

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sekolah adalah tempat untuk mendapatkan ilmu dan berkumpulnya anak-anak dalam lembaga pendidikan yang sama. Karena masih kurangnya pengetahuan tentang perilaku sehat pada anak dan peran sekolah dalam memberikan pembelajaran tentang perilaku hidup sehat maka sekolah menjadi pintu gerbang perubahan perilaku hidup sehat. Banyak anak-anak yang masih kurang memperdulikan perilaku sehat seperti risiko penyakit yang mungkin timbul akibat sembarangan mengkonsumsi makanan. Dalam memengaruhi kondisi kesehatan siswa, sekolah memiliki peran yang penting dalam pembentukan usaha kesehatan melalui pelayanan kantin. Selain pelayanan kantin sehat, sekolah juga dapat membangun fasilitas sanitasi yang baik, yaitu berupa penyediaan air bersih, pengelolaan sampah yang baik, tempat cuci tangan yang tersedia, serta fasilitas jamban yang cukup sesuai dengan jumlah siswa (Anggi & Darmawan, 2022).

Kantin merupakan layanan khusus sekolah yang menyediakan makanan dan minuman sehat kepada siswa. Kantin memiliki peran penting dalam penyediaan makanan dan minuman yang sehat dan bersih. Sebagian besar anak sekolah belum mengerti dan memahami terkait cara memilih makanan dan minuman yang sehat, sehingga dapat berakibat buruk pada kesehatan. Setiap sekolah wajib menerapkan kantin sehat untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman. Namun, keberadaan

kantin tidak hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan siswa akan tetapi dapat dijadikan sebagai wadah untuk mendidik siswa tentang tata cara menjaga kesehatan dan kebersihan makanan minuman (Tatu Sri Mulyani *et al.*, 2020).

Makanan ringan atau camilan akan berpengaruh terhadap kesehatan dan pertumbuhan siswa. Saat ini masih banyaknya ditemukan makanan ringan atau jajanan yang mengandung zat aditif seperti pewarna buatan, perasa, pengawet serta pemanis yang berlebihan. Pada salah satu kasus keracunan biasanya diakibatkan oleh jajanan yang mengandung bahan aditif. Jumlah keracunan akibat makanan berada diposisi paling tinggi dari keseluruhan kasus keracunan nasional. Makanan yang tidak sehat dan tidak aman adalah makanan yang berasal dari proses pengolahan atau penyimpanan yang tidak higienis, bahan pangan yang mudah tercemar, serta proses penyajian dan kemasan yang buruk. Penelitian tentang kantin sehat sebelumnya pernah dilakukan oleh Kumala (2016), dan Ratih Hapsari, Kasmini, Wijayanti (2020) dalam penelitian ditemukan bahwa, dari 20 sekolah dasar di wilayah Puskesmas Kedungmudu Semarang memiliki kondisi sanitasi yang buruk, hanya 13,6% sekolah yang memenuhi standar sanitasi kantin, faktor yang memengaruhi kondisi sanitasi kantin adalah karena kurangnya pengawasan sekolah mengenai sanitasi kantin dan kurangnya kesadaran penjual tentang kebiasaan hidup bersih (Putri Ivana *et al.*, 2021).

Empat pilar mewujudkan kantin sehat adalah : (1) Komitmen dan manajemen sekolah, yaitu adanya komitmen dan adanya penanggung jawab atau pengelola kantin sekolah (2) Sarana dan prasarana, yaitu adanya sarana dan prasarana yang memadai, diantaranya, kontruksi bangunan kantin, fasilitas sanitasi, tempat penyimpanan,

dapur tempat pengolahan pangan (3) Sumber daya manusia, yaitu seluruh pegawai dan penjamah kantin memiliki pengetahuan dan keterampilan, mulai dari pengolahan, penyediaan makanan, dan kebersihan yang memenuhi standar higienis (4) Mutu pangan khususnya makanan dan minuman yang disajikan harus sehat dan aman dari bahaya biologis, kimia, dan fisik (Kadaryati *et al.*, 2021). Pengelola kantin harus selalu mendorong terciptanya keberadaan kantin di sekolah yang menyediakan makanan sehat dan aman untuk siswa, yang dilayani oleh penjual di kantin. Selain itu pengelola kantin harus memahami tugas kantin sekolah yang mendukung perkembangan dan kesehatan siswa melalui pemberian makanan dan minuman yang sehat, artinya sehat adalah makanan yang aman untuk dimakan (Suyanto *et al.*, 2023).

Persyaratan sanitasi kantin sehat mengacu pada Peraturan Menteri RI Kesehatan No. 02 Tahun 2023. Sanitasi adalah usaha untuk mencegah timbulnya penyakit yang menular dengan cara memutuskan mata rantai dari sumbernya. Untuk mewujudkan kantin sehat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi perlu pekerja yang memiliki pemahaman dan keahlian yang mahir dalam menyiapkan bahan baku dan mengolah makanan. Setiap karyawan kantin harus memiliki sertifikat kursus penjamah makanan, sehat tidak mempunyai penyakit menular, menggunakan alat atau memakai perlengkapan penjamah pangan seperti celemek dan penutup kepala (Oktafani & Yudhastuti, 2019).

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Sanitasi Kantin di SD Muhammadiyah Samarinda“

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana Gambaran Kondisi Sanitasi Kantin di SD Muhammadiyah Samarinda ?

C. Ruang Lingkup

Ruang Lingkup dalam penelitian ini adalah seluruh Kantin di SD Muhammadiyah Samarinda.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Kondisi Sanitasi Kantin di SD Muhammadiyah Samarinda.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui bagaimana keadaan lokasi dan bangunan di kantin SD Muhammadiyah di Samarinda.
- b. Untuk mengetahui keadaan prasarana penyajian makanan di kantin SD Muhammadiyah Samarinda.
- c. Untuk mengetahui kondisi fasilitas sanitasi di kantin SD Muhammadiyah Samarinda.
- d. Untuk mengetahui gambaran tentang penjamah pangan di kantin SD Muhammadiyah Samarinda.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Sebagai sumber pengalaman peneliti dalam rangka menambah wawasan pengetahuan dan pengembangan diri dalam bidang penelitian.

2. Bagi Pihak Sekolah

Dapat melakukan pengawasan terhadap kantin yang ada di sekolah dan lebih memperhatikan Fasilitas Kantin di Sekolah.

3. Bagi Peneliti lain

Sebagai salah satu masukan dan acuan bagi peneliti selanjutnya yang berkaitan dengan Sanitasi Kantin Sekolah.