

GAMBARAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN KANTIN SEKOLAH DI KELURAHAN SEI GLUGUR, KECAMATAN PANCUR BATU

Sri Wahyuni¹, Martalena, Br. S. Kembaren¹, Wiwin Wisantri Siregar¹

¹*Fakultas Ilmu Kesehatan, Institut Kesehatan Sumatera Utara, Medan, Sumatera Utara, Indonesia*

Info Artikel

Riwayat Artikel:

Tanggal Dikirim: 18 November 2025

Tanggal Diterima: 18 Desember 2025

Tanggal Dipublish: 19 Desember 2025

Kata kunci: Hygiene dan Sanitasi; Makanan Jajanan; Kantin Sekolah Dasar

Penulis Korespondensi:

Sri Wahyuni

Email: sreeyy165@gmail.com

Abstrak

Latar belakang: Makanan jajanan di lingkungan sekolah perlu mendapat perhatian khusus karena siswa sekolah dasar umumnya masih memiliki pengetahuan yang terbatas tentang keamanan pangan. Pada 19 Maret 2020, sebanyak 32 anak di Hamparan Perak, Deli Serdang, Sumatera Utara, mengalami keracunan setelah mengonsumsi jajanan sekolah. Kasus ini diduga terjadi akibat konsumsi bakso bakar.

Tujuan: Oleh karena itu, diperlukan perhatian yang lebih besar pada prosedur kebersihan dan sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kelurahan Sei Glugur Kecamatan Pancur Batu.

Metode: Jenis penelitian analitik dengan pendekatan cross sectional. Populasi adalah kantin sekolah yang ada di Kelurahan Sei Glugur Kecamatan Pancur Batu yaitu ada lima sekolah dasar

Hasil: pemilihan bahan makanan mayoritas memenuhi syarat yaitu 3 orang (60,0%), penyimpanan bahan makanan mayoritas memenuhi syarat yaitu 3 orang (60,0%), pengolahan makanan mayoritas memenuhi syarat yaitu 3 orang (60,0%), penyimpanan makanan jadi/masak mayoritas tidak memenuhi syarat yaitu 4 orang (80,0%), pengangkutan makanan mayoritas tidak memenuhi syarat yaitu 3 orang (60,0%). penyajian makanan mayoritas tidak memenuhi syarat yaitu 4 orang (80,0%)

Kesimpulan: secara kelseluruhan Hygiene dan sanitasi makanan jajanan kantin mayoritas memenuhi syarat. Pihak sekolah hendaknya membuat peraturan yang mengatur tentang praktik hygiene dan sanitasi bagi para penjaja makanan di kantin.

Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Lingkungan Hidup

e-ISSN: 2528-4002

Vol. 10 No. 2 Desember, 2025 (Hal.91-100)

Homepage: https://e-journal.sari-mutiara.ac.id/index.php/Kesehatan_Masyarakat

DOI: <https://doi.org/10.51544/jkmlh.v10i2.6469>

How To Cite: Wahyuni, Sri, Martalena Br. S. Kembaren, and Wiwin Wisantri Siregar. 2025. "Gambaran Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Kantin Sekolah Di Kelurahan Sei Glugur, Kecamatan Pancur Batu." *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Lingkungan Hidup* 10 (2): 91–100. <https://doi.org/https://doi.org/10.51544/jkmlh.v10i2.6469>.



Copyright © 2025 by the Authors, Published by Direktorat Pascasarjana Program Magister Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sari Mutiara Indonesia. This is an open access article under the CC BY-SA Licence ([Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)).

1. Pendahuluan

Pengolahan makanan yang dilakukan dengan cara yang tepat, higienis, dan sesuai prosedur akan menghasilkan hidangan yang sehat serta aman dikonsumsi. Kriteria makanan layak konsumsi mencakup tingkat kematangan yang sesuai dan bebas dari kontaminasi sejak proses produksi hingga tahap penyajian. Anak sekolah umumnya sangat menyukai makanan jajanan. Kebiasaan anak yang sering mengonsumsi jajanan kurang sehat dapat memengaruhi status gizi mereka. Kebersihan jajanan juga berperan dalam timbulnya penyakit diare, terutama bila terdapat penggunaan bahan berbahaya, yang bahkan dapat menyebabkan keracunan makanan (1).

Sebenarnya, masalah kesehatan, terutama yang berkaitan dengan sanitasi makanan, adalah masalah yang kompleks dan sudah lama ada. Bahkan di negara maju seperti Amerika Serikat, kasus keracunan makanan sering terjadi di Indonesia. Diperkirakan terdapat 48 juta kasus keracunan makanan di Amerika Serikat setiap tahun, dengan sekitar 128.000 kasus yang harus dirawat di rumah sakit dan 3.000 di antaranya meninggal. Di sisi lain, makanan dan air yang tercemar bakteri menyebabkan diare, yang mengakibatkan kematian sekitar 1,8 juta anak di negara-negara berkembang. Lebih dari 53.000 anak di China mengalami gangguan ginjal akut dan empat anak meninggal setelah mengonsumsi susu yang mengandung melamin (2).

