

HUBUNGAN PENGETAHUAN PENGELOLAAN MAKANAN DENGAN PRAKTEK HYGIENE SANITASI MAKANAN, PERALATAN MAKAN DAN KEBERSIHAN FASILITAS PADA KANTIN DI SEKOLAH DASAR NEGERI KOTA TANJUNGPINANG TAHUN 2013

Zainul Ikhwan¹, Hevi Horiza¹, Weni Enjelina¹

ABSTRAK

Anak sekolah sebagai generasi penerus dan aset dan investasi utama dalam perkembangan dan keberlanjutan pembangunan. Oleh karenanya derajat kesehatannya perlu dijaga, dibina dan ditingkatkan. Sebagian besar anak sekolah dasar tidak sempat sarapan pagi sebelum berangkat ke sekolah. Hal ini disebabkan keterbatasan waktu orang tua, tidak sempat menyediakan sarapan ataupun anak yang tidak selera untuk sarapan. Makanan jajanan hadir sebagai jawaban atas permasalahan ini, dimana harganya sangat murah, mudah diperoleh dan banyak ragamnya, tapi disisi lain kualitas makanannya masih jauh dari aman, sehat dan bergizi. Upaya menyelenggarakan sanitasi makanan yang efektif melalui makanan, manusia, dan peralatan. Tujuan penelitian : hubungan pengetahuan pengelolaan makanan dengan praktek hygiene sanitasi makanan, peralatan makan dan kebersihan fasilitas pada kantin di Sekolah Dasar Negeri Kota Tanjungpinang Tahun 2013

Jenis penelitian deskriptif analitik, penelitian lapangan yang bersifat observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dengan menggunakan uji chi-square.

Karakteristik individu penjamah makanan 40,0% berusia 41-48 tahun, 73,9% perempuan, 73,9% telah bekerja 1-7 tahun, tamat SLTA 37,8%, berstatus kawin 77,8%, sebanyak 37,6% mengikuti penyuluhan, dan 44,4% sudah pelatihan. Pengetahuan hygiene sanitasi kategori baik 80,0%, tindakan hygiene sanitasi kategori 33,3% bertindakan kurang, tindakan hygiene sanitasi peralatan 98,7% pada tindakannya tidak terdapat kawat kasa pada ventilasinya, tindakan kebersihan fasilitas sanitasi 28,9% bertindakan kurang. Hasil analisis data diperoleh ada hubungan pengetahuan pengelolaan makanan dan tindakan hygiene sanitasi makanan ($p=0,048$) ; tidak ada hubungan yang signifikan antar pengetahuan pengelolaan makanan dan tindakan sanitasi peralatan makanan ($p=0,114$) dan tindakan sanitasi peralatan makanan ($p=0,250$)

Disarankan kepada Dinas kesehatan membentuk sentra pedagang untuk sekolah serta meningkatkan upaya pengawasan dan pembinaan dan peningkatan pengetahuan siswa sebagai konsumen makanan jajanan tentang keamanan dan keracunan makanan. Bagi Dinas Pendidikan diharapkan memberikan pengetahuan dan pemahaman serta pembimbingan di lapangan baik dari segi penjaja makanan maupun terhadap murid dan terhadap kegiatan pembinaan dan pengawasan dipandang perlu dilakukan peningkatan melalui evaluasi oleh instansi terkait secara berjenjang.

Kata Kunci : Pengetahuan Penjamah Makanan, Hygiene Sanitasi Makanan, Peralatan Makan

PENDAHULUAN

Sekolah sebagai wadah dalam membentuk generasi penerus bangsa. Anak Sekolah Dasar (SD) yang dipandang sangat perlu untuk ditingkatkan kualitas sumberdayanya sejak dini, sistematis dan berkelanjutan.

Status gizi anak di Kota Tanjungpinang adalah harus tetap mendapatkan perhatian yang optimal dari semua pihak. Karena banyaknya fenomena dilapangan yang semakin menjamurnya makanan jajanan yang tidak sehat dan aman dari penampilan fisiknya, cara mengolahannya, dan cara menjamahnya.

