

**HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DAN PERILAKU
PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN SEKOLAH MENENGAH
ATAS (SMA) NEGERI DAN SWASTA DI KECAMATAN
RANTAU UTARA KABUPATEN LABUHAN BATU
TAHUN 2012**

Nurmala Sari¹, Irnawati Marsaulina², Indra Chahaya³

¹Program Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara
Departemen Kesehatan Lingkungan

^{2,3}Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sumatera Utara, Medan, 20155, Indonesia
email: nurmala_sari11@students.usu.ac.id

Abstract

Management of food hygiene sanitation and behaviors foodhandlers in the school canteen of public and private high schools in the district of North Rantau Labuhan Batu in 2012. Canteen is one of the most important facility school in terms of building a quality generation. Management of food hygiene sanitation behavior of food handlers in school is important in order to get a guaranteed food clean so that the students can live healthily and avoid health problems. The purpose this research was determine the state the management of food hygiene sanitation and behaviors foodhandlers in the school canteen public and private high schools in the district of North Rantau Labuhan Batu. The research was a descriptive survey in order to get an description the state of the management of food hygiene sanitation in the school canteen and to description the behavior of foodhandlers in the management of canteen food. The results showed that the variables of location and physical condition of buildings, as well as the 6 principles management of food hygiene sanitation have already qualified while sanitary facilities, kitchen, dining and food warehouse and foodhandlers are not eligible. For the behavior was found most food handlers in school canteen was knowledgeable, had good attitudes, and majority of the food handlers fell onto the good food handling category. The conclusion is that the physical condition of the site and buildings, equipment and food handlers, and six principles of hygiene and sanitation from the seven school already qualified, while sanitary facilities, kitchen not yet qualified. As for the behavior of food handlers, it was found that the handlers were knowledgeable, had good attitude, and took good actions. Based on these results it is expected that the school and canteen owners to further improve sanitation facilities that support the management of food hygiene sanitation, and improve the behavior of food handlers on food sanitation.

Key words: Hygiene Sanitation food , Behavior foodhandlers.

Pendahuluan

Higiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Depkes RI, 2004).

Makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan

manusia. Kualitas dari produk pangan untuk konsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh mikroorganisme. Pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan memegang peran penting dalam pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan menyebabkan makanan menjadi tak layak makan. Beberapa mikroorganisme yang mengontaminasi makanan dapat menimbulkan bahaya bagi yang mengonsumsinya (Astawan, 2010).

Menurut Blum yang dikutip oleh Kusnopranto (2000), bahwa derajat kesehatan dipengaruhi oleh 4 (empat) faktor yaitu : lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan dan keturunan. Berdasarkan keempat faktor tersebut, di negara yang sedang berkembang, faktor lingkungan dan faktor perilaku mempunyai peranan yang sangat besar disamping faktor-faktor lainnya terhadap peningkatan derajat kesehatan masyarakat.

Survei awal yang telah dilakukan di beberapa kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu tahun 2012 masih banyak dijumpai proses pengolahan makanan yang salah contoh dalam meletakkan makanan yang masak tidak diberi tutup, tidak mempunyai tempat khusus untuk menyimpan makanan jadi dan bahan makanan, juga sarana sanitasi yang kurang memadai dan lain sebagainya, maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu tahun 2012.

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin

Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu tahun 2012.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu tahun 2012, sedangkan tujuan khususnya adalah Untuk mengetahui keadaan lokasi dan bangunan, untuk mengetahui keadaan fasilitas sanitasi, untuk mengetahui keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan, untuk mengetahui keadaan 6 prinsip Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan, dan untuk mengetahui perilaku pengelola makanan di kantin sekolah menengah atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012.

Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah survei yang bersifat deskriptif. Lokasi penelitian ini dilakukan ditujuh kantin sekolah menengah atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh petugas kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta yang berada di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu yaitu: SMA Negeri 1 Rantau Utara (A), SMA Negeri 2 Rantau Utara (B), SMA Negeri 3 Rantau Utara (C), SMA Swasta Bayangkari Rantau Prapat (D), SMA Swasta Muhammadiyah Rantau Prapat (E), SMA Swasta PPR Rantau Prapat (F), dan SMA Swasta Bintang Timur Rantau Prapat (G)

Jumlah seluruh kantin diketujuh sekolah adalah 11 kantin, namun hanya 7 kantin yang diambil sebagai sampel karena pada sekolah – sekolah yang mempunyai 2 kantin hanya 1 sekolah yang terdapat proses pengelolaan makanan dan sarana higiene sanitasinya, Sedangkan Sampel dalam penelitian ini adalah 7 orang petugas kantin dengan kriteria yaitu petugas kantin yang melakukan pengelolaan makanan dan 6 prinsip higiene sanitasi makanan di kantin sekolah.

Data primer diperoleh dari hasil pengamatan langsung tentang penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan dengan menggunakan formulir penilaian dan wawancara dengan petugas pengelola makanan melalui penggunaan kuesioner dan observasi. Sedangkan data sekunder diperoleh dari Dinas Pendidikan Rantau Prapat dan instansi terkait serta kepustakaan lainnya yang terkait dengan penelitian ini.