Sebanyak 16 siswa MTS di Jakarta mengalami keracunan setelah mengonsumsi jajanan, yang menyebabkan mereka merasakan pusing hingga muntah. Kasus serupa juga terjadi pada siswa SDN Slawi Wetan 01, SDN Slawi Wetan 02, dan SDN Slawi Wetan 03 di Kabupaten Tegal, Jawa Tengah, pada 8 Agustus 2022. Sebanyak 33 siswa mengalami muntah-muntah, dan beberapa siswa lainnya kemudian menunjukkan gejala yang sama. Dalam muntahan para siswa ditemukan sisa makanan berupa makaroni telur yang sebelumnya mereka konsumsi (3).

Kasus keracunan makanan jajanan terjadi pada 11 Januari 2021 di SD Negeri Bandar Kalifa, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten (1) Deli Serdang, ketika 23 siswa mengalami sakit perut dan muntah setelah mengonsumsi bakso dari kantin sekolah. Sebanyak 14 siswa dibawa ke Puskesmas Bandar Kalifa untuk mendapatkan perawatan lebih lanjut, sementara 9 siswa lainnya dirawat di Klinik Mitra Husada Pasar Gambir yang berlokasi tidak jauh dari tempat kejadian (4). Pada 19 Maret 2020, sebanyak 32 anak di Hamparan Perak, Deli Serdang, Sumatera Utara, mengalami keracunan makanan setelah diduga mengonsumsi jajanan bakso bakar. Anak-anak tersebut mengeluhkan sakit perut dan mual, sehingga para orang tua segera membawa mereka ke Puskesmas Hamparan Perak. Dari total 32 anak yang tercatat, 26 di antaranya masih menjalani perawatan, sementara 6 lainnya sudah diperbolehkan pulang. Penyebab pasti masih dalam proses penyelidikan, namun dugaan sementara mengarah pada jajanan bakso bakar. Menurut dr. Asmin Manurung dari Puskesmas Hamparan Perak, 26 anak dirawat akibat dugaan keracunan tersebut, sedangkan 6 anak lainnya telah kembali ke rumah masing-masing (5).

Penelitian lain menunjukkan bahwa dari 15 kantin yang ditinjau, sebanyak 13 kantin (86,7%) memenuhi standar sanitasi, sementara 2 kantin (13,3%) belum memenuhi persyaratan tersebut. Untuk aspek higiene personal, 14 kantin (93,3%) dinilai sesuai standar dan hanya 1 kantin (6,7%) yang tidak memenuhi. Selain itu, seluruh kantin (100%) memenuhi kriteria pengetahuan penjamah makanan. Secara keseluruhan, kondisi sanitasi kantin di Sekolah Menengah Pertama Negeri di Kota Kendari sebagian besar masih belum memenuhi standar kesehatan. Namun, higiene personal para penjamah makanan umumnya sudah sesuai ketentuan, dan seluruh penjamah makanan telah memiliki pengetahuan yang memenuhi standar kesehatan (6).

Wawancara singkat dengan sepuluh penjual jajanan di kantin salah satu sekolah dasar di Jalan Sei Glugur menunjukkan bahwa 60% penjual tidak menggunakan air mengalir dan tidak mencuci tangan sebelum menyentuh makanan. Selain itu, empat

puluh persen pedagang memiliki kuku yang kotor, tiga puluh persen memiliki rambut yang tidak teratur dan tidak bersih, dan empat puluh persen lainnya tidak menggunakan masker dan memiliki kebersihan mulut dan gigi yang buruk. Selain itu, hasil observasi awal peneliti menunjukkan bahwa masih terdapat makanan jajanan yang tidak bersih, tempat penyimpanan peralatan yang tidak layak, penjamah yang tidak memakai celemek, tidak menggunakan sarung tangan atau alat penjepit, dan tidak memakai penutup kepala atau mengikat rambut saat bekerja. Beberapa kantin tidak memenuhi persyaratan kesehatan, seperti bangunan kantin berlantai tanah dan tempat sampah yang terlalu dekat dengan area kantin. Dengan mempertimbangkan keadaan ini, penulis merasa perlu melakukan penelitian tentang kondisi kebersihan dan sanitasi jajanan di kantin sekolah dasar di Kelurahan Sei Glugur, Kecamatan Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang.

2. Metode

2.1 Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif, penelitian observasional, yang bertujuan untuk menentukan nilai variabel mandiri tanpa membandingkannya dengan variabel lain.

2.2 Pengaturan dan Sampel

Penelitian dilakukan pada bulan Maret – Juni 2023 di Kelurahan Sei Glugur Kecamatan Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang. Sampel pada penelitian ini adalah sebanyak 5 kantin sekolah dasar yang ada di jalan Sei Glugur.

