

ANALISIS HIGIENE SANITASI PADA JENIS MAKANAN KANTIN SEKOLAH DI JAKARTA TIMUR

Bukroanah Amir Makkau¹, Rakhmawati Agustina², Uswatun Hasanah Purnama Sari³, Dian Furqani Hamdan⁴

¹ Program Studi IKM, Universitas Negeri Manado, Indonesia

² Program Studi IKM, Universitas Negeri Manado, Indonesia

³ Program Studi PJKR, Universitas Palangka Raya, Indonesia

⁴ Program Studi Kesmas, Universitas Mega Buana Palopo, Indonesia

INFORMASI ARTIKEL

Terbit: 30 November 2022

DOI: 10.37304

KATA KUNCI

Higiene Sanitasi, Jenis Makanan, Kantin Sekolah

EMAIL KORESPONDENSI

bukroanahmakkau@unima.ac.id

A B S T R A C T

Food is a primary need for humans, especially for children who are categorized as students. Almost all students consume one third of daily food intake during school hours. So it is important to maintain sanitary hygiene in school canteen food. This study aims to determine hygiene of sanitation in school canteen food types. This study used an observational descriptive analytic method at 73 food outlets in school canteens in East Jakarta in March-July 2019. Based on the results of the analysis, it was found that there were 49.3% of the types of food that were highly prone to contamination in school canteen foods that were included in the list hygiene of sanitation development by the East Jakarta Health Sub-Department. It is recommended that the government continue to supervise the types of food in school canteens, especially types of food that are easily contaminated with high water and protein.

A B S T R A K

Makanan merupakan kebutuhan primer bagi manusia terutama bagi anak-anak yang dikategorikan siswa. Hampir semua siswa mengkonsumsi sepertiga dari asupan makanan harian selama jam sekolah. Sehingga penting untuk menjaga higiene sanitasi pada makanan kantin sekolah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui higiene sanitasi pada jenis makanan kantin sekolah. Penelitian ini menggunakan metode analitik deskriptif observasional pada 73 tempat penjualan makanan di kantin sekolah di Jakarta Timur pada bulan Maret-Juli Tahun 2019. Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa terdapat 54.8% jenis makanan yang sangat rawan kontaminasi pada makanan kantin sekolah yang masuk dalam daftar pembinaan higiene sanitasi oleh Suku Dinas Kesehatan Jakarta Timur. Disarankan pemerintah terus melakukan pengawasan terhadap jenis makanan di kantin sekolah terutama jenis makanan yang mudah terkontaminasi tinggi air dan protein.

1. PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan primer manusia dan sangat mungkin terkontaminasi sehingga menyebabkan suatu penyakit yang disebut penyakit bawaan makanan yang umumnya disebabkan karena belum diterapkan praktik higiene sanitasi yang memadai (Agustina *et al.*, 2009). Higiene sanitasi makanan memiliki peran yang sangat penting jika berkaitan dengan kepentingan orang banyak dan jika makanan yang rusak dikonsumsi berlebihan dapat menyebabkan tubuh tidak sehat dan mengakibatkan keracunan akibat kontaminasi bakteri atau racun (Suyono dan Budiman, 2010; Saksono, 1986).

Semua orang berisiko terkena penyakit yang ditularkan melalui makanan dan sebagian besar penyakit yang ditularkan melalui makanan menyebabkan muntah dan/atau diare yang umumnya disebut keracunan makanan (Conlon, 2010). Penyakit diare bertanggungjawab untuk membunuh sekitar 525.000 anak setiap tahun. Diare biasanya merupakan gejala infeksi di saluran usus oleh bakteri, virus dan parasit melalui makanan atau air minum yang terkontaminasi, atau dari orang ke orang sebagai akibat dari higiene yang buruk (WHO, 2017). Data WHO dan UNICEF (2018) mengatakan bahwa sepertiga sekolah di Afrika sub-Sahara, Asia Timur dan Tenggara tidak memiliki layanan sanitasi. Berdasarkan proporsi dari sekolah di tiap negara dengan layanan higiene sanitasi dasar pada tahun 2016, Indonesia termasuk kategori dengan sekolah yang tidak memiliki layanan higiene sanitasi.

Tasmanian School Canteen Association (2014) menjelaskan bahwa hampir semua siswa mengkonsumsi sepertiga dari asupan makanan dan minuman harian mereka selama jam sekolah. Makanan yang tersedia di sekolah memberikan kontribusi signifikan terhadap total asupan gizi anak. Sehingga anak-anak dan remaja harus makan makanan bergizi yang cukup untuk tumbuh dan berkembang secara normal (Australian Government Department of Health, 2010). Kantin sekolah sebagai salah satu layanan sekolah memiliki peran penting sebagai sumber daya pendidikan dalam penyediaan makanan untuk siswa dan komunitas di sekolah untuk itu diperlukan penerapan higiene sanitasi pada kantin sekolah sebagai bentuk pencegahan agar makanan tidak terkontaminasi (State of Victoria, 2012; Syafirah dan Andrias, 2012).