Kualitas sangat tergantung dari pemasukan yang dalam hal ini adalah makanan yang bergizi dengan waktu yang tepat. Murid SD yang tidak sarapan pagi sebelum

berangkat ke sekolah di karena keterbatasan waktu orang tua yang tidak sempat menyediakan sarapan ataupun anak tidak selera menjadi penyebab utama anak tidak sarapan. Padahal sarapan sebagai modal pembentukan energi, untuk beraktivitas belajar dengan baik.

Makanan jajanan menjawab atas permasalahan, dimana kemudahannya didapat, harganya murah dan banyak ragamnya. Walaupun sangat membantu orang tua murid ternyata makanan jajanan berisiko, sering pengelolaan makanan tersebut kurang higienis dan kurang memperhatikan sanitasi sehingga memungkinkan makanan terkontaminasi dengan mikroba, serta hal ini juga diperburuk dengan penambahan bahan tambahan makanan yang berindikasi bahaya bagi kesehatan dan perkembangan tumbuh kembang anak.

1. Dinas Kesehatan Tanjung Pinang Kepri

Kasus diare pada anak di Kota Tanjungpinang berdasarkan data Dinas Kesehatan di ketahui bahwa ada 73 penderita, dimana kasus terbanyak terjadi di Kecamatan Tanjungpinang Timur.

Penyakit yang menonjol terkait dengan penyediaan makanan yang tidak higienis adalah diare, gastro enteritis, dan keracunan makanan (Depkes RI, 1988). Penyebab terjadi food borne diseases berdasarkan data nasional yang ada pada tahun 2002 yaitu 28% oleh mikroba pathogen dan 14% oleh senyawa kimia. Tahun 2003 yaitu 26,5% oleh mikroba pathogen dan 3% oleh senyawa kimia. (Suwondo, 2004).

Faktor yang perlu diperhatikan untuk dapat menyelenggarakan sanitasi makanan yang efektif adalah faktor makanan, faktor manusia, dan faktor peralatan (Chandra, 2006: 86).

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makanan dan Restoran, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjamah.

Guna mencegah jangan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan, maka perlu diadakan pengawasan kesehatan dari penjamah makanan antara lain : penjamah makanan harus memperhatikan kesehatan perseorangan, memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan serta memiliki keterampilan kesehatan.

Makanan yang dijual di tempat-tempat umum tidak terkecuali di Sekolah rawan terhadap kejadian transmisi penyakit apabila penjamah makanan tidak mengetahui serta tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanannya. Penelitian tentang hygiene dan sanitasi makanan jajanan di sekolah belum pernah dilakukan di Kota Tanjungpinang.

Oleh kerennanya sekolah sebagai tempat pembelajaran sebaiknya memang harus dikontrol secara ketat, termasuk permasalahan penyediaan makanan jajanan bagi murid, sebagai suatu usaha kesehatan disekolah. Kantin adalah wadah yang harus diperhatikan dalam upaya pembinaan yang berkelanjutan dan memberikan contoh jajanan sehat sesungguhnya. Kondisi inilah yang perlu diketahui hygiene sanitasi makanan pada kantin dan praktik hygiene sanitasi penjamah, fasilitas dalam pengelolaan makanan di Sekolah Dasar Negeri Kota Tanjungpinang Tahun 2013. Adapun tujuan hubungan antara pengetahuan pengelolaan makanan dengan kualitas makanan yang dihasilkan, peralatan yang digunakan dan kebersihan fasilitas sanitasi kantin di Sekolah Dasar Negeri Kota Tanjungpinang Tahun 2013.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian analitik, yang bersifat observasional dengan pendekatan *cross sectional* dengan rancangan survey dengan menggunakan instrumen kuesioner dan lembar observasional yang telah dilakukan uji validitas dan reliabilitas. Populasi penelitian yaitu penjamah makanan dari seluruh kantin SD negeri di Kota Tanjungpinang dengan jumlah 57. Dengan kriteria inklusi: penjamah berjualan makanan pada Kantin SD Negeri di Kota Tanjungpinang, dan melakukan proses pengelolaan makanan di kantin mulai persiapan bahan sampai menyajikan makanan ke konsumen Data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dengan menggunakan uji chi-square.