2.3 Pengukuran dan pengumpulan data

Metode pengumpulan data primer dalam penelitian ini melalui wawancara langsung dengan responden dan dengan metode observasi langsung di kantin sekolah yang dijadikan sampel. Adapun variabel hygiene dan sanitasi makanan jajanan kantin yang diukur adalah sebagai berikut:

1. Pemilihan Bahan Makanan
2. Penyimpanan Bahan Makanan
3. Pengolahan Makanan
4. Penyimpanan Makanan jadi
5. Pengangkutan Makanan
6. Penyajian Makanan

2.4 Analisis data

Analisa data dilakukan secara deskriptif dengan menggambarkan tentang variabel penelitian dan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

2.5 Pertimbangan etika

Pertimbangan etis dari penelitian ini adalah pada saat pengambilan data semua responden menandatangani informed consent tanda bersedia menjadi sampel dalam penelitian. Sebelum melakukan pengambilan data secara primer peneliti mengajukan permohonan izin penelitian terlebih dahulu kepada sekolah dasar yang ingin dijadikan tempat penelitian, setelah mendapatkan persetujuan maka selanjutnya dilaksanakan penelitian.

3. Hasil

Adapun hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Pemilihan, Penyimpanan, Pengolahan Bahan Makanan, Penyimpanan Makanan Jadi/Masak, Pengangkutan Makanan, Penyajian Makanan, dan Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan Kantin di Sekolah Dasar Kel. Sei Glulur

No.	Pemilihan Bahan Makanan	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Memenuhi syarat	3	60,0
2.	Tidak Memenuhi syarat	2	40,0
Jumlah		5	100,0
Penyimpanan Bahan Makanan			
1.	Memenuhi syarat	3	60,0
2.	Tidak Memenuhi syarat	2	40,0
Jumlah		5	100,0
Pengolahan Makanan			
1.	Memenuhi syarat	3	60,0
2.	Tidak Memenuhi syarat	2	40,0
Jumlah		5	100,0
Penyimpanan Makanan Jadi/Masak			
1.	Memenuhi syarat	1	20,0
2.	Tidak Memenuhi syarat	4	80,0
Jumlah		5	100,0
Pengangkutan Makanan			
1.	Memenuhi syarat	2	40,0
2.	Tidak Memenuhi syarat	3	60,0
Jumlah		5	100,0
Penyajian Makanan			
1.	Memenuhi syarat	1	20,0
2.	Tidak Memenuhi syarat	4	80,0
Jumlah		5	100,0
Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan Kantin			
1.	Memenuhi syarat	3	60,0
2.	Tidak Memenuhi syarat	2	40,0
Jumlah		5	100,0

Dari tabel diatas bahwa pemilihan bahan makanan mayoritas terdapat pada kategori memenuhi syarat yaitu 3 orang (60,0%) dan minoritas pada kategori tidak memenuhi syarat yaitu 2 orang (40,0%). Penyimpanan bahan makanan mayoritas terdapat pada kategori memenuhi syarat yaitu 3 orang (60,0%) dan minoritas pada kategori tidak memenuhi syarat yaitu 2 orang (40,0%). Pengolahan makanan mayoritas terdapat pada kategori memenuhi syarat yaitu 3 orang (60,0%) dan minoritas pada kategori tidak memenuhi syarat yaitu 2 orang (40,0%). Penyimpanan makanan jadi/masak mayoritas terdapat pada kategori tidak memenuhi syarat yaitu 4 orang (80,0%) dan minoritas pada kategori memenuhi syarat yaitu 1 orang (20,0%). Pengangkutan makanan mayoritas terdapat pada kategori tidak memenuhi syarat yaitu 3 orang (60,0%) dan minoritas pada kategori memenuhi syarat yaitu 2 orang (40,0%). Penyajian makanan mayoritas terdapat pada kategori tidak memenuhi syarat yaitu 4 orang (80,0%) dan minoritas pada kategori memenuhi syarat yaitu 1 orang (20,0%). Hygiene dan sanitasi makanan jajanan kantin mayoritas terdapat pada kategori memenuhi syarat yaitu 3 orang (60,0%) dan minoritas pada kategori tidak memenuhi syarat yaitu 2 orang (40,0%).

4. Pembahasan

Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan jawaban para responden mengenai pemilihan bahan makanan, sebagian besar menolak pertanyaan tentang pemisahan bahan makanan yang diangkut ke tempat pengolahan dari bahan makanan lainnya, yaitu 3 orang (60,0%). Di sisi lain, sebagian besar responden mengatakan ya, bahwa makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan proses pengangkutan bahan makanan menggunakan wadah yang juga bersih, yaitu 5 orang (100%). Hasil pengamatan menunjukkan bahwa bahan makanan yang dipilih responden secara umum memenuhi syarat. Makanan, baik yang sudah diolah maupun mentah, termasuk penyedap, harus diperiksa kualitas fisik dan kesegarannya, terutama makanan yang mudah rusak seperti daging, ikan, susu, telur, buah, dan makanan kaleng. Karena proses distribusi yang panjang dan jaringan perdagangan yang luas, mendapatkan bahan makanan yang benar-benar baik sering kali menjadi sulit. Menghindari produk dari sumber yang tidak jelas adalah cara untuk memastikan kualitas bahan makanan, karena kualitasnya sulit dipertanggungjawabkan.

Terkait alasan siswa membeli jajanan, salah satu faktor utamanya adalah rasa yang enak. Contoh jajanan yang digemari antara lain chiki, minuman dengan rasa dan warna mencolok, makanan dengan saus berwarna mencolok, serta buah. Kondisi ini perlu mendapatkan perhatian lebih karena cita rasa yang enak bagi anak sekolah dapat mendorong pedagang menambahkan bumbu atau penyedap agar jualannya lebih diminati, tanpa mempertimbangkan aspek kesehatan. Salah satu penyedap makanan yang paling sering digunakan adalah monosodium glutamat (MSG) (7).

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa sebagian besar siswa memiliki pola pilih makanan jajanan yang baik, yaitu sebanyak 46 siswa atau 88,5%. Hal ini menunjukkan bahwa siswa sudah memahami dan tahu dengan cukup tentang makanan jajanan yang aman dan layak dimakan, serta mampu mengenali jenis makanan jajanan yang berbahaya dan dampaknya terhadap kesehatan. Memahami makanan dan kesehatan adalah hal yang sangat penting karena keduanya adalah faktor internal yang memengaruhi cara siswa memilih makanan jajanan. Pengetahuan ini mencakup pemahaman siswa SD tentang prinsip makanan seimbang, penggunaan bahan tambahan pangan dalam jajanan, serta aspek kebersihan dan keamanan makanan (8).

Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil jawaban responden mengenai penyimpanan bahan makanan, sebagian besar menyatakan tidak bahwa gudang penyimpanan bahan makanan sudah bebas dari bahan berbahaya, yaitu sebanyak 3 orang (60,0%). Sementara itu, mayoritas responden menyatakan ya bahwa bahan makanan disimpan dalam wadah yang bersih, yaitu 5 orang (100%). penyimpanan bahan makanan sebagian besar sudah termasuk dalam kategori memenuhi syarat. Namun, masih ditemukan kondisi di mana penjamah makanan tidak menutup atau menyimpan makanan dalam wadah tertutup, peralatan makan tidak disimpan di tempat yang bebas dari kontaminasi, serta bahan baku diletakkan di area yang tidak aman, bahkan berada di lantai sehingga dekat dengan sumber penyakit. Selain itu, makanan tidak selalu dibungkus atau dilindungi dengan tudung saji maupun plastik. Kondisi seperti ini dapat menyebabkan makanan terkontaminasi, misalnya oleh debu atau kotoran. Kehadiran hewan pengganggu seperti lalat yang hinggap pada makanan juga dapat menjadi media penularan penyakit. Upaya penyimpanan yang benar diperlukan untuk mencegah makanan, baik bahan mentah maupun makanan matang, dari kontaminasi kotoran maupun serangga.

Penelitian lain menunjukkan bahwa di SD Negeri Bandar Lampung, makanan yang sudah dimasak biasanya disimpan dalam wadah yang tertutup rapat. Wadah

penyimpanan sebaiknya memiliki ventilasi agar uap panas bisa keluar saat makanan masih hangat, sehingga makanan tetap aman. Sesuai aturan kebersihan dan keamanan makanan, bahan makanan utama dan bahan tambahan makanan harus disimpan terpisah untuk mencegah terjadinya kontaminasi. (8).

Makanan yang telah diolah sering kali tidak langsung habis dikonsumsi atau sengaja diproduksi dalam jumlah besar sehingga memerlukan proses penyimpanan. Upaya sanitasi yang dapat diterapkan meliputi penyimpanan makanan di tempat yang bersih dengan pengaturan suhu yang sesuai dengan karakteristik bahan pangan, serta melakukan pemanasan ulang sebelum makanan dikonsumsi. (9).

Pengolahan Makanan

Berdasarkan jawaban responden mengenai proses pengolahan makanan, sebagian besar menyatakan tidak pada pertanyaan terkait pemilihan dan pencucian bahan makanan seperti daging, ikan, dan sayur dengan air mengalir sebelum diolah, penempatan peralatan di tempat bersih agar terhindar dari pencemaran, serta kewajiban menggunakan celemek, yaitu sebanyak 2 orang (40,0%). Sementara itu, mayoritas responden menjawab ya bahwa peralatan pengolahan digunakan dalam kondisi bersih dan area pengolahan makanan bebas dari tikus, yaitu 4 orang (80,0%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa dua kantin (atau 40% dari total kantin) tidak memasak kembali makanan yang sudah siap yang tampak layak makan setelah disimpan selama lebih dari enam jam. Responden mengatakan bahwa mereka hanya menyiapkan makanan dalam jumlah yang diperkirakan cukup untuk habis pada hari itu. Meskipun waktu penyimpanannya lebih dari enam jam, jajanan tersebut tetap dijual hingga siang hari tanpa dipanaskan lagi. proses pengolahan makanan pada umumnya sudah termasuk dalam kategori memenuhi syarat. Namun, masih terdapat penjamah makanan yang tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah menyentuh makanan, sehingga berpotensi menimbulkan kontaminasi. Selain itu, beberapa penjamah tidak menggunakan alat pelindung diri secara lengkap, seperti celemek, sarung tangan, dan penutup kepala. Padahal, penjamah yang berinteraksi langsung dengan makanan sebaiknya memakai pakaian kerja khusus atau minimal celemek agar pakaian tidak kotor, karena pakaian yang kotor dapat menjadi tempat berkembangnya bakteri. Dari segi kerapian rambut, sebagian besar penjamah makanan sudah tergolong baik; banyak yang memakai kerudung saat memasak atau berjualan, sedangkan yang tidak mengenakan kerudung biasanya menggunakan ikat rambut. Kebersihan dan kesehatan rambut juga perlu dijaga agar tetap bersih dan higienis.

Penelitian lain menunjukkan bahwa kebersihan alat masak di warung makan biasanya cukup baik karena adanya air bersih yang mudah diakses. Namun, para pedagang yang menjual makanan di luar area sekolah cenderung kurang menjaga kebersihan alat masak, karena air untuk mencuci terbatas. Secara umum, alat masak sebaiknya selalu dicuci dengan air bersih dan sabun setelah digunakan. Meski demikian, beberapa orang menyatakan bahwa alat yang tampak belum terlalu kotor masih digunakan lagi tanpa dicuci terlebih dahulu. Mengenai penyimpanan makanan, sebagian besar pedagang menggunakan wadah seperti baskom atau piring, sedangkan sebagian kecil sudah memakai lemari khusus untuk menyimpan makanan. (11).

Penelitian di kantin SMA Negeri 2 Pare, Kediri, menunjukkan bahwa proses pengolahan makanan secara umum termasuk kategori baik berdasarkan beberapa aspek, seperti ketersediaan air bersih, pengelolaan limbah, dan fasilitas pencucian peralatan yang sebagian sudah memenuhi persyaratan. Kantin tersebut memiliki sumber air bersih yang memenuhi standar, tetapi sekitar 55,6% dari kantin masih menggunakan sistem pembuangan air limbah yang belum sesuai dengan ketentuan. Selain itu, fasilitas sanitasi seperti tempat sampah dan tempat pencucian peralatan

belum cukup memadai, bahkan semua fasilitas tempat cuci tangan di laporkan belum memenuhi standar yang berlaku. (12).

Penelitian lain menyatakan bahwa proses pengolahan makanan tidak optimal karena penjamah makanan kurang memahami praktik yang tidak boleh dilakukan. Contohnya, beberapa penjamah masih menggunakan perhiasan seperti gelang atau cincin berbahan emas atau mutiara, yang bisa menyebabkan makanan terkontaminasi saat disajikan. Selain itu, masih banyak penjamah makanan yang tidak memakai alat pelindung diri secara lengkap, seperti tidak memakai penutup kepala, celemek, sarung tangan, atau masker saat mengambil, memegang, memindahkan, atau mengolah makanan (13).

Luar sekolah kurang bersih karena kurangnya fasilitas air untuk pembersihan. Kebersihan alat memasak dijaga dengan ketat, dan setiap alat yang sudah digunakan harus dicuci dengan air bersih serta menggunakan sabun. Ada juga informan yang menyatakan bahwa wadah yang sudah dipakai bisa digunakan kembali jika tidak terlalu kotor. Di tempat penyimpanan makanan, kebanyakan menggunakan baskom, piring, dan beberapa orang juga menggunakan lemari makan. Kebanyakan informan menjaga kebersihan makanan dengan menggunakan baskom tertutup. Mencuci tangan adalah keharusan, tetapi pedagang kantin sekolah biasanya menggunakan air mengalir di wastafel, sedangkan pedagang di luar sekolah biasanya menyediakan ember atau baskom sebagai wadah untuk mencuci tangan (11).

Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

Berdasarkan jawaban responden mengenai penyimpanan makanan siap saji atau makanan matang, sebagian besar menjawab tidak pada pernyataan bahwa makanan berkuah dan lauk sebaiknya disimpan dalam wadah yang terpisah serta makanan matang harus diletakkan di atas meja dalam kondisi tertutup, yaitu sebanyak 3 orang (60,0%). Sementara itu, seluruh responden (5 orang atau 100%) menjawab ya bahwa makanan matang yang disimpan dalam waktu lama harus ditempatkan di lemari pendingin. Menurut Standar Makanan Australia dan Selandia Baru, tujuan utama menyimpan makanan adalah untuk menjaga keamanan dan kualitasnya dengan menyimpannya di tempat yang aman agar tidak terkontaminasi dan dalam kondisi lingkungan yang tepat. Makanan yang memiliki risiko tinggi harus disimpan pada suhu tertentu agar bakteri penyebab penyakit tidak berkembang. Hasil pengamatan, penyimpanan makanan jadi atau matang sebagian besar masih dianggap tidak memenuhi syarat. Para responden biasanya menempatkan peralatan makan dan memasak yang sudah dibersihkan di area terbuka yang tampak tidak higienis dan tidak terorganisir. Kondisi ini juga disebabkan oleh tidak tersedianya fasilitas khusus di kantin untuk menyimpan peralatan ini. Risiko kontaminasi kuman dapat meningkat karena penyimpanan peralatan yang tidak memadai. Selain itu, setiap kantin menyediakan peralatan sekali pakai seperti sedotan, gelas, dan sendok plastik dalam jumlah yang cukup untuk kebutuhan sehari-hari, sehingga tidak ada kebutuhan untuk mengulangi peralatan tersebut. Semua jenis makanan harus disimpan dengan cara yang memastikan tetap aman dan berkualitas. Makanan siap saji adalah makanan yang dapat langsung dikonsumsi dalam bentuk yang sama saat dijual. Hal ini tidak mencakup buah dan sayuran segar yang masih perlu dihancurkan, dikupas, atau dicuci sebelum dimakan (11).

Penilaian tentang cara penyimpanan makanan yang kurang terjadi karena penjamah tidak tahu tempat yang tepat untuk menyimpan makanan berdasarkan jenisnya, tidak mengerti cara memelihara alat penyimpanan agar tidak menyebabkan makanan terkontaminasi, serta kurang paham tentang prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) (13).

Pengangkutan Makanan

Berdasarkan jawaban responden terkait proses pengangkutan makanan, sebagian besar menjawab tidak pada pernyataan tentang penggunaan alat modern untuk mencegah pencemaran silang selama pengangkutan, kewajiban menutup makanan siap santap hingga waktu penyajian, serta memastikan alat angkut dalam kondisi bersih sebelum digunakan, yaitu sebanyak 2 orang (40,0%). Namun, semua responden (5 orang atau 100%) menjawab ya bahwa kendaraan yang digunakan untuk mengangkut makanan tidak sebaiknya dipakai lagi untuk mengangkut bahan lain. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa proses membawa makanan belum memenuhi standar. Contohnya, makanan ringan yang dibawa tanpa dikemas, tertutup, atau menggunakan wadah yang bersih. Berdasarkan jawaban responden, beberapa makanan yang dimasak di luar kantin sekolah dibawa dengan wadah terbuka dan tidak ada pembungkusnya. Untuk mengetahui cara makanan dibawa ke kantin, responden diminta menjelaskan jenis wadah atau bungkus yang digunakan. Agar makanan yang tidak dikemas tetap aman saat dibawa, kita bisa melakukan beberapa cara, seperti memasukkan makanan, khususnya makanan yang sudah siap, ke dalam wadah atau pembungkus yang tepat. Selama pengangkutan, makanan sebaiknya disimpan di tempat yang bersih dan tertutup. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pihak yang bertanggung jawab di sekolah sudah menerapkan beberapa prinsip sanitasi makanan. Pengangkutan makanan yang sudah matang atau bahan masakan yang akan diolah sudah sesuai dengan standar sanitasi, yaitu makanan matang dibawa dalam kemasan langsung dari rumah dan ditempatkan dalam wadah yang tertutup rapat agar tidak terkena debu saat perjalanan ke sekolah. (8).

Penyajian Makanan

Berdasarkan jawaban responden mengenai proses penyajian makanan, sebagian besar menjawab tidak pada pernyataan bahwa penyaji makanan tidak menyentuh makanan dengan tangan langsung dan seharusnya menggunakan alat bantu, serta pada pernyataan bahwa peralatan yang digunakan sebelum dan sesudah penyajian berada dalam kondisi bersih, yaitu 3 orang (60,0%). Sementara itu, seluruh responden (5 orang atau 100%) menjawab ya bahwa peralatan penyajian yang telah dipakai harus segera dicuci dan disimpan di tempat yang bersih. Penelitian lain (Jihan, 2021) menunjukkan bahwa rendahnya penilaian terhadap penjamah makanan disebabkan oleh kurangnya pengetahuan mereka mengenai tindakan yang tidak boleh dilakukan saat menyajikan makanan, serta ketidaktahuan bahwa seluruh peralatan yang digunakan harus selalu dipastikan higienis, utuh, dan tidak rusak (13).

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa masih ada beberapa kantin yang tidak memenuhi standar dalam menggunakan pembungkus dan penutup makanan yang bersih dan aman. Hal ini terlihat dari penggunaan bahan pembungkus yang tidak layak, seperti koran bekas atau bahan lain yang bisa membuat makanan tercemar. Selain itu, penutup makanan yang digunakan juga tidak memenuhi syarat, seperti kain atau koran bekas yang tidak bersih. Penggunaan pembungkus dan penutup makanan yang tidak aman masih terjadi di beberapa kantin karena kurangnya pengawasan dari pihak sekolah. cara penyajian makanan di banyak tempat masih tidak memenuhi standar. Tidak ada pengawasan dari pihak sekolah dan tidak ada peraturan khusus yang mengatur ketentuan kebersihan dan cara penyajian makanan yang harus diikuti oleh penjual di kantin. Di beberapa kantin, ada pengawasan oleh pihak sekolah, biasanya langsung dari kepala sekolah, yang memberikan instruksi agar makanan selalu disajikan dalam kondisi tertutup atau terbungkus. Namun, kondisi ini terjadi karena kurangnya pengawasan dari pihak sekolah. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa orang yang bertugas memberi makanan di kantin

terus melakukan kebiasaan yang tidak higienis, seperti meniup bungkus plastik sebelum digunakan untuk memasukkan makanan yang dibeli oleh pelanggan. Pengamatan terhadap hal ini dilakukan selama proses pengumpulan data dan saat kegiatan para pedagang sedang berlangsung. Sebenarnya sulit untuk melihat tindakan meniup bungkus plastik pada makanan yang sudah diolah di luar kantin dan dibawa dalam keadaan sudah terbungkus. Tindakan ini bisa meningkatkan risiko kontaminasi, sehingga cara meniup bungkus makanan seharusnya tidak dilakukan. Penyajian makanan adalah salah satu prinsip dari higiene dan sanitasi makanan. (11).

Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan Kantin

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan kebersihan dan sanitasi makanan jajanan di kantin sebagian besar berada dalam kategori memenuhi syarat, yaitu terdapat 3 responden (60,0%), sementara 2 responden (40,0%) berada dalam kategori tidak memenuhi syarat. Penelitian sebelumnya juga menjelaskan bahwa penerapan higiene makanan jajanan di SD Negeri 064972 Kota Medan masih fokus pada area kantin, dengan memastikan fasilitas kantin memenuhi standar kesehatan serta pedagang menjaga kebersihan, kerapian, dan keamanan. Menurut penelitian Sumbayak (2021), pedagang kantin tidak diperbolehkan menggunakan bahan tambahan seperti penyedap atau pewarna buatan; lingkungan kantin harus selalu bersih, sampah tidak boleh berserakan, dan bahan makanan yang digunakan harus alami seperti bawang, cabai, dan kunyit. Selain itu, pihak sekolah menyediakan fasilitas yang cukup serta memberikan petunjuk dan bimbingan kepada pedagang agar memperhatikan kualitas bahan pangan, proses pengolahan, dan kebersihan lingkungan. Sementara itu, pedagang di luar sekolah berada di luar tanggung jawab pihak sekolah (11).

Menurut Food Standards Australia New Zealand (FRANZ), permukaan meja atau kayu yang tidak dicat biasanya berantakan, basah, dan berwarna hitam karena tumbuhnya jamur. Alat yang dicat dan tidak dilapisi cat lagi lebih mudah dibersihkan. Namun, alat tersebut tetap tidak bersih karena para pedagang sering lupa membersihkannya, terutama ketika jumlah pembeli banyak. Tempat tinggal atau fasilitas yang dirancang agar mudah dibersihkan dan rutin dibersihkan biasanya lebih bersih, sehingga mengurangi risiko makanan terkontaminasi (14). Kebersihan dan sanitasi makanan yang dijual di kantin sebagian besar sudah memenuhi syarat. Namun, ada beberapa hal yang bisa memengaruhi kondisi kebersihan tersebut, seperti fasilitas kantin yang tidak cukup baik, misalnya lantainya yang tidak rata, serta lokasi kantin yang berada di area yang sering berdebu. Selain itu, banyak alat yang digunakan oleh penjual makanan terbuat dari kayu atau papan.