Higiene sanitasi menurut Kepmenkes RI No. 942 tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, dijelaskan bahwa higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003c). Data yang diolah dari website higiene sanitasi pangan oleh Direktorat Kesehatan Lingkungan, Provinsi DKI Jakarta merupakan Provinsi dengan jumlah kantin sekolah terbanyak yaitu 1002 unit kantin sekolah dari total 4824 unit kantin sekolah dari 34 provinsi. Dari 1002 unit kantin sekolah, DKI Jakarta memiliki jumlah kantin sekolah laik higiene sanitasi dengan laik higiene sanitasi sebesar 631 (63%) unit kantin sekolah dan 371 (37%) unit kantin sekolah tidak laik higiene sanitasi (Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, 2015).

Dari portal data terpadu Pemprov DKI Jakarta, Jakarta Timur merupakan salah satu kota di provinsi DKI Jakarta dengan jumlah sekolah terbanyak yaitu 1279 unit sekolah (Dinas Komunikasi, Informasi dan Statistik Provinsi DKI Jakarta, 2017). Sedangkan berdasarkan data yang diolah dari Suku Dinas Kesehatan Jakarta Timur (2018), hanya terdapat 365 unit kantin sekolah di Jakarta timur yang tercatat dari tahun 2016 sampai 2017 yang mengikuti pembinaan higiene sanitasi. Dan dari 365 unit kantin sekolah hanya 133 unit kantin sekolah yang memenuhi syarat higiene sanitasi berdasarkan hasil pembinaan.

Berdasarkan data tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan analisis higiene sanitasi pada faktor makanan yaitu jenis makanan pada makanan kantin sekolah. Jenis makanan yang rawan menurut Departemen Kesehatan Tahun 2006, dimasak diakhir masakan seperti kaldu, kuah dan sebagainya karena lebih cepat rusak. Selain itu bakteri memerlukan makanan untuk hidup dan berkembang biak. Sebagian besar tubuh bakteri terdiri dari protein dan air, sehingga makanan yang dibutuhkan oleh bakteri untuk tumbuh subur adalah makanan yang mengandung protein dan kadar air yang tinggi. Makanan berprotein yang disukai bakteri antara lain, daging, ikan, telur, susu serta hasil olahannya (Damanik, 2010). Sehingga analisis higiene sanitasi pada jenis makanan dalam penelitian ini sangat penting untuk diteliti.

2. METODE

Penelitian ini merupakan analisis deskriptif observasional dengan desain studi univariat untuk melakukan analisis gambaran higiene sanitasi pada jenis makanan di kantin sekolah. Adapun populasi pada penelitian ini sebanyak 112 unit sekolah dengan tempat penjualan makanan di kantin sekolah sebanyak 343 unit tempat penjualan. Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa terdapat 73 unit tempat penjualan makanan di kantin sekolah yang memiliki makanan tinggi air dan protein. Analisis data menggunakan analisis univariat untuk menggambarkan distribusi frekuensi dan proporsi dari variabel penelitian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil survei pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti di 112 unit sekolah, hanya terdapat 54 unit sekolah yang kantin sekolahnya memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi dalam penelitian. Kriteria inklusi dan eksklusi dalam pemilihan sampel yaitu tempat penjualan makanan di kantin sekolah yang menjual makanan tinggi air dan protein. Dari 54 unit sekolah terdiri dari 93 tempat penjualan makanan yang menjual makanan tinggi air dan protein. Namun pada saat pengambilan data atau sampel di lapangan hanya terdapat 61 tempat penjualan makanan yang menjual makanan tinggi air dan protein yang masuk dalam data survei pendahuluan dan ditambah 12 tempat penjualan makanan atau sampel baru yang tidak terdaftar menjual makanan tinggi air dan protein tetapi pada saat pengambilan sampel di kantin sekolah yang menjadi target penelitian, tempat penjualan makanan tersebut sedang menjual makanan tinggi air dan protein. Sehingga total sampel dalam penelitian ini sebanyak 73 sampel tempat penjualan makanan. Tampilan tabel dapat dilihat pada Tabel 1.

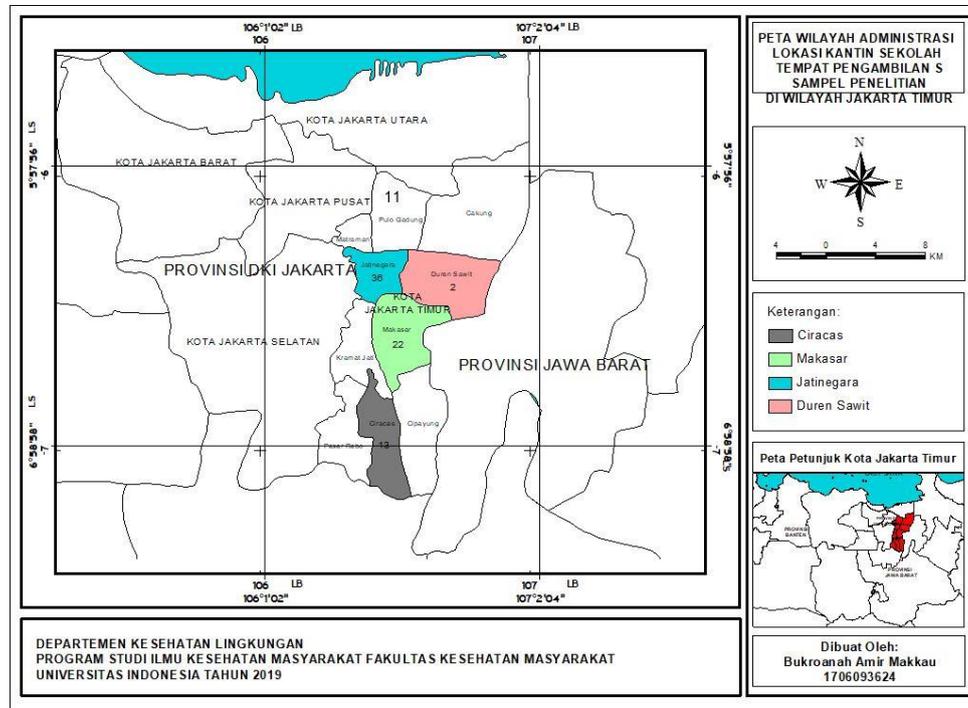
Tabel 1. Jumlah Sampel Tempat Penjualan Makanan Per Kecamatan di Jakarta Timur Tahun 2019

| Nama Kecamatan | Jumlah Sampel | |
|----------------|---------------|------|
| | n | % |
| Ciracas | 13 | 17.8 |
| Duren Sawit | 2 | 2.7 |
| Jatinegara | 36 | 49.3 |
| Makasar | 22 | 30.1 |
| Total | 73 | 100 |

Sumber: Data Primer

Pada tabel 1 menunjukkan bahwa terdapat empat kecamatan yaitu Ciracas, Duren Sawit, Jatinegara dan Makasar, yang menjadi lokasi pengambilan sampel sekolah yang salah satu kantinnya memenuhi syarat higiene sanitasi oleh Suku Dinas Kesehatan Jakarta Timur Tahun

2017. Adapun jumlah tempat penjualan makanan per kecamatan antara lain Ciracas sebanyak 13 tempat penjualan makanan, Duren Sawit sebanyak 2 tempat penjualan makanan, Jatinegara 36 tempat penjualan makanan, Makasar 22 tempat penjualan makanan. Adapun lokasi pengambilan sampel dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Peta Lokasi Kantin Sekolah yang Menjadi Sampel Penelitian

Tabel 2. Analisis Distribusi Higiene Sanitasi pada Jenis Makanan Kantin Sekolah di Jakarta Timur

| Jenis Makanan | n | % |
|--------------------|----|------|
| Rawan Rusak | 37 | 50.7 |
| Sangat Rawan Rusak | 36 | 49.3 |
| Total | 73 | 100 |

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan distribusi higienie sanitasi pada jenis makanan diketahui bahwa dari total 73 sampel makanan, jumlah jenis makanan rawan rusak lebih banyak yaitu 37 (50,7%) dibanding jenis makanan sangat rawan rusak sebanyak 36 (49,3%) sampel makanan. Jenis makanan bukan merupakan variabel yang masuk kategori persyaratan higiene sanitasi untuk metode observasi.

Jenis makanan merupakan faktor yang sangat penting untuk mengetahui higiene sanitasi pada makanan kantin sekolah. Jenis makanan dikategorikan menjadi makanan sangat rawan rusak dan rawan rusak karena pada dasarnya jenis makanan yang terpilih merupakan jenis makanan yang sudah dicatat pada saat survei. Sehingga semua sampel makanan dalam penelitian ini merupakan jenis makanan yang peneliti kategorikan sebagai makanan tinggi air dan protein. Oleh karena itu, makanan sangat rawan rusak dikategorikan menjadi makanan berkuah karena peluang kontaminasi lebih besar dan makanan rawan rusak sebagai kategori tidak berkuah atau aktivitas air sedikit dengan peluang kontaminasi lebih rendah.

Selain itu yang peneliti temukan di lapangan untuk jenis makanan berkuah yang dilakukan peracikan ketika akan dimakan, pemanasan air atau kuah makanan tersebut dipanaskan ketika mendekati waktu istirahat. Sehingga apabila penjamah makanan merasa bahwa air yang ada di wadah kurang maka ditambahkan air kerang kemudian dipanaskan kembali. Hal ini didukung juga oleh pernyataan salah satu kepala sekolah yang menyatakan bahwa salah satu penjualnya menjajahkan makanan berkuah kepada siswanya dalam keadaan air belum mendidih.

Hal ini sejalan dengan peneliti yang dilakukan oleh Dinasari (2016) tentang higiene sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada jajanan di Sekolah Dasar kota Depok tahun 2016 yang mengatakan bahwa penanganan makanan pada makanan berkuah seperti bakso dan soto terpisah, artinya dilakukan peracikan ketika akan dibeli oleh konsumen dan ternyata mengandung bakteri *Escherichia coli* pada hasil racikan yang kemungkinan berasal dari bahan baku bakso atau mie dengan kuah yang dalam keadaan dingin. Sehingga perlu pendampingan dan evaluasi oleh pemerintah setempat dalam hal ini pembinaan hygiene sanitasi oleh Suku Dinas Kesehatan Jakarta Timur. Selain itu pihak terkait rutin melakukan pengawasan dan penilaian higiene sanitasi di tempat penjualan makanan pada kantin sekolah serta pemeriksaan sampel baik melalui spesimen makanan, alat masak, alat makan, tangan penjamah makanan dan pemeriksaan air.

4. KESIMPULAN

Hasil analisis dan observasi terhadap 73 sampel unit penjual makanan pada makanan kantin sekolah diketahui terdapat 54.8% jenis makanan yang sangat rawan kontaminasi pada makanan kantin sekolah yang masuk dalam daftar pembinaan higiene sanitasi oleh Suku Dinas Kesehatan Jakarta Timur. Disarankan pemerintah terus melakukan pengawasan terhadap jenis makanan di kantin sekolah terutama jenis makanan yang mudah terkontaminasi tinggi air dan protein serta dapat rutin melakukan pemeriksaan sampel secara acak terhadap jenis makanan yang disediakan oleh kantin sekolah untuk mencegah terjadinya kontaminasi dan penyakit bagi siswa yang mengkonsumsi makanan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F., Pambayun, R. and Febry, F. (2009) 'Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009'. Available at: <http://eprints.unsri.ac.id/64/3/Abstrak8.pdf>
- Australian Government Department of Health (2010) *8 Food poisoning and contamination*.
- Conlon, C. P. (2010) *Food-borne diarrheal illness*. 3rd edn, *Infectious Diseases: Third Edition*. 3rd edn. Elsevier Ltd. doi: 10.1016/B978-0-323-04579-7.00034-4.
- Damanik, H. D. L. (2010) *Dominant Factors of Escherichia coli Contamination in Snack Foods in the Neighborhood Stalls of Palembang City Elementary School in 2010*. University of Indonesia.
- Dinasari, H. (2016) Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Jajanan di Sekolah Dasar Kota Depok Tahun 2016. Universitas Indonesia.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat (2015) *Website Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat: Grafik Monev TPM*. Available at: http://202.70.136.110/subdit_pp/portal/grafik-emonev.
- Jakarta, D. K. I. dan S. P. D. (2017) *Data Sebaran Sekolah Provinsi DKI Jakarta*. Available at: <http://data.jakarta.go.id/dataset/data-alamat-sekolah>.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2003c) *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*

- Nomor 942 Tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.*
- Saksono, L. (1986) *Pengantar Sanitasi Makanan*. Bandung: Penerbit Alumni.
- State of Victoria (2012) *Healthy Canteen Kit School canteens and other school food services policy*. the Student Wellbeing and Engagement Division Department of Education and Early Childhood Development. Available at: <http://www.education.vic.gov>.
- Suku Dinas Kesehatan Jakarta Timur (2018) *Laporan Pembinaan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makan*.
- Suyono dan Budiman (2010) *Ilmu Kesehatan Masyarakat dalam Konteks Kesehatan Lingkungan*. 20th edn. Edited by M. Ester. Jakarta: EGC. doi: 10.1590/S1516-18462008000300012.
- Tasmanian School Canteen Association (2014) *School Canteen Handbook*. Available at: <https://documentcentre.education.tas.gov.au/Documents/Tasmanian-School-Canteen-Handbook.pdf>.
- WHO (2017) 'Food Safety'. Available at: <http://search.jamas.or.jp/link/ui/2018153065>.
- WHO and UNICEF (2018) *Drinking Water, Sanitation and Hygiene in Schools Global Baseline Report 2018*. Available at: <http://apps.who.int/bookorders>.