

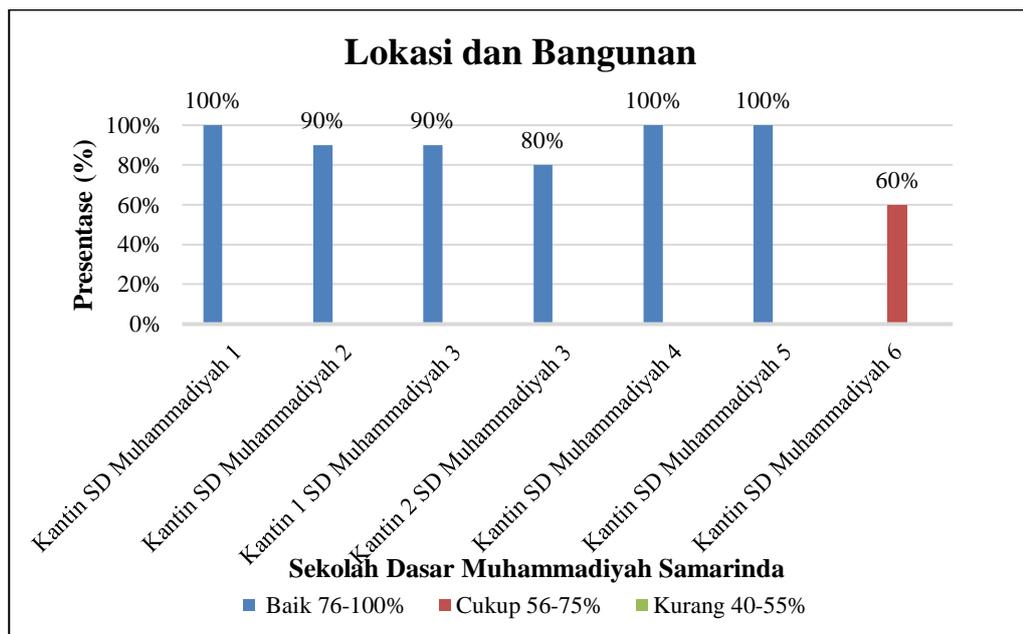
BAB V

PEMBAHASAN

A. Pembahasan

a. Lokasi dan Bangunan

Berdasarkan hasil penelitian lokasi dan bangunan di kantin SD Muhammadiyah Samarinda. Sebanyak 6 kantin memiliki hasil penilaian Baik dan 1 kantin memiliki hasil penilaian Cukup. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 02 Tahun 2023, tentang persyaratan lokasi dan bangunan pada kantin sebaiknya lokasi kantin tidak berdekatan dengan toilet, pabrik cat dan sumber pencemar lainnya. Dan untuk bangunan kantin seperti dinding, lantai, pintu, jendela, langit-langit sebaiknya tahan air, rata, tidak licin, tidak lembab, memiliki permukaan lantai rata dan cukup mudah dibersihkan.



