

KONDISI HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI KANTIN DI SMAN 15 SURABAYA

The Condition of Food Handler's Hygiene and Canteen Sanitation in Senior High School 15 Surabaya

M. Dikry Alfin Nugroho dan Ririh Yudhastuti

Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga
yudhastuti_r@unair.ac.id

Abstract: *Canteen is a place which is provided by a school to fulfil student's needs. Contamination can be existing in food when it's not prepared well. This research purpose was to identification the hygiene of food handler, canteen sanitation, and the existence of E. coli bacteria in SMAN 15 Surabaya. This research was a descriptive study with cross sectional design. The sampling design use total sampling method. The variables of this research were the characteristic and hygiene of food handler, sanitation of producing place, facilities, infrastructures and the existence of Escherichia coli in tomato and chili sauce. The results of this research showed that the hygiene of food handlers, producing place, facilities and infrastructures sanitation had less than minimum requirements score 70. Existence of E coli showed that food samples taken has been qualified and didn't found in examined samples. The conclusion is hygiene of food handlers and canteen sanitation of SMAN 15 is still needs adjustment to the requirements of Permenkes. 1096 Tahun 2011 tentang higiene dan sanitasi jasaboga. This research recommends the training of food handlers on hygiene, sanitation and establishment of code of practice for food industry.*

Keywords: *food handler, hygiene, sanitation, food contamination, E. coli*

Abstrak: Kantin merupakan sarana yang disediakan sekolah untuk memenuhi kebutuhan pangan warga sekolah. Kontaminasi dapat terjadi pada makanan bila tidak diolah dengan baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi higiene penjamah makanan, sanitasi kantin, dan kandungan bakteri *E. coli* di SMAN 15 Surabaya. Penelitian ini adalah studi deskriptif yang menggunakan rancangan cross sectional. Pengambilan sampel menggunakan total sampling. Variabel penelitiannya adalah karakteristik penjamah makanan, higiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan, sarana dan prasarana kantin serta kandungan bakteri *Escherichia coli* pada saus tomat dan sambal. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa higiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan makanan, sarana dan prasarana kantin yang diteliti memperoleh nilai kurang dari standar yang ditentukan (Nilai minimal 70). Untuk variabel keberadaan *E. coli* menunjukkan seluruh sampel makanan telah memenuhi syarat dengan tidak ditemukannya kandungan bakteri *E. coli* pada sampel saus tomat dan sambal yang diperiksa. Kesimpulan dari penelitian ini adalah sanitasi kantin di SMAN 15 masih perlu dilakukan penyesuaian sesuai dengan persyaratan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga. Penelitian ini merekomendasikan pelatihan kepada penjamah makanan tentang higiene, sanitasi dan menegakkan etika dalam praktek industri makanan.

Kata kunci: penjamah makanan, higiene, sanitasi, kontaminasi makanan, *E. coli*

PENDAHULUAN

Berdasarkan UU No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan, pembangunan kesehatan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya, sebagai investasi bagi pembangunan sumber daya manusia yang produktif secara sosial dan ekonomis.

Salah satu faktor yang dapat meningkatkan derajat kesehatan masyarakat secara optimal adalah penyelenggaraan makanan yang higienis, sehingga upaya higiene dan sanitasi perlu dilakukan demi mewujudkan kualitas makanan

yang aman dan higiene dengan menggunakan parameter terbebas dari *Escherichia E. coli*.

Permasalahan yang sering timbul di masyarakat adalah kualitas dan kuantitas dari produksi makanan. Oleh karena itu, makanan sebagai faktor yang sangat penting bagi kehidupan manusia selain harus memenuhi dari segi gizi dan penampilan yang menarik, makanan juga harus aman untuk dikonsumsi yaitu terbebas dari segala bentuk kontaminan yang dapat merugikan konsumen. Potensi makanan untuk terkontaminasi zat berbahaya dan menjadi sumber penularan penyakit meningkat jika proses penanganan hingga dikonsumsi masyarakat tidak memperhatikan higiene dan sanitasi. Kasus

keracunan tersebut bisa diakibatkan oleh faktor kebersihan dari makanan dan *food handler* juga kurang diperhatikan. Seperti pada penelitian yang telah dilakukan oleh Susana dkk. (2010) di wilayah Depok, Jawa Barat menyebutkan bahwa sebanyak 41% sampel makanan yang diteliti terkontaminasi oleh bakteri *E. coli*.

Kasus keracunan makanan juga terjadi pada siswa SD yang berada di desa Bandar Khalifah, kabupaten Deli Serdang, Sumatra Utara sebanyak 22 siswanya keracunan akibat mengonsumsi bakso yang di jual di kantin sekolah (Anonim, 2012).

Escherichia coli (*E. coli*) merupakan salah satu indikator sanitasi yang paling banyak digunakan untuk menunjukkan adanya masalah sanitasi. Keberadaan *E. coli* dalam air atau makanan dianggap memiliki korelasi tinggi ditemukannya patogen pada pangan yang akan mengakibatkan timbulnya penyakit seperti diare ringan sampai berat atau keracunan.

Kantin sekolah mempunyai peranan penting untuk memenuhi kebutuhan siswa akan makanan selama di sekolah. Pada umumnya makanan yang dijual di kantin mempunyai variasi yang sangat beragam, dengan harga relatif murah dan mudah dijangkau oleh siswa.

Pemilihan lokasi penelitian di kantin SMAN 15 karena sekolah tersebut adalah salah satu sekolah yang menerapkan *full day school*, di mana kantin tersebut dituntut untuk mampu melayani seluruh warga sekolah. Selain itu kantin tersebut merupakan salah satu program dari Unit Kesehatan Sekolah (UKS) yaitu selain berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pangan selama jam sekolah juga untuk menjaga siswa di sekolah tersebut agar tidak mengonsumsi makanan yang tidak sehat.

Di SMAN 15 memang belum terdapat kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan produksi kantin tersebut, tetapi tindakan preventif dinilai sangat penting untuk mencegah faktor risiko yang bisa saja muncul akibat terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik berasal dari bahan makanan, orang (penjamah makanan), tempat dan peralatan agar aman di konsumsi dan mencegah kejadian penyakit maupun keracunan yang disebabkan oleh makanan karena semua kasus keracunan makanan tidak dapat dihindari apabila kontaminasi oleh zat-zat berbahaya telah terjadi.

Dari penjelasan di atas, di rumusan permasalahan yaitu bagaimana kondisi higiene

penjamah makanan dan sanitasi kantin di SMAN 15 Surabaya. Tujuan dari penelitian ini adalah melakukan analisis kondisi higiene penjamah makanan dan sanitasi kantin di SMAN 15 Surabaya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif, yaitu penelitian dilakukan untuk menggambarkan suatu keadaan tanpa memberi perlakuan terhadap objek yang bertujuan untuk mempelajari kualitas higiene sanitasi kantin serta kualitas bakteriologi dari makanan yang di jual di kantin SMAN 15 Surabaya. Menurut waktu, penelitian ini merupakan penelitian *cross sectional* karena dilakukan pada satu waktu saja.

Besar sampel dalam penelitian ini adalah 10 orang yang merupakan penjamah makanan dan 8 *stand* yang pada saat penelitian sedang beroperasi.

Sampel diambil secara *total sampling*. Hal ini dikarenakan semua kantin digunakan sebagai sampel penelitian untuk penelitian higiene dan sanitasi penjamahnya serta sanitasi kantin dengan metode wawancara dengan alat bantu kuesioner dan lembar observasi.

Untuk sampel pemeriksaan kualitas bakteriologis dengan parameter *E. coli* pengambilan sampel dilakukan pada *stand* yang menggunakan saos dan sambal sebagai bahan tambahan makanan. Dalam penelitian ini ditemukan 5 *stand* yang menyediakan saos dan sambal sebagai bahan tambahan makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan penyakit yang diderita oleh penjamah makanan mayoritas yaitu sebanyak 5 orang atau 50%

Tabel 1.
Distribusi Penyakit yang Diderita Kantin Penjamah Makanan di SMAN 15 Surabaya Tahun 2015

Penyakit	Jumlah	%
Pernapasan	3	30
Pencernaan	2	20
Kulit	0	0
Lain-lain	5	50
Total	10	100

menderita penyakit lain-lain yang terdiri dari sakit kepala, dan sakit setelah mengalami keguguran. Dalam penelitian ini ditemukan 1 penderita penyakit pernapasan sedangkan penjamah makanan yang lainnya saat mulai merasakan sakit pada pernapasan, pencernaan maupun penyakit kulit secara sadar meliburkan diri hingga penyakit yang dideritanya sembuh Tabel 1.

Berdasarkan penelitian ini, ditemukan 90% penjamah makanan tidak memeriksakan kesehatannya secara rutin, mereka hanya memeriksakan kesehatannya jika penyakit tersebut dirasa sudah mengganggu pekerjaannya. Hal ini kurang baik karena kemungkinan besar penyakit sudah menular sebelum dilakukan pemeriksaan sehingga terlambat untuk dilakukan pencegahan.

Menurut hasil observasi, penjamah makanan memotong pendek kukunya setiap minggu sebanyak 8 orang atau (80%) dari keseluruhan penjamah makanan.

Hal ini sudah baik mengingat pertumbuhan kuku pada jari tangan sangat cepat sehingga diperlukan pemotongan rutin agar tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran dan kuman.

Berdasarkan hasil penelitian ini diketahui seluruh penjamah makanan menerapkan mencuci tangan dengan sabun. Hal ini sudah baik karena sesuai dengan pernyataan Arisman (2009) yaitu tangan perlu dicuci karena ribuan jasad renik, baik flora normal maupun cemaran, menempel di tempat tersebut dan mudah sekali berpindah ke makanan yang disentuh.

Tabel 2.

Distribusi Pemeriksaan Kesehatan Berkala Penjamah Makanan di Kantin SMAN 15 Surabaya Tahun 2013

Melakukan Pemeriksaan	Jumlah	%
Ya	1	10
Tidak	9	90
Total	10	100

Tabel 3.

Distribusi Perilaku Memotong Kuku dalam 1 Bulan Penjamah Makanan di Kantin SMAN 15 Surabaya Tahun 2013

Perilaku Memotong Kuku	Jumlah	%
2 kali	0	0
3 kali	2	20
Setiap minggu	8	80
Total	10	100

Tabel 4.

Distribusi Mencuci Tangan dengan Sabun Penjamah Makanan di Kantin SMAN 15 Surabaya 2013

Mencuci Tangan dengan Sabun	Jumlah	%
Ya	10	100
Tidak	0	0
Total	10	100

Tabel 5.

Distribusi Perilaku Merokok pada Penjamah Makanan di Kantin SMAN 15 Surabaya Tahun 2013

Perilaku Merokok	Jumlah	%
Merokok	1	10
Tidak merokok	9	90
Total	10	100

Dari hasil penelitian ditemukan seorang penjamah makanan (10%) yang memiliki perilaku merokok sisanya sebanyak 9 orang (90%) bukan perokok.

Tabel 6.

Hasil Rekapitulasi Observasi Kondisi Higiene dan Sanitasi Kantin SMAN 15 Surabaya Tahun 2013

Pemilik Stand	Nilai	Keterangan
Stand A	56	TMS
Stand B	58	TMS
Stand C	57	TMS
Stand D	59	TMS
Stand E	59	TMS
Stand F	65	TMS
Stand G	63	TMS
Stand H	65	TMS

Keterangan:

Kantin SMAN 15 menurut Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga termasuk dalam golongan A2 karena kapasitas pengolahannya antara 100–500 porsi per hari, menggunakan dapur rumah tangga, dan mempekerjakan tenaga kerja.

MS : Memenuhi syarat apabila memiliki nilai 71–74

TMS : Tidak memenuhi syarat apabila memiliki nilai kurang dari 71

Pada Tabel 6 dapat diketahui terdapat seluruh *stand* belum memenuhi syarat higiene sanitasi jasa boga pada penilaian lembar observasi.

Tabel 7.

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Sambal dan Saos Makanan di Kantin SMAN 15 Surabaya Tahun 2013

Jenis dan kode makanan	Kultur
	<i>E. coli</i>
Saos <i>stand</i> A	Negatif
Sambal <i>stand</i> A	Negatif
Sambal <i>stand</i> C	Negatif
Sambal <i>stand</i> F	Negatif
Sambal <i>stand</i> G	Negatif
Saos <i>stand</i> H	Negatif
Sambal <i>stand</i> H	Negatif

Penilaian yang dilakukan meliputi lokasi, bangunan dan fasilitas kantin, pencahayaan, ventilasi, ruang pengolahan makanan, penjamah makanan, air bersih, air kotor, fasilitas cuci tangan, pembuangan sampah, peralatan makan dan masak, perlindungan makanan, makanan serta persyaratan khusus untuk jasa boga golongan A2 yaitu ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruangan tidur, tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas), pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap, fasilitas pencucian dibuat dengan 3 (tiga) bak cuci, dan tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).

Dari tabel 7 dapat diketahui bahwa kandungan bakteri *E. coli* pada sampel tersebut seluruhnya negatif. Hal ini sudah sesuai dengan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasa boga yaitu angka kuman *E. coli* pada makanan 0/gr contoh makanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi higiene penjamah makanan pada saat penelitian sudah baik. Sebagian besar penjamah makanan sudah melakukan praktek higiene dengan baik seperti meliburkan diri pada saat kondisi badan sakit, perilaku mencuci tangan dengan sabun, kebersihan kuku dan perilaku merokok.

Sedangkan dari hasil observasi kondisi sanitasi kantin di SMAN 15 perlu untuk mendapat perhatian lebih karena masih belum memenuhi persyaratan sanitasi yang baik menurut Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasa boga yaitu pada

dinding tempat pengolahan yang masih belum rata dan tidak terdapat lapisan kedap air sehingga sulit untuk dibersihkan, pada langit-langit masih menggunakan asbes bergelombang berwarna gelap yang tidak dilengkapi pembuangan asap dapur, hal ini kurang sesuai karena akan menimbulkan penumpukan kotoran di atap.

Pada pencahayaan tidak merata pada setiap *stand*, pada beberapa ruangan pengolahan makanan, tempat pencucian peralatan dan tempat penyimpanan peralatan yang terbuka tanpa ada usaha perlindungan dari serangga, tikus atau binatang pengganggu lainnya serta tempat sampah yang tidak kedap air dan tanpa penutup.

Untuk kualitas bahan pelengkap makanan dalam hal ini melihat keberadaan parameter kuman *E. coli* pada sampel sambal dan saos dengan menggunakan hasil uji laboratorium menunjukkan hasil yang baik karena tidak ditemukan bakteri *E. coli* dalam sampel sambal dan saos.

Saran ditujukan kepada penjamah makanan dan pengelola kantin yaitu untuk memperhatikan sanitasi bangunan kantin dengan cara menjaga kebersihan dan melakukan penyesuaian sesuai dengan persyaratan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan sanitasi jasa boga agar tercipta lingkungan kantin yang lebih saniter serta untuk meningkatkan mutu pelayanan dan sekolah.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. & Motarjemi, Y. 2004. *Dasar-dasar Keamanan Pangan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Almatsier, Sunita. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita, 2006. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan*: Jakarta.
- Anonim, 2012a *tentang kantin sekolah* http://www.dinaspendidikanparepare.info/index.php?option=com_content&view=article&cid=217:tentang-kantin-sekolah-&catid=46:peserta-didik
- Anonim, 2012. *Siswa Keracunan Makanan*, <http://eksposnews.com/view/18/19739/22-siswa-keracunan-akibat-makanan-kantin.html>
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan seri Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan No: HK.00.05.5.1.1639. *Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. <http://www.pom.go.id/PDF>.
- Chandra, Budiman. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Cyntia, Anggi, K, 2011. *Higiene Sanitasi dan Kualitas Mikrobiologi pada Makanan di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya*. Skripsi, Surabaya, Universitas Airlangga
- Depkes. RI. 2004. *Modul Khusus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*, Jakarta: Dirjen PPM dan PL.
- Erawati, T. 2008. *Higiene dan Sanitasi Nasi Tempe Penyet Pedagang Kaki Lima Jalan Karangmenjangan Surabaya*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, Vol 4, No. 2, Januari 2008: 69–80.
- Fakultas Kesehatan Masyarakat. 2012. *Panduan Penyusunan dan Tata Cara Ujian Skripsi*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Hansikraus, M., Dwi., S. 2010 *Jurnal Kajian Bakteriologi Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Di Kabupaten Manokwari Propinsi Papua Barat Tahun 2010*. Papua Barat.
- Mukono, H.J. 2006. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan Edisi Kedua*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Muinde, OK, 2005. *Hygienic and Sanitary Practices of Vendors of Street Food in Nairobi, Kenya*. Kenya: African Journal of Food Agriculture Nutrition and Development.
- Permenkes RI No. 1096. MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Pratama, Moch. Candra, 2011. *Kondisi Higiene Penjamah Makanan Jajanan dan Sanitasi Kantin Di SMPN 1 Tulangan Sidoarjo*. Skripsi, Surabaya, Universitas Airlangga.
- Rahayu, N.P.S, 2007. *Hubungan antara Higiene dan Sanitasi Lingkungan Warung dan Praktek Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman*. Tesis. Universitas Diponegoro.
- Susana., Indrawani., Yvonne M., dan Zakianis, 2010. *Kontaminasi Bakteri Escherechia Coli pada Makanan Pedagang Kali Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok, Jawa Barat*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Volume 5, Nomor 3, Desember 2010: 110–115.
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan.
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan.
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- WHO. 2006. *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.