Aspek pengukuran untuk melihat gambaran higiene sanitasi pengelolaan makanan di kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu dilakukan dengan mengisi lembar observasi sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1089/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran dan Petunjuk Pelaksanaannya dan dengan menggunakan lembar Koesioner untuk mengetahui perilaku penjamah makanannya.

Hasil dan Pembahasan

Gambaran umum lokasi penelitian yaitu Kabupaten Labuhan Batu memiliki 28 Sekolah Menengah Atas (SMA) yang tersebar di seluruh kecamatan di Kabupaten Labuhan Batu. Kecamatan Rantau Utara sendiri memiliki 7 SMA dan sebagai sampel diambil sekolah yang terdapat di Kecamatan Rantau Utara sebanyak 7 sekolah yaitu SMA Negeri 1 Rantau Utara dengan jumlah siswa 1346 orang, SMA Negeri 2 Rantau Utara dengan jumlah siswa 1248 orang, SMA Negeri 3 Rantau Utara dengan jumlah siswa 1004 orang, SMA Swasta Bayangkari Rantau Prapat dengan jumlah siswa 984 orang, SMA Swasta Muhammadiyah Rantau Prapat dengan jumlah siswa 842 orang, SMA Swasta PPR Rantau Prapat dengan jumlah siswa 682 orang, SMA Swasta Bintang Timur Rantau Prapat dengan jumlah siswa 573 orang.

Sekolah-sekolah tersebut memiliki beberapa kantin sekolah yang menyediakan makanan dan minuman untuk murid-murid, para guru, dan staf administrasi sekolah. Jenis makana yang dijual dikantin – kantin sekolah adalah lontong, nasi sayur, mie sop, bakso, Goreng-gorengan, mie gelas, nasi goreng, mie goreng, dan laon sebagainya.

Hasil observasi terhadap Lokasi dan Bangunan pada kantin sekolah menengah atas di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu dapat dilihat pada Tabel 1. dibawah ini:

Tabel 1 Kondisi Lokasi dan Bangunan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012

Variabel Lokasi dan Bangunan	Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA)		Total
	MS	TMS	
	Jumlah (%)	Jumlah (%)	Jumlah (%)
Lokasi	7 (100)	0 (0)	7 (100)
Bangunan	7 (100)	0 (0)	7(100)
Pembagian ruang	0 (0)	7 (100)	7(100)
Lantai	7 (100)	0 (0)	7(100)
Dinding	7 (100)	0 (0)	7(100)
Ventilasi	7 (100)	0 (0)	7 (100)
Pencahayaan	7 (100)	0 (0)	7(100)
Atap	7 (100)	0 (0)	7(100)
Langit - langit	7 (100)	0 (0)	7 (100)
Pintu	7 (100)	0 (0)	7 (100)

Lokasi dan bangunan pada kantin – kantin di sekolah menengah atas di kecamatan Rantau Utara Kabupaten Rantau Utara telah memenuhi syarat kesehatan, dimana lokasi kantin tidak berada dekat dengan sumber pencemaran (> 100 m) jadi terhindar dari pencemaran debu, asap, bau. Bangunannya sendiri kokoh dan permanen namun tidak semua bangunan kantin permanen karena ada beberapa kantin yang mempunyai bangunan semi permanen yang setengah dari bangunan terbuat dari papan. Lantai terlihat bersih walaupun ada beberapa sekolah yang lantainya sedikit kotor, kedap air, tidak licin, rata,dan kering namun tidak konus. Dindingnya juga kedap air, rata,dan bersih. Ventilasi dan pencahayaannya sendiri tersedia dan berfungsi dengan baik. Untuk atap semua kantin tidak bocor dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga, Sedangkan langit- langit juga cukup rata dan bersih namun masih ada terdapat lubang - lubang. Pintunya juga rapat

serangga dan tikus namun tidak membuka ke arah luar. Dalam observasi ini hanya variabel pembagian ruang pada kantin yang tidak memenuhi syarat karena pada pembagian ruang dikantin tersebut tidak ada pembagian ruang dapur, toilet, gudang bahan makanan, ruang karyawan, ruang administrasi dan gudang peralatan.

Hasil observasi terhadap fasilitas sanitasi kantin - kantin sekolah menengah atas (SMA) dapat dilihat pada tabel 2 berikut:

Tabel 2 Kondisi Fasilitas Sanitasi di kantin Sekolah Menengah Atas di Kecamatan Rantau Utara Labuhan Batu Tahun 2012.