HASIL

Distribusi penjamah makanan berdasarkan karakteristik individu

Tabel 1. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Karakteristik Individu

No	Umur	Jumlah	Persen
1	25 - 32 tahun	2	4,4
2	33 - 40 tahun	9	20,0
3	41 - 48 tahun	18	40,0
4	49 - 57 tahun	16	35,6
No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persen
1	laki-laki	8	17,8
2	Perempuan	37	82,2
No	Masa Kerja	Jumlah	Persen
1	1 - 7 tahun	26	57,8
2	8 - 14 tahun	8	17,8
3	15 - 21 tahun	1	2,2
4	22 - 28 tahun	4	8,9
5	29 - 36 tahun	6	13,3
No	Pendidikan	Jumlah	Persen
1	Tidak Tamat SD	4	8,9
2	Tamat SD	9	20,0
3	Tamat SLTP	2	4,4
4	Tamat SLTA	17	37,8
5	Perguruan Tinggi	13	28,9
No	Status Perkawinan	Jumlah	Persen
1	Belum Kawin	10	22,2
2	Kawin	35	77,8

Berdasarkan hasil pengolahan data diketahui bahwa umumnya pejamah makanan berada pada usia 41-48 tahun, berjenis kelamin laki-laki, memiliki masa kerja 1 s.d 7 tahun, berpendidikan SLTA, berstatus kawin.

Tabel 2. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Keikutsertaan dalam Penyuluhan dan Pelatihan

No	Penyuluhan	Jumlah	Persen
1	Belum	11	24,4
2	Sudah	34	75,6
No	Pelatihan	Jumlah	Persen
1	Belum	25	55,6
2	Sudah	20	44,4

Dan pada umumnya mereka sudah pernah mendapatkan penyuluhan dan umumnya belum mendapatkan pelatihan.

Pengetahuan penjamah tentang bahan makanan terdapat 25 (55,6%) penjamah menjawab salah pada pertanyaan pengetahuan tentang pemilihan bahan makan item pemilihan semua bahan makanan harus mengutamakan harga yang lebih murah. Selain itu menggunakan makanan kemasan, kemasan harus utuh

dan tidak rusak. Makanan yang ada bisa jadi sudah tidak layak lagi di konsumsi karena sudah berjamur bahkan bisa menyebabkan keracunan makanan, atau mengandung bahan tambahan makanana yang berbahaya. Pengetahuan penjamah tentang penyimpanan terdapat pada 2 (4,4%) penjamah menjawab salah pada item menyimpan bahan makanan pada tempat khusus (lemari pendingin/ kulkas misalnya). Pengetahuan penjamah pada pengolahan terdapat 31 (68,9%) penjamah menjawab salah pada pertanyaan penjamah makanan dilarang mengolah makanan sambil merokok. Terdapat 3 (6,7%) penjamah menjawab salah pada pertanyaan pengetahuan tentang peralatan dan alat bantu dalam mengangkut makanan dalam keadaan bersih. Ada 12 (26,7%) penjamah menjawab salah pada pertanyaan pengetahuan tentang penyajian makanan item penjamah makanan selalu menyajikan makanan yang dalam keadaan panas di letakkan pada plastik/ dibungkus dengan kertas Koran.

Tabel 3. Distribusi Penjamah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Dan Tindakan Penjaja Dalam Pengelolaan Makanan Jajanan Di Kantin SD Negeri Kota Tanjungpinang Tahun 2013

NO	Pemilihan Bahan Makanan	Pengetahuan				Tindakan			
		Ya	%	Tidak	%	Ya	%	Tidak	%
1	pemilihan semua bahan makanan harus mengutamakan harga yang lebih murah	20	44,4	25	55,6	19	42,2	26	57,8
2	bahan makanan yang digunakan harus baik mutunya (tidak busuk)	45	100,0	0	0	45	100,0	0	0,0
3	bahan makanan yang digunakan harus dalam keadaan segar	45	100,0	0	0	45	100,0	0	0,0
4	bahan makanan yang digunakan harus baik mutunya (tidak berjamur)	45	100,0	0	0	45	100,0	0	0,0
5	bahan makanan yang digunakan harus baik mutunya (tidak berlendir)	45	100,0	0	0	45	100,0	0	0,0
6	bahan makanan olahan yang dipakai harus memiliki kemasan yang utuh dan tidak rusak	44	97,8	1	2,2	45	100,0	0	0,0
7	bahan makanan yang digunakan harus terdaftar dan tidak kadaluarsa	44	97,8	1	2,2	41	91,1	4	8,9
8	bahan makanan harus selalu di cuci terlebih dahulu sebelum di olah lebih lanjut	44	97,8	1	2,2	45	100,0	0	0,0
NO	Penyiapan Bahan Makanan	Pengetahuan				Tindakan			
		Ya	%	Tidak	%	Ya	%	Tidak	%
1	memisahkan makanan dengan cara menyimpan bahan makanan mudah busuk dan tidak mudah busuk	45	100,0	0	0,0	42	93,3	3	6,7
2	menyimpan bahan makanan pada tempat khusus (lemari pendingin/ kulkas misalnya)	43	95,6	2	4,4	37	82,3	8	17,8
3	tempat penyimpanan bahan makanan harus kering	44	97,8	1	2,2	45	100,0	0	0,0
4	tempat penyimpanan bahan makanan harus bebas dari serangga?	45	100,0	0	0,0	36	80,0	9	20,0
5	tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu bersih	45	100,0	0	0,0	40	88,9	5	11,1

NO	Pengolahan Makanan	Pengetahuan				Tindakan			
		Ya	%	Tidak	%	Ya	%	Tidak	%
1	keadaan dapur harus selalu bersih	45	100,0	0	0,0	35	77,8	10	22,2
2	keadaan dapur harus selalu tidak licin	45	100,0	0	0,0	26	57,8	19	42,2
3	wadah pengolahan bahan mentah harus selalu bersih	45	100,0	0	0,0	42	93,3	3	6,7
4	wadah memasak bahan mentah harus selalu bersih	45	100,0	0	0,0	42	93,3	3	6,7
5	meja untuk meracik makanan harus selalu bersih	45	100,0	0	0,0	43	95,6	2	4,4
6	bahan makanan yang akan diolah di cuci dengan menggunakan air yang mengalir	36	80,0	9	20,0	38	84,4	7	15,6
7	penjamah makanan harus menjaga kebersihan tangan	43	95,6	2	4,4	44	97,8	1	2,2
8	penjamah harus bersih pada saat menangani makanan	45	100,0	0	0,0	45	100,0	0	0,0
9	penjamah makanan bila terdapat luka di tangan maka lukanya harus di tutup baru melakukan pekerjaan	44	97,8	1	2,2	27	60,0	18	40,0
10	penjamah harus selalu bekerja menggunakan celemek, dan celemeknya dalam keadaan bersih	31	68,9	14	31,1	26	57,8	19	42,2
11	boleh saat menangani makanan penjamah bercerita	33	73,3	12	26,7	37	82,2	8	17,8
12	penjamah makanan dilarang mengolah makanan sambil merokok	14	31,1	31	68,9	26	57,8	19	42,2
13	penjamah makanan dilarang saat menangani makanan bercanda, tertawa	23	51,1	22	48,9	32	71,1	13	28,9
14	penjamah boleh tetap menangani makanan walau sedang dalam keadaan batuk filek	24	53,3	21	46,7	20	44,4	25	55,6
15	penjamah selalu meracik makanan menggunakan penutup kepala	21	46,7	24	53,3	15	33,3	30	66,7

NO	Pengangkutan Makanan	Pengetahuan				Tindakan			
		Ya	%	Tidak	%	Ya	%	Tidak	%
1	Saat pengangkutan makanan hasil olahan makanan dalam keadaan tertutup	45	100,0	0	0,0	45	100,0	0	0,0
2	makanan diangkut menggunakan alat bantu peralatan dan alat bantu dalam mengangkut makanan dalam keadaan bersih	43	93,3	2	6,7	44	97,8	1	2,2
3		42	95,6	3	4,4	38	84,4	7	15,6

NO	Penyajian Makanan	Pengetahuan				Tindakan			
		Ya	%	Tidak	%	Ya	%	Tidak	%
1	penjamah makanan harus menyajikan makanan dengan menggunakan alat yang bersih	45	100,0	0	0	42	93,3	3	6,7
2	penjamah makanan harus menyajikan makan dalam keadaan tertutup	43	95,6	2	4,4	38	84,4	7	15,6
3	penjamah makanan selalu menggunakan wadah menyajikan makanan dalam keadaan kering	45	100,0	0	0	40	88,9	5	11,1
4	penjamah makanan selalu menyajikan makanan yang dalam keadaan panas di letakkan pada plastik/ dibungkus dengan kertas Koran	33	73,3	12	26,7	29	64,4	16	35,6
5	penjamah makanan boleh batuk di depan makanan yang disajikan tanpa menutup mulut	38	84,4	7	15,6	38	84,4	7	15,6
6	penjamah makanan boleh bersin di depan makanan yang disajikan tanpa menutup mulut	45	100,0	0	0,0	38	84,4	7	15,6

Tabel 4. Distribusi Jawaban Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Makanan Tentang Hygiene Sanitasi Peralatan Makanan

NO	Tindakan Penjamah Makanan Tentang Sanitasi Peralatan Makanan	Ya	%	Tidak	%
1	pencucian peralatan makan/ masak menggunakan air bersih	45	100,0	0	0,0
2	alat bantu dan peralatan di cuci dengan menggunakan air yang berulang	22	48,9	23	51,1
3	sebelum mencuci alat makan/masak sisa makanan yang tersisa pada piring atau mangkok harus di buang terlebih dahulu	44	97,8	1	2,2
4	peralatan makan/masak harus di cuci dengan direndam, lalu di sabun dan di bilas dengan air bersih	29	64,4	16	35,6
5	dalam mengeringkan peralatan makanan dengan menggunakan lap	25	55,6	20	44,4
6	dalam mengeringkan peralatan makan ditiriskan pada rak anti karat	34	75,6	11	24,4
7	tempat penyimpanan makanan dalam keadaan bersih	43	95,6	2	4,4
8	semua peralatan makan disimpan dalam keadaan kering	43	95,6	2	4,4
9	semua peralatan makan disimpan dalam keadaan terbalik	41	91,1	4	8,9

Berdasarkan tabel diatas diketahui dari 45 pejamah terdapat 23 (51,1%) penjamah yang pada tindakannya alat bantu dan peralatan di cuci dengan menggunakan air yang berulang dan ada 20 (44,4%) penjamah tidak mengeringkan peralatan makanan dengan menggunakan kain lap

Tabel 5. Distribusi Jawaban Penjamah Makanan Berdasarkan Tindakan Penjamah Makanan Tentang Fasilitas Sanitasi

NO	Tindakan Penjamah Makanan Tentang Fasilitas Sanitasi	Ya	%	Tidak	%
1	tempat berjualan memiliki ventilasi yang baik	25	55,6	20	44,4
2	ventilasi terdapat kawat kasa	1	2,2	44	97,8
3	pencahayaan tersebar merata di setiap ruangan	32	71,1	13	28,9
4	tempat sampah terjangkau	42	93,3	3	6,7
5	tempat sampah tertutup dan tidak bocor	23	51,1	22	48,9
6	air yang digunakan untuk mengolah makanan bersih	44	97,8	1	2,2
7	air yang digunakan untuk pengolahan makanan tidak berbau	45	100,0	0	0,0
8	air yang digunakan untuk memasak tidak berasa dan berwarna	44	97,8	1	2,2
9	kantin tersedia tempat cuci tangan	34	75,6	11	24,4
10	tempat cuci tangan di lengkapi sabun	29	64,4	16	35,6
11	tempat cuci tangan di lengkapi lap	19	42,2	26	57,8
12	tempat air bersih memiliki tutup dan tertutup jika tidak digunakan	29	64,4	16	35,6
13	tersedia tempat pencucian peralatan makan	36	80,0	9	20,0
14	tersedia sabun pencuci peralatan makanan	35	77,8	10	22,2

Diketahui dari 45 pejamah terdapat 44 (97,8%) penjamah pada tindakannya terhadap fasilitas sanitasi tidak terdapat kawat kasa pada ventilasinya. Dan ada 26 (57,8%) fasilitas tempat cuci tangannya tidak di lengkapi dengan lap, serta ada 22 (48,9%) penjamah yang pada tindakannya tempat sampahnya masih tidak tertutup dan bocor.

Tabel 6. Hubungan Antara Pengetahuan Penjamah Makanan Dan Tindakan Hygiene Sanitasi Makanan di SD Kota Tanjungpinang Tahun 2013

Penge tahuan Pengelolaan Makanan	Tindakan Hygiene Sanitasi Makanan				RP	p-Value/
	Kurang		Baik			
	n	%	n	%		
Kurang	5	55,6	4	44,4	2,5	0,048
Baik	8	22,2	28	77,8		
	13	28,9	32	71,1		

Dari hasil diatas diketahui terdapat hubungan Antara pengetahuan penjamah makanan dengan tindakan hygiene sanitasinya dengan nilai $p=0,048$ dengan RP 2,5 artinya 2,5 kali penjamah dengan pengetahuan baik akan menghasilkan tindakan yang baik pula.

Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2003). Dari pengalaman dan penelitian ternyata perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih bertahan lama.

Penelitian Agustina, dkk (2009) dari 23 responden terdapat 52,2% responden yang hygiene perorangnya sudah baik dan terdapat 47,8% responden yang hygiene perorangnya tidak baik. Penelitian Pratiwi (2012) dilihat dari segi dari tingkat pengetahuan pedagang di wilayah pasar tradisional Desa Kaliyoso tentang hygiene sanitasi makanan sudah cukup baik karena terdapat 4 pedagang (67%) yang mengetahui hygiene sanitasi beserta penerapannya.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek

tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. Banyak jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan anak (Khomsan, 2003).

Menurut Tamaroh (2002) dalam Zulkifli (2008) faktor yang menentukan keamanan makanan ialah jenis makanan olahan, cara penanganan bahan makanan, cara penyajian, waktu antara makanan matang dikonsumsi dan suhu penyimpanan baik pada bahan makanan mentah maupun makanan matang dan perilaku penjamah makanan itu sendiri.

Penelitian Arisman (2000) di Kota Palembang didapatkan hasil bahwa hanya 6,6% penjamah makanan yang mengenakan celemek pada saat bekerja dan ditemukan 11,1% penjamah makanan yang mempunyai perilaku suka menggaruk kepala dan hidung pada saat sedang bekerja.

Jadi untuk mewujudkan tindakan hygiene sanitasi makanan yang baik sangat di butuhkan pengetahuan sebagai dasar yang sangat penting. Apabila penerimaan perilaku baru atau adopsi telah melalui proses seperti ini, dimana didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng (long lasting). Sebaliknya apabila perilaku itu tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran akan tidak berlangsung lama (Notoatmodjo, 2003) dikutip oleh Rogers.

Tabel 7. Hubungan Antara Pengetahuan Penjamah Makanan Dan Praktek Sanitasi Peralatan Makan di SD Kota Tanjungpinang Tahun 2013

Pengetahuan Sanitasi Peralatan	Tindakan Sanitasi Peralatan makan				RP	p-Value
	Kurang		Baik			
	n	%	n	%		
Kurang	5	55,6	4	44,4	2,00	0,114
Baik	10	27,8	26	72,2		
	15	33,3	30	66,7		

Dari hasil diatas diketahui tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan tindakan hygiene sanitasi peralatan makan ($p=0,114$) dan RP 2 artinya 2 kali penjamah dengan pengetahuan baik akan menghasilkan praktek sanitasi peralatan makan.

Teori Lawrence Green kesehatan individu/masyarakat dipengaruhi oleh dua faktor pokok, yaitu faktor perilaku dan faktor diluar perilaku.

Penelitian Agustina, dkk (2009) terhadap peralatan disimpulkan bahwa hanya 34,8% responden yang sanitasi peralatannya sudah baik, sedangkan sisanya sebesar 65,2% responden memiliki sanitasi yang tidak baik dari segi peralatannya.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.942/Menkes/SK/2003 mengatur tentang cara untuk menjaga kebersihan peralatan. Berdasarkan pengamatan

selama penelitian masih banyak ditemukan penjamah yang melakukan pencucian peralatan dengan benar.

Hal ini serupa dengan hasil penelitian Susanna (2003) yang menyatakan penempatan piring dilakukan pada tempat terbuka dan tidak bersih serta penggunaan kain lap pada saat mengeringkan piring, sendok dan garpu. Hal tersebut dapat memberi kontribusi terhadap kontaminasi kuman pada makanan.

Menurut Depkes RI (1997), hendaknya peralatan yang kotor segera dicuci setelah digunakan dan selanjutnya di desinfeksi atau dikeringkan dengan bantuan sinar matahari atau panas buatan. Dalam melakukan pencucian peralatan, semua pedagang melakukan pencucian peralatan dengan bahan pembersih sabun/deterjen. Hal ini sudah sesuai dengan salah satu syarat pencucian yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 236 tahun 1997 tentang persyaratan

kesehatan makanan jajanan.

Menurut Jeni yang dikutip oleh Purnawijayanti (2001), untuk menciptakan kondisi sanitasi yang baik pada pengolahan makanan, perlu dilakukan pencucian peralatan yang digunakan. Hal ini harus dilakukan untuk

menghilangkan sisa-sisa makanan dan kemungkinan adanya mikroba yang melekat pada peralatan. Sebaiknya air pencuci selalu bersih untuk menjaga efektifitas pencucian.

Tabel 8. Hubungan Antara Pengetahuan Penjamah Makanan Dan Kebersihan Fasilitas Sanitasi di SD Kota Tanjungpinang Tahun 2013

Pengetahuan Fasilitas Sanitasi	Tindakan		Fasilitas Sanitasi		RP	p-Value
	Kurang		Baik			
	N	%	n	%		
Kurang	4	44,4	5	55,6	1,778	0,250
Baik	9	25,0	27	75,0		
	13	28,9	32	71,1		

Dari hasil diatas diketahui tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan kebersihan fasilitas sanitasi ($p=0,250$) dan RP 2,5 artinya 2,5 kali penjamah dengan pengetahuan baik akan menghasilkan praktek sanitasi peralatan makan.

Penelitian Agustina, dkk (2009) dari 23 responden terdapat 52,2% responden memiliki sarana penjamah yang sudah baik dan terdapat 47,8% responden yang memiliki sarana penjamah yang sanitasinya tidak baik dan 78,3% memiliki sarana penjamah yang terbuka.

Penelitian Arisman (2000) sarana penjamah makanan berupa lemari makanan yang dipajang di warung dan kantin sebagian besar dalam keadaan tidak tertutup. Kontruksi sarana penjamah yang tidak tertutup tersebut dapat memungkinkan terjadinya pencemaran.

Secara keseluruhan sebagai titik penting dalam pembahasan penelitian ini adalah pengetahuan dan tindakan penjaja makanan terhadap pengelolaan makanan pada kantin sekolah, serta tindakan dalam peralatan makan, dan kebersihan fasilitas sanitasi makanan yang di lakukan penjaja makanan pada kantin yang di kelolanya.

Keadaan di lapangan dapat di lihat secara nyata, penyedia jajanan sekolah selain pada kantin juga ada pedagang kaki lima di luar pagar sekolah. Di beberapa sekolah ada aturan bahwa selama jam sekolah tidak boleh berbelanja pada penjaja makanan di luar pagar sekolah, tapi tidak jika di luar jam sekolah.

Ada baiknya di buat suatu mekanisme yang baik dimana penjaja makanan di luar sekolah juga dapat berjualan di dalam sekolah dengan batas yang tegas baik dari segi jumlah dan segala ketentuan yang harus mereka jalankan. Kesemuanya dilakukan pengelolaan makanan mulai dari penyiapan bahan makanan sampai pada penyajian makanan, kebersihan peralatan dan kebersihan fasilitas sanitasi yang ada, harus sesuai dengan ketentuan yang terdapat pada Keputusan Menteri Kesehatan No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

Upaya menghujudkan maksud tersebut maka dilakukan pembentukan setra pedagang demi meningkatkan mutu dan hygiene sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai sentra pedagang makanan jajanan. Sentra pedagang makanan jajanan lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan

Pembinaan dan pengawasan makanan jajanan dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/kota. Upaya melakukan pembinaan dan pengawasan dilakukan pendataan terhadap sentra pedagang makanan jajanan dan sarana penjamah. Terhadap sentra penjamah makanan jajanan maupun penjamah makanan jajanan dapat diberikan tanda telah terdaftar atau stiker telah didaftar.

Penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan yang diperoleh melalui kursus hygiene sanitasi makanan. Upaya pembinaan dan pengawasan Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota mengikut sertakan instansi terkait, pihak pengusaha, organisasi, profesi, Asosiasi, Paguyuban dan atau Lembaga swadaya masyarakat. Dinas kesehatan Kabupaten/Kota secara berkala menyampaikan laporan pelaksanaan pembinaan dan pengawasan kepada Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota secara berjenjang.

Upaya peningkatan pengetahuan dan pemahaman sampai pada keterampilan penjaja makanan dapat dilakukan penyuluhan dan atau pelatihan penyehatan makanan merupakan tahap tingkat pendidikan non formal yang tentunya dilakukan dengan perencanaan dengan baik akan dapat mengubah dan meningkatkan pengetahuan seseorang, termasuk sikap dan praktik yang baik. Kursus penjamah makanan berperan besar terhadap perubahan pengetahuan, sikap dan perilaku akibat adopsi seseorang baik secara cepat atau lambat. Qorib (1991) mengatakan bahwa semakin banyak informasi yang

diperoleh maka semakin baik pengetahuan seseorang yang berkaitan dengan hal tersebut.

SIMPULAN & SARAN

Sebagai penutup dalam penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa: Penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan.

Adapun saran yang penulis dapat sampaikan adalah sebagai berikut:

- a. Dinas kesehatan membentuk sentra pedagang untuk sekolah serta meningkatkan upaya pengawasan dan pembinaan terhadap seluruh pedagang makanan jajanan, terutama pedagang yang menjajakan makanan di sekolah-sekolah. Perlu adanya peningkatan pengetahuan siswa sebagai konsumen makanan jajanan tentang keamanan dan keracunan makanan
- b. Bagi Dinas Pendidikan diharapkan memberikan pengetahuan dan pemahaman serta pemantau di lapangan baik dari segi penjaja makanan maupun terhadap murid,
- c. Terhadap kegiatan pembinaan dan pengawasan dipandang perlu dilakukan peningkatan melalui evaluasi oleh instansi terkait secara berjenjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Febria, 2009. *Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang*.
- Anonim, 2002, *Memilih Makanan dan Jajanan yang Sehat*. Balai Besar Depdiknas dan Lembaga Penelitian IPB. Bogor
- Chandra, Budiman. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, EGC, Jakarta
- Darma dan Gunawan, 2003, *Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Simpang Selayang Kelurahan Simpang Selayang, Kecamatan Medan Tuntungan, Sumatera Utara*. Medan
- Depkes RI, 1996. *Pedoman Umum Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS)*. Jakarta.
- Depkes RI, 2001. *Pedoman Penyuluhan gizi pada anak Sekolah oleh Petugas Puskesmas*. Jakarta
- Depkes RI, (2004). *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Ditjen PPM dan PL. Jakarta.
- Djaja, M. 2003. *Banyak Makanan di Luar Rumah Tercemar Bakteri*. <http://www.kompas.com>
- Isnawati, 2003, *Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform Dalam Es Jeruk Di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang*
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Depkes RI.
- Mukono, J. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Airlangga University Press, Surabaya:
- Notoatmodjo, S. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta
- Rachmawati, E. 2006. *Waspada Jajanan Anak di Sekolah*. Penerbit Buku Kompas. Jakarta
- Sabarguna, Subirosa Boy; et al (2011). *Sanitasi Makanan dan Minuman Menuju Peningkatan Mutu Efisiensi Rumah Sakit*. Salemba Medika. Jakarta
- Sumantri, Arif, 2010. *Kesehatan Lingkungan dan Perspektif Islam*. Prenada Media. Jakarta.
- Suwondo, A. 2004. *Makalah Food Borne Diseases sebagai Salah Satu Sinyal Adanya Kontaminasi dan Bahan Toksik pada Pangan*, Seminar Nasional Pangan dan Kesehatan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purnawijayanti HA, 2001. *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*, Jakarta
- Qorih, M, Dkk. 1991. *Penyuluhan Kesehatan Masyarakat di Bidang Sanitasi Makanan*. APK, Surabaya.