

**HYGIENE SANITASI DAN PENGETAHUAN SISWA SD TENTANG
SANITASI MAKANAN JAJANAN
(SANITATION HYGIENE AND ELEMENTARY SCHOOL
STUDENT'S KNOWLEDGE ABOUT SNACK FOOD SANITATION)**

Darwita Juniwati Barus¹, Henny Arwina Bangun², Evarina Sembiring³, Sartana P⁴

^{1,2,3,4} Universitas Sari Mutiara Indonesia, Jln Kapten Muslim No 79 Medan Helvetia

**Penulis Korespondensi: Darwita Juniwati B, Universitas Sari Mutiara Indonesia, Jln Kapten Muslim No 79 Medan Helvetia*

E-mail : darwitabarus24@gmail.com

ABSTRAK

Makanan jajanan sekolah dapat membahayakan kesehatan, jadi orang tua, pendidik, dan pengelola sekolah harus memperhatikan masalah ini. Mengonsumsi makanan yang tidak sehat dapat menyebabkan diare, masalah pencernaan anak. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang higienis dan sanitasi makanan jajanan. Studi ini adalah kuantitatif. Di lokasi penelitian adalah SD Negeri 026147 Tunggurono Kecamatan Binjai Timur. Penelitian ini melibatkan 276 subjek, dan 54 sampel dikumpulkan. Tabel distribusi frekuensi digunakan untuk menunjukkan deskripsi analisis data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kebersihan pedagang di SD Negeri 026147 Tunggurono Kecamatan Binjai Timur sebanyak 50,0% memenuhi syarat untuk kebersihan makanan dan jajanan, sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 50,0%. Pengetahuan siswa tentang makanan jajanan di SD Negeri 026147 Tunggurono rata-rata cukup (48,1%), dan minoritas cukup (13,0%). Jumlah responden yang kurang berpengetahuan adalah 38,9 persen. Disarankan kepada guru-guru yang ada di SD Negeri 026147 Tunggurono Kecamatan Binjai Timur untuk memberikan informasi tentang makanan jajanan sehat selama proses belajar mengajar, seperti dalam mata pelajaran pendidikan jasmani dan kesehatan (Penjaskes), IPA, IPS, dan sebagainya.

Kata kunci: Hygiene Sanitasi, Makanan Jajanan, Pengetahuan

ABSTRACT

Snacks sold at a school become a problem for parents, teachers, and school management since they have the risk of health disorders. Consuming unhealthy food will cause digestive system disorder, especially diarrhea, in children. The objective of the research was to find out hygienic sanitation of snacks and students' knowledge of the sanitation of snacks. The research used quantitative method. It was conducted at SD Negeri 026147 Tunggurono, Binjai Timur Sub-district. The population was 276 students, and 54 of them were used as the samples. The data were analyzed descriptively and presented in the distribution frequency tables. The result of the research showed that 50% of the vendors at SD Negeri 026147 Tunggurono had met the requirements for hygienic sanitation in their snacks, and the other 50% of the vendors had not. It was also found that 48.1% of the students had adequate knowledge of snacks they bought, 13% of them had good knowledge, and 38.9% of them had bad knowledge. It is recommended that the teachers at SD Negeri 026147 give information in the classrooms about the healthful snacks such as in the subjects of Penjaskes (Health and Physical Education), IPA, IPS, and so on.

Keywords: Hygienic Sanitation, Snacks Food. Knowledge

PENDAHULUAN

Anak usia sekolah adalah anak yang berusia antara 6 dan 12 tahun yang membutuhkan makanan yang cukup secara kuantitas dan kualitas untuk menjaga kesehatan gizi mereka. Anak-anak sering melupakan waktu makan, dan mereka menghabiskan seperempat waktunya di sekolah. Perilaku jajan yang tidak sehat di sekolah disebabkan oleh orang tua dan kebiasaan anak-anak yang tidak sarapan di rumah. (Dyna, 2018).

Anak-anak sekolah sangat menyukai jajanan. Jajanan biasanya disukai jika memiliki warna, penampilan, tekstur, aroma, dan rasa yang menarik. Kebanyakan penjual makanan jajanan belum sepenuhnya memperhatikan kebersihan, keamanan, dan kandungan gizi makanan yang dijual, sehingga makanan jajanan yang ditawarkan belum tentu menyehatkan (Putra, 2014). Mengonsumsi makanan yang tidak sehat dapat menyebabkan diare, masalah pencernaan anak. (Dyna, 2018).

Studi menunjukkan bahwa dari 861 sampel yang diuji di 19 provinsi di Indonesia pada tahun 2016, 18 BPOM mengawasi makanan jajanan anak sekolah. Hasilnya menunjukkan bahwa 39,96% dari makanan tersebut tidak memenuhi syarat untuk dikonsumsi karena terdapat kontaminasi *E. coli* dan *Salmonella* sp. (Murti dan Budayanti, 2017). Selanjutnya, Mirawati menemukan bahwa minuman yang dijual di beberapa SD di Jakarta mengandung kontaminasi bakteri *E. coli*, *Salmonella* sp., dan *Vibrio cholerae* (Mirawati, 2014). Proses pengolahan makanan jajanan yang dijual oleh penjual di sekolah tidak steril, yang merupakan salah satu faktor penyebab penyakit jajanan yang diderita anak sekolah. Selain kebersihan dan kebersihan penjual, salah satu faktor penyebab

penyakit anak akibat jajanan di sekolah adalah tingkat pengetahuan anak. Kecerdasan anak dalam memilih makanan yang sehat dan kaya nutrisi dikenal sebagai pengetahuan gizi. (Notoatmodjo, 2015).

Menurut wawancara dengan Kepala Sekolah SD, tiga anak mengalami gejala mual, muntah, dan kepala pusing setelah makan jajanan sekolah. Untuk mencapai tujuan ini, perlu diidentifikasi cara higienis dan pengetahuan siswa tentang sanitasi makanan jajanan.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, pengetahuan siswa tentang sanitasi dan kebersihan makanan jajanan digambarkan. Tempatnya adalah SD Negeri 026147 Tunggurobo Kecamatan Binjai Timur. Penelitian ini menggunakan populasi dan sampel dari dua kelompok. Kelompok pertama terdiri dari semua pedagang makanan di sekitar sekolah, terdiri dari empat pedagang. Sebanyak 54 siswa kelas VI termasuk dalam kelompok kedua.

Alat Pengumpul data pada penelitian ini adalah lembar kuesioner berkaitan dengan variabel higiene sanitasi makanan. Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan melihat persentase data yang telah terkumpul dan disajikan dalam tabel distribusi frekuensi. Selanjutnya hasil penelitian dibahas dengan menggunakan/ membandingkan teori dan kepustakaan yang mendukung.

HASIL PENELITIAN

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden (Pedagang)

No Karakteristik	Jumlah (f)	Persentase (%)
A. Umur		
1. 31 tahun	1	25,0
2. 41 tahun	2	50,0
3. 44 tahun	1	25,0
Jumlah	4	100,0
B. Jenis Kelamin :		
1. Laki-laki	0	0,0
2. Perempuan	4	100,0
Jumlah	4	100,0
C. Pendidikan Terakhir :		
1. SMP	2	50,0
2. SMA	2	50,0
Jumlah	4	100,0
D. Jenis Makanan yang dijual		
1. Ayam kentaki	1	25,0
2. Bakso goreng, Bubur	1	25,0
3. Es Jagung, Es Jeruk	1	25,0
4. Mie Sop	1	25,0
Jumlah	4	100,0

Menurut Tabel 1, pedagang yang diteliti berumur produktif, yaitu antara 36 dan 46 tahun, dan semuanya perempuan secara keseluruhan. Sebanyak dua orang berpendidikan SMP (50,0%) dan dua orang berpendidikan SMA (50,0%). Satu orang membeli ayam kentaki, bakso goreng dan bubur, es jagung dan jeruk, dan mie sop (25,0%).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden (Siswa)

No Karakteristik	Jumlah (f)	Persentase (%)
A. Umur :		
1. 10 tahun	7	13,0
2. 11 tahun	37	68,5
3. 12 tahun	10	18,5
Jumlah	54	100,0
B. Jenis Kelamin :		
1. Laki-laki	22	40,7
2. Perempuan	32	59,3
Jumlah	54	100,0
C. Uang Jajan per hari:		
1. Rp. 2.000	5	9,3
2. Rp. 3.000	7	13,0
3. Rp. 4.000	2	3,7
4. Rp. 6.000	28	51,9
5. Rp. 7.000	2	3,7
6. Rp. 8.000	1	1,9
7. Rp. 10.000	9	16,7
Jumlah	54	100,0

Mayoritas siswa yang diteliti berumur 11 tahun, 37 orang (68,5%), dan 7 orang dari minoritas berumur 10 tahun, 13 %. Sebagian besar siswa adalah perempuan, 32 (59,3%), dan minoritas laki-laki adalah 22 (40,7%). Mayoritas siswa mendapatkan Rp. 5.000 per hari dari orang tua mereka, sedangkan 1 orang (1,9%) mendapatkan Rp. 8.000 per hari.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Pedagang Berdasarkan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

No	Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan	Jumlah (f)	Persentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	2	50,0
2.	Tidak Memenuhi Syarat	2	50,0
Jumlah		4	100,0

Menunjukkan bahwa sebanyak 2 pedagang (50,0%) memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan dan jajanan sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 2 orang (50,0%).

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Kantin Sekolah per Komponen

No	Hygiene Sanitasi per Variabel/ Komponen	Skor Sampel			
		1	2	3	4
1	Lokasi dan Bangunan	6	10	10	10
2	Bahan makanan	10	10	10	10
3	Makanan jadi	15	15	15	15
4	Penyimpanan bahan makanan	5	8	5	10
5	Ruang tempat pengolahan makanan	5	9	10	10
6	Peralatan pengolahan makanan	3	5	4	5
7	Penyajian/ Penjualan makanan	5	5	5	5
8	Fasilitas sanitasi	14	18	10	16
9	Penjamah makanan kantin	9	9	9	10

Tabel 4 . menunjukkan bahwa yang tidak memenuhi syarat berdasarkan per komponen (<80%) yaitu lokasi dan bangunan sampel 1 tidak memenuhi syarat. Komponen bahan makanan seluruhnya sampel memenuhi syarat. Komponen makanan jadi seluruhnya sampel memenuhi syarat. Komponen penyimpanan bahan makanan sampel 1 dan sampel 3 tidak memenuhi syarat. Komponen ruang tempat pengolahan makanan sampel 1 tidak memenuhi syarat. Komponen peralatan pengolahan makanan seluruhnya sampel tidak memenuhi syarat. Komponen penyajian/penjualan makananseluruhnya sampel tidak memenuhi syarat. Komponen fasilitas sanitasi sampel 1 dan sampel 3 tidak memenuhi syarat. Komponen penjamah makanan kantin seluruh sampel memenuhisyarat.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Siswa Berdasarkan Makanan Jajanan

No Pengetahuan	Jumlah (f)	Persentase (%)
1. Baik	7	13,0
2. Cukup	26	48,1
3. Kurang	21	38,9
Jumlah	54	100,0

Tabel 5. menunjukkan bahwa mayoritas siswa berpengetahuan cukup sebanyak 26 orang (48,1%), minoritas berpengetahuan baik sebanyak 7 orang (13,0%). Responden yang berpengetahuan kurang juga masih banyak yaitu 21 orang (38,9%).

PEMBAHASAN

a. Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan

Pedagang makanan jajanan seringkali memiliki standar sanitasi yang buruk. Studi tersebut menemukan bahwa 47,8% dari peserta menunjukkan

kebersihan diri yang buruk, 65,2% dari peserta memiliki peralatan yang tidak bersih, 30,4% dari peserta menyediakan makanan jajanan dalam kondisi yang tidak bersih, dan 47,8% dari peserta memiliki sarana penjaja yang tidak bersih (Agustina, 2009).

Hasil penelitian Ramadani (2016) di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke, Kabupaten Konawe Selatan, menunjukkan bahwa standar kebersihan makanan jajanan tidak dipenuhi di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke. Peralatan makanan jajanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Buke belum dibersihkan dengan benar. Di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Buke, sanitasi makanan jajanan tidak memenuhi syarat. Sanitasi sarana jajanan penjajah di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Buke tidak memenuhi syarat. Makanan jajanan sekolah dapat membahayakan kesehatan, jadi orang tua, pendidik, dan pengelola sekolah harus memperhatikan masalah ini. Untuk menghindari dampak negatif pada siswa yang mengonsumsi makanan jajanan, higiene dan sanitasi penjualnya harus diperhatikan (Suci, 2009).

Higiene adalah upaya untuk menjaga kesehatan seseorang dengan menjaga kebersihan mereka. Higiene adalah gaya hidup yang mencakup tindakan yang dilakukan setiap hari untuk memastikan kebersihan dan kesehatan yang baik. Misalnya, mencuci tangan untuk menjaga tangan tetap bersih, mencuci piring untuk menjaga piring tetap bersih, dan membuang bagian makanan yang rusak untuk menjaga keselarasan makanan secara keseluruhan. Salah satu sumber kontaminasi penyakit adalah penjamah makanan. Oleh karena itu, kebersihan penjamah sangat penting untuk mencegah kontaminasi tersebut dan untuk menghasilkan makanan yang

aman untuk dikonsumsi (Fathonah, 2015).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lokasi dan bangunan di SD Negeri 026147 Tunggurono Kecamatan Binjai Timur sudah memenuhi persyaratan. Keempat lokasi di bangunan tidak berhadapan dengan toilet atau WC. Mereka juga terlindung dari sumber pencemaran, memiliki struktur yang kuat, lantai yang kedap air karena disemen dan beberapa di antaranya keramik, dan dinding yang kuat, rata, dan mudah dibersihkan. Atap rumah tidak bocor dan sarang laba-laba tidak ada di dalamnya. Secara umum, lokasi DNA bangunan tidak dihuni oleh kecoa dan tikus; namun, ada beberapa bangunan yang masih terkontaminasi oleh lalat. Bahan makanan yang digunakan oleh pedagang harus segar, tidak busuk, dan tidak terkontaminasi. Bahan makanan yang digunakan tidak mengandung pestisida, logam berat, atau bahan berbahaya beracun lainnya. Dengan cara yang sama, pedagang bertindak terhadap makanan yang sudah jadi. Makanan tidak mengandung bahan berbahaya seperti pestisida, logam berat, atau formalin. Pedagang tidak menjual makanan yang kadaluarsa; mereka juga tidak berbau dan tidak berlendir atau berjamur.

Penyimpanan bahan makanan oleh pedagang dan makanan jadi tidak terpisah. Hanya ada dua pedagang yang memiliki kulkas di rumah mereka untuk menyimpan bahan makanan segar. Dua orang yang bekerja di dapur atau ruang pengolahan makanan memenuhi syarat, tetapi dua pedagang lainnya tidak memenuhi syarat. Salah satu tanda bahwa dapur seorang pedagang tidak memenuhi syarat adalah bahwa dapurnya tidak bersih, bahwa dapurnya langsung terhubung dengan jamban dan peturasan, bahwa tidak ada sarana atau

alat yang berfungsi sebagai jalan keluar asap, dan bahwa tidak ada tempat sampah yang kuat, kedap air, dan tertutup. Sehubungan dengan fasilitas sanitasi, sebagian pedagang memiliki jumlah air bersih yang cukup, dan air bersih memenuhi kualitas; namun, ada dua pedagang yang saluran limbahnya tidak tertutup atau tersumbat. Perangkap lemak tidak ada di air limbah dapur. Tempat sampah ada di tiga pedagang, tetapi tidak kedap air, tidak tertutup, dan sulit dibersihkan. Sampah dicampur antara sampah basah dan kering. Semua pedagang sehat, jadi mereka tidak menderita penyakit menular atau penyakit kulit. Penjamah makanan dapat mencemari makanan, terutama jika mereka sakit atau bekerja.

b. Pengetahuan

Pengetahuan siswa tentang makanan jajanan menunjukkan bahwa mayoritas siswa berpengetahuan cukup sebanyak 26 orang (48,1%), minoritas berpengetahuan baik sebanyak 7 orang (13,0%). Responden yang berpengetahuan kurang juga masih banyak yaitu 21 orang (38,9%).

Sebuah penelitian yang dilakukan oleh Muliawati pada tahun 2018 pada siswa SD Negeri Kleco II Surakarta menunjukkan bahwa 73,3% siswa memiliki pengetahuan baik dalam hal memilih makanan jajanan. Anak-anak dengan tingkat pengetahuan kurang dari sepuluh persen Satu indikator pertanyaan nilai rata-rata terendah adalah kemasan makanan, dengan nilai rata-rata nilai 68,33%. Studi dilakukan oleh Saputro (2016) Anak-anak di negara-negara berkembang memiliki kecenderungan untuk memilih makanan yang tidak sehat karena mereka memiliki pengetahuan dan persepsi yang salah tentang makanan yang sehat. Pengetahuan anak akan memengaruhi

perilaku mereka (Muliawati, 2018). Siswa memilih makanan berdasarkan apa yang mereka lihat karena mereka tidak tahu apa yang mereka pilih. Jajanan biasanya disukai jika memiliki warna, penampilan, tekstur, aroma, dan rasa yang menarik. Kebanyakan penjual makanan jajanan belum sepenuhnya memperhatikan kebersihan, keamanan, dan kandungan gizi makanan yang diujakan, sehingga makanan jajanan yang ditawarkan belum tentu menyehatkan (Putra, 2014).

Dengan pengetahuan siswa yang masih kurang harus menjadi perhatian pihak sekolah agar memberikan informasi melalui kegiatan belajar mengajar di kelas tentang pentingnya memilih makanan jajanan yang sehat sehingga tidak berdampak buruk bagi kesehatan siswa. Salah satunya dapat melalui penyuluhan sebagai salah satu metode efektif untuk peningkatan pengetahuan selain itu pengenalan langsung jenis makanan yang sehat untuk siswa. Penelitian Bintaria (2011) menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan siswa setelah diberikan penyuluhan. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengetahuan siswa dengan memberikan penyuluhan mengenai hygiene yang dilakukan oleh petugas kesehatan yang kompeten.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dan dipaparkan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Setengah persen pedagang di sekitar sekolah memenuhi persyaratan sanitasi makanan dan jajanan, sedangkan separuh persen tidak memenuhi syarat
2. Ketahuian siswa tentang makanan jajanan menunjukkan bahwa mayoritas siswa cukup tahu (48,1%), dan minoritas

sedikit tahu (13,0%). Jumlah responden yang kurang berpengetahuan adalah 38,9 persen.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisanti, RR, Indriani, C, & Wilopo, SA. 2018, *Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis*, Berita Kedokteran masyarakat, vol. 34, no. 3, h. 99-106
- Dyna, F. 2018. *Hubungan Perilaku Konsumsi Jajanan Pada Pedagang Kaki Lima Dengan Kejadian Diare*. Jurnal Endurance. 3(3) Oktober 2018 : 524-530.
- Fathonah, S. 2015. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. UNNES Press. Semarang.
- Hariyadi, Purwiyatno. 2015. *Pangan dan Gizi: Ilmu, Teknologi, dan Perdagangan*. Jakarta: Sagung Setodan Institut Pertanian Bogor.
- Irianto, K. 2017. *Panduan Gizi Lengkap: Keluarga dan Olahragawan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Mirawati, M, Lestari, E, & Djajaningrat, H 2014, *Identifikasi Salmonella Pada Jajanan Yang Dijual Di Kantin Dan Luar Kantin Sekolah Dasar*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan. Vol. 1 No. 2 : 141-147.
- Mubarak, W.I. 2015. *Ilmu Keperawatan Komunitas Pengantar dan Teori*. Jakarta: Salemba Medika.
- Muliawati, R.R. 2018. *Hubungan Pengetahuan Memilih Makanan*

- Jajanan Dan Jumlah Uang Saku Dengan Status Gizi Siswa SD Negeri Kleco II Surakarta.* Surakarta : Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas muhammadiyah
- Murti, NIK & Budayanti, NNS. 2017. *Prevalensi Salmonella sp. pada cilok di sekolah dasar di Denpasar.* E-Jurnal Medika. vol. 6, no. 5, hal. 36-41
- Notoatmodjo, S. 2015. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan.* Cetakan Pertama, Jakarta: Rineka Cipta.
- Purnamasari, Dyah Umiyarni. 2015. *Memilih Makanan Jajanan Yang Bergizi.* Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Putra, EE. 2014. *Gambaran Kebiasaan Jajan Siswa Di Sekolah Studi di Sekolah Dasar Hj. Isriati Semarang.* Semarang: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Rosida. N. 2018. *Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Jajanan Di Lingkungan SD/MI.* Journal of Health Education 2 (1) (2017).
- Saputro, D.N.H. 2016. Hubungan Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang Jajanan Sehat Dengan Sikap Memilih Jajanan. Jurnal Kesehatan. Vol. 3(2) : 1-7.
- Wawan, A dan Dewi, M. 2015. *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia.* Yogyakarta: Nuha Medika.