



**FAKTOR YANG MEMPENGARUHI
KONDISI KANTIN DI SEKOLAH DASAR
KOTA SEMARANG**

TESIS

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Magister Kesehatan**

OLEH

ERLINDA RATIH WULAN HAPSARI

NIM. 0613517017

PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT

PASCASARJANA

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

TAHUN 2020

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tesis ini dengan judul “Faktor yang Mempengaruhi Kondisi Kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang “ karya,

Nama : Erlinda Ratih Wulan Hapsari

NIM : 0613517017

Program Studi : Kesehatan Masyarakat, S2

Telah disetujui oleh pembimbing untuk diajukan ke Panitia Ujian Tesis.

Semarang, Agustus 2019

Pembimbing I

Pembimbing II

Prof. Dr.dr. Oktia Woro Kasmini Handayani, M.Kes
NIP 195910011987032001

Dr. dr. Yuni Wijayanti, M.Kes
NIP 196606092001122001

PENGESAHAN UJIAN TESIS

Tesis dengan judul “Faktor yang Mempengaruhi Kondisi Kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang” karya,

Nama : Erlinda Ratih Wulan Hapsari

NIM : 0613517017

Program Studi : Kesehatan Masyarakat, S2

Telah diseminarkan pada tanggal 29 Januari 2020 dan telah direvisi sesuai dengan masukan tim penguji.

Semarang, 4 Februari 2020

Ketua Penguji

Penguji I

Dr. Eko Handoyo, M. Si
NIP : 196406081988031001

dr. Rr. Sri Ratna Rahayu, M.Kes.,Ph.D
NIP : 197205182008012011

Penguji II,

Penguji III,

Dr. dr. Yuni Wijayanti, M.Kes
NIP 196606092001122001

Prof. Dr.dr. Oktia Woro Kasmini Handayani, M.Kes
NIP 195910011987032001

Sekretaris Penguji/Penguji IV,

Dr. Sulhadi, M. Si
NIP 197108161998021001

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya

Nama : Erlinda Ratih Wulan Hapsari

Nim : 0613517017

Program studi : Kesehatan Masyarakat

menyatakan bahwa yang tertulis dalam tesis yang berjudul “**FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KONDISI KANTIN DI SEKOLAH DASAR KOTA SEMARANG**” ini benar-benar karya saya sendiri, bukan jiplakan dari karya orang lain atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku, baik sebagian atau seluruhnya. Pendapat atau temuan orang lain yang terdapat dalam tesis ini dikutip atau dirujuk berdasarkan kode etik ilmiah. Atas pernyataan ini saya **secara pribadi** siap menanggung resiko/sanksi hukum yang dijatuhkan apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya ini.

Semarang, 29 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,

ditempeli
meterai

Erlinda Ratih Wulan Hapsari

MOTO DAN PERSEMBAHAN

- ❖ Kesehatan tidak bisa digantikan dengan uang dan harta, maka ciptakan kesehatan dengan gaya hidup sehat
- ❖ Sehat adalah pelayanan hidup yang paling berharga

PERSEMBAHAN

Saya persembahkan “Tesis” ini untuk mereka yang terlibat dalam penyusunan “Tesis” ini :

Ucap syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, atas Berkat dan Rahmat serta Cinta KasihNya memberikan perlindungan, kekuatan dan kelancaran sampai dengan tesis ini selesai.

Terimakasih sebesar besarnya kepada kedua orang tua saya Bapak Soeharno dan Ibu Maria Fransisca Daryati, yang selama ini selalu mendampingi, menyemangati dan memberikan bantuan matriel kepada ananda sampai tesis ini selesai.

Terimakasih kepada kakak-kakakku tersayang khususnya Mz Ardi, Mz Adhika dan Mbak Ertyn yang selalu meyemangati dan selalu peduli akan kondisi adiknya ini.

Untuk suami tercinta Galang Pantiner Sihombing terimakasih atas dukungan dan pengertiannya selama penyusunan tesis ini, terimakasih sudah meluangkan waktunya untuk menemani selama proses penyusunan tesis ini.

Untuk teman satu angkatan Prodi Kesehatan Masyarakat Pascasarjana UNNES Angkatan 2017 dan satu pembimbing yang selalu kompak dan baik hati saling membantu dan menyemangati satu sama lain.

ABSTRAK

Hapsari, Erlinda Ratih Wulan. 2020. “Faktor yang Mempengaruhi Kondisi Kantin Di Sekolah Dasar Kota Semarang”. *Tesis*. Program Studi Kesehatan Masyarakat Pascasarjana. Universitas Negeri Semarang. Pembimbing I Prof. Dr.dr. Oktia Woro Kasmini Handayani, M.Kes., Pembimbing II Dr. dr. Yuni Wijayanti, M.Kes.

Kata Kunci: Kondisi kantin, sekolah sehat, higiene

Kantin menjadi salah satu ruang lingkup penting higiene dan sanitasi sekolah. Faktor yang mempengaruhi kondisi atau status kantin sekolah diantaranya 64,9% pengelola kantin sekolah dan 75,3% penjaja PJAS di sekitar sekolah. Survey yang melibatkan 4.500 SD di 79 Kabupaten / Kota di 18 provinsi di Indonesia, dimana kondisi kantin yang kurang baik dipengaruhi oleh pendidikan dan perilaku penjamah makanan. 19 yang memiliki predikat kantin sehat Survey dari DKK (2016) hanya ada 16 (18,5%) dari 116 Sekolah Dasar yang menjadi sekolah sehat di Kota Semarang, dan hanya dan bersertifikat. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kondisi kantin di Sekolah Dasar. Jenis penelitian observasional analitik. Populasi seluruh sekolah dasar kota semarang yang memiliki kantin yaitu 602 sekolah dengan teknik sampling *cluster random sampling* sebanyak 86 sekolah dasar. Dengan menggunakan instrument kuesioner dan lembar observasi. Analisis data yang digunakan *chi square* dan regresi logistik. Hasil analisis data terdapat pengaruh antara tingkat pengetahuan terhadap kondisi kantin ($p\ value=0,006$), terdapat pengaruh antara tingkat pendidikan terhadap kondisi kantin ($p\ value=0,005$), tidak terdapat pengaruh antara pelatihan terhadap kondisi kantin ($p\ value=0,972$), terdapat pengaruh sikap penjamah makanan terkait kepemilikan kantin terhadap kondisi kantin ($p\ value=0,004$), tidak terdapat pengaruh antara pengawasan terhadap kondisi kantin ($p\ value=0,588$), terdapat pengaruh antara omset bulanan terhadap kondisi kantin ($p\ value=0,014$), terdapat pengaruh antara ketersediaan media massa terhadap kondisi kantin ($p\ value=0,18$), tidak terdapat pengaruh antara status akreditasi terhadap kondisi kantin ($p\ value=0,72$). Kesimpulan ada pengaruh pengetahuan, pendidikan penjamah makanan, sikap dari status kepemilikan kantin, ketersediaan media massa dan omset bulanan. terhadap kondisi kantin dan terdapat tiga faktor yang tidak berpengaruh yaitu pelatihan, pengawasan dan status akreditasi terhadap kondisi kantin. Faktor yang paling berpengaruh yaitu ketersediaan omset bulanan.

ABSTRACT

Hapsari, Erlinda Ratih Wulan. 2020. "Factors That Influence Canteen Conditions of Elementary Schools in Semarang City". Thesis. Public Health Graduate Program. Advisor I Prof. Dr.dr. Oktia Woro Kasmini Handayani, M.Kes., Advisor II Dr. dr. Yuni Wijayanti, M.Kes.

Keywords: canteen condition, healthy school, hygiene

Canteen is one of the important areas of school hygiene and sanitation. Factors influencing the condition or status of school canteens included 64.9% of school canteen managers and 75.3% of *PJAS* (School Children Snacks) vendors around the school. A survey involving 4,500 elementary schools in 79 regencies / cities in 18 provinces in Indonesia, where the condition of the unwell canteen is influenced by education and food handlers behavior. 19 of them have the title of healthy canteen Survey of DKK (2016) only 16 (18.5%) of 116 elementary schools have become healthy schools in the city of Semarang, are registered and certified. The purpose of this study was to analyze the factors that influence the condition of canteens in elementary schools. Type of analytic observational research. The population of all elementary schools in Semarang city that has canteens is 602 schools with a cluster random sampling technique of 86 elementary schools. By using questionnaire instruments and observation sheets. Data analysis used chi square and logistic regression. The results of data analysis had an influence between the level of knowledge of the canteen condition ($p\ value = 0.006$), there was an influence between the level of education on the canteen condition ($p\ value = 0.005$), there was no effect between training on the canteen condition ($p\ value = 0.972$), there was an influence food handlers attitude related to canteen ownership towards canteen condition ($p\ value = 0.004$), there was no influence between supervision of canteen condition ($p\ value = 0.588$), there was an influence between monthly turnover on canteen condition ($p\ value = 0.014$), there was influence between availability the mass media on the canteen condition ($p\ value = 0.18$), there was no influence between the accreditation status of the canteen condition ($p\ value = 0.72$). The conclusion was the influence of knowledge, education of food handlers, attitudes of canteen ownership status, availability of mass media and monthly turnover. on canteen conditions and there were three factors that do not influence canteen conditions namely the training, supervision and accreditation status. The most influential factor was the availability of monthly turnover.

PRAKATA

Segala puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmatNya. BerkatNya, peneliti dapat menyelesaikan tesis yang berjudul “ Faktor yang Mempengaruhi Kondisi Kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang”. Tesis ini disusun sebagai salah satu persyaratan meraih gelar Magister Pendidikan pada Program Studi Kesehatan Masyarakat Pascasarjana Universitas Negeri Semarang.

Penelitian ini dapat diselesaikan berkat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, peneliti menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada pihak-pihak yang telah membantu penyelesaian penelitian ini. Ucapan terima kasih peneliti sampaikan pertama kali kepada para pembimbing: Prof. Dr.dr. Oktia Woro Kasmini Handayani, M.Kes (Pembimbing I), dan Dr. dr. Yuni Wijayanti, M.Kes (Pembimbing II) yang telah membantu membimbing dengan sabar dan profesional dalam proses penyusunan tesis ini.

