun 2016. Perilaku hygiene pada pedagang makanan jajanan bersaus untuk mencuci tangan menggunakan sabun dan mencuci tangan menggunakan air bersih yang mengalir masih kurang dilakukan oleh responden (73,3%), ini dijadikan dasar perilaku hygiene pedagang makanan jajanan bersaus yang kurang baik sebagian besar terkontaminasi *E Coli* (80,0%) dan perilaku hygiene pedagang makanan jajanan bersaus yang baik sebagian besar tidak ter-

kontaminasi *E Coli* sebesar (80,0 %).

Kesimpulan

Hasil observasi terhadap kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur yang dilakukan pada 15 kantin sekolah dasar, diperoleh hanya 1 (6,7%) kantin yang dapat dikategorikan memiliki sanitasi yang baik, 6 (40%) kantin kategori cukup dan 8 (53,3%) kantin tergolong kategori buruk. Higiene penjamah makanan di kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas II Denpasar Timur, tidak ada dalam kategori baik, 9 orang (60%) kategori cukup dan 6 orang (40%) kategori buruk. Dari hasil pemeriksaan sampel makanan pada 15 sampel makanan di kantin sekolah dasar, diperoleh 7 sampel (46,7%) yang memenuhi syarat dan 8 sampel (53,3%) yang tidak memenuhi syarat (mengandung *E.coli*).

Penjamah makanan agar selalu meningkatkan personal hygiene saat mengolah makanan, hendaknya selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan, memakai celemek, menggunakan sarung tangan plastik atau penjepit makanan saat menyentuh makanan. Karena kantin sekolah adalah satu kesatuan dari sekolah tersebut, diharapkan untuk pihak sekolah agar selalu melakukan pembinaan dan pengawasan kantin sekolah serta pentingnya prinsip hygiene sanitasi kantin sekolah. Pihak sekolah agar dapat memperhatikan lokasi keberadaan kantin sekolah dan tidak melupakan fungsi dari kantin sekolah yang sebenarnya yaitu membantu asupan makanan bagi siswa saat berada di sekolah. Untuk institusi pemerintah agar dapat memberikan pelatihan tentang hygiene sanitasi kantin sekolah dan hygiene sanitasi makanan terhadap penjamah makanan di kantin sekolah, untuk pembinaan dan pengawasan dari Dinas Kesehatan agar dilakukan setiap semester dan dapat memberikan motivasi kepada sekolah dan pengelola kantin, agar dibuatkan perlombaan tentang kantin sekolah sehat. Saran untuk peneliti lain agar dapat melakukan penelitian tentang kualitas bakteriologis dari air dan alat yang digunakan serta *rectal swab* pada penjamah makanan.

Daftar Pustaka

- Kemenkes RI, (2013). *Pedoman Pembinaan Terpadu Makanan Jajanan Anak Sekolah*. Jakarta.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 942/Menkes/SK/VII/2003. *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
- Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Institut Pertanian Bogor. (2010). *Menuju Kantin Sehat Di Sekolah*.
- Nuraya, A. D., & Nindya, T. S. (2017). *Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli dalam Jajanan*. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 7–13.
- Nuryani, D., Adiputra, N., & Sudana, I. B. (2016). *Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Denpasar Selatan*. *ECOTROPHIC: Jurnal Ilmu Lingkungan (Journal of Environmental Science)*, 10(1), 28.
- Pasar, D. I., & Kota, S. (2011). Fakultas ilmu kesehatan universitas islam negeri alauddin makassar 2011.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009. *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan*.
- Putih, C., Cireunde, D. A. N., & Timur, C. (2015). *Analisis personal hygiene pada penjual makanan tradisional gado – gado di kelurahan pisang, cempaka putih dan cireunde ciputat timur tahun 2015*.
- Rahmani, N., Handayani, S., & Kes, M. (2016). *Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Dan Minuman Penjual Jajanan Di Lingkungan Pendidikan Muhammadiyah Limau, Jakarta Selatan*. *Arkesmas*, 1(1), 25–35.
- Ristoyo, Triyantoro, B., & Budiono, Z. (2016). *Hubungan Hygiene dan Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia coli pada Jajanan Bersaus di Pendidikan Sekolah Dasar Se-Wilayah Desa Watuagung Kecamatan Tambak Kabupaten Banyumas Tahun 2016*.
- Romanda, F., Priyambodo, P., & Risanti, E. D. (2017). *Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan (Tpm) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta*. *Biomedika*, 8(1), 41–46.
- Sofiana E. (2012). *Hubungan Higiene Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok*. Kesehatan Masyarakat.
- Swamilaksana, P. D., & Pakpahan, S. R. (2016). *Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016*. *Nutrire Diaita*, 8(2), 71–79.