

## Gambaran Higiene Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Di Wilayah Kecamatan Pontianak Barat

Salsabila Habibia<sup>1</sup>, Susilawati Susilawati<sup>1✉</sup>, Yulia Yulia<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Pontianak

E-mail: susilawatisuaidi@gmail.com

### ABSTRACT

Based on the 2020 BPOM RI report, 45 extraordinary incidents of food poisoning (KLB KP) were found, with a total of 3276 people exposed and 1528 of them experiencing symptoms of illness (attack rate of 46.62%). This is because eating is one of the basic human needs which directly plays a role in improving human health and welfare. This research aims to find out a description of the sanitation hygiene of elementary school canteens in the West Pontianak District area. This type of research is descriptive, namely describing the state of sanitation hygiene in the school canteen. The sample for this research was 38 canteens in West Pontianak District schools. The sampling technique is total sampling. The results of this research showed that 100% of the personal hygiene of school canteen food managers met the requirements, 100% of the location and building of the school canteen met the requirements, 55.27% of the sanitation facilities in the school canteen did not meet the requirements, 100% of the equipment in the school canteen met the requirements. conditions, 100% clean water, food ingredients and ready-made food in the school canteen have met the requirements. The conclusion of this research was that the sanitary hygiene conditions of school canteens in the West Pontianak District area met the requirements, however there were still problems found, such as sanitation facilities and the condition of the school canteen buildings

Keywords : Hygiene Sanitation, School Canteen, Food Poisoning

### ABSTRAK

Berdasarkan laporan BPOM RI tahun 2020 ditemukan 45 kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP), dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 3276 orang dan 1528 orang di antaranya mengalami gejala sakit (attack rate sebesar 46,62%). Hal ini disebabkan karena makan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang secara langsung memegang peranan dalam peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi kantin Sekolah Dasar di wilayah Kecamatan Pontianak Barat. Jenis penelitian ini deskriptif yaitu menggambarkan keadaan higiene sanitasi pada kantin sekolah. Sampel penelitian ini 38 kantin yang berada di sekolah Kecamatan Pontianak Barat. Teknik pengambilan sampel adalah *total sampling*. Hasil dari penelitian ini diperoleh 100% personal hygiene pengelola makanan kantin sekolah telah memenuhi syarat, 100% lokasi dan bangunan kantin sekolah sudah memenuhi syarat, 55,27% fasilitas sanitasi di kantin sekolah belum memenuhi syarat, 100% peralatan di kantin sekolah sudah memenuhi syarat, 100% air bersih, bahan makanan dan makanan jadi di kantin sekolah sudah memenuhi syarat. Kesimpulan dari penelitian ini didapatkan kondisi higiene sanitasi kantin sekolah di wilayah Kecamatan Pontianak Barat telah memenuhi syarat, hanya saja masih ada permasalahan yang ditemukan seperti fasilitas sanitasi dan keadaan bangunan kantin sekolah.

Kata kunci : Higiene Sanitasi, Kantin Sekolah, Keracunan Pangan

### Pendahuluan

Kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Kantin merupakan bentuk fasilitas umum yang keberadaannya, selain sebagai untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya masyarakat, dalam

hal ini siswa yang berada di lingkungan sekolah dan segala macam penyakit yang mungkin dideritanya (Ade & Gultom, 2019).

Berdasarkan laporan BPOM RI tahun 2020 ditemukan 45 kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP), dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 3276 orang dan 1528 orang di antaranya mengalami gejala sakit (attack rate

sebesar 46,62%). Sedangkan korban meninggal sebanyak 6 orang (*case fatality rate* sebesar 0,18%). Penyebab KLB KP terbanyak ialah mikrobiologi (dugaan) sebanyak 24 kejadian (53%) dan sebanyak 1 kejadian (2%) terkonfirmasi (BPOM RI, 2020).

Masalah makanan merupakan masalah yang harus mendapat perhatian khusus dalam penyelenggaraan kesehatan secara keseluruhan. Hal ini disebabkan karena makan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang secara langsung memegang peranan dalam peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia. Untuk itu makanan sebaiknya memenuhi standar kesehatan yaitu aman, sehat bergizi serta tidak menimbulkan gangguan terhadap penyakit (Andriani, 2021).

Pada setiap sekolah pada umumnya memiliki kantin yang menjadi tempat penyediaan makanan bagi murid-murid sekolah. Kantin wajib menyelenggarakan sanitasi lingkungan terutama sanitasi dasar agar mencegah terjadinya penularan penyakit pada anak sekolah. Kantin sekolah merupakan suatu tempat yang digunakan untuk memasak atau membuat makanan dan selanjutnya dihidangkan kepada konsumen. Keberadaan kantin sekolah memberikan peranan penting karena mampu menyediakan  $\pm 1/4$  konsumsi makan keluarga karena keberadaan peserta didik di sekolah yang cukup lama (Julhija et al., 2015).

Higiene sanitasi makanan minuman yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Sarana tersebut antara lain: (1) tersedianya air bersih yang mencukupi, baik dari segi kuantitas maupun kualitas, (2) pembuangan air limbah yang tertata dengan baik agar tidak menjadi sumber pencemar, (3) tempat pembuangan sampah yang terbuat dari bahan kedap air, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup.

Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah- masalah kesehatan seperti *foodborne disease* dan kasus keracunan makanan. Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat kesehatan adalah penyakit diare (Yulia, 2016).

Pengolahan makanan tanpa memperhatikan kebersihan makanan dapat menimbulkan sumber penyakit pada makanan

akibat kontaminasi. Dengan melihat perkembangan diare di Kota Pontianak, berdasarkan informasi Dinas Komunikasi dan Informatika Provinsi Kalimantan Barat selama tahun 2021 tercatat 2.180 jumlah orang yang terpapar penyakit akibat diare.

Berdasarkan survey awal terdapat 38 kantin sekolah dasar yang berada di wilayah Kecamatan Pontianak Barat didapatkan hasil bangunan kantin yang kokoh dan kuat dengan pencahayaan yang cukup terang serta lantai yang tidak licin dan kedap air. Pengelola makanan menjaga kebersihan tangan dengan baik dan berperilaku baik namun ditemukan beberapa masalah yaitu terdapat 55, 27% kantin sekolah yang memiliki tempat cuci tangan tetapi tidak terdapat sabun dan alat pengering, 36,84% kantin yang memiliki tempat sampah namun tidak tertutup, beberapa kantin memiliki langit – langit yang berlubang dan tidak rata sebanyak 10,52%.

Berdasarkan permasalahan tersebut penulis perlu melakukan penelitian higiene sanitasi pada kantin Sekolah Dasar di wilayah Pontianak Barat. Dengan adanya penelitian ini juga sebagai salah satu upaya promotif dan preventif bagi pihak seluruh sekolah dasar dalam pelaksanaan dan penerapan higiene dan sanitasi kantin di wilayah Pontianak Barat.

## Metode

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan metode pendekatan deskriptif, yaitu untuk menggambarkan keadaan higiene sanitasi pada kantin Sekolah Dasar di wilayah Kecamatan Pontianak Barat.

Penelitian ini dilaksanakan di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Pontianak Barat. Penelitian ini dilakukan pada Februari s.d. Juni 2023.

Populasi dan sampel pada penelitian ini adalah kantin Sekolah Dasar yang berada di wilayah Kecamatan Pontianak Barat dengan jumlah populasi 38 kantin Sekolah Dasar.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan pengisian kuesioner, hal ini digunakan untuk mengetahui higiene sanitasi pada kantin. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah mengisi kuesioner.

## Hasil dan Pembahasan

**Tabel 1.** Distribusi Personal Higiene Pedagang Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Pontianak Barat Tahun 2023

| Kategori | Jumlah | %   |
|----------|--------|-----|
| Baik     | 38     | 100 |
| Kurang   | 0      | 0   |
| Jumlah   | 38     | 100 |

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 1 menunjukkan hasil observasi dilapangan yang dilakukan secara langsung di kantin sekolah dasar di Kecamatan Pontianak Barat didapatkan hasil bahwa untuk personal hygiene 100% pengelola makanan telah memenuhi syarat.

Pengelola makanan menjaga kebersihan rambut dan memakai penutup kepala serta pengelola makanan tidak ada yang menggaruk kepala, mengorek telinga dan merokok saat berjualan. Jika pengelola makanan tidak menjaga kebersihan diri mereka sendiri, mereka dapat menjadi sumber infeksi yang dapat menular kepada pembeli, menyebabkan masalah kesehatan dan berpotensi merugikan pembeli. Pengelola makanan tidak ada yang menderita batuk dan pilek sebab jika tidak menjaga kebersihan pribadi dapat menyebabkan kontaminasi makanan.

Pengelola makanan kantin juga tidak ada yang berkuku panjang, memakai cat kuku dan tidak ada yang berkuku kotor. kotoran, kuman, atau bakteri pada tangan, rambut, atau tubuh pedagang dapat berpindah ke makanan yang mereka siapkan atau layani. Pengelola makanan juga tidak ada yang menderita diare, penyakit perut dan sejenisnya. Hal ini dapat menyebabkan keracunan makanan atau infeksi pada pembeli yang mengkonsumsi makanan tersebut. Dengan adanya penelitian ini diharapkan pihak pengelola makanan mempertahankan aspek higiene sanitasi yang telah memenuhi persyaratan.

**Tabel 2.** Distribusi Lokasi dan Bangunan Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Pontianak Barat Tahun 2023

| Kategori | Jumlah | %   |
|----------|--------|-----|
| Baik     | 38     | 100 |
| Kurang   | 0      | 0   |
| Jumlah   | 38     | 100 |

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 2 menunjukkan hasil observasi dilapangan yang dilakukan secara langsung di kantin sekolah dasar di Kecamatan Pontianak Barat didapatkan hasil seluruh kantin sudah memenuhi syarat 100%.

Lokasi kantin yang tidak berada di daerah sumber pencemar, dengan bangunan yang kokoh dan kuat dan lantai yang selalu terjaga kebersihannya. Hanya saja terdapat empat kantin yang belum memenuhi syarat seperti langit – langit yang tidak rata dan terdapat lubang – lubang. Hasil penelitian Alen et al., (2014) juga menunjukkan bahwa langit-langit dalam keadaan berlubang dengan bercak air yang menghitam, dan langit-langit termasuk bagian yang jarang diperhatikan.

Lubang pada langit – langit kantin dapat menjadi tempat penumpukan debu, kotoran, serangga, atau bahkan sarang hewan kecil. Ini dapat menyebabkan masalah kebersihan dan kebersihan yang buruk di area makan. Debu dan partikel lainnya yang jatuh melalui lubang dapat mencemari makanan, permukaan meja, atau peralatan makan. Kepada pihak sekolah yang bertanggung jawab sebaiknya dengan kondisi langit – langit yang berlubang dilakukan pengecekan berkala terhadap kantin sekolah dengan itu disarankan untuk memperbaiki kondisi langit – langit yang rusak. Langit-langit kantin berlubang disebabkan air hujan yang menembus atap kantin yang bocor ini dapat menyebabkan kelembaban berlebih dan kelembaban di area kantin, yang dapat memicu pertumbuhan jamur dan bau tidak sedap.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ningrum (2018) yang dimana didapatkan hasil bahwa setiap lokasi, bangunan dan lantai memenuhi syarat. Dengan lantai yang selalu terjaga kebersihannya, dan bangunan yang kokoh serta lokasi yang terbebas dari pencemaran.

**Tabel 3.** Distribusi Fasilitas Sanitasi Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Pontianak Barat Tahun 2023

| Kategori | Jumlah | %     |
|----------|--------|-------|
| Baik     | 17     | 44,73 |
| Kurang   | 21     | 55,27 |
| Jumlah   | 38     | 100   |

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 4 menunjukkan hasil fasilitas sanitasi kantin masih ada yang kurang dengan jumlah 21 (55,27%). Ini terjadi karena beberapa

kantin memiliki tempat sampah yang masih terbuka. Sehingga tempat sampah terbuka dapat menyebabkan bau yang tidak sedap menyebar di sekitar kantin. Tempat sampah yang terbuka juga menjadi sumber makanan yang mudah bagi serangga dan hewan pengerat. Tempat sampah terbuka yang ditempatkan terlalu dekat dengan area persiapan atau penyajian makanan dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan. Serangga atau hewan pengerat yang berada di tempat sampah dapat menyebar ke area makanan dan menyebabkan kontaminasi silang, yang dapat menyebabkan keracunan makanan dan masalah kesehatan lainnya pada pengunjung.

Beberapa kantin juga masih ada yang belum memiliki sabun di tempat cuci tangannya, tanpa adanya sabun mencuci tangan hanya dengan air tidak akan menghilangkan kotoran, minyak, bakteri, atau virus dengan efektif. Akibatnya, kebersihan tangan tidak terjaga dengan baik, dan risiko penyebaran penyakit melalui tangan yang kotor menjadi lebih tinggi. Untuk alat pengering, seluruh kantin sekolah belum ada yang menyediakannya. Alat pengering tangan seperti tisu kertas, penting untuk mengeringkan tangan setelah mencuci.

**Tabel 4.** Distribusi Peralatan Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Pontianak Barat Tahun 2023

| Kategori | Jumlah | %   |
|----------|--------|-----|
| Baik     | 38     | 100 |
| Kurang   | 0      | 0   |
| Jumlah   | 38     | 100 |

*Sumber : Data Primer, 2023*

Tabel 4 menunjukkan hasil peralatan kantin 100%. Peralatan yang digunakan pedagang kantin dalam keadaan baik dicuci dengan sabun, dan pedagang kantin tidak memakai ulang peralatan yang dirancang untuk sekali pakai.

Peralatan yang dicuci dengan sabun umumnya akan menghasilkan kebersihan yang lebih baik dan membantu menghilangkan kotoran, minyak, dan bakteri yang ada pada permukaan peralatan. Alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan di dalam menularkan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan (Tumelap, 2011).

Pedagang kantin menyimpan peralatan yang telah dicuci dalam keadaan kering,

menyimpan peralatan makanan dalam keadaan kering membantu mencegah pertumbuhan bakteri, jamur, atau mikroorganisme lainnya. Kelembaban yang tinggi dapat menjadi lingkungan yang ideal bagi mikroorganisme untuk berkembang biak. Dengan menyimpan peralatan dalam keadaan kering, risiko kontaminasi dan infeksi pada peralatan dan makanan yang disajikan menjadi lebih rendah. Peralatan pengolahan makanan merupakan alat yang digunakan dalam proses pengolahan maupun penyajian makanan.

Perlengkapan atau peralatan yang digunakan dalam penyiapan dan penyajian pangan dapat berpotensi menjadi sumber kontaminasi. Oleh karena itu peralatan yang digunakan seharusnya dibersihkan dengan benar karena kemampuan bakteri yang bisa tumbuh dalam makanan yang tersisa dan berpotensi mengkontaminasi tahap pengolahan setelahnya (L. F. Ningrum & Sulistyorini, 2019).

**Tabel 5.** Distribusi Air Bersih, Bahan Makanan dan Makanan Jadi Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Pontianak Barat Tahun 2023

| Kategori | Jumlah | %   |
|----------|--------|-----|
| Baik     | 38     | 100 |
| Kurang   | 0      | 0   |
| Jumlah   | 38     | 100 |

*Sumber : Data Primer*

Tabel 5 menunjukkan hasil untuk air bersih secara fisik, bahan makanan dan makanan jadi 100%, artinya untuk air bersih secara fisik dengan ciri tidak berbau, berwarna dan berasa, dan bahan makanan dan makanan jadi sudah memenuhi syarat. Dengan pedagang yang menggunakan air bersih yang memenuhi syarat secara fisik tidak berbau dan berwarna, dengan keterbatasan peneliti tidak dilakukannya pengecekan kualitas air bersih dari segi kimia dan biologi.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Asokawati et al. (2015) untuk kualitas fisik air bersih semuanya memenuhi syarat kesehatan. Tidak terdapat kantin yang kualitas fisik air bersih yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan. Syarat fisik air bersih adalah tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna.

Bahan makanan yang dijual tidak kadaluarsa, kondisi fisik makanan yang dijual dalam keadaan baik dan makanan makanan dalam kemasan tidak rusak. Makanan yang dijual dalam keadaan baik harus terlihat segar

dan tidak terkontaminasi atau mengandung benda asing. Ini termasuk benda-benda seperti serpihan kaca, logam, plastik, atau rambut yang dapat menunjukkan kurangnya kebersihan.

## PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa personal higiene pengelola makanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Pontianak Barat didapatkan hasil sudah memenuhi syarat. Pada lokasi dan bangunan kantin sekolah dasar didapatkan hasil sudah memenuhi syarat. Fasilitas sanitasi kantin sekolah dasar didapatkan hasil yang masih kurang. Peralatan kantin sekolah dasar didapatkan hasil baik. Air bersih secara fisik, bahan makanan dan makanan jadi kantin sekolah dasar di Kecamatan Pontianak Barat didapatkan hasil baik. Disarankan kepada para pedagang kantin sekolah dasar untuk mempertahankan aspek-aspek hygiene sanitasi kantin yang sudah sesuai dengan persyaratan dan menyempurnakan aspek yang belum memenuhi syarat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ade, E. D. M. C. S., & Gultom, C. (2019). Hubungan Praktek Pengolahan Usaha Jasa Boga Dengan Minat Membuka Usaha Boga SMK Pencawan Medan. *Garnish (Jurnal Pendidikan Tata Boga)*, 3(2).
- Alen, A. T., Yusuf, L., & Yulastri, A. (2014). Hygiene dan Sanitasi Kantin Selingkungan Universitas Negeri Padang. *Journal of Home Economics and Tourism*, 5(1).
- Andriani, U. (2021). Hubungan Fasilitas Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Kota Bandar Lampung. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 13(2), 64–69.
- Asokawati, R., Chahaya, I., & Dharma, S. (2015). Gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan keberadaan bakteri escherichia coli pada peralatan makan di lingkungan kantin universitas sumatera utara tahun 2015. *Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Peralatan Makan Di Lingkungan Kantin Universitas Sumatera Utara Tahun 2015*.
- BPOM RI. (2020). *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Julhija, J., Marsaulina, I., & Nurmaini, N. (2015). Higiene Sanitasi Dasar Serta Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Penjual terhadap Kepadatan Lalat pada Kantin Sekolah di Kecamatan Sidamanik Tahun 2015. *Lingkungan Dan Keselamatan Kerja*, 4(2).
- Ningrum, L. F., & Sulistyorini, L. (2019). Kondisi sanitasi peralatan dan higiene bahan minuman terhadap keberadaan bakteri eschericia coli pada es teh di warung kelurahan mulyorejo, surabaya. *Indonesian Journal of Public Health*, 14(2), 186–198.
- Ningrum, Y. O. (2018). Gambaran Higiene Sanitasi Kantin Pt X Berdasarkan Kmk Nomor 1098 Tahun 2003. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(3), 313–320.
- Tumelap, H. J. (2011). Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(1), 20–27.
- Yulia. (2016). *Higiene sanitasi makanan, minuman dan sarana sanitasi terhadap angka kuman peralatan makan dan minum pada kantin*.