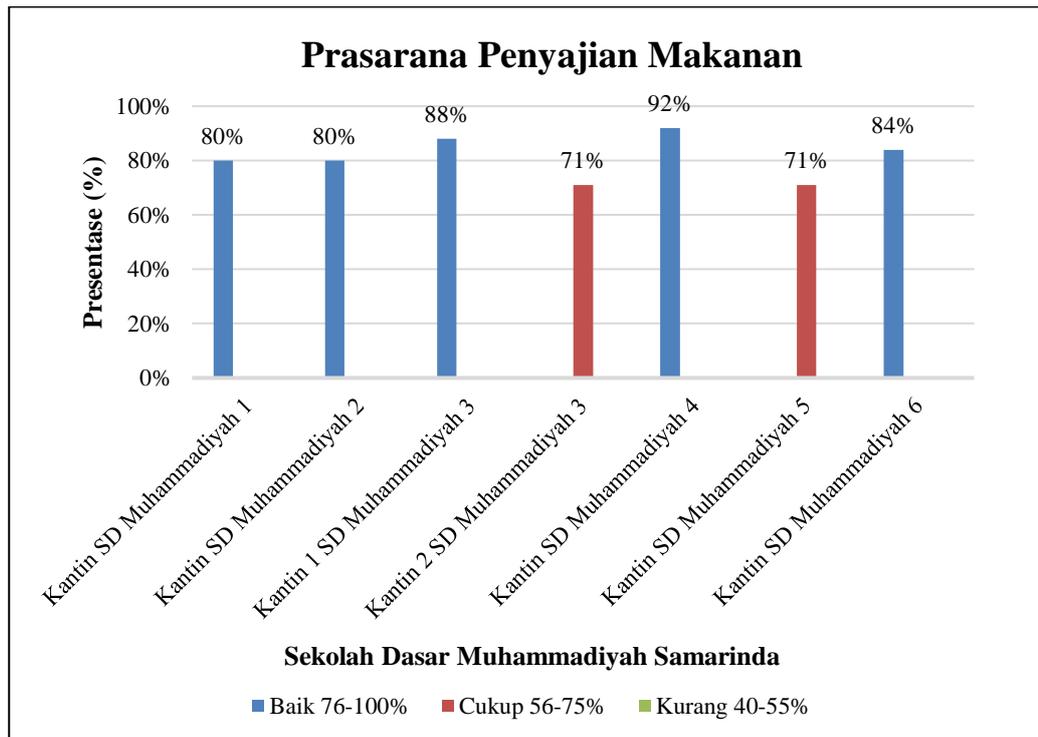
Gambar 5.1 Kategori Hasil Penilaian Lokasi dan Bangunan di SD Muhammadiyah

Berdasarkan hasil penelitian lokasi dan bangunan kantin yang telah dilakukan secara langsung di SD Muhammadiyah Samarinda. Gambar 5.1 menunjukkan kantin SD Muhammadiyah 6 memiliki hasil penilaian Cukup. Dikarenakan beberapa bangunan kantin disana tidak terpelihara dengan baik, tempat sampah yang sangat dekat dengan kantin, tempat sampah tidak tertutup, dan dapur kantin dipehuni dengan tumpukan barang. Dekatnya lokasi penempatan bak sampah dan tidak tertutupnya bak sampah maka kantin kemungkinan memiliki potensi untuk menimbulkan gangguan seperti bau yang tidak sedap dan mengakibatkan munculnya hewan vektor seperti lalat, kecoa, dan tikus. Mengingat penyakit tropis yang ditularkan melalui vektor, maka pengendalian vektor dan hewan pembawa penyakit merupakan upaya pencegahan penyakit menular vektor. Hewan vektor seperti lalat ditemukan di berbagai habitat, seperti air, tumbuhan, dibawah kulit kayu, hewan, pasir dan batu. Salah satu habitat paling umum bagi lalat adalah tempat pembuangan sampah, karena lalat menyukai tempat sampah karena kotor, berbau dan lembab sehingga menjadi habitat utama bagi lalat adalah tempat pembuangan sampah (Majdi *et al.*, 2021). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yani, (2023) dalam penelitiannya di Sekolah Dasar Negeri 101957 Desa Besar 2 Terjun Serdang Bedagai didapati bahwa sarana pembuangan sampah telah memenuhi persyaratan (66,7%) namun masih memiliki kekurangan pada tiap indikatornya, yaitu tersedianya tempat sampah pada tiap ruang kelas namun tidak memiliki penutup dan tidak dilapisi sehingga terlihat kotor. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yastuti *et al.*, (2021) dalam penelitiannya di Kantin Sekolah Menengah Pertama Negeri di Kota Kendari masih

terdapat kantin yang mempunyai barang-barang sisa seperti sampah plastik yang telah digunakan dan disimpan berdekatan dengan bahan makanan, terdapat kantin yang belum mempunyai bangunan kokoh, kuat, aman, dan terpelihara, kebanyakan kantin di Sekolah Menengah Pertama Negeri Kendari tidak mempunyai bangunan yang permanen dan keadaan bangunan berlubang sehingga mempermudah masuknya vektor pembawa penyakit seperti tikus dan kecoa. Kondisi lokasi dan bangunan sangat penting bagi kantin dan kondisi sanitasi yang kurang dapat menentukan kualitas makanan yang disajikan, karena berbagai penyakit dapat terjadi akibat kondisi sanitasi yang kurang baik.

b. Prasarana Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian prasarana penyajian makanan di kantin SD Muhammadiyah Samarinda. Sebanyak 5 kantin memiliki hasil penilaian Baik dan 2 kantin lainnya memiliki hasil penilaian Cukup. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 02 Tahun 2023, tentang persyaratan prasarana penyajian makanan sebaiknya kantin memiliki penyimpanan bahan makanan yang terpisah dengan makanan jadi, saat membersihkan peralatan memasak tidak memakai lap kain yang sudah kotor, tersedia kulkas untuk menyimpan bahan makanan, dapur memiliki tempat pengolahan makanan yang bersih, setiap jenis makanan disajikan dalam tempat terpisah, tersedianya tempat sampah di dapur kantin, waktu penyajian makanan tidak boleh lebih dari 6 jam dan tempat penyajian makanan harus tertutup, tidak berkarat, tidak luntur, bersih dan tarapangan (*food grade*).



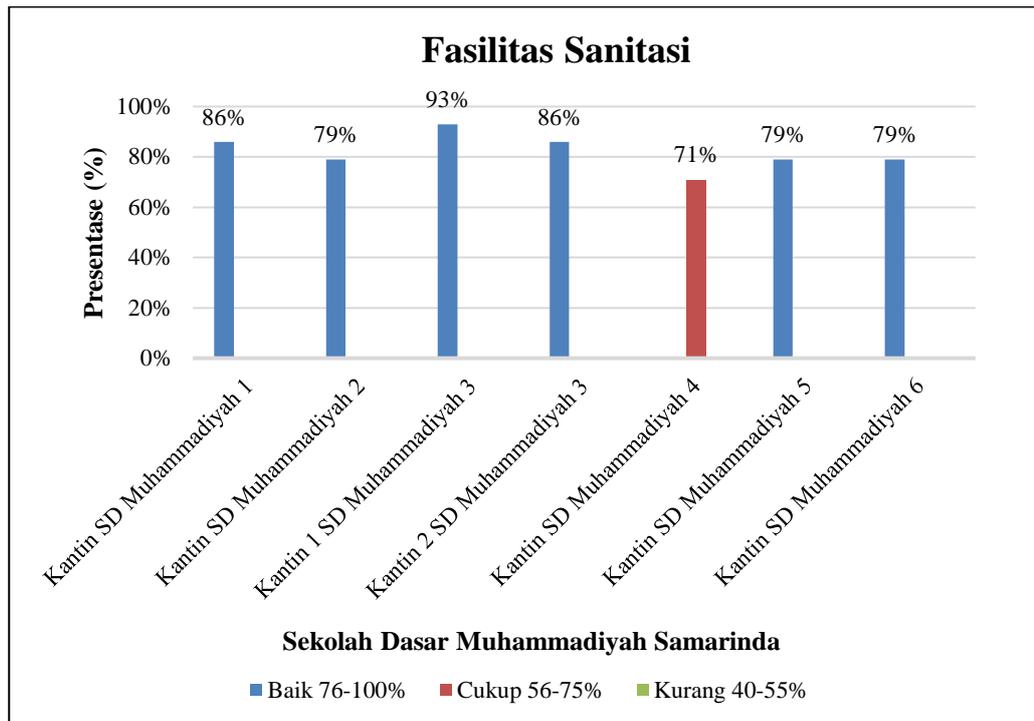
Gambar 5.2 Kategori Hasil Penilaian Prasarana Penyajian Makanan di SD Muhammadiyah

Berdasarkan hasil penelitian prasarana penyajian makanan yang telah dilakukan secara langsung di SD Muhammadiyah Samarinda. Gambar 5.1 menunjukkan kantin (2) SD Muhammadiyah 3 dan kantin SD Muhammadiyah 5 memiliki hasil penilaian Cukup. Dikarenakan toilet, dapur, dan tempat penyajian makanan terhubung menjadi satu ruangan, para penjual di kantin membungkus makanan atau minuman masih menggunakan plastik es, mika, sedotan dan beberapa kantin membersihkan peralatan memasak masih menggunakan lap yang sudah kotor, kemudian peralatan memasak tidak disimpan ke dalam lemari penyimpanan. Menyimpan peralatan yang tidak sesuai dengan tempatnya dapat menimbulkan kontaminasi kuman pada peralatan tersebut. Menurut Permenkes Republik Indonesia

No.02 Tahun 2023 bahwa peralatan memasak yang berada diruang pengolahan makanan harus berada di meja atau lemari tempat penyimpanan peralatan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nofita & Mustakim, (2023) dalam penelitiannya di kantin Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Jakarta menunjukkan, sebanyak 21 responden (52.5%) tidak memenuhi syarat, hal ini dikarenakan peralatan yang sudah bersih tidak disimpan di tempat yang bebas dari pencemaran dan tidak adanya tempat penyimpanan peralatan memasak.

c. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian fasilitas sanitasi di kantin SD Muhammadiyah Samarinda. Sebanyak 6 kantin memiliki hasil penilaian Baik dan 1 kantin lainnya memiliki hasil penilaian Cukup. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 02 Tahun 2023 tentang persyaratan fasilitas sanitasi kantin, sebaiknya kantin memiliki fasilitas seperti tempat cuci tangan yang disertai dengan menggunakan sabun dan air bersih yang mengalir, tersedianya tempat cuci peralatan memasak yang tersedia bak atau sabun, disekitar tempat pencucian peralatan air tidak boleh tergenang, tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup, tersedianya bak sampah yang kedap air, tidak berkarat dan mudah dibersihkan, sampah basah dan sampah kering dipisah, sebaiknya sampah harus dibersihkan dalam waktu maksimal sehari dan tong sampah sebaiknya dilapisi dengan kantong plastik.



Gambar 5.3 Kategori Hasil Penilaian Fasilitas Sanitasi di SD Muhammadiyah

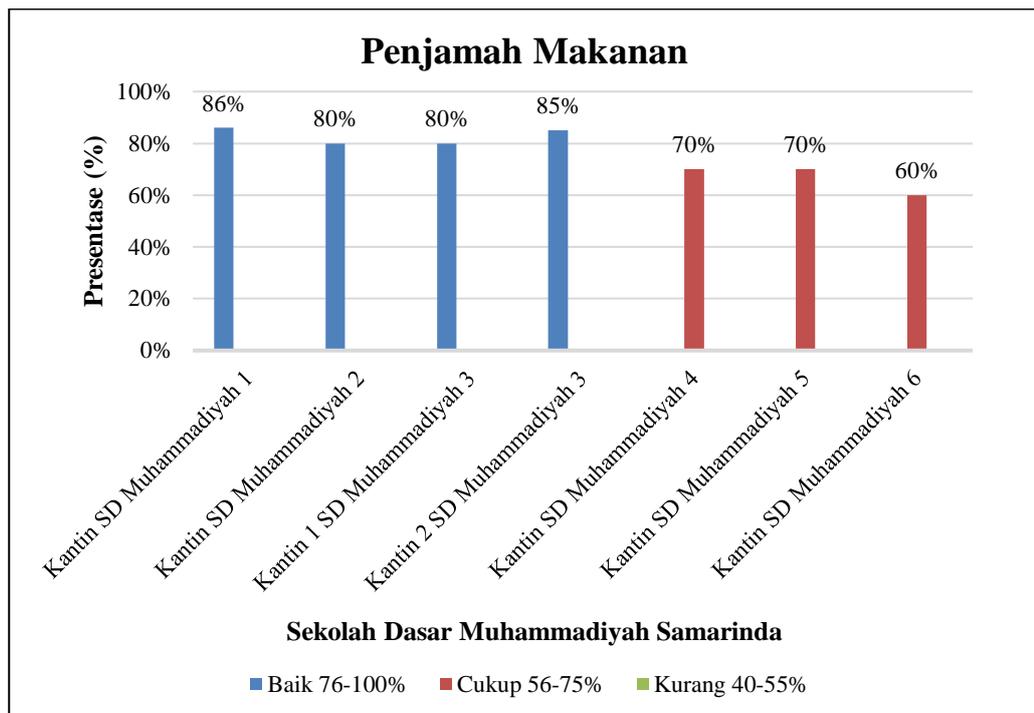
Berdasarkan hasil penelitian fasilitas sanitasi kantin yang telah dilakukan secara langsung di SD Muhammadiyah Samarinda. Gambar 5.3 menunjukkan kantin SD Muhammadiyah 4 Samarinda memiliki penilaian Cukup. Dikarenakan beberapa kantin disana tidak memiliki saluran air limbah yang dilengkapi dengan perangkat lemak, tidak tersedia tempat sampah yang kedap air dan tertutup, kemudian untuk sampah basah dan sampah kering tidak dipisah, tidak tersedia bak atau ember di tempat cuci peralatan memasak, dan tidak tersedianya wastafel yang dilengkapi sabun dan air mengalir yang dapat memudahkan anak-anak untuk mencuci tangan sebelum makan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Habiba *et al.*, (2023) dalam penelitiannya sebanyak 21 (55,27%) kantin Sekolah Dasar di Wilayah Kecamatan

Pontianak Barat terdapat tempat sampah yang masih terbuka. Dengan demikian, tempat sampah yang terbuka dapat menyebarkan bau tidak sedap disekitar kantin. Tempat sampah yang terbuka merupakan sumber makanan bagi serangga dan hewan pengerat. Wadah terbuka yang diletakkan terlalu dekat dengan dapur dan area penyajian makanan dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan. Beberapa kantin juga masih belum menyediakan sabun pada tempat cuci tangan, karena mencuci tangan hanya dengan air tanpa sabun sangat tidak efektif untuk menghilangkan minyak, bakteri, kotoran, atau virus. Akibatnya, kebersihan tangan tidak terjaga dengan baik dan risiko penyebaran penyakit melalui tangan yang kotor menjadi lebih tinggi. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yustika *et al.*, (2021) dalam penelitiannya di Kantin Madrasah Ibtidaiyah Al-Amin Kota Semarang belum tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dan sabun. Hal ini menyebabkan para siswa sudah terbiasa makan atau mengambil makanan di kantin tanpa mencuci tangan dengan air dan sabun terlebih dahulu. Padahal mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun efektif untuk menghilangkan kotoran secara mekanis dari permukaan kulit dan dapat mengurangi jumlah mikroorganisme penyebab penyakit seperti virus, bakteri dan parasit lainnya.

d. Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian penjamah makanan di kantin SD Muhammadiyah Samarinda. Terdapat 4 kantin memiliki hasil penilaian Baik dan terdapat 3 kantin lainnya memiliki hasil penilaian Cukup. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 02 Tahun 2023 tentang syarat penjamah makanan, sebaiknya

kantin memiliki penjamah makanan yang mempunyai sertifikat kursus penjamah, sehat tidak menderita penyakit menular, rutin melakukan test kesehatan selama 6 bulan sekali, memakai pakaian kerja seperti celemek dan penutup kepala, selalu menjaga kebersihan tangan, tidak boleh merokok saat menyajikan makanan dan tidak boleh memakai gelang tangan atau cincin.



Gambar 5.4 Kategori Hasil Penilaian Penjamah Makanan di SD Muhammadiyah

Berdasarkan hasil penelitian penjamah makanan yang telah dilakukan secara langsung di SD Muhammadiyah Samarinda. Gambar 5.4 menunjukkan kantin SD Muhammadiyah 4, kantin SD Muhammadiyah 5, dan kantin SD Muhammadiyah 6 memiliki penilaian Cukup karena pihak sekolah tidak memberikan informasi kepada penjamah untuk rutin melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 6 bulan sekali dan

sekolah tidak melakukan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi kepada pengelola kantin. Hal inilah yang menyebabkan beberapa penjamah tidak pernah mengikuti kursus penjamah makanan, penjamah juga tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin selama 6 bulan sekali karena kurangnya pengetahuan mengenai syarat penjamah makanan yang baik. Pada saat menyajikan makanan dan mengolah makanan beberapa penjamah disana tidak memakai perlengkapan menjamah seperti celemek, sarung tangan dan penutup kepala. Beberapa penjamah juga masih menggunakan menggunakan cincin atau gelang saat menjamah makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hardiyani Pitri *et al.*, (2020) dalam penelitiannya beberapa Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang tidak memakai perlengkapan menjamah seperti celemek, sarung tangan, dan penutup kepala. Penjamah tidak memiliki celemek dan penutup kepala dikarenakan penjamah merasa pakaian mereka dan tangan mereka sudah bersih. Penjamah juga tidak memakai sarung tangan karena pada saat menggunakan sarung tangan penjamah merasa tidak nyaman. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Gerung & Reski Armelia, (2020) dalam penelitiannya di kantin SMA 4 Kendari sebanyak 3 respondes (8,3%) memiliki nilai cukup. Hal ini disebabkan karena kurangnya informasi tentang kewajiban penjamah makanan untuk melakukan pemeriksaan kesehatan setiap 6 bulan sekali, penyimpanan bahan makanan juga tidak diletakkan di tempat yang tertutup, dan saat menjamah makanan sebagian penjamah tidak memakai peralatan penjamah dan tidak memakai penutup kepala. Penggunaan peralatan saat menjamah seperti celemek, penutup kepala, dan sarung tangan sangat penting bagi

penjamah sebelum dan sesudah menjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi secara fisik.

Dua faktor yang dapat memengaruhi kualitas hygiene yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan. Faktor penjamah makanan dianggap lebih signifikan karena mereka adalah individu yang aktif dan memiliki kemampuan untuk mengubah perilaku kebersihan diri mereka sendiri dan lingkungan mereka. Penjamah memainkan peran penting dalam proses pengolahan makanan karena penyakit dapat menyebar dari mereka. Seseorang yang melakukan kontak langsung dengan makanan dan peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikannya disebut penjamah makanan. Penjamah juga memiliki peran penting dalam menyediakan makanan dan minuman yang memenuhi syarat tenaga kesehatan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ayu Aprilia *et al.*, (2022) tentang Praktik Hygiene tenaga penjamah makanan di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo menunjukkan dengan p value = 0,00 terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik hygiene tenaga penjamah makanan di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo.

Selain hasil observasi sanitasi kantin, peneliti juga melakukan wawancara kepada pihak sekolah mengenai kebijakan kantin yang ada di setiap sekolah. Berdasarkan hasil wawancara mengenai kebijakan kantin di SD Muhammadiyah Samarinda dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut;

1. SD Muhammadiyah 1

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak SD Muhammadiyah 1 dapat disimpulkan bahwa sekolah telah melakukan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi kepada pengelola kantin. Sekolah memiliki petugas atau guru yang secara rutin memberikan informasi untuk melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 6 bulan sekali. Kepala Sekolah memberikan informasi tentang bagaimana mengelola kantin yang benar dan memeriksa kebersihan kantin secara langsung. Selain pihak sekolah, puskesmas juga rutin melakukan penyuluhan kantin sehat. Siswa disana dilarang jajan diluar sekolah dan diwajibkan membawa botol minum dan kotak makan sendiri dari rumah.