Variabel Fasilitas Sanitasi	Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA)		Total
	MS	TMS	
	Jumlah (%)	Jumlah (%)	Jumlah (%)
Air bersih	7 (100)	0 (0)	7 (100)
Pembuangan air limbah	5 (71,4)	2(28,6)	7(100)
Toilet	0 (0)	7 (100)	7(100)
Tempat sampah	7 (100)	0 (0)	7(100)
Tempat cuci tangan	0 (0)	7 (100)	7(100)
Tempat mencuci peralatan	2 (28,6)	5(71,4)	7 (100)
Tempat mencuci bahan makanan	7 (100)	0 (0)	7(100)
Locker karyawan	0 (0)	7 (100)	7(100)
Peralatan mencegah masuknya serangga dan tikus	0 (0)	7(100)	7 (100)

Pada fasilitas air bersih dikantin- kantin sekolah terdapat jumlah yang

mencukupi, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna, sedangkan angka kuman dan kadar bahan kimia tidak diukur pada observasi ini. Variabel pembuangan air limbah ada 5 kantin sekolah yang memenuhi syarat dengan persentase 71,4 % dan yang tidak memenuhi syarat 2 kantin sekolah (28,6%) yaitu SMA “B” dan SMA “E”. hal ini dapat dilihat karena pada SMA ”B’ dan SMA”E” pembuangan air limbahnya tergenang, tidak kedap air, dan tidak tertutup. Pada variable Toilet kantin sekolah hanya memakai toilet sekolah sedangkan untuk toilet kantin sendiri tidak ada ini bearti toilet tidak memenuhi syarat. Tempat sampah pada kantin yang di observasi itu sendiri memenuhi syarat karena seluruh kantin sampahnya diangkat tiap 24 jam namun pada sebagian kantin terdapat tempat sampah yang kedap air dan tetapi tidak tertutup. Untuk variabel tempat cuci peralatan terdapat 2 kantin sekolah yang memenuhi syarat dan yang tidak memenuhi syarat 5 kantin sekolah. Untuk variabel yang tidak memenuhi syarat adalah variabel tempat cuci tangan, locker , serta peralatan pencegah masuk serangga dan tikus yang tidak tersedia pada seluruh kantin yang di observasi.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Novita (2010) menunjukkan bahwa fasilitas sanitasi di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Nguntoronadi dan Kecamatan Magetan masih buruk antara lain ruangan dalam kantin masih terdapat barang yang tidak berguna, keberadaan saluran pembuangan air limbah, keberadaan failitaas cuci tangan, keberadaan fasilitas tempat sampah, pencucian bahan mentah tidak menggunakan air mengalir, tidak ada fasilitas kantin berupa kulkas.

Berikut adalah hasil observasi dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan.

Tabel 3 Kondisi Dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012.

Variabel Dapur, Ruang makan, dan Gudang Bahan makanan	Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA)		Total
	MS	TMS	
	Jumlah (%)	Jumlah (%)	Jumlah (%)
Dapur	1(14,3)	6(85,7)	7 (100)
Ruang makan	2(28,6)	5(71,4)	7(100)
Gudang bahan makanan	0 (0)	7 (100)	7(100)

Tabel di atas menunjukkan bahwa untuk variabel dapur hanya 1 kantin sekolah yang memenuhi syarat, variabel ruang makan 2 kantin sekolah yang memenuhi syarat, dan untuk variabel gudang bahan makanan tidak ada kantin sekolah yang memenuhi syarat kesehatan.

Menurut Depkes (2003), bahwa ruang makan bagi penjamah makanan harus terpisah dengan ruang pengolahan makanan, tersedia fasilitas cuci tangan dan pintu masuk buka tutup secara otomatis, agar tangan tidak terkontaminasi dengan kuman yang ada di sekitarnya.

Berikut adalah hasil observasi terhadap 6 prinsip higiene sanitasi pengelolaan makanan di kantin sekolah menengah atas (SMA) di kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu tahun 2012:

Tabel 4 Enam prinsip higiene sanitasi pengelolaan makanan di kantin sekolah menengah atas (SMA) di kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012.

Variabel 6 prinsip higiene sanitasi	Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA)		Total
	MS	TMS	
	Jumlah (%)	Jumlah (%)	Jumlah (%)
Pemilihan bahan makanan	7 (100)	0 (0)	7 (100)
Penyimpanan bahan makanan	6 (85,7)	1(14,3)	7(100)
Pengolahan makanan	6 (85,7)	1(14,3)	7(100)
Penyimpanan makanan jadi	7 (100)	0 (0)	7(100)
Penyajian makanan	7 (100)	0(0)	7(100)
Pengangkutan makanan	6(85,7)	1(14,3)	7 (100)

Tabel 4 menunjukkan bahwa dari ke enam prinsip higiene sanitasi pengelolaan makanan variabel yang memenuhi syarat adalah variabel pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, penyajian makanan, sedangkan variabel penyimpanan bahan makanan hanya 6 kantin sekolah yang memenuhi syarat dan 1 kantin lagi tidak memenuhi syarat yaitu kantin sekolah SMA “E”. Untuk variabel pengolahan makanan 6 kantin sekolah memenuhi syarat dan 1 kantin tidak memenuhi syarat yaitu kantin sekolah SMA “F”. Sedangkan variabel pengolahan makanan 6 kantin memenuhi syarat sedangkan 1 kantin sekolah tidak memenuhi syarat yaitu kantin sekolah SMA “D”.

Bahan makanan yang dijual mengalami perjalanan yang panjang dan luas, kita tidak mengetahui darimana sumber makanan tersebut berasal sehingga dapat mempengaruhi kualitasnya. Pemilihan bahan baku oleh penjamah makanan berasