

PRAKTIK SANITASI LINGKUNGAN DI KANTIN SEKOLAH DASAR NEGERI KOTA SEMARANG

Isti Mulyawati¹, Agus Sudrajat², Nely Zulfa³
¹⁻³ Universitas Ivet

Email: istimulyawati@gmail.com

ABSTRAK

Sanitasi lingkungan di kantin sekolah sangat penting untuk meningkatkan kesehatan, kebersihan, dan kesejahteraan siswa. Sanitasi dan higiene di kantin sekolah sangat penting karena kantin merupakan tempat untuk mengolah lebih lanjut makanan dan minuman yang disajikan kepada konsumen. Penelitian ini mengkaji praktik sanitasi lingkungan di kantin sekolah dasar di Semarang, Indonesia, dan menyoroti pentingnya praktik tersebut bagi kesehatan dan kesejahteraan siswa. Penelitian ini mengidentifikasi praktik-praktik utama seperti standar higiene penjamah, praktik hidup bersih dan sehat, dan pengetahuan. Meskipun praktik-praktik tersebut telah dilaksanakan, masih terdapat kejadian sakit perut pada anak-anak. Temuan-temuan ini menekankan perlunya pendekatan yang komprehensif untuk meningkatkan upaya sanitasi, memastikan lingkungan makan yang aman dan sehat bagi siswa. Penelitian ini bertujuan sebagai penilaian dasar bagi para pembuat kebijakan dan pendidik yang bertujuan untuk meningkatkan sanitasi lingkungan di kantin sekolah. Metode pengambilan sampel dengan menggunakan wawancara dan observasi langsung ke Sekolah Dasar yang telah di tentukan oleh Dinas Kesehatan Kota Semarang sebagai lokus penelitian. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 81 siswa mengalami sakit perut setelah membeli Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di kantin dengan presentase skor penjamah di kantin 69,23%, peralatan pengolahan makananan skor 88,21%, penyajian penjualan makanan 78,46%. Akan tetapi Variabel pengetahuan dan inspeksi kantin yang diperiksa memiliki nilai p value 0,238 menunjukkan hubungan tidak signifikan secara statistik. Nilai - 0.193 menunjukkan korelasi negatif yang lemah dengan jumlah sampel 39 Sekolah Dasar di Kota Semarang.

Kata Kunci: Higiene, Jajanan, Kantin, Sanitasi.

ABSTRACT

Environmental sanitation in school canteens is very important to improve student health, cleanliness and welfare. Sanitation and hygiene in the school canteen are very important because the canteen is a place for further processing of food and drinks served to consumers. This research examines environmental sanitation practices in elementary school cafeterias in Semarang, Indonesia, and highlights the importance of these practices for student health and well-being. This research identified key practices such as handler hygiene standards, clean and healthy living practices, and knowledge. Even though these practices have been implemented, there are still cases of stomach ache in children. These findings emphasize the need for a comprehensive approach to improving sanitation efforts, ensuring a safe and healthy eating environment for students. This research aims to be a basic assessment for policy makers and educators who aim to improve environmental sanitation in school canteens. The sampling method used interviews and direct observation at elementary schools which had

been determined by the Semarang City Health Service as the research locus. The results of this study showed that 81 students experienced stomach ache after buying school snacks (PJAS) in the canteen with a percentage score of handlers in the canteen of 69.23%, food processing equipment with a score of 88.21%, food sales presentation of 78.46%. However, the variables of knowledge and canteen inspection that were examined had a p value of 0.238, indicating that the relationship was not statistically significant. The value -0.193 indicates a weak negative correlation with the sample size of 39 elementary schools in Semarang City.

Keywords: Hygiene, Snacks, Canteen, Sanitation.

LATAR BELAKANG

Kantin sekolah merupakan salah satu sarana penting dalam menunjang proses pendidikan dan kesehatan siswa. Di Indonesia, khususnya di kota besar seperti Semarang, keberadaan kantin sangat penting untuk memenuhi kebutuhan gizi siswa yang dapat mempengaruhi konsentrasi dan prestasi belajar. Namun, kualitas makanan dan praktik sanitasi di kantin kurang menjadi perhatian.

Standar kebersihan di beberapa kantin sering tidak terpenuhi. Permasalahan ini dapat menyebabkan penyakit menular, terutama di lingkungan yang padat seperti sekolah. Minimnya edukasi tentang gizi seimbang di kalangan siswa dan pengelola kantin turut menyebabkan pilihan makanan tidak sehat. Beberapa kantin dikelola kurang profesional, yang dapat membahayakan efisiensi dan kualitas pelayanan. Kurangnya pelatihan bagi pengelola kantin juga menjadi faktor penting. Permasalahan pengelolaan sampah yang dihasilkan dari kantin sering tidak ditangani dengan baik, yang dapat berdampak buruk bagi lingkungan sekitar. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengawasan oleh sekolah dan pemerintah terhadap kantin yang terkadang kurang ketat, sehingga dapat terjadi pelanggaran standar kesehatan dan kebersihan [1]. Kantin sekolah di Indonesia memiliki berbagai permasalahan yang mempengaruhi kualitas pelayanan dan kesehatan siswa, di beberapa sekolah dasar menunjukkan bahwa kebersihan dapur dan tempat penyimpanan makanan sering tidak memenuhi standar kesehatan [2]. Siswa yang mengonsumsi makanan dari kantin dengan standar sanitasi yang baik memiliki tingkat kesehatan yang lebih baik daripada siswa yang membeli makanan dari kantin dengan sanitasi yang buruk [3]. Kantin sekolah merupakan tempat dimana warga sekolah dapat membeli panganan jajan, baik berupa pangan siap saji maupun pangan olahan, proses kontaminasi dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya kebersihan kantin, seperti kurangnya fasilitas sanitasi (misalnya air bersih dan tempat cuci tangan), sikap pengelola, dan frekuensi pemeriksaan kesehatan oleh pihak sekolah.

Regulasi dan kebijakan yang tegas untuk penjual PJAS harus di jalankan seperti menjaga higiene sanitasi, menjalankan keamanan pangan agar kejadian seperti diare, mual, keracunan makanan tidak terjadi pada anak SD [4]. Pemberitaan di media kejadian keracunan makanan pada anak sekolah dasar sampai saat ini masih sering terdengar. Keracunan makanan pada anak SD terjadi di Tembalang 12 siswa dilarikan ke rumah sakit setelah membeli jajanan makanan ringan di sekolah. Agar tercipta lingkungan yang sehat harus melibatkan berbagai pihak saling berkolaborasi bertujuan untuk memastikan akses yang aman terhadap makanan bergizi dan sanitasi memadai di lingkungan sekolah dasar [5]. Oleh sebab itu perlu ada kajian praktik sanitasi lingkungan di sekolah dasar di Kota Semarang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kondisi sanitasi kantin di sekolah dasar negeri. Data yang diperoleh akan memberikan gambaran yang komprehensif tentang praktik sanitasi dan pengetahuan yang diterapkan. Penelitian dilakukan pada bulan Agustus, September 2024 di 39 sekolah dasar negeri di Kota Semarang. Sampel sekolah mewakili setiap puskesmas di Kota Semarang. Pemilihan sekolah dasar negeri di Kota Semarang karena sekolah tersebut memiliki kantin dan anak-anak memilih jajanan mereka sendiri tanpa pengawasan orang tua. Bukan sekolah yang membawa bekal dari rumah [6].

Penelitian ini mengumpulkan data primer dengan menggunakan kuesioner dan wawancara dengan warga sekolah seperti guru, pedagang makanan di kantin, dan siswa [7]. Data kualitatif dari kuesioner, observasi dan wawancara. Metode analisis statistik digunakan untuk melihat hubungan antar variabel, baik hubungan fungsional maupun hubungan kausal (penanganan makanan, perilaku hidup bersih dan sehat, pengetahuan) terhadap beberapa variabel luaran seperti tingkat nyeri pada anak setelah makan jajanan [8].

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penjamah makanan kantin adalah individu yang bertanggung jawab dalam penanganan, penyiapan, dan penyajian makanan di kantin. Peran mereka sangat penting karena mereka berinteraksi langsung dengan makanan yang akan dikonsumsi oleh siswa dan warga sekolah lainnya [9].

Tugas pokok seorang penjamah makanan diantaranya menyiapkan bahan makanan yaitu memotong, memasak, dan mengolah bahan makanan sesuai standar hygiene. Menyajikan Makanan yaitu menyajikan makanan kepada pelanggan (siswa, guru, dan warga sekolah). Memastikan Kebersihan yaitu mematuhi prosedur sanitasi seperti mencuci tangan, menjaga kebersihan peralatan, dan menyimpan bahan makanan dengan benar. Menghindari Kontaminasi yaitu menerapkan tindakan pencegahan kontaminasi makanan oleh bakteri atau patogen lain, seperti E. coli dan Salmonella, yang sering diuji dalam uji kontaminasi mikrobiologi dan mematuhi Standar Kesehatan dan Keamanan Pangan yaitu mengikuti pedoman keamanan pangan untuk menghindari risiko penyakit bawaan makanan. Penelitian yang dilakukan di kantin 39 Sekolah Dasar Negeri di Kota Semarang diantaranya.

Tabel 1. Hasil Inspeksi Sanitasi Kantin 39 Sekolah Dasar Negeri di Kota Semarang

No	Aspek dan indikator penilaian	Nilai Total	Presentasi
	Penjamah makanan di kantin	405	69,23%
1.	Mengikuti pelatihan penanganan pangan yang diselenggarakan oleh instansi yang berwenang		
2.	Sehat, tidak menderita penyakit menular dan penyakit kulit		
3.	Melakukan pemeriksaan/tes kesehatan secara berkala minimal 6 bulan sekali		
4.	Kenakan pakaian kerja/celemek dan penutup kepala yang bersih		
5.	Selalu cuci tangan dengan sabun saat menyentuh makanan		
6.	Selalu cuci tangan dengan sabun setelah buang air besar atau buang air kecil		
7.	Jangan merokok saat menyajikan makanan dan minuman		
8.	Menggunakan alat atau perlengkapan saat menangani makanan		
9.	Kuku pendek, tidak kotor dan tidak menggunakan cat kuku (cat kuku)		

10. Tidak boleh memakai cincin dan/atau gelang berukir		
Peralatan Pengolahan Makanan	172	88,21%
1. Alat pengolahan makanan harus bersih, tidak retak, tidak luntur, tidak berkarat		
2. Menggunakan lap/serbet yang bersih, tidak kotor		
3. Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan		
4. Telaten tidak boleh dibuat dari kayu		
Penyajian/ Penjualan Makanan	153	78,46%
1. Wadah penyajian harus tertutup, tidak berkarat, bersih dan tarapangan (<i>food grade</i>);		
2. Waktu penyajian tidak boleh lebih dari 6 jam setelah pemasakan untuk makanan protein tinggi dan bersantan (setelah lebih 6 jam harus dipanaskan kembali)		
3. Tiap jenis makanan disajikan dalam wadah yang terpisah		
4. Etalase mudah dibersihkan, tidak berkarat, tidak terbuat dari bahan yang mengandung bahan berbahaya beracun (tima hitam, arsenik, tembaga, cadmium, air raksa, seng, antimon chromium);		

Tabel 1 menunjukkan hasil penjamah makanan di kantin dari 39 Sekolah Dasar Negeri di kota Semarang memperoleh bobot 405 (69,23%) nilai rendah disebabkan karena penjamah kantin belum pernah mengikuti kursus yang diadakan oleh dinas kesehatan, tidak mencuci tangan dengan sabun dalam menyentuh makanan, tidak melakukan pemeriksaan rutin secara teratur. Pengolahan makanan di kantin dari 39 Sekolah Dasar Negeri di Kota Semarang memperoleh bobot 172 (88,21%) rata-rata menggunakan talenan dari kayu dan peralatan tidak disimpan dalam rak penyimpanan. Penyajian/ penjualan makanan di kantin dari 39 Sekolah Dasar Negeri di Kota Semarang memperoleh bobot 153 (78,46%) ada tujuh (7) kantin yang masih menyimpan makanan dalam wadah yang sama. Hasil wawancara menunjukkan strata sekolah dalam penerapan perilaku hidup bersih dan sehat 32 sekolah berpredikat paripurna, 6 sekolah berpredikat utama dan 1 sekolah berpredikat pratama. Sebanyak 98 siswa mampu menentukan jajanan sehat dan jajanan tidak sehat. Ada 81 siswa di 39 sekolah yang mengalami sakit perut setelah jajan di kantin.

Penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala, minimal 6 bulan sekali, terhadap petugas penjamah makanan di kantin merupakan langkah penting untuk memastikan mereka dalam

kondisi sehat dan tidak menjadi sumber kontaminasi makanan. Pemeriksaan ini biasanya meliputi pemeriksaan kesehatan umum dan deteksi penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan, seperti infeksi bakteri atau virus. Hal ini bertujuan untuk menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan di lingkungan sekolah. Teori ini menekankan pentingnya menjaga kesehatan petugas penjamah makanan sebagai salah satu faktor utama dalam mencegah penyebaran penyakit bawaan makanan, hal tersebut diperkuat dengan adanya temuan tempat pembuangan sampah terbuka didekat kantin sekolah [10]. Petugas penanganan makanan yang sakit atau membawa bakteri patogen dapat mencemari makanan yang ditanganinya, sehingga meningkatkan risiko infeksi bakteri seperti *E. coli* dan *Salmonella*. Pemeriksaan rutin membantu mengidentifikasi dan menghilangkan risiko ini. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum menyentuh makanan merupakan praktik penting dalam menjaga keamanan pangan, terutama bagi petugas penanganan makanan. Sistem HACCP mengidentifikasi titik kritis dalam proses penanganan makanan yang harus dikendalikan risiko kontaminasinya. Salah satu titik kritis tersebut adalah kebersihan tangan. Mencuci tangan dengan sabun merupakan tindakan pencegahan untuk memastikan makanan tidak terkontaminasi oleh tangan yang terpapar patogen.

Patogen dapat berpindah dari satu permukaan ke permukaan lain, termasuk dari tangan penjamah makanan ke makanan. Menggunakan peralatan khusus untuk memindahkan, menyajikan, atau menyiapkan makanan dapat mengurangi kemungkinan terjadinya kontaminasi silang antara tangan dan makanan. Tangan penjamah makanan merupakan salah satu vektor yang paling umum dalam penyebaran bakteri patogen ke makanan [11]. Menjaga kuku tetap pendek, bersih, dan tidak menggunakan pewarna kuku merupakan bagian penting dari praktik higiene yang harus diperhatikan oleh penjamah makanan di kafeteria, terutama mengingat standar higiene yang Anda terapkan dalam penelitian mikrobiologi. Kuku yang panjang dan kotor dapat menjadi tempat

berkumpulnya kuman, bakteri, dan patogen lainnya, yang dapat dengan mudah berpindah ke makanan saat penjamah menanganinya. Cincin dan gelang, terutama yang berukir atau berdetail, dapat menjadi tempat bersarangnya kotoran, bakteri, dan patogen. Kotoran yang terperangkap di bawah perhiasan dapat berpindah ke makanan yang sedang ditangani. Perilaku hidup bersih dan sehat di lingkungan sekolah sangat penting untuk menciptakan suasana yang menunjang kesehatan siswa dan menunjang proses belajar mengajar [12]. Temuan penelitian adalah di sekolah dasar masih ada masyarakat yang membakar sampah, kondisi kantin di dekatnya terdapat saluran pembuangan air yang kedap air dan tidak terdapat jentik, kamar mandi bersih, masih ada sampah dari kantin sekolah yang dibakar oleh pengelola kantin.

Pemilihan jajanan anak sekolah sangat penting karena dapat mempengaruhi kesehatan dan tumbuh kembangnya. Pemilihan jajanan anak sekolah yang tidak diikuti dengan penerapan cara produksi pangan yang baik oleh pedagang makanan berpotensi menimbulkan masalah keamanan pangan berupa bahaya fisik, kimia, dan mikrobiologi [13]. Sebanyak 68 siswa dari 39 sekolah dasar mengalami sakit setelah jajan di kantin dan 48 siswa tidak mengalami sakit. Sebanyak 13 siswa lebih menyukai minuman berwarna dan berasa daripada minum air mineral [6]. Pengetahuan terkait pemilihan makanan sehat dan pengetahuan akan penjamah makanan dilakukan pada 39 sekolah, kejadian kesakitan makanan berupa gejala diare, nyeri, pusing setelah makan jajanan dilakukan pada 39 sekolah, inspeksi makanan dilakukan dengan cara observasi dan wawancara langsung.

Tabel 2. Korelasi pengetahuan dan Inspeksi kantin

Variabel	Koefisien Korelasi (r)	p-value	N
Pengetahuan dan Inspeksi kantin	-0,193	0,238	39

Tabel 2 menunjukkan hasil uji statistik dengan menggunakan korelasi pearson Koefisien Korelasi (r) menunjukkan kekuatan dan arah hubungan antara dua variabel. Variabel yang diperiksa memiliki nilai p value 0,238 menunjukkan hubungan tidak signifikan secara statistik. Nilai -

0.193 menunjukkan korelasi negatif yang lemah dengan jumlah sampel 39. Meskipun tidak signifikan secara statistik, penelitian ini memberikan pengetahuan awal tentang pentingnya peningkatan pengetahuan siswa untuk mendukung praktek kesehatan lingkungan kantin yang lebih baik di sekolah [14].

Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa pengetahuan yang baik tentang sanitasi dan hasil inspeksi kantin yang memadai merupakan faktor kunci dalam meningkatkan perilaku hidup bersih dan sehat di sekolah. Pengetahuan berkorelasi lemah dengan nilai inspeksi kantin - 0,193 berarti nilai inspeksi kantin yang baik menyebabkan pengetahuan melemah.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Hasil analisis menunjukkan bahwa tingkat kebersihan di kantin masih perlu ditingkatkan. Beberapa aspek yang perlu mendapat perhatian lebih antara lain kebersihan peralatan, kebersihan penjamah makanan, dan pengelolaan sampah. Penjamah makanan di kantin sudah menjalankan beberapa praktik kebersihan dasar, seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan. Namun, masih terdapat beberapa pelanggaran, seperti memakai perhiasan (cincin dan gelang) dan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala. Perlu adanya kebijakan yang lebih ketat terkait sanitasi di kantin sekolah, antara lain pemeriksaan kesehatan secara berkala bagi penjamah makanan, penyediaan sarana cuci tangan yang memadai, dan pemantauan praktik kebersihan di lingkungan kantin.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui faktor lain yang mungkin berpengaruh pada praktik sanitasi diantaranya seperti kebijakan sekolah, pelatihan staf kantin dan partisipasi orangtua.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi, atas pendanaan yang diberikan melalui skema Penelitian Dosen Pemula (PDP) tahun anggaran 2024. Tim Pengabdian ini juga mengucapkan terima kasih kepada Dinas Pendidikan Kota Semarang dan Dinas Kesehatan Kota Semarang yang telah memberikan izin dan dukungan penuh pada kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Yang, C., Pan, X., Zhao, Y., Wang, X., Wang, Z., & Xiangnan Ren. (2023). Perilaku ngemil dan asupan nutrisi di antara siswa berusia 11-16 tahun dari dua sekolah asrama yang berbeda. *Heliyon*, 9(3). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e14517>
2. Rahmawati K, Siwiendrayanti A. (2023). Penerapan Higien Sanitasi Makanan pada rumah Makan di Tempat wisata. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 349-356.
3. Sari I, Kriswanto E, Dwihandaka R, Broto D, Alim. (2020). Pentingnya Pemenuhan Gizi pada Indeks Massa Tubuh dan Aktivitas Fisik. *Jurnal Sportif: Jurnal Penelitian Pembelajaran*, 6(1), 118-131.
4. Ahmad N, Isworo A, Indriani C. 2018. Kejadian Luar Biasa Keracunan "CumiCumian" di Sekolah Dasar Negeri 1 Trasan Bandongan Kabupaten Magelang. *Media Ilmu Kesehatan*, 7(2), 131-136.
5. Destami L, Rahim ME, Fazira NK, Sholihah N, Rizkiana N. 2024. Implementasi SDGs pada Anak Usia Sekolah Dasar Melalui BerLiMPah (Bersama Lima Menit Pungut Sampah). *Rengganis Jurnal*, 4(1) 147-155.
6. Van der Waal, NE, Janssen, L., Otte, M., Antheunis, M., & van der Laan, LN (2024). Membentuk perilaku kesehatan di luar kenyataan: Ilusi seluruh tubuh untuk merasakan konsekuensi dari ngemil yang tidak sehat. *Komputer dalam Perilaku Manusia*, 160. <https://doi.org/10.1016/j.chb.2024.108376>.
7. Susanna, D., Purwanisari, E., & Ratih, SP (2020). Infeksi Salmonella pada Petugas Penjamah Makanan di Kantin Kampus. *Jurnal Mikrobiologi Terbuka*, 14(1), 213–217. <https://doi.org/10.2174/1874285802014010213>.
8. Mengist, A., Mengistu, G., & Reta, A. (2018). Prevalensi dan pola kerentanan antimikroba Salmonella dan Shigella di antara petugas penanganan makanan di tempat katering di Universitas Debre Markos,

- Ethiopia Barat Laut. *Jurnal Internasional Penyakit Menular*, 75, 74–79.
<https://doi.org/10.1016/j.ijid.2018.08.008>.
9. Nasiatin, T., Pertiwi, WE, Setyowati, DL, & Palutturi, S. (2021). Peran media promosi kesehatan dalam perilaku hidup bersih dan sehat siswa sekolah dasar. *Gaceta Sanitaria*, 35, S53–S55.
<https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2020.12.015>
 10. Engdaw, GT, Tesfaye, AH, & Worede, EA. (2023). Praktik penanganan makanan dan faktor terkait di tempat makan umum di Gondar, Ethiopia 2021/2022. *Heliyon*, 9(4).
<https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e15043>
 11. Hunafa N, Narwati, Winarko. (2022) Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(2), 401-407.
 12. Fajar A, Riyadhayani A, Nurhidayah DN, Fahrul Islam. 2023. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat Pada Anak Sekolah. *Jurnal Sanitasi Profesional Indonesia*, 4(1): 44-53.
 13. Ammitra F. 2023. Pengawasan Keamanan Pangan Jajanan Anka Sekolah (PJAS) di Kota Solok tahun 2023. *Innovation: Journal of Sosial Science Research* , 3(3):1-13.
 14. Dewi, Suyasa.(2020). Gambaran Sanitasi Kantin di Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Kuta Selatan Kabupaten Badung Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 1-8.