2. SD Muhammadiyah 2

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak SD Muhammadiyah 2 dapat disimpulkan bahwa sekolah telah melakukan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi kepada pengelola kantin. Sekolah memiliki petugas yang secara rutin memberikan penyuluhan kepada pengelola kantin. Puskesmas juga memberikan penyuluhan tentang sanitasi kantin sehat setiap bulan dan pengelola kantin harus meminta izin langsung kepada kepala sekolah jika ada yang ingin berjualan di kantin. Sekolah juga meminta siswa membawa botol minum dan kotak makan sendiri dari rumah. Namun pihak sekolah belum memberikan informasi kepada penjamah makanan di kantin untuk melakukan pemeriksaan kesehatan rutin minimal 6 bulan sekali.

3. SD Muhammadiyah 3

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak SD Muhammadiyah 3 dapat disimpulkan bahwa sekolah telah melakukan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi kepada pengelola kantin dalam mengolah makanan serta memberikan informasi kepada penjamah makanan untuk melakukan pemeriksaan rutin minimal 6 bulan sekali. Sekolah memiliki petugas atau guru untuk memberikan penyuluhan tentang sanitasi kantin dan cara mengolah makanan yang bersih dan sehat. Siswa diwajibkan membawa botol minum dan kotak makan sendiri dari rumah. Selain itu, puskesmas juga rutin memberikan penyuluhan tentang kantin sehat dan biasanya dilakukan sebulan sekali.

4. SD Muhammadiyah 4

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak SD Muhammadiyah 4 dapat disimpulkan bahwa sekolah telah melakukan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi kepada pengelola kantin. Ada petugas atau guru yang ditunjuk secara rutin untuk melakukan penyuluhan, pihak puskesmas juga memberikan penyuluhan sebulan sekali serta melakukan inspeksi sanitasi di sekolah. Pengelola kantin harus meminta izin kepada kepala sekolah jika ada yang ingin berjualan di kantin. Kepala sekolah melarang siswanya untuk jajan diluar sekolah dan mewajibkan untuk membawa botol minum dan kotak makan sendiri dari rumah. Selain itu, pihak sekolah memberikan informasi kepada penjamah makanan di kantin untuk selalu melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin minimal 6 bulan sekali.

5. SD Muhamamdiyah 5

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak SD Muhammadiyah 5 dapat disimpulkan bahwa sekolah tidak pernah memberikan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi kepada pengelola kantin, namun pihak puskesmas memberikan penyuluhan setiap 6 bulan sekali. Penjual yang ingin berjualan di kantin biasanya meminta izin langsung kepada kepala sekolah secara lisan. Sekolah melarang siswanya untuk jajan diluar sekolah dan diwajibkan membawa botol minuman dan kotak makan sendiri dari rumah.

6. SD Muhammadiyah 6

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak SD Muhammadiyah 6 dapat disimpulkan bahwa sekolah telah melakukan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi kepada pengelola kantin. Sekolah memiliki petugas atau guru yang ditunjuk untuk memberikan informasi tentang bagaimana cara mengolah makanan yang bersih dan sehat. Penjual biasanya meminta izin secara lisan kepada pengelola kantin jika ingin berjualan di kantin dan pihak sekolah rutin memeriksa kebersihan kantin. Kepala sekolah juga melarang siswanya untuk jajan diluar sekolah dan mewajibkan membawa botol minum dan kotak makan sendiri dari rumah.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti kepada pihak sekolah mengenai kebijakan kantin, terdapat beberapa sekolah yang tidak memberikan informasi kepada pengelola kantin untuk selalu melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin minimal 6 bulan sekali untuk penjamah makanan dan mengikuti pelatihan kursus sebagai penjamah makanan. Pelatihan kursus sebagai penjamah bertujuan agar

penjamah makanan yang bekerja dibidang pangan, rumah makan, kantin dan restoran mempunyai pengetahuan tentang higiene pangan, sehingga dapat menerapkan prinsip-prinsip higiene sanitasi dalam pekerjaannya. Pelatihan kursus penjamah penting untuk mengajarkan higiene dasar kepada pekerja agar tidak ada yang terjadi dalam proses produksi makanan sampai tempat tersebut bersih. Penjamah harus serius, professional dan berkomitmen untuk memahami peran mereka dalam pekerjaannya (Nuzil Akbar *et al.*, 2023)