

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Sanitasi**

Sanitasi menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) adalah usaha untuk mengawasi berbagai unsur lingkungan fisik yang berdampak pada manusia, terutama pada perkembangan fisik, kelangsungan hidup, dan kesehatan sedangkan sanitasi menurut Notoatmodjo adalah perilaku yang disengaja untuk mendorong kebudayaan yang mengutamakan kehidupan bersih, menghindari kontak langsung antara manusia dan buangan berbahaya tambahan dalam upaya meningkatkan dan mempertahankan kesehatan manusia. Sanitasi juga merupakan usaha mencegah penyakit dengan mengurangi atau mengendalikan unsur lingkungan fisik yang berkontribusi pada rantai penularan penyakit. Menurut para ahli sanitasi lingkungan bisa didefinisikan sebagai ilmu yang mempelajari dinamika interaktif antar kelompok dan komunitas manusia, serta berbagai perubahan komponen lingkungan hidup manusia yang dianggap bisa mengancam kesehatan masyarakat dan tentang cara mencegahnya. Sanitasi kantin sehat adalah salah satu langkah untuk mengatasi beberapa masalah di sekolah yang menjadi sumber penyebaran penyakit untuk siswa dan seluruh komunitas sekolah.

Kesehatan lingkungan adalah suatu ilmu yang dipelajari bagaimana lingkungan mempengaruhi kesehatan manusia, tumbuhan, dan hewan. Tujuannya adalah untuk meningkatkan unsur yang menguntungkan lingkungan dan terkendali dari unsur lingkungan yang merusak, sehingga dapat mengurangi kemungkinan risiko gangguan kesehatan. Kesehatan sekolah dirancang untuk memberi siswa kesempatan untuk

belajar dan berkembang dengan baik dan mengubahnya menjadi sumber daya manusia yang unggul. Ketiadaan akses terhadap sanitasi kantin yang baik dapat menyebabkan penyakit seperti diare, kecacingan yang menyerang anak-anak, dan keracunan, sehingga dapat mengganggu tumbuh kembang nya anak-anak serta dapat mengganggu aktifitas anak di sekolah (Bayu, 2021).

### **1. Manfaat Sanitasi**

Sanitasi membantu menciptakan lingkungan kerja yang sehat, yang menghasilkan hasil produksi yang sehat juga. Salah satu keuntungan dari menerapkan sanitasi makanan adalah :

- a. Menyediakan makanan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi.
- b. Mencegah penyakit menular.
- c. Mencegah kecelakaan akibat kerja.
- d. Menghindari pencemaran.
- e. Mengurangi jumlah (presentase) sakit.
- f. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman (Luspita, 2021).

Lingkungan dan fasilitas sanitasi sekolah harus memastikan bahwa makanan dan minuman tetap higienis. Keadaan sanitasi yang buruk dapat berdampak pada kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan. Hal ini pasti akan berdampak pada kesehatan orang-orang yang mengkonsumsi makanan tersebut. Masalah kesehatan seperti penyakit yang disebabkan oleh makanan dapat muncul jika sanitasi yang buruk. Diare adalah salah satu penyakit yang disebabkan oleh makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar kesehatan (Habiba *et al.*, 2023).

## **B. Kantin Sekolah**

Kantin adalah tempat dimana penjual menjual makanan dan minuman. Kantin merupakan fasilitas yang berfungsi untuk pendukung satuan pendidikan yang mempunyai fungsi yang signifikan. Paling tidak ada dua alasan utama mengapa kantin menjadi menjadi tempat yang sangat penting. Pertama, fungsi pada bidang kesehatan komunikasi sekolah dan Kedua, peran terkait dengan pendidikan. Kesehatan siswa akan berpengaruh seberapa efektif pembelajarannya kesehatan terganggu, untuk menjaga kesehatan siswa butuh asupan makanan dan gizi yang sehat. Selain menjaga kecukupan gizi, kantin sekolah juga bertanggung jawab untuk menyediakan makanan dan minuman untuk semua siswa. Dengan adanya kantin, sekolah dapat mengatur penyediaan makanan sehat untuk siswa. Namun, jika tidak ada kantin yang memadai akan menjadi sulit karena siswa harus mencari makanan alternatif diluar sekolah yang tidak cukup aman.

Kantin adalah suatu fasilitas layanan sekolah yang berusaha memberikan makanan dan minuman yang aman untuk siswa. Kantin mengacu pada kriteria pengelolaan kantin yang baik sesuai dengan persyaratan kementerian dengan ruangan terbuka. Kantin terbuka harus menjaga kualitas makanan dan minuman yang disajikan. Kantin berperan penting dalam menciptakan lingkungan yang sehat kemudian dapat menentukan kebiasaan makan siswa. Pengelola kantin sebaiknya mengikuti proses tentang bagaimana cara mengolah dan menjaga kebersihan kantin. Untuk makanan yang sudah diberikan harus aman. Pengolahan makanan yang baik akan mengurangi terjadinya penyebaran penyakit akibat makanan yang tidak sehat. Hal ini disebabkan

karena makanan dan minuman menjadi sumber penyebaran penyakit apabila makanan tidak ditangani dan dikelola dengan baik (Wahyuningsih *et al.*, 2020).

### **1. Fungsi Kantin Sekolah**

Kantin sekolah mempunyai fungsi berikut :

- a) Menyediakan makanan yang praktis, sehat, dan penuh nutrisi untuk siswa dan makanan bergizi akan membantu pertumbuhan kesehatan mereka.
- b) Memberikan makanan yang seimbang dan cukup kepada siswa.
- c) Memberikan pemahaman tentang pentingnya akan kesehatan.
- d) Memberi tahu siswa faktor yang memengaruhi kesehatan seseorang.
- e) Memberikan dasar ilmu gizi yang nyata.
- f) Memberi intruksi tentang cara berperilaku dan sebanding dengan norma sosial.
- g) Sebagai tempat dimana orang berbicara tentang pelajaran sekolah dan menunggu jika mempunyai waktu luang.

### **2. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Sarana Sanitasi Kantin Sekolah.**

#### **1. Pengetahuan Penjamah Makanan**

Manusia yang berhubungan langsung pada makanan dan minuman serta peralatannya, mulai dari perencanaan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian, disebut penjamah makan. Pengetahuan penjamah dibutuhkan sebelum mengambil tindakan secara sadar. Namun, pasien mungkin tidak melakukan tindakan yang diinginkan sampai mereka mendapatkan arahan yang kuat untuk mendorong mereka untuk melakukannya. Berdasarkan

pengetahuan ini pengetahuan yang baru dapat diperoleh dari guru, tenaga profesional kesehatan, buku, media massa dan sumber lainnya.

## 2. Pendidikan dan Pelatihan

Perubahan perilaku dalam menuju dewasa dan memperbaiki kehidupan dikenal sebagai pendidikan. Perilaku tersebut untuk mendapat tujuan pendidikan berupa meningkatnya kemajuan budaya serta masyarakat. Pendidikan bisa diberikan baik secara formal dan tidak formal. Untuk dapat memahami perubahan sikap ataupun praktik individu salah satu contohnya adalah bagaimana pendidikan bekerja dapat mempengaruhi praktik higiene sanitasi makanan. Karena dalam pembuatan makanan pekerja dapat melakukan pelatihan sanitasi dasar, tenaga kerja yang profesional, sungguh dan berdedikasi dalam pemahaman peran dan kebijakan sekolah. Penjamah yang handal dapat bertanggung jawab untuk seluruh proses pengelolaan makanan dan harus diberi pelatihan terus menerus tentang peran pekerja dalam menjaga kemanana dan kebersihan makanan. Maka dari itu pembelajaran mengenai pemberian pengetahuan merupakan hal yang penting bagi penjamah. Pemilik kantin wajib melihat bahwa penjamah professional yang akan diizinkan untuk menyajikan makanan.

## 3. Sanitasi Lingkungan Kantin

Sanitasi merupakan suatu usaha kesehatan yang menitik beratkan kepada pengawasan terhadap semua masalah lingkungan yang dapat berpengaruh pada kesehatan masyarakat. Kebersihan dibutuhkan untuk lingkungan yang

sehat dan sesuai standar kesehatan, komponen lingkungan yang dapat memengaruhi kesehatan manusia berupa penyediaan air bersih, pembuangan limbah, pengelolaan sampah, dan saluran pembuangan air limbah (SPAL).

#### 4. Penghasilan

Menurut Sutanto (1997) penjualan adalah upaya manusia untuk mengirimkan barang dan jasa yang mereka untuk orang-orang yang membutuhkan dengan imbalan uang dan harga yang sudah ditetapkan. Penjualan, menurut Winardi (1991) adalah proses mengaktifkan dan memenuhi kebutuhan atau keinginan pembeli atau konsumen untuk mencapai kesepakatan yang berkelanjutan dan keuntungan bagi kedua belah pihak. Dalam mengelola kantin jumlah uang yang diterima oleh suatu bisnis memengaruhi kemajuan bisnis tersebut, semakin banyak yang yang diterima oleh suatu kantin sekolah maka semakin banyak pergerakan penjualan barang dan jasa yang dijual di sana, tetapi ini belum tentu sebanding dengan standar kebersihan dan sanitasi di dalam kantin.

#### 5. Status Kepemilikan

Seberapa bagus pihak kantin dalam menjaga bangunan kantin saat menjalankan kegiatan usahannya ditentukan oleh status kepemilikannya. Hak individu untuk memakai, yang berarti memiliki, mengambil manfaat dari suatu bidang tertentu.

## 6. Akreditasi Sekolah

Akreditasi adalah prosedur evaluasi berdasarkan fakta dengan indikator tertentu. Asesor melakukan pengamatan dan penilaian langsung dari situasi tanpa mengubahnya. Menurut Prof. Dr. M. Mastuhu, M,Ed akreditasi adalah kebalikan dari analisis itu sendiri. Dalam hal ini pihak luar digunakan untuk memberikan penilaian terhadap kualitas pembelajaran yang diberikan. Jadi, akreditasi adalah penilaian tingkat kualifikasi sekolah swasta oleh pemerintah terhadap kedudukan sekolah (Ratih, 2020).

## 3. Penyakit Yang Disebabkan Oleh Makanan

Keracunan makanan atau penyakit yang disebabkan oleh makanan bisa digolongkan menjadi beberapa jenis penyebab sebagai berikut :

1. *Food infection* (bakteri dan virus) atau makanan yang terinfeksi *salmonella, cholera, tuberculosis*.
2. *Food intoxication* (bakteri) atau keracunan makanan karena bahan kimia seperti *cadmium, antimon, insektida*.
3. *Chemical food borne illness* atau keracunan makanan karena bahan kimia seperti *kadium, antimon, insektida*.
4. *Posioning plant and animal* atau keracunan makanan karena hewan dan tumbuh tumbuhan keracunan seperti jengkol, jamur, dan kentang.
5. Parasit atau penyakit seperti *cacing taeniasis, cyticercosis*.

Diare dan keracunan makanan adalah dua penyakit yang paling umum sering dikaitkan karena penyediaan makanan yang kurang bersih dan sering terjadi pada

siswa, karena pada dasarnya siswa belum mengerti cara memilih makanan yang sehat dan benar maka dari itu pihak sekolah sebaiknya selalu memperhatikan dan menerapkan sanitasi kantin dan *hygiene* sanitasi kepada penjamah makanan yang menjual berbagai macam makanan di kantin sekolah (Septiani, 2019).

### **C. Komponen Sanitasi Kantin Sekolah Sehat**

Unsur kebersihan kantin sehat mengarah pada Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 02 Tahun 2023 meliputi lokasi bangunan, prasarana penyajian makanan, fasilitas sanitasi dan penjamah pangan. Sanitasi merupakan salah satu upaya untuk memberantas timbulnya penyakit yang menular melalui mematahkan mata rantai pada sumber penyakit. Untuk memberikan makanan dan minuman yang aman agar terhindari dari suatu penyakit, kantin harus memenuhi beberapa syarat yang sesuai dengan permenkes. Berikut persyaratan sanitasi kantin sehat yang menjadi penilaian dalam penelitian ini :

#### **1. Lokasi dan Bangunan**

Lokasi dan bangunan kantin wajib memiliki sistem sanitasi yang baik. Berikut beberapa persyaratan lokasi bangunan kantin :

##### **a. Lokasi**

1. Tidak berdekatan atau berhadapan secara langsung dengan Toilet.
2. Jauh dari tempat pembuangan sampah.

**b. Bangunan**

Syarat konstruksi dapur adalah bersih, kuat, tahan air, datar, dan tidak licin dan cukup mudah saat dibersihkan, serta dapat melindungi makanan dari kontaminasi.

Syarat konstruksi bangunan yang baik adalah :

1. Bangunan kantin umumnya harus kuat dan bersih.
2. Bahan yang digunakan untuk lantai harus kedap air, rata, tidak licin, dan mudah saat dibersihkan.
3. Dinding rata, kokoh dan mudah dibersihkan.
4. Dinding yang terkena percikan air dilapisi dengan bahan yang mudah dibersihkan dan tahan air.
5. Ruang bersih dari barang yang sudah tidak terpakai.
6. Pada langit-langit dapur tidak ada kebocoran dan bebas dari sarang laba laba.
7. Area kantin mempunyai sirkulasi udara yang baik.
8. Secara umum tidak terkontaminasi oleh hewan vektor seperti lalat, kecoa, dan tikus.

**2. Prasarana Penyajian Makanan**

Saat menyajikan makanan yang perlu diperhatikan adalah makanan tersebut yaitu penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan, penyajian makanan, kemudian untuk peralatan yang akan dipakai harus dalam kondisi bersih, petugas yang menyajikan harus menjaga kebersihannya kemudian wajib memakai celemek, untuk kantin dengan makanan yang tertutup maupun makanan yang terbuka harus

mempunyai tempat penyajian makanan yang bersih agar terhindar dari debu dan kotoran. Berikut beberapa persyaratan penyajian makanan :

**a. Penyimpanan Bahan Pangan**

Persyaratan untuk penyimpanan makanan tertutup dan terbuka sebagai berikut :

1. Pisahkan bahan makanan dari makanan yang sudah jadi.
2. Tidak boleh ada pestisida (B3) di tempat penyimpanan
3. Ada kulkas yang dapat digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan.
4. Bahan baku harus tetap utuh dan tidak ada kerusakan.

**b. Dapur Tempat Pengolahan Makanan**

1. Bangunan dapur harus terlihat rapi dan bersih.
2. Dapur tidak mengarah langsung dengan toilet.
3. Meja dapur cukup mudah saat dibersihkan.
4. Terdapat sarana yang berfungsi sebagai jalan keluar udara.
5. Tidak ada hama dan serangga di ruang dapur.
6. Permukaan lantai datar dan cukup mudah saat dibersihkan dan tidak licin.
7. Tersedia sarana atau tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun.
8. Tersedia tempat untuk mencuci peralatan.
9. Adanya tempat sampah yang kuat, tahan air, dan tertutup.
10. Pastikan alat pengolahan bersih, tidak retak, tidak luntur atau berkarat.
11. Menggunakan lap atau serbet yang bersih.
12. Tidak boleh menggunakan telenan yang terbuat dari kayu.

**c. Tempat Penyajian Pangan**

1. Tempat penyajian harus tertutup, bersih, tidak berkarat, dan tarapangan (*food grade*).
2. Makanan berprotein tinggi dan bersantan tidak boleh disajikan lebih dari enam jam setelah pemasakan.
3. Untuk setiap jenis makanan disajikan dalam tempat yang terpisah.
4. Untuk makanan dan minuman tidak menggunakan wadah berupa plastik, mika, dan bahan plastik lainnya.
5. Pangan tidak menimbulkan bau yang bukan ciri khas.
6. Pangan tidak mengeluarkan lendir dan berjamur.
7. Tidak mengandung bahan berbahaya seperti (Pewarna buatan, perasa dan pengawet).
8. Makanan tidak mengandung bahan tambahan berbahaya.

**3. Fasilitas Sanitasi**

Kantin harus memiliki fasilitas sanitasi berikut :

**a. Air Bersih**

1. Tersedianya air yang bersih dengan jumlah cukup.
2. Kualitas air bersih harus sesuai permenkes.
3. Tempat penampungan air bersih dan tertutup.

**b. Air Limbah**

1. Saluran pada air limbah harus terbuat dari bahan tahan air dan mengalir dengan lancar.

2. Untuk pembuangan air limbah dapur dilengkapi dengan perangkap kotoran.

**c. Sampah**

1. Adanya tempat sampah yang tertutup, tahan air, tidak berkarat, dan cukup mudah saat hendak dibersihkan.
2. Sampah harus dibuang maksimal dalam waktu 1x 24 jam.
3. Kantong plastik digunakan untuk melapisi tempat sampah yang basah.

**d. Tempat Cuci Tangan**

1. Tempat cuci tangan, wastafel, sabun, dan alat pengering tangan harus tersedia.
2. Pada tempat cuci tangan harus ada air yang mengalir.

**e. Tempat Cuci Peralatan**

1. Adanya bak atau ember untuk mencuci peralatan memasak.
2. Air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup dilengkapi dengan sabun atau detergent.

**4. Penjamah Pangan Kantin**

Penjamah makanan di kantin harus mempunyai pengetahuan dan keterampilan yang lebih dalam menyiapkan bahan makanan dan cara pengelolaan makanan atau memasak. Berikut beberapa persyaratan penjamah makanan kantin :

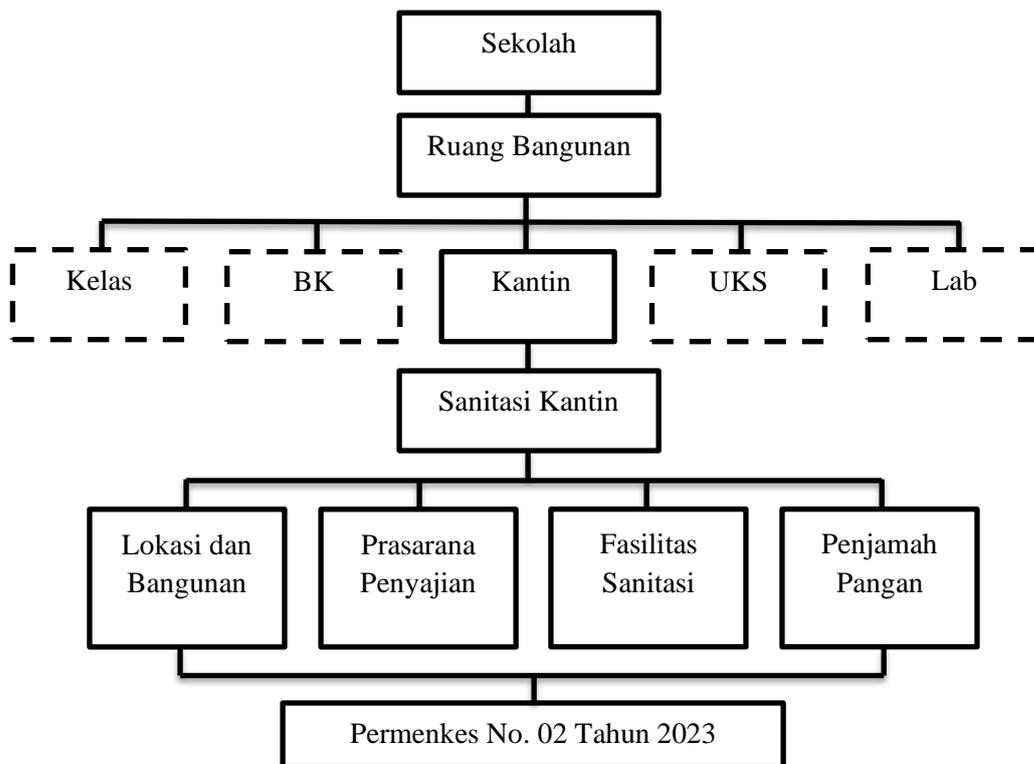
**a. Penjamah Makanan**

1. Mengikuti kursus penanganan makanan yang diselenggarakan oleh instansi yang berwenang.
2. Sehat dan tidak mempunyai riwayat penyakit menular.

3. Melakukan test atau pemeriksaan kesehatan secara rutim minimal 6 bulan sekali.
4. Menggunakan perlengkapan kerja seperti, celemek dan penutup kepala.
5. Selalu cuci tangan menggunakan sabun sebelum menyentuh makanan.
6. Cuci tangan menggunakan sabun setiap buang air besar maupun kecil.
7. Tidak boleh merokok saat menyajikan makanan.
8. Menggunakan perlengkapan saat menjamah makanan.
9. Kuku tangan harus pendek, tidak kotor, dan tidak diwarnai.
10. Hindari penggunaan gelang atau cincin yang berukir (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023)

#### D. Kerangka Teori

Berdasarkan uraian di atas dapat digambarkan bahwa kerangka teori pada penelitian ini yang berjudul “Gambaran Sanitasi Kantin di SD Muhammadiyah Samarinda”



**Keterangan :**

Diteliti :

Tidak diteliti :

**Gambar 2. 1 Kerangka Teori**

### E. Kerangka Konsep

Kerangka konsep dalam penelitian ini adalah 4 Pilar Dasar Sanitasi Kantin yang memiliki hasil ukur baik, cukup, dan kurang menurut penilaian Suharsimi Arikunto (1966).



**Gambar 2. 2 Kerangka Konsep**