Ucapan terima kasih peneliti sampaikan juga kepada semua pihak yang telah membantu selama proses penyelesaian studi, diantaranya:

1. Rektor Universitas Negeri Semarang Prof.Dr.Fathur Rokhman M.Hum, atas ijin penelitian yang telah diberikan.
2. Direksi Pascasarjana Unnes, yang telah memberikan kesempatan serta arahan selama pendidikan, penelitian, dan penulisan tesis ini.

3. dr. Rr. Sri Ratna Rahayu, M.Kes., Ph.D selaku Koordinator Program Studi Kesehatan Masyarakat Pascasarjana UNNES dan selaku penguji I yang telah memberikan kesempatan dan arahan dalam penulisan tesis ini.
4. Bapak ibu dosen Pascasarjana UNNES, yang telah banyak memberikan bimbingan dan ilmu kepada peneliti selama menempuh pendidikan.
5. Seluruh Kepala Sekolah Dasar Kecamatan Ngaliyan, Kecamatan Candisari dan Kecamatan Semarang Tengah yang telah memberikan ijin untuk dilakukan penelitian di sekolah tersebut.
6. Seluruh penjamah makanan atau penjaga kantin di Sekolah Dasar Kecamatan Ngaliyan, Kecamatan Candisari dan Kecamatan Semarang Tengah yang telah bersedia meluangkan waktu sebagai responden dalam penelitian ini.

Peneliti sadar dalam tesis ini mungkin masih terdapat kekurangan baik isi maupun tulisan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak sangat peneliti harapkan. Semoga hasil penelitian ini bermanfaat dan merupakan kontribusi baik pengembangan ilmu pengetahuan.

Semarang, 29 Januari 2020

Erlinda Ratih Wulan Hapsari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
PENGESAHAN UJIAN PROPOSAL TESIS	iii
PERYATAAN KEASLIAN.....	iv
MOTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
PRAKATA.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi Masalah	7
1.3. Cakupan Masalah	9
1.4. Rumusan Masalah	9
1.5. Tujuan Penelitian.....	9
1.6. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA TEORITIS, KERANGKA BERPIKIR, DAN HIPOTESIS	

2.1. Kajian Pustaka	12
2.2. Kerangka Teoretis	36
2.3. Kerangka Berpikir	37
2.4. Hipotesis	37
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Desain Penelitian	39
3.2 Populasi dan Sampel.....	39
3.3 Variabel Penelitian	41
3.4 Instrumen Pengumpulan Data dan Teknik	45
3.5 Pengumpulan Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	48
3.6 Teknik Analisis Data	50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1. Hasil Penelitian.....	54
4.1.1 Analisis Univariat	54
4.1.2 Analisis Bivariat	56
4.1.3 Analisis Multivariat	60
4.2. Pembahasan	
4.2.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	62
4.2.2 Pengaruh pengetahuan penjamah makanan terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang	63
4.2.3 Pengaruh tingkat pendidikan penjamah makanan terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang	66

4.2.4	Pengaruh pelatihan penjamah makanan terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang	68
4.2.5	Pengaruh sikap terkait kepemilikan kantin terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang	70
4.2.6	Pengaruh pengawasan penjamah makanan terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang	71
4.2.7	Pengaruh omset bulanan terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang	74
4.2.8	Pengaruh ketersediaan media massa terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang	76
4.2.9	Pengaruh status akreditasi terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang	78
4.2.10	Pembahasan variabel yang paling berpengaruh.....	81

BAB V PENUTUP

5.1	Kesimpulan	83
5.2	Saran	83

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Hasil undian	41
Tabel 3.2	Definisi Operasional.....	42
Tabel 4.1	Distribusi Frekuensi Seluruh Variabel Penelitian Pada Bulan Juni-Juli	54
Tabel 4.2	Tabel hasil analisis pengaruh antara tingkat pengetahuan, tingkat pendidikan, pelatihan, sikap terkait kepemilikan kantin, pengawasan, ketersediaan media massa, omset harian, status akreditasi terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang.....	56
Tabel 4.3	Analisis Faktor yang Mempengaruhi Kondisi Kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teoretis	36
Gambar 2.2 Kerangka Berpikir	37

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Permohonan menjadi responden dan persetujuan menjadi responden
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Surat Ijin Penelitian Dari Kampus
- Lampiran 4 Surat Ijin Validasi Kesbangpol Kabupaten Semarang
- Lampiran 5 Surat Ijin Validasi Dinas Pendidikan Kabupaten Semarang
- Lampiran 6 Daftar Sekolah untuk validitas kuesioner
- Lampiran 7 Surat Ijin Penelitian Dinas Pendidikan Kota Semarang
- Lampiran 8 Daftar Sekolah perkecamatan untuk penelitian
- Lampiran 9 Hasil olah data validasi dengan SPSS
- Lampiran 10 Data Penelitian Variabel Dependen
- Lampiran 11 Data Penelitian Variabel Independen
- Lampiran 12 Hasil Olah Data Univariat
- Lampiran 13 Hasil Olah Data Bivariat
- Lampiran 14 Hasil Olah Data Multivariat
- Lampiran 15 Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kantin menjadi salah satu ruang lingkup penting higiene dan sanitasi sekolah. Aspek lain sanitasi di sekolah akan banyak berbicara masalah tentang lingkungan fisik secara umum, fasilitas sanitasi, aspek konstruksi umum (ventilasi, jarak tempat duduk siswa dan papan tulis, ergonomi, dan lainnya). Sementara pada kantin, banyak aspek kesehatan lingkungan terkait pada kantin, seperti aspek perilaku penjamah, aspek peralatan, aspek sanitasi tempat, sanitasi air bersih (Hermiyanti, 2016).

Kantin juga diharus dijaga kebersihannya karena kantin berperan penting dalam menjaga kesehatan anak sekolah, hampir lebih dari 99% anak sekolah jajan di sekolah untuk memenuhi kebutuhan energinya saat berada di sekolah, dikarenakan anak sekolah sebagian besar hari-harinya dihabiskan dilingkungan sekolah sekitar 6-7 jam (Mandiri, Ardi, 2017). Permasalahan jajanan sehat dikantin sekolah mengindikasikan kurangnya pengetahuan, kepedulian, atau kesadaran para pembuat, penjual, dan pembeli PJAS akan pentingnya keamanan pangan (Sahlan, 2014).

Pentingnya pengawasan terhadap keamanan pangan anak sekolah Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2015 melakukan uji kelayakkan terhadap jajanan di lingkungan sekolah, pada 100 Sekolah Dasar di Provinsi Jawa Tengah menunjukkan bahwa 39,95% dari 344 contoh jajanan makanan tidak memenuhi syarat keamanan pangan. Es sirup (48,19%) dan minuman ringan

(62,50%) juga mengandung bahan berbahaya dan tercemar bakteri pathogen. Jenis lain yang tidak memenuhi syarat adalah saus dan sambal (61,54%).

Pada tahun 2016 telah dilakukan pengawasan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) terhadap 4 sampel jenis pangan paling bermasalah yaitu es, minuman beraroma dan sirup, jeli/agar dan bakso. Hasil pengujian menunjukkan dari sebanyak 627 sampel yang diuji, 45 (39,07%) sampel tidak masuk standart keamanan pangan. permasalahan terbesar tetap didominasi oleh produk minuman berwarna dan sirup serta es. Trend hasil pengujian yang cenderung tidak berubah dari beberapa tahun pelaksanaan sampling dan pengujian PJAS, maka pada pelaksanaan sampling dan pengujian PJAS Tahun 2017 sebaiknya dilakukan intervensi melalui program Gerakan Konsumsi Pangan Aman Melalui Kantin Sekolah (BPOM RI, 2016).

Gerakan konsumsi pangan aman melalui kantin sekolah juga telah diterapkan di luar negeri dimana disana jenis makanan di bedakan menurut jenis golongan makanan. Seperti pada penelitian Anne, Hills *et all* (2015) Peningkatan jenis makanan yang berbahaya di kantin sekolah mengalami peningkatan pada tahun 2007, 7% sekolah tidak memiliki item menu dalam kategori merah atau terlarang dan berbahaya di menu kantin mereka. Pada tahun 2010, terjadi peningkatan item menu dalam daftar merah di kantin sekolah sebesar 22% sekolah-sekolah di pedesaan memiliki lebih tinggi item menu dalam daftar merah atau terlarang dan berbahaya. Beragam makanan tidak sehat yang biasa disajikan di kantin sekolah, termasuk makanan cepat saji, permen, dan makanan ringan lainnya berkontribusi pada obesitas (Buck, *et al*, 2013).

Gerakan konsumsi pangan sehat melalui kantin sekolah juga kurang berjalan efektif banyak faktor yang menghambat berjalannya program yang melibatkan kantin sekolah ini salah satunya dilihat dari harga makanan. Dari hasil penelitian yang pernah dilakukan 70 dari 124 sekolah yang diundang berpartisipasi. Ada perbedaan yang signifikan dengan harga rata-rata 'hijau' (makanan sehat), dan 'makanan merah' (makanan yang tidak sehat) di semua kategori, dengan item 'hijau' lainnya lebih mahal dari pada item kategori merah dalam kategori makanan utama hal ini menyebabkan minat siswa untuk membeli makanan di kantin sekolah menjadi menurun (Rebecca, Wyse, 2016).

Anak sekolah sangat rentan mengalami masalah kesehatan terkait jajanan sekolah yang dipengaruhi oleh kondisi kantin sekolah. Di Kota Semarang jumlah Sekolah Dasar pada semester ganjil tahun 2018-2019 tercatat sebanyak 602 Sekolah Dasar yang terdiri dari Sekolah Dasar Negeri dan Sekolah Dasar Swasta (Kemendikbud, 2018). Dari hasil penelitian yang dilakukan di Sekolah Dasar Semarang menunjukkan sebagian besar makanan jajanan (72,7%) berisiko tinggi mengandung zat berbahaya 35,9% siswa pernah sakit setelah mengonsumsi jajanan dan 42,3% siswa jarang mencuci tangan sebelum makan (Mavidayanti, 2016).

Kondisi kantin yang kurang sehat dan penyediaan jajanan anak sekolah yang kurang sehat akan menyebabkan masalah kesehatan seperti halnya diare, dimana dinegara-negara berkembang kasus kejadian diare yang berhubungan dengan konsumsi makanan yang terkontaminasi tergolong tinggi yaitu sekitar 70% kejadian diare (Aditya, Ani, 2017). Pada tahun 2017 dari total kasus diare pada anak sebanyak 924.962 jiwa yang sudah ditangani di Jawa Tengah sebesar 417.178

(45,1%) jiwa (Kemenkes RI, 2018). Di Kota Semarang angka kesakitan diare termasuk 10 besar tertinggi setiap tahunnya. Dari profil Kesehatan Kota Semarang tahun 2014 angka kejadian diare 9.899 kasus. Pada tahun 2015 angka kejadian diare sejumlah 10.907 kasus, 5-14 tahun 2018 kasus. Pada tahun 2015 kejadian diare pada anak sebesar 67,7% pada anak usia 5-14 ada 2421 kasus dan pada tahun 2016 kasus diare pada anak sebanyak 20,1% Higiene dan sanitasi dilingkungan sekolah masih menjadi masalah yang serius dalam produksi pangan. Hal ini ditunjukkan dengan temuan kandungan mikroba dalam sampel pangan, yaitu sebanyak 66,8% sampel mengandung kapang khamir melebihi batas yang diizinkan, 96,4% sampel mengandung ALT melebihi batas yang diizinkan, 66,8% sampel mengandung MPN Coliform melebihi batas yang diizinkan, 16,6% sampel mengandung APM E coli melebihi batas yang diizinkan (Sahlan, 2014) (Dinkes Jateng, 2016).

Selain masalah diare yang ditimbulkan akibat kondisi kantin yang kurang sehat ada pula masalah yang dapat ditimbulkan yaitu keracunan pangan. Data KLB keracunan pangan yang dihimpun oleh Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan (SPKP) Badan POM dari 26 Balai POM di seluruh Indonesia pada tahun 2016 menunjukkan (21.4%) kasus terjadi di lingkungan sekolah dan (75.5%) kelompok siswa anak sekolah dasar (SD) paling sering mengalami keracunan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) (BPOM, 2016).

Di Kota Semarang Berdasarkan pendataan kantin berlabel baik yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kota Semarang hanya terdapat 19 kantin sekolah yang sudah terdaftar dan bersertifikat baik dari DKK Semarang. Untuk sekolah

dasar hanya ada 16 (18,5%) dari 116 Sekolah Dasar yang menjadi sekolah sehat di Kota Semarang (DKK Semarang, 2016).

Banyak faktor yang mempengaruhi kondisi atau status kantin sekolah diantaranya 64,9% pengelola kantin sekolah dan 75,3% penjaja PJAS di sekitar sekolah masih menerapkan praktik keamanan yang kurang baik. Dari penjaja PJAS yang disurvei tersebut, sebanyak 16,1% pengelola kantin dan 23,1% penjaja PJAS sekitar sekolah yang masih menambahkan BTP ke dalam produk minuman yang dijualnya. Hasil tersebut cukup menggambarkan kondisi praktik keamanan pangan penjaja PJAS karena survei tersebut melibatkan 4.500 SD di 79 Kabupaten / Kota di 18 provinsi di Indonesia. Praktik keamanan pangan yang kurang baik tersebut dapat dipengaruhi oleh rendahnya tingkat pengetahuan penjaja mengenai penanganan pangan yang aman (Judarwanto, 2006).

Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan ketersediaan pangan jajanan anak sekolah yang sesuai di kantin sekolah dan mahalannya harga makanan di kantin sekolah menjadi faktor penyebab siswa tidak memilih membeli makanan di kantin (Tanziha dan Prasojo (2012), Rebecca Wyse, *et al* (2016)).

Laura Wyness (2016) juga menekankan pentingnya makan siang di kantin dan perlunya pihak sekolah dalam memperhatikan hal kualitas dan juga kuantitas kondisi kantin sekolah tersebut, karena hal tersebut akan berdampak pada status kesehatan anak.

Perilaku dari penjamah makanan terkait higienenitas juga masih kurang baik. Hal tersebut diungkapkan oleh (Luhitowati,2015) dalam hasil surveinya diketahui bahwa sebagian besar penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum membuat

dan menyajikan makanan, sebesar 76,92% penjamah makanan tidak menggunakan celemek saat bekerja dan 15,38% penjamah makanan tidak menutup dan mengikat rambut saat bekerja. Faktor lain yang mempengaruhi kondisi kesehatan sekolah yang menyangkut kantin menurut (Heidarali Abedi, 2015) yaitu sumber daya manusia dan budaya sehat disekolah.

Pentingnya pengawasan rutin di lingkungan kantin sekolah dan pengembangan kebijakan yang ada terkait kantin sekolah agar seluruh sekolah dapat menciptakan lingkungan kantin yang sesuai dengan peraturan yang dibuat oleh pemerintah dan agar semakin meningkatkan lingkungan kantin yang sehat (Sze Lin Yoong, *et al*, 2015).

Khusna (2014) ada hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan, tingkat pendidikan, tidak ada hubungan pelatihan dan ada hubungan lingkungan dengan kualitas sarana sanitasi kantin.

Secara tidak langsung kondisi kantin sekolah dan status kepemilikan kantin sekolah akan berpengaruh terhadap kesehatan siswa dan berdampak pada kebiasaan siswa dalam memilih makan sehat dan bila dilihat dari status kepemilikan kantin oleh pihak luar dan tidak diawasi oleh sekolah maka akan berdampak pada penyajian makanan yang tidak sehat (Erika Blamires Santos, 2015).

Adriani (2014) dalam kenyataannya kelemahan yang sangat mendasar dewasa ini adalah sekolah yang berakreditasi A belum tentu memiliki budaya mutu yang baik seperti halnya di SD Negeri Widoro yang termasuk dalam UPT wilayah utara Yogyakarta. Belum bermutu tersebut disebabkan oleh kompetensi dari tenaga pendidik yang rendah dan diiringi dengan minimnya sarana prasarana belajar yang

baik sehingga pengelolaan sekolah seperti kantin sekolah belum berjalan sebagaimana yang diharapkan.

Dari hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan di salah satu Sekolah Dasar swasta dan negeri di Kota Semarang. Ditemukan beberapa masalah yang ada diantaranya, kondisi kantin sekolah yang masuk kurang baik, dimana tempat pembuangan sampah dan jarak kantin berdekatan, kondisi kantin yang pengap dan gelap, serta kebersihan dari penjual makanan dikantin yang kurang bersih. Hal ini tidak hanya terlihat di sekolah swasta, namun juga terjadi di sekolah negeri yang di jadikan tempat studi pendahuluan.

Penelitian dikota Semarang tentang kantin sehat sebelumnya pernah dilakukan oleh Kumala (2016) dimana dari 20 sekolah dasar yang menjadi wilayah kerja Puskesmas Kedungmundu Semarang memiliki kondisi sanitasi yang rata-rata tergolong kategori buruk. Untuk sekolah yang memenuhi syarat higiene sanitasi hanya sebanyak 13,6%. Faktor yang mempengaruhi kondisi kantin sehat sekolah diantaranya pengawasan yang dilakukan pihak sekolah, tingkat pengetahuan dan kesadaran penjual untuk memelihara higiene sanitasi kantin sehat.

1.2. Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang diatas maka dapat di identifikasi masalah sebagai berikut :

- 1) Secara tidak langsung kondisi kantin berpengaruh terhadap status kesehatan anak sekolah. Kondisi kantin Sekolah Dasar di Semarang menunjukkan sebagian besar makanan jajanan (72,7%) berisiko tinggi mengandung zat bahaya, 35,9% siswa pernah sakit setelah mengonsumsi jajanan.

- 2) Kesakitan diare di Semarang selalu termasuk 10 besar tertinggi tiap tahun. Hal ini dipengaruhi oleh higiene dan saniasi lingkungan sekolah masih menjadi masalah serius dalam produksi pangan sekolah karena kurangnya pengawasan terhadap kondisi kantin sekolah
- 3) Harga makanan dikantin dianggap mahal sehingga minat siswa membeli makanan dikantin menurun
- 4) Kurangnya tingkat pengetahuan penjaja makanan mengenai penanganan pangan yang aman.
- 5) Perilaku dari penjamah makanan terkait higienitas juga masih kurang baik dimana 79,92% penjamah tidak cuci tangan sebelum membuat dan menyajikan makanan
- 6) Kurangnya budaya sehat di sekolah yang dipengaruhi oleh sumber daya manusia yang kurang dalam mengajarkan budaya sehat disekolah
- 7) Masih minimnya sekolah yang mampu menerapkan sekolah sehat di Semarang, dari 116 hanya ada 16 (18,5%) sekolah dasar yang menjadi sekolah sehat
- 8) Kepemilikan kantin sekolah berpengaruh terhadap jajanan yang dijual dan berdampak pada kesehatan siswa
- 9) Sekolah dengan status akreditasi A rata-rata masih memiliki sarana prasarana sekolah seperti kantin sekolah dengan kondisi kurang baik.
- 10) Sanitasi kantin sekolah yang kurang baik dimana masih berdekatan dengan tempat pebuangan sampah dan kondisi kantin yang kurang bersih.

1.3. Cakupan Masalah

Cakupan masalah dalam penelitian ini adalah tentang faktor-faktor yang mempengaruhi kondisi kantin sekolah diantaranya pengetahuan penjamah makanan, pendidikan penjamah makanan, pelatihan penjamah makanan, sikap terkait status kepemilikan kantin, pengawasan penjamah makanan, ketersediaan media masa, omset harian pendapatan, dan status akreditasi sekolah.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka peneliti menemukan rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut: Apakah terdapat pengaruh pengetahuan penjamah makanan, pendidikan penjamah makanan, pelatihan penjamah makanan, sikap terkait status kepemilikan kantin, pengawasan penjamah makanan, ketersediaan media masa, omset harian pendapatan, dan status akreditasi sekolah terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar Kota Semarang ?

1.5. Tujuan Penelitian

1) Tujuan Umum

Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang

2) Tujuan Khusus

(1) Menganalisis pengaruh pengetahuan penjamah makanan terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang.

(2) Menganalisis pengaruh pendidikan terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang.

- (3) Menganalisis pengaruh pelatihan penjamah makanan terhadap kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang.
- (4) Menganalisis pengaruh status kepemilikan terkait sikap dengan kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang.
- (5) Menganalisis pengaruh pengawasan penjamah makanan dengan kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang.
- (6) Menganalisis pengaruh media masa dengan kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang.
- (7) Menganalisis pengaruh omset bulanan pendapatan dengan kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang.
- (8) Menganalisis pengaruh status akreditasi sekolah dengan kondisi kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang.
- (9) Menggambarkan kondisi kantin sehat di Sekolah Dasar Kota Semarang.
- (10) Menganalisis faktor yang paling berpengaruh terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar Kota Semarang.

1.6. Manfaat Penelitian

1) Manfaat Teoretis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi ilmiah bagi standarisasi sarana dan prasarana terkait kondisi kantin sehat sekolah yang baik dan nantinya hasil dari penelitian ini dapat menjadi landasan dalam pengembangan dari sumber yang telah ada baik teori maupun undang-undang terkait kondisi kantin sehat yang ada, serta dapat menjadi referensi penelitian selanjutnya.

2) Manfaat Praktis

(1) Bagi Sekolah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan untuk pengembangan kebijakan dan peraturan- peraturan bagi pihak sekolah selaku penanggungjawab pengawasan keamanan pangan jajanan anak di sekolah serta penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan evaluasi dan masukan untuk terwujudnya kantin sekolah yang sehat dan sebagai pedoman untuk membentuk atau mengembangkan aturan yang lebih dapat meningkatkan kualitas kantin sehat di sekolah.

(2) Bagi Dinas Kesehatan Dan Dinas Pendidikan Kota Semarang

Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk evaluasi dan gambaran kondisi lapangan di sekolah dasar terutama kondisi kantin sekolah dasar dan hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam pengembangan strategi untuk memasyarakatkan pengetahuan terkait pentingnya kondisi kantin yang sehat di sekolah dan dampak dari kondisi kantin sekolah bagi siswa sekolah.

(3) Bagi Akademik

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan menjadi referensi- referensi untuk penelitian- penelitian selanjutnya mengenai kondisi kantin sekolah dan terkait penajaja makanan di sekolah.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA TEORETIS, KERANGKA BERPIKIR, DAN HIPOTESIS PENELITIAN

2.1. Kajian Pustaka

2.1.2 Kantin Sekolah

Kantin (dari bahasa Belanda: *kantine*) adalah sebuah ruangan dalam sebuah gedung umum yang dapat digunakan pengunjungnya untuk makan, baik makanan yang dibawa sendiri maupun yang dibeli di sana (KBBI, 2016). Kantin adalah setiap bangunan yang menetap dengan segala peralatan yang dipergunakan untuk proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan dan minuman, dimana proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan diperuntukkan bagi masyarakat tertentu (khusus) dan cara penyajian pada waktu – waktu tertentu (Mudzkirah, 2016).

Kantin sekolah adalah suatu ruang atau bangunan yang berada di sekolah maupun perguruan tinggi, di mana menyediakan makanan pilihan/sehat untuk siswa yang dilayani oleh petugas kantin (Depdiknas, 2007).

Kantin sekolah merupakan salah satu bangunan di sekolah yang digunakan sebagai tempat makan. Hendaknya setiap sekolah memiliki kantin sekolah sendiri, sehingga memudahkan warga sekolah saat istirahat. Kantin sekolah adalah tempat di sekolah di mana segenap warga sekolah dapat membeli panganan jajanan, baik berupa pangan siap saji maupun pangan olahan. Kantin sekolah memiliki peranan penting dalam mewujudkan pesan – pesan

kesehatan dan dapat menentukan perilaku makan siswa sehari – hari melalui penyediaan makanan jajanan di sekolah (Nurikhsani, 2017).

Suatu ruangan atau dapat juga bangunan yang berada di sekolah yang dapat dimanfaatkan untuk menyediakan kebutuhan makanan dan minuman yang sehat untuk melayani seluruh warga sekolah (Febriana, A, 2016)

Berdasarkan uraian dari beberapa pengertian kantin sehat diatas, dapat disimpulkan bahwa kantin sehat adalah suatu tempat yang menyediakan kebutuhan pangan seluruh warga sekolah, dan kantin sehat harus menyediakan makanan dan minuman yang terjamin keamanannya, gizi dan mempunyai fasilitas yang aman, bersih serta sehat untuk seluruh warga sekolah.

2.1.3 Fungsi Kantin Sekolah

Berikut adalah fungsi kantin sekolah (Depdiknas, 2007) :

- 1) Membantu pertumbuhan dan kesehatan siswa dengan jalan menyediakan makanan yang sehat, bergizi, dan praktis;
- 2) Mendorong siswa untuk memilih makanan yang cukup dan seimbang;
- 3) Untuk memberikan pelajaran sosial kepada siswa;
- 4) Memperlihatkan kepada siswa bahwa faktor emosi berpengaruh pada kesehatan seseorang;
- 5) Memberikan batuan dalam mengajrkan ilmu gizi secara nyata;
- 6) Mengajarkan penggunaan tata krama yang benar dan sesuai dengan yang berlaku di masyarakat;

- 7) Sebagai tempat untuk berdiskusi tentang pelajaran-pelajaran di sekolah, dan tempat menunggu apabila ada jam kosong.

2.1.4 Syarat Kantin Sehat

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1429/MENKES/SK/XII/2006 tentang pedoman penyelenggaraan kesehatan lingkungan sekolah, persyaratan bangunan kantin/warung sekolah (Kepmenkes RI, 2006) yaitu sebagai berikut :

- 1) Tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir.
- 2) Tersedia tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/warung sekolah.
- 3) Tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan.
- 4) Tersedia tempat untuk penyimpanan makanan jadi/siap saji yang tertutup.
- 5) Tersedia tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minum.
- 6) Lokasi kantin/warung sekolah minimal berjarak 20 meter dengan TPS (tempat pengumpulan sampah sementara).

Sedangkan persyaratan tata laksana kantin/warung sekolah (Kepmenkes RI, 2006) yaitu sebagai berikut :

- 1) Makanan jajanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup (terlindung dari lalat atau binatang lain dan debu).
- 2) Makanan jajanan yang disajikan dalam kemasan harus dalam keadaan baik dan tidak kadaluarsa.
- 3) Tempat penyimpanan makanan yang dijual pada warung sekolah/kantin harus selalu terpelihara dan selalu dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, terhindar dari bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain.

- 4) Tempat pengolahan / dapur atau penyiapan makanan harus bersih dan memenuhi persyaratan kesehatan sesuai ketentuan yang berlaku.
- 5) Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih yang mengalir atau dalam (dua) wadah yang berbeda dan dengan menggunakan sabun.
- 6) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan di tempat yang bebas pencemaran.
- 7) Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya.
- 8) Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.
- 9) Penyaji makanan disekolah harus selalu menjaga kebersihan dengan selalu mencuci tangan sebelum memasak dan dari toilet.
- 10) Sedangkan persyaratan intensitas cahaya kantin/warung sekolah (Kepmenkes RI, 2006) yaitu 100 lux.

2.1.6 Kualitas Sarana Sanitasi Kantin

Sesuai dengan keberadaanya maka kantin harus dapat memberikan pelayanan atau menyediakan keperluan makan dan minum kepada konsumen. Kantin yang baik akan dapat menimbulkan rasa nyaman kepada konsumen sehingga dapat menguntungkan pula bagi pihak kantin. Untuk mewujudkan hal tersebut perlu diperhatikan beberapa persyaratan yang berhubungan dengan kantin. Persyaratan tersebut tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga, sebagai berikut dijelaskan :

1. Lokasi

Jarak jasaboga harus jauh minimal 500 m dari sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, wc umum, bengkel cat dan sumber pencemar lainnya.

2. Bangunan dan Fasilitas

- 1) Halaman

- (1) Halaman bersih, tidak banyak alat dan tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat higiene sanitasi, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- (2) Pembuangan air kotor (limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- (3) Air limbah harus dikelola untuk mengurangi pencemaran. Pengelolaan air limbah dapat dilakukan dengan membuat saluran air kotor dengan memperhatikan:
 - 1) Tidak mencemari sumber air minum yang ada di daerah sekitarnya bak air di permukaan tanah maupun air di bawah permukaan tanah.
 - 2) Tidak mengotori permukaan tanah.
 - 3) Tidak menimbulkan bau yang mengganggu.
 - 4) Konstruksi agar dibuat secara sederhana dengan bahan yang mudah didapat dan murah.
 - 5) Jarak antara sumber air dengan bak resapan minimal 10 m .

2) Kontruksi

Bangunan untuk kegiatan jasaboga harus memenuhi persyaratan teknis konstruksi bangunan yang berlaku. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

3) Lantai

Permukaan lantai rapat air, halus, kelandaian cukup, tidak licin dan mudah dibersihkan.

4) Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering/tidak menyerap air dan mudah dibersihkan.

5) Pencahayaan

- (1) Di setiap ruangan tempat pengolahan makanan dan tempat mencuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 10 fc (100 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
- (2) Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian sehingga sejauh mungkin menghindarkan bayangan.

6) Ruang Pengolahan Makanan

- (1) Luas untuk tempat pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaanya dengan mudah dan efisien agar menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan.

(2) Untuk kegiatan pengolahan dilengkapi sedikitnya meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan tikus dan hewan lainnya.

7) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan

Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/ deterjen. Tempat pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman dan tidak berkarat, dan mudah dibersihkan. Bak pencuci setidaknya terdiri dari 3 bak. Yaitu bak yang berisi air untuk mengguyur, menyabun, dan membilas (Suherman, 2013).

8) Tempat cuci tangan

Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering. Letak tempat pencucian tangan harus mudah dijangkau, baik oleh tamu maupun karyawan, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan, dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

9) Air Bersih

Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga

10) Tempat Sampah

Tempat-tempat sampah seperti kantong plastik/ kertas, bak sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan

tercemarnya makanan oleh sampah. Adapun syarat-syarat tempat sampah yang dianjurkan ialah:

- (1) Konstruksinya kuat, jadi tidak mudah bocor, penting untuk mencegah berserakannya sampah.
- (2) Tempat sampah mempunyai tutup, tetapi tutup ini dibuat sedemikian rupa sehingga mudah dibuka, dikosongkan isinya serta dibersihkan.
- (3) Ukuran tempat sampah sedemikian rupa sehingga mudah diangkat oleh satu orang.

Prinsip dari pengelolaan pembuangan sampah antara lain (Kemenkes RI No 1429/Menkes/SK/XII/2006) :

- (1) Memisahkan sampah berdasarkan sifatnya (misalnya sampah kering, sampah basah) agar mudah memusnahkannya.
- (2) Menghindari mengisi sampah yang melampaui kapasitasnya.
- (3) Kondisi kebersihan lingkungan tempat sampah harus baik sehingga tidak ada kepadatan lalat/binatang penular penyakit lainnya (seperti: tikus, kucing, dan sebagainya) yang merugikan kesehatan manusia.
- (4) Sampah tidak boleh ditampung di tamping di tempat sampah selama melebihi 2 X 24 jam (2 hari).
- (5) Bila sampah yang dihasilkan ditimbun/ ditanam pada lubang galian tanah, jaraknya terhadap sumur/ sumber air bersih terdekat minimal 10 meter.

2.1.7 Tinjauan Umum Tentang Higiene Sanitasi

Higiene dan sanitasi adalah dua istilah dari bahasa Inggris yaitu "*hygiene*" yang berarti : usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia, dan "*sanitation*" yang berarti : usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

Di dalam undang-undang Nomor 2 Tahun 1996, Hygiene di nyatakan sebagai kesehatan masyarakat yang meliputi semua usaha untuk memelihara, melindungi, dan mempertinggi derajat kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta mempertinggi kesehatan dalam perikemanusiaan

Menurut Depkes (2004) higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Perbedaan sanitasi dan higiene adalah higiene lebih mengarahkan aktivitasnya pada manusia, sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Tujuan diadakannya usaha sanitasi dan higiene adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia (Mensah, 2017)

Laelatul, dkk (2017) mengemukakan bahwa “tujuan higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan yaitu : (1) tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen; (2) menurunkan kejadian resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan; (3) terwujudnya perilaku yang sehat dan benar dalam penanganan makanan”.

2.1.7 Manfaat Penerapan Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi ini bermanfaat agar tercipta suatu lingkungan kerja yang sehat, sehingga hasil produksinya terjaga pula kesehatannya. Manfaat dari penerapan higiene sanitasi makanan menurut Febriana, dkk (2010) adalah :

- 1) Menyediakan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.
- 2) Mencegah penyakit menular.
- 3) Mencegah kecelakaan akibat kerja
- 4) Mencegah timbulnya bau yang tidak sedap
- 5) Menghindari pencemaran
- 6) Mengurangi jumlah (prosentase) sakit.
- 7) Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.

2.2.7 Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Sarana Sanitasi Kantin

1. Pengetahuan Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah tenaga yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan minuman dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pengolahan, pengepakan, pengangkutan sampai dengan penyajian (Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/Menkes/SK/V/2003).

Pengetahuan adalah merupakan hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu obyek tertentu. Karena dari pengalaman dan penelitian ternyata perilaku didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng dari pada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan (Notoadmojo, 2012).

Pengetahuan diperlukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar. Namun, perbuatan yang dikehendaki mungkin tidak akan berlangsung sampai pasien mendapatkan petunjuk yang cukup kuat untuk memicu motivasi berbuat berdasarkan pengetahuan tersebut. Pengetahuan dapat diperoleh melalui informasi yang disampaikan tenaga professional kesehatan, orang tua, guru, buku, media massa dan sumber lainnya. Pengetahuan juga bisa didapat melalui pengalaman (Andry Hartono, 2005).

Tingkat pengetahuan yang tinggi tentang hygiene sanitasi makanan akan mempengaruhi para pekerja untuk menerapkan hygiene sanitasi makanan pada saat melakukan proses produksi (Andry Hartono, 2005). Makanan yang berada di kantin akan menjadi media penularan penyakit pathogen apabila tidak dikelola dengan baik. Penularan penyakit tersebut dapat terjadi secara langsung maupun tidak langsung. Dalam hal ini *Food Handler* (Penjamah makanan) memegang peranan penting dalam proses penularan penyakit.

Menurut Kemenkes RI Nomor 1429/Menkes/SK/XII/2006 didalam pengolahan pangan mikroba dapat berasal dari penjamah. Sumber-sumber ini dapat menyebabkan mikroba yang mungkin menyebabkan pembusukan makanan dan mengakibatkan terjadinya suatu penyakit. Sumber-sumber mikroorganisme penjamah dapat melalui:

1) Tangan

Tangan manusia merupakan sumber utama mikroorganisme jika kontak langsung dengan makanan selama produksi, pengolahan dan penyajian. Apabila tangan yang mengandung mikroba menangani secara langsung bahan makanan yang akan atau telah diolah maka terjadilah perpindahan mikroba dari tangan ke makanan.

Ada dua kelompok mikroba yang mungkin berada pada tangan yaitu mikroba alami dan mikroba yang sementara berada di tangan. Mikroba alami tangan umumnya berada pada pori-pori kulit atau lubang yang lebih dalam yang kebanyakan tidak berbahaya, seperti *Staphylococcus epidermis*. Akan tetapi *S. aureus* yang dapat menyebabkan keracunan juga sering ditemukan. Mikroba yang sementara ada di tangan mungkin berasal dari berbagai sumber karena tangan tidak dicuci bersih makan menempel di tangan. Mikroba kelompok ini mungkin berasal dari:

- (1) *Feses*, setelah pekerja menggunakan kamar kecil dan tidak mencuci bersih tangannya. Contoh mikroba yang mungkin secara tidak sengaja ada ditangan melalui cara ini adalah *E. coli*, *Salmonella*, *C. Perfringens* dsb.
- (2) Bahan mentah seperti daging, ayam, ikan atau alat yang terkontaminasi oleh *Salmonella*, *Clostridium*, *E.coli*, *V. parahaemolyticus*.
- (3) Rongga hidung atau mulut (*Staphylococcus*, virus) karena pekerja secara sadar atau tidak sadar menyentuh bagian rongga hidung, atau mulutnya

2) Rongga Hidung, Mulut dan Tenggorokkan

Setelah tangan, mikroorganisme juga mungkin berpindah dari tubuh pekerja melalui saluran pernapasannya. Hal ini menjadi kritis, jika pekerja yang sedang sakit tenggorokan dibiarkan bekerja. Mikroba yang disebarkan melalui pernapasan berasal dari rongga mulut, hidung dan tenggorokan. Kelompok ini terdiri dari bakteri yang secara alami terdapat pada saluran pernapasan seperti *S. aureus*, bakteri penyebab difteri *Corynebacterium diphtheriae*, penyebab pneumonia *Klebsiella pneumonia*, *Streptococcus pyogenes* (BPOM, 2012).

Beberapa hal yang harus diperhatikan penjamah makanan adalah:

- (1) Tidak merokok.
- (2) Tidak makan dan mengunyah.
- (3) Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak terhias (polos).
- (4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
- (5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
- (6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
- (7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih, yang tidak dipakai diluar tempat jasaboga (Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/Menkes/SK/V/2003).

Penjamah makanan dapat membawa mikroorganisme patogen tanpa mengalami efek yang serius pada dirinya. Sekitar 20-50% orang sehat dapat membawa *Staphylococcus aureus* pada kulit, hidung, tenggorokan dan lesi kulit yang terinfeksi (Nurul Iklima, 2017).

Penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan harus memenuhi persyaratan antara lain (Kepmenkes No. 942/Menkes/SK/VII/2003):

- (1) Tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
- (2) Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya).
- (3) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.
- (4) Memakai celemek, dan tutup kepala.
- (5) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- (6) Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan.
- (7) Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
- (8) Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Ada beberapa kebiasaan yang perlu di kembangkan oleh para pengolah makanan untuk menjamin keamanan makanan yang diolahnya. Beberapa diantaranya menurut Kemendiknas Pendidikan Dasar (2011) sebagai berikut :

- (1) Berpakaian

Pakaian pengolah makanan harus selalu bersih. Pakaian kerja sebaiknya dibedakan dari pakaian harian. Diusahakan untuk mengganti dan mencuci pakaian secara periodik untuk mengurangi resiko terkontaminasi. Kuku pekerja harus

selalu bersih, dipotong pendek. Celemek yang digunakan pekerja harus bersih dan tidak boleh digunakan sebagai lap tangan.

(2) Rambut

Rambut pekerja harus dicuci secara periodik. Selama mengolah atau menyajikan makanan harus dijaga agar rambut tidak terjatuh ke dalam makanan. Oleh karena itu pekerja yang berambut panjang harus mengikat rambutnya dan disarankan menggunakan topi atau jala rambut (hairnet). Setiap kali tangan menyentuh, menggaruk, menyisir, atau menyikat rambut, harus segera dicuci sebelum digunakan lagi untuk menangani makanan.

(3) Kondisi tubuh

Penjamah yang sedang sakit flu, demam, atau diare sebaiknya tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan, sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang. Penjamah yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup luka tersebut dengan pelindung yang kedap air, misalnya plester, sarung tangan plastik atau karet, untuk menjamin tidak berpindahya mikrobia yang terdapat pada luka ke dalam makanan (Hiasinta A. Purnawijayanti: 2001).

Sumber bahan makanan hendaknya dipilih yang berkualitas baik dan harus diketahui asal lokasinya secara pasti, tidak tercemar pestisida, insektisida atau bahan kimia lainnya (Depkes RI, 2005).

Menurut Depkes RI (2002:100) pemilihan bahan makanan yang bermutu baik yaitu:

- (1) Makanan kemasan (terolah): mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak atau kembung, belum kedaluarsa, kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.
- (2) Makanan yang tidak dikemas, segar, utuh, tidak berlubang atau berulat, besar dan bentuk seragam, tidak busuk, tidak kotor, cukup masak atau matang (untuk buah) tidak mengandung bahan yang dilarang seperti formalin.

Usaha higiene dan sanitasi makanan harus diperhatikan pada setiap tahap dari proses perjalanan makanan, yang dibedakan atas (BPOM, 2012):

- (1) Sumber bahan makanan

Untuk mendapatkan bahan makanan yang terhindar dari pencemaran, sanitasi sumber perlu dipelihara dengan baik. Misalnya pada produk hasil pertanian menghindari penggunaan pestisida berlebihan, pada produk perikanan pembuangan limbah pabrik ke sungai atau laut melebihi batas standart yang diperbolehkan akan mencemari ikan.

- (2) Pengangkutan bahan makanan

Pengangkutan daging atau ikan segar sebaiknya dilakukan dengan mempergunakan alat pengangkut yang dilengkapi pendingin tertutup, buah-buahan dilapisi dengan lilin atau dibungkus dengan menggunakan jalinan sterofom.

(3) Pengolahan bahan makanan

Sanitasi dapur dan peralatan proses pengolahan perlu diperhatikan dengan sebaik-baiknya, demikian pula dengan hygiene penjamah / pengelola makanan.

(4) Penyajian bahan makanan

Makanan yang telah diolah kemudian disajikan untuk dimakan perlu dilakukan usaha sanitasi, seperti kebersihan tangan penjamah makanan, alat hidang dan meja hidangnya.

(5) Penyimpanan bahan makanan

Makanan yang telah diolah kemungkinan tidak habis sekali makan atau sengaja dimasak dalam jumlah banyak sehingga perlu disimpan. Usaha sanitasi yang dapat dilakukan antara lain menyimpan di tempat yang bersih dan suhu sesuai dengan sifat bahan makanan dan memanaskan kembali makanan sebelum dikonsumsi (Arnati, 2013).

2. Pendidikan Dan Pelatihan

Pendidikan adalah suatu proses perubahan perilaku menuju kedewasaan dan penyempurnaan kehidupan manusia, dan usaha lembaga-lembaga tersebut dalam mencapai tujuan pendidikan merupakan tingkat kemajuan masyarakat dan kebudayaan sebagai suatu kesatuan. Pendidikan dapat dilakukan secara formal maupun tidak formal untuk memberi pengertian dan mengubah perilaku atau praktek seseorang dalam hal ini adalah pendidikan pekerja dapat mempengaruhi praktek hygiene sanitasi makanan (BPOM dalam Piagam Bintang Keamanan Pangan, 2012).

Menurut UU No. 20 Tahun 2003 (Saputra, 2015) tentang sistem pendidikan nasional, pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta ketrampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan Negara. Pendidikan dapat dikategorikan menjadi (Arikunto, 2013) :

- (1) Rendah: tidak pernah sekolah, sekolah hanya sampai SD atau SMP
- (2) Tinggi: SMA, Perguruan Tinggi

Pelatihan bagi pekerja penting untuk melatih pekerja dalam melaksanakan sanitasi dasar karena tidak ada yang terjadi dalam pembuatan makanan sampai fasilitas dalam keadaan bersih. Pekerja harus serius, profesional dan berdedikasi dalam memahami kebijakan perusahaan dan peran mereka dalam organisasi. Pelatihan harus berkesinambungan fokus pada sanitasi dasar dan peran pekerja dalam menjaga keamanan dan kebersihan makanan (Sparingga, 2013)

Penjamah makanan profesional bertanggung jawab atas proses pengolahan makanan yang aman bagi konsumen. Oleh karena itu pendidikan bagi penjamah makanan merupakan kegiatan yang sangat penting. Tanggung jawab pokok untuk melaksanakan pendidikan tersebut terletak pada manajer atau pemilik bisnis makanan. Manajer harus memastikan bahwa hanya penjamah makanan yang terlatih yang dibebankan tanggung jawab untuk menyiapkan makanan. Jika perlu pemilik harus mengatur program pelatihan yang tepat bagi karyawan sebelum

mereka ditugaskan untuk menyiapkan makana bagi orang lain atau menyajikannya (Andry Hartono, 2005).

Pelatihan khusus untuk penjamah makanan dikantin sekolah dipegang oleh BPOM masing-masing wilayah. Setiap penjamah makanan di kan sekolah diharuskan mengikuti pelatihan yang diadakan oleh BPOM, nantinya penjamah makanan yang telah mengikuti pelatihan akan diberi sertifikat bukti sudah mengikuti pelatihan dan dinyatakan layak sebagai penjamah makanan di kantin sekolah. BPOM akan rutin melakukan evaluasi lapangan setiap saat sebagai bukti bahwa pelatihan yang diperoleh telah dilaksanakan. Sekolah yang dengan baik menjalankan kantin sehat dan penjamah kantin lolos evaluasi maka akan diberi Piagam Bintang Keamanan Pangan (BPOM, 2012).

3. Pengawasan Penjamah Makanan

Sebagai pengusaha/penanggung jawab jasaboga perlu melakukan pengawasan apakah cara yang dipilih telah dapat memenuhi syarat kesehatan. Sering kali walaupun secara teknik konstruksi telah dipilih alternatif yang baik, namun dalam proses operasinya terjadi penyimpangan sehingga masih dapat membahayakan kesehatan. Dengan perkataan lain masalah pemeliharaan menjadi sangat penting di dalam pengelolaan pelaksanaan kegiatan jasaboga (Depkes RI, 2006).

Kegiatan pengawasan yang dilakukan oleh BPOM terkait penjamah makanan meliputi meliputi (BPOM, 2012):

- 1) Memperhatikan kebersihan dan pengawasan kesehatan perorangan seperti: pakaian kerja, rambut, kuku, tangan, saluran pencernaan, kulit, mulut, hidung, kerongkongan, dan telinga.
- 2) Sikap dan perilaku penjamah makanan. Sikap dan perilaku tersebut dalam kegiatan pengolahan makanan dipengaruhi oleh pengetahuan, kebiasaan dan tingkah laku para penjamah makanan. Untuk itu para penjamah makanan harus tahu cara pengolahan makanan yang benar sesuai syarat-syarat kesehatan. Salah satu cara untuk meningkatkan pengetahuan hygiene dan sanitasi makanan yakni dengan mengikuti pelatihan khusus.

4. Sanitasi Lingkungan Kantin

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia. Sedangkan sanitasi dasar adalah sanitasi minimum yang diperlukan untuk menyediakan lingkungan sehat yang memenuhi syarat kesehatan yang menitikberatkan pada pengawasan berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia. (Azwar, 1995).

Upaya sanitasi dasar meliputi penyediaan air bersih, pembuangan kotoran manusia (jamban), pengelolaan sampah (tempat sampah) dan pembuangan air limbah (SPAL).

Interaksi manusia dengan lingkungan hidupnya merupakan suatu proses yang wajar dan terlaksana sejak manusia itu dilahirkan sampai ia meninggal

dunia. Hal ini disebabkan karena manusia memerlukan daya dukung unsur-unsur lingkungan untuk kelangsungan hidupnya. Udara, air, makanan, sandang, papan, dan seluruh kebutuhan manusia harus diambil dari lingkungan hidupnya (Juli Soemirat Slamet, 2007).

Indonesia merupakan Negara beriklim tropis dengan suhu dan kelembapan yang tinggi sehingga merupakan kondisi yang sangat baik untuk pertumbuhan para mikroba. Kasus penyakit menular biasanya meningkat pada musim kemarau yang panjang dengan persediaan air yang kurang, sehingga terjadi pemekatan mikroba patogen pada sumber air. Pada suhu udara dan kelembapan yang demikian mikroba dapat berkembang biak dengan cepat sehingga jumlahnya menjadi sangat tinggi. Penggunaan air sungai untuk mencuci alat-alat masak dan bahan pangan sekaligus untuk keperluan MCK (mandi, cuci, kakus), serta penggunaan air yang tidak memenuhi syarat kesehatan untuk memasak. Pembuangan air limbah industri yang tidak diolah atau telah diolah tetapi dengan cara yang tidak benar. Keadaan ini dapat mencemari bahan pangan, misalnya melalui tanaman menggunakan air limbah atau melalui hasil laut yang ditangkap dari air laut yang tercemar oleh limbah industri (Srikandi Fardiaz, 2001).

Pengetahuan tentang hubungan antar jenis lingkungan ini sangat penting agar dapat menanggulangi permasalahan lingkungan secara terpadu dan tuntas (Juli Soemirat Slamet, 2007). Sebagai contoh, letak tempat penampungan sampah tidak dibangun dekat dengan sumber air minum atau sumber air lainnya yang dipergunakan oleh manusia (Azrul Azwar, 1996).

5. Media Massa

Media yang meliputi radio, televisi, surat kabar, majalah dan jenis barang cetakan lainnya merupakan sumber utama informasi tentang masalah yang menjadi topik berita dan memberikan pengaruh yang luar biasa dalam membentuk opini masyarakat. Media massa juga dapat memainkan peranan yang penting dalam menggugah kesadaran masyarakat tentang masalah keamanan makanan. Sebagai sarana penyampaian iklan, media dapat meneruskan pesan ke setiap rumah secara berulang kali dengan derajat kejelasan yang bervariasi. Jika pemerintah ingin menyebarluaskan pesan kesehatan, penggunaan media walau kerap memerlukan biaya yang mahal akan memberikan efek yang maksimum (WHO, 2005: 124).

6. Omset/Penghasilan

Menurut Sutanto (1997) tentang pengertian penjualan adalah usaha yang dilakukan manusia untuk menyampaikan barang dan jasa kebutuhan yang telah dihasilkannya kepada mereka yang membutuhkan dengan imbalan uang menurut harga yang telah ditentukan sebelumnya. Sedang Winardi (1991) menyatakan penjualan adalah proses dimana si penjual atau produsen memastikan mengaktifkan dan memuaskan kebutuhan atau keinginan pembeli/konsumen agar dicapai mufakat dan manfaat baik bagi si penjual maupun Si pembeli yang berkelanjutan dan menguntungkan kedua belah pihak.

Dalam pengelolaan kantin, omset juga menentukan kemajuan pengelolaan kantin tersebut. Semakin tinggi omset suatu kantin sekolah, makin semakin tinggi juga laju pergerakan penjualan barang/jasa yang diujakan di kantin, tetapi belum

tentu berbanding lurus dengan kondisi penerapan higiene – sanitasi di dalam kantin. Karena jika kantin semakin ramai dijunjungi siswa-siswi bisa jadi, kondisi higiene-sanitasi semakin berkurang (Nurfitria, 2015).

7. Status Kepemilikan

Status kepemilikan bangunan kantin adalah suatu keadaan seberapa kuat pengelola kantin untuk memegang kontrol atas bangunan kantin dalam penyelenggaraan kegiatan usahanya. (Latumeten, 2015).

Hak perorangan yang memberikan kewenangan untuk memakai, dalam arti menguasai, menggunakan, dan atau mengambil manfaat tertentu dari suatu bidang tertentu dari suatu bidang tanah menurut Undang Undang No. 5 Tahun 1960 tentang Peraturan Dasar Pokok-pokok Agraria yaitu Hak atas tanah, berupa hak milik, hak guna bangunan, hak guna usaha,, hak pakai, hak milik atas satuan rumah susun, hak sewa, hak membuka tanah, dan hak memungut hasil hutan yang ketentuan pokoknya terdapat dalam UUPA, serta hak lain dalam hukum adat setempat yang merupakan hak penguasaan atas tanah untuk dapat memberikan kewenangan kepada pemegang haknya, agar dapat memakai suatu bidang tanah tertentu yang dihaki dalam memenuhi kebutuhan pribadi atas usahanya (Pasal 4, 9, 16 dan Bab II UUPA).

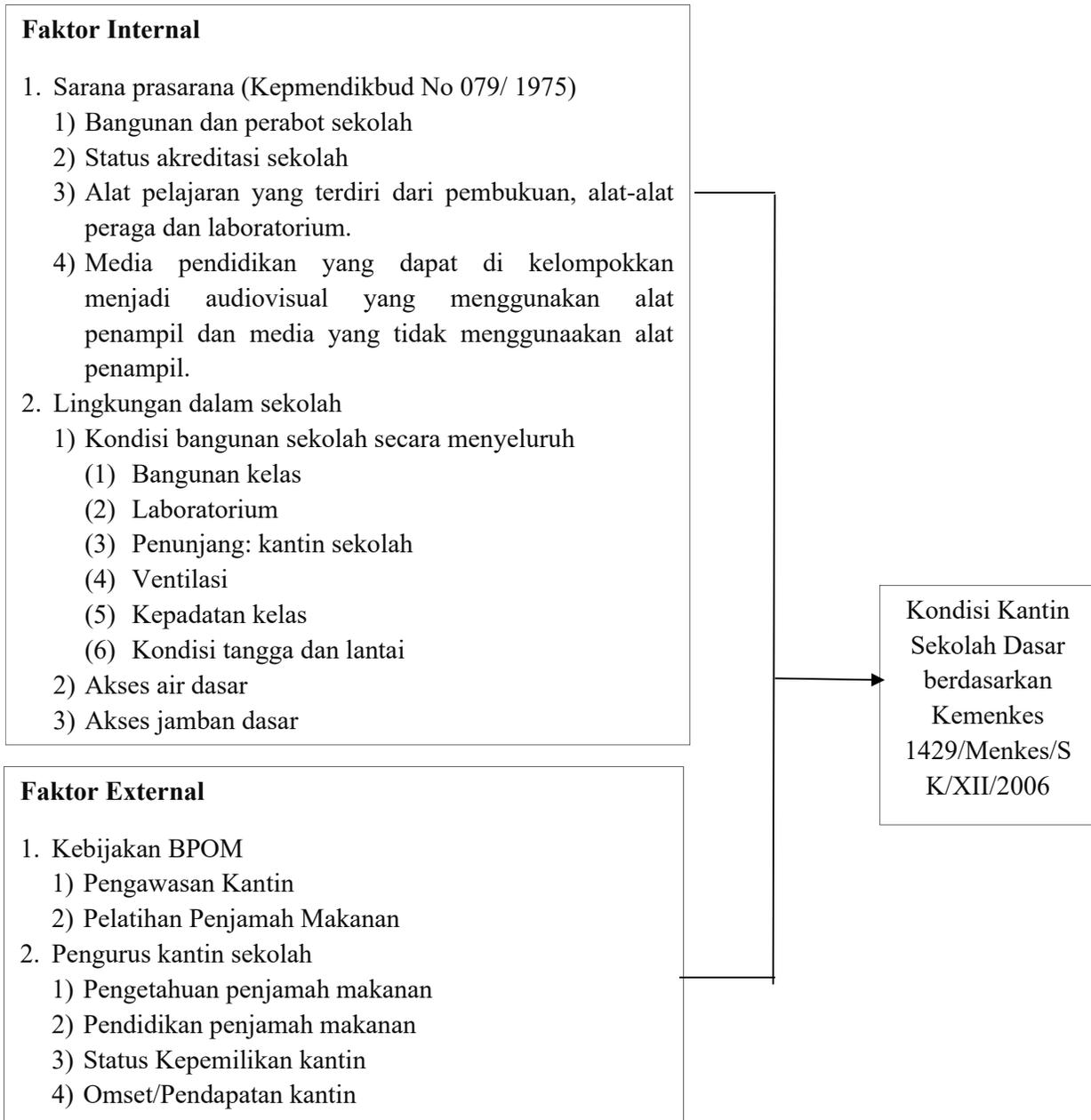
8. Akreditasi Sekolah

Akreditasi adalah proses penilaian dengan indikator tertentu berbasis fakta. Asesor melakukan pengamatan dan penilaian sesuai realitas, tanpa ada manipulasi (Jamal, 2011).

Menurut Prof. Dr. M. Mastuhu, M.Ed, akreditasi merupakan kebalikan arah evaluasi diri yang dimaksud dengan evaluasi diri disini adalah penilaian dari pihak luar dalam rangka memberikan pengakuan terhadap mutu pendidikan yang diselenggarakan. Jadi dengan singkat dapat dikatakan bahwa akreditasi adalah penilaian jenjang kualifikasi mutu sekolah swasta oleh pemerintah. Pengakuan tersebut hasil dari akreditasi mempunyai konsekuensi pengakuan terhadap kedudukan sekolah swasta sebagai “Terdaftar” (kurang), ”Diakui” (baik), dan “Disamakan” (sangat baik) (Jamal, 2011).

Seiring dengan perkembangan dunia pendidikan yang menuntut kualitas pendidikan yang mampu memenuhi kebutuhan masyarakat, maka pemerintah Indonesia dalam upaya meningkatkan mutu pendidikan tercermin melalui keputusan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia No.087/U/2012 pada tanggal 4 Juni 2002 telah diterbitkan ketetapan mengenai akreditasi sekolah yang baru sekolah swasta saja yang harus diakreditasi atau yang terkena peraturan tersebut, sedangkan sekarang sekolah negeri pun harus terakreditasi pula. Hasil penelitian akreditasi dinyatakan dalam bentuk pengakuan terakreditasi dan tidak terakreditasi. Sedangkan sekolah terakreditasi dapat diperingkatkan menjadi 3 klasifikasi yaitu sangat baik (A), baik (B), dan cukup (C) (Jamal, 2011).

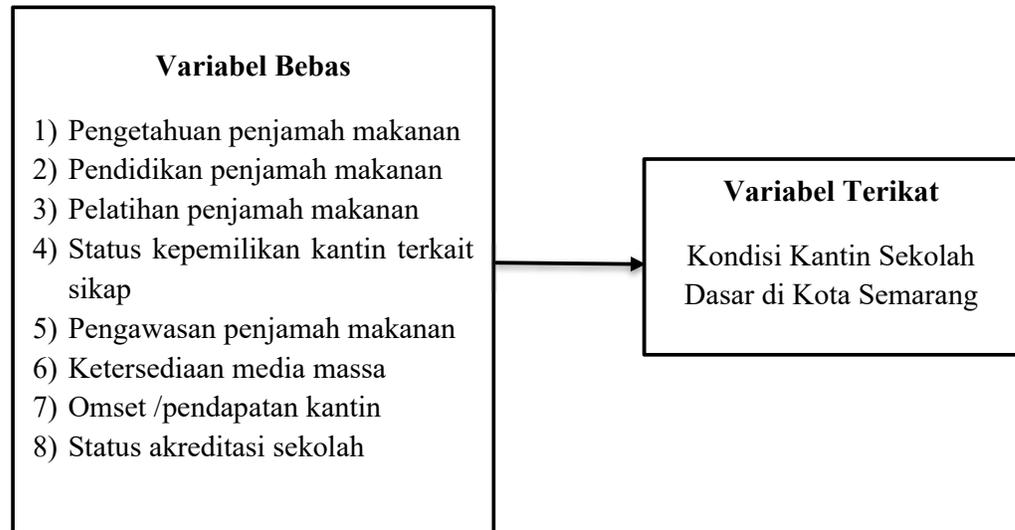
2.2. Kerangka Teoretis



Gambar 1.1 Kerangka Teori

Sumber: DepKes RI, (2006). Hiasinta A., Purnawijayanti, (2001). Andry Hartono, (2008). Arisman, (2009). Srikandi Fardiaz, (2001). Soekidjo Notoatmodjo., Juli Soemirat Slamet, (2007). Kemendiknas, (2011). BPOM RI, (2012).Jamal, (2011). Kemenkes RI No 1429 (2006)

2.3. Kerangka Berfikir



Gambar 2.1 Kerangka Berfikir

2.4. Hipotesis Penelitian

- 1) Ada pengaruh pengetahuan penjamah makanan terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar
- 2) Ada pengaruh pendidikan penjamah makanan terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar
- 3) Ada pengaruh pelatihan penjamah makanan terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar
- 4) Ada pengaruh sikap terkait status kepemilikan terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar
- 5) Ada pengaruh pengawasan penjamah makanan terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar
- 6) Ada pengaruh ketersediaan media masa terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar

- 7) Ada pengaruh omset harian pendapatan terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar
- 8) Ada pengaruh status akreditasi sekolah terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar
- 9) Ada gambaran kondisi kantin sehat Sekolah Dasar
- 10) Ada faktor yang paling berpengaruh dari variabel pengetahuan penjamah makanan, pendidikan penjamah makanan dan pelatihan penjamah makanan, sikap terkait status kepemilikan kantin, pengawasan penjamah makanan, media masa, omset harian pendapatan, dan status akreditasi sekolah terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul Faktor yang Mempengaruhi Kondisi Kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh pengetahuan penjamah makanan, pendidikan penjamah makanan, sikap terkait status kepemilikan, ketersediaan media masa, omset bulanan pendapatan terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar
2. Tidak ada pengaruh pelatihan penjamah makanan, pengawasan penjamah makanan dan status akreditasi sekolah terhadap kondisi kantin Sekolah Dasar
3. Gambaran Kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang yaitu paling banyak memiliki kantin sekolah yang baik.
4. Faktor yang paling berpengaruh yaitu variabel ketersediaan media massa tentang kondisi kantin sekolah.

5.2. Saran

1. Bagi Sekolah Dasar

Pihak sekolah sebaiknya melakukan pengawasan intensif atau evaluasi berkala dan pelatihan mandiri kepada pengelola kantin dan seluruh warga sekolah agar kantin dapat dioperasionalkan dengan menerapkan hygiene dan sanitasi yang baik serta meningkatkan kesadaran seluruh warga sekolah akan pentingnya fungsi kantin sehat, sehingga tanggung jawab akan terwujudnya

kantin sekolah yang sehat menjadi meningkat bagi seluruh warga sekolah dan tidak hanya menjadi tanggung jawab pengurus kantin dan penjaga kantin saja.

2. Bagi Dinas Kesehatan Dan Dinas Pendidikan Kota Semarang

Perlu peningkatan koordinasi, integrasi dan sosialisasi pengawasan kantin sekolah oleh lintas sektor dengan melibatkan perguruan tinggi khususnya program studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Pemerintah melalui Dinas Kesehatan Kota Semarang dan Balai Besar POM di Kota Semarang sebaiknya memberikan pengawasan dan pembinaan yang lebih intensif untuk meningkatkan pengetahuan pengelola kantin tentang kantin sehat di Sekolah Dasar yang ada di tingkat Kecamatan.

3. Bagi Akademik

Peneliti mengharapkan agar penelitian ini dapat berguna bagi mahasiswa yang melakukan penelitian serupa atau melakukan penelitian lanjutan atas topik yang sama. Peneliti berharap agar topik ini dan pembahasan yang telah dipaparkan dapat menimbulkan rasa keingintahuan untuk mengadakan penelitian lanjutan, dengan cara mengadakan wawancara atau penyebaran kuesioner yang lebih luas guna mendapatkan hasil yang lebih maksimal

Lampiran 1. Kuesioner

FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KONDISI KANTIN DI SEKOLAH DASAR KOTA SEMARANG

Petunjuk Pengisian :

Untuk bagian I :

Tulislah jawaban anda pada tempat yang telah

disediakan. Untuk bagian II & III:

Berilah tanda centang (√) pada huruf didepan jawaban yang menurut Anda paling tepat

I Identitas Responden

Nama	:
Umur	:
Pendidikan Terakhir	:
Pelatihan	: *Pernah/Belum
Nama Sekolah	:
Status Akreditasi Sekolah	: * A/B/C/ Belum akreditasi
Alamat Sekolah	:
Status kepemilikan bangunan Kantin	:
Omset Harian Kantin (rata-rata perhari)	:
Pengawasan dan pembinaan instansi	: * Ada/ Tidak Ada

Keterangan : (*) : coret yang tidak perlu.

II. Observasi ketersediaan media massa

Keterangan	Ada	Tidak Ada
Tersedia dan terdapat media massa berisi informasi kesehatan terkait kondisi kantin sehat		

III. Penilaian Sikap Kepemilikan Kantin

No	Pernyataan	Benar	Salah
1	Menjaga barang milik orang lain yang dipinjamkan adalah bentuk tanggung jawab		
2	Sebagai bagian warga sekolah maka harus ikut menjaga fasilitas sekolah		
3	Sebagai pengurus kantin maka berhak sesuka hati tidak ikut merawat barang-barang dan bangunan kantin		
4	Membersihkan lingkungan kantin jika ada mandat atau teguran dari kepala sekolah		

Lampiran 2

No	Pertanyaan	Benar	Salah
Higiene Karyawan			
1	Karyawan kantin yang sakit dapat mengolah makanan		√
2	Pakaian kerja (celemek dan topi) boleh digunakan saat di toilet		√
3	Perhiasan (Cincin, gelang) dan jam tangan harus dilepas sebelum mengolah makanan	√	
4	Luka yang terbuka harus dibalut atau di tutup perban	√	
5	Karyawan boleh makan dan minum serta merokok saat mengolah makanan dan menyajikan makanan		√
6	Karyawan boleh bersin dan batuk ke arah makanan		√
7	Mencuci tangan hanya saat selesai memasak makanan		√
8	Lap yang digunakan untuk mengeringkan tangan boleh untuk mengeringkan peralatan masak		√
9	Kuku tangan karyawan kanti boleh dipelihara panjang		√
10	Pakaian karyawan kantin harus selalu ganti bersih setiap hari	√	
Penanganan bahan, Pengolahan bahan, dan Penyajian Pangan			
1	Bahan baku yang akan digunakan harus dicek keamanannya	√	
2	Selalu mengecek tanggal kadaluarsa bahan pangan yang akan di olah	√	
3	Bahan pangan beku harus disimpan dalam keadaan tetap beku	√	
4	Bahan pangan boleh dicampur dengan kualitas yang baik dan kurang baik asal enak saat dimakan		√
5	Menyimpan sayuran boleh di campur dengan daging		√
6	Menyimpan beras boleh dijadikan satu gudang atau tempat dengan bahan pembersih lantai atau kamar mandi dan sabun cuci piring		√
7	Bahan dalam kemasan yang sudah dibuka tidak perlu di pindahkan ke wadah tertutup		√
8	Sayur yang akan di buat lalapan dicuci dengan air kran atau air mentah		√
9	Makanan boleh dibungkus dengan plastik berwarna dan kertas koran		√
10	Menggunakan kembali peralatan sekali pakai jika masih bagus kondisinya		√
11	Makanan matang hendaknya diletakan di etalase tertutup yang bersih kondisinya	√	
12	Tempat pengangkut bahan pangan harus dibersihkan setiap hari	√	
13	Makanan yang panas tidak boleh ditempatkan dalam wadah plastik	√	
14	Setiap menjamah makanan harus menggunakan alas tangan (Capit, sarung tangan platik)	√	
15	Makanan kemasan (terolah): mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar dan kemasan tidak rusak	√	

Modifikasi formulir evaluasi pigam keamanan pangan kantin sekolah (BPOM RI, 2012)

Lampiran 2

Kuesioner Pengetahuan

No	Pertanyaan	Benar	Salah
Higiene Karyawan			
1	Karyawan kantin yang sakit dapat mengolah makanan		
2	Pakaian kerja (celemek dan topi) boleh digunakan saat di toilet		
3	Perhiasan (Cincin, gelang) dan jam tangan harus dilepas sebelum mengolah makanan		
4	Luka yang terbuka harus dibalut atau di tutup perban		
5	Karyawan boleh makan dan minum serta merokok saat mengolah makanan dan menyajikan makanan		
6	Karyawan boleh bersin dan batuk ke arah makanan		
7	Mencuci tangan hanya saat selesai memasak makanan		
8	Lap yang digunakan untuk mengeringkan tangan boleh untuk mengeringkan peralatan masak		
9	Kuku tangan karyawan kanti boleh dipelihara panjang		
10	Pakaian karyawan kantin harus selalu ganti bersih setiap hari		
Penanganan bahan, Pengolahan bahan, dan Penyajian Pangan			
1	Bahan baku yang akan digunakan harus dicek keamanannya		
2	Selalu mengecek tanggal kadaluarsa bahan pangan yang akan di olah		
3	Bahan pangan beku harus disimpan dalam keadaan tetap beku		
4	Bahan pangan boleh dicampur dengan kualitas yang baik dan kurang baik asal enak saat dimakan		
5	Menyimpan sayuran boleh di campur dengan daging		
6	Menyimpan beras boleh dijadikan satu gudang atau tempat dengan bahan pembersih lantai atau kamar mandi dan sabun cuci piring		
7	Bahan dalam kemasan yang sudah dibuka tidak perlu di pindahkan ke wadah tertutup		
8	Sayur yang akan di buat lalapan dicuci dengan air kran atau air mentah		
9	Makanan boleh dibungkus dengan plastik berwarna dan kertas koran		
10	Menggunakan kembali peralatan sekali pakai jika masih bagus kondisinya		
11	Makanan matang hendaknya diletakan di etalase tertutup yang bersih kondisinya		
12	Tempat pengangkut bahan pangan harus dibersihkan setiap hari		
13	Makanan yang panas tidak boleh ditempatkan dalam wadah plastik		
14	Setiap menjamah makanan harus menggunakan alas tangan (Capit, sarung tangan platik)		
15	Makanan kemasan (terolah): mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar dan kemasan tidak rusak		

Modifikasi formulir evaluasi pigam keamanan pangan kantin sekolah (BPOM RI, 2012)