Menurut hasil pengamatan sanitasi sarana penyajian, kantin tidak memiliki fasilitas penyimpanan bahan makanan. Karena pihak sekolah biasanya tidak menyediakan sarana tersebut, tidak ada lemari atau tempat khusus untuk menyimpan bahan makanan. Akibatnya, pada banyak kantin, bahan makanan tidak ditempatkan pada tempat penyimpanan yang semestinya dan sering kali dibiarkan terbuka tanpa perlindungan. Penelitian ini juga mengungkapkan bahwa kantin tidak menyediakan fasilitas penyimpanan untuk makanan jadi. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa makanan biasanya hanya diletakkan di atas meja jualan tanpa tempat khusus untuk menyimpannya. Berbeda dengan kantin yang memenuhi standar, dengan lemari penyimpanan, kulkas, dan fitur lain yang memastikan kualitas makanan terjaga. Penjaga kantin juga cenderung menempatkan peralatan makan dan memasak mereka di area terbuka yang tidak tertata dan tidak bersih. Tampaknya sekolah tidak memperhatikan ketersediaan tempat penyimpanan peralatan. Penelitian ini juga menemukan bahwa kantin tidak memiliki fasilitas untuk mencuci peralatan, tangan, maupun bahan makanan. Tidak ada tempat cuci yang dilengkapi dengan saluran air

masuk dan pembuangan yang memadai, bahkan beberapa kantin tidak memiliki akses air bersih. Padahal, keberadaan sarana pencucian sangat penting untuk mencegah kontaminasi patogen. Hasil pengamatan juga menunjukkan bahwa kantin tidak memiliki tempat sampah yang layak. Meskipun sebagian besar kantin memiliki tempat sampah, banyak di antaranya tidak memiliki penutup. Selain itu, penelitian ini menemukan bahwa karena kantin berada di dekat sumber kontaminasi seperti tempat penampungan sampah, toilet, dan tempat parkir kendaraan, makanan jajanan tidak terlindungi dari debu dan pencemaran.

5. Kesimpulan

Makanan yang dijual di kantin kebanyakan sudah cukup bersih dan memenuhi standar. Tapi, ada beberapa faktor yang bisa memengaruhi kondisi kebersihan tersebut. Misalnya, fasilitas kantin kurang memadai, seperti lantai yang tidak rata. Selain itu, lokasi kantin yang berada di daerah yang sering berdebu juga bisa memengaruhi kebersihan. Juga, banyak alat yang digunakan oleh penjual makanan terbuat dari kayu atau papan.

6. Referensi

1. Ismainar H, Harnani Y, Sari NP, Zaman K, Hayana H, Hasmaini H. Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *J Kesehat Lingkungan Indones*. 2022;21(1):27–33.
2. Syafran Arrazy. Analisis Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Di Pasar Tradisional Kota Medan. Vol. 2. 2020. 1–9 p.
3. News D. Terbaru 16 Siswa MTS di Jakarta Jadi Korban , Ini Sederet Keracunan Jajanan Sekolah di Tahun 2022. 2022;1–5.
4. Elga Hikari Putra. 23 Siswa SD di Deli Serdang Keracunan Makanan. 2011;1–5.
5. Sumut News, 2020. Puluhan Anak di Deli Serdang, Sumut, Keracunan Usai Makan Jajanan Bakso Bakar. *sumutnews*.
6. Yastuti, Fifi Nirmala G, La Ode Ahmad Saktiansyah. Gambaran Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan Pada Kantin Sekolah Menengah Pertama Negeri di Kota Kendari. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Universitas Halu Oleo*. 2021;20(6).
7. Fathonah, Siti. Higiene dan Sanitasi Makanan. Unnes Press. 2020.
8. Isna Hidayatul Mukaromah, Enggar Anggraeni. Gambaran Pola Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa Kelas IV di Sekolah Dasar Negeri (SDN) Bendo I. Program Studi Diploma III Akademi Gizi Karya Husada Kediri, Kediri. *Akademi Gizi Karya Husada Kediri, Kediri. Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*. 2020; 2(2):76-81.
9. Chandra, Budiman. Pengantar Kesehatan Lingkungan. EGC. 2020.
10. Derius Ixroni, Dina Dwi Nuryani, Christin Angelina Febriani, Regulasi Sanitasi Makanan di Kantin Madrasah Ibtidaiyah Kota Bandar Lampung. *Jurnal Kesmas Jambi (JKMJ)*. 2021;(5)1.
11. Mona Paskah Sumbayak, Irawaty A. Kahar, Evawani Silitonga. Evaluasi Hygiene Makanan Jajanan Siswa Sekolah Dasar Negeri 064972 Kota Medan Tahun 2020. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*. 2021;(7)1
12. Safira Mawarsari, Niken Purwidiani, Choirul Anna Nur Afifah, Mein Kharnolis. Analisis Kondisi Sanitasi dan Higiene di Kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri. *JTB*. 2020;(9)2:2301-5012
13. Jihan Safira Milinia Nabila. Penelitian Personal Hygiene dan Kualitas Angka Kuman Nasi Pecel di Jalan Hos Cokroaminoto Kota Vol. 2. 2021. 1–15 p.
14. Food Standards Australia New Zealand (FRANZ), Food Safety Management Tools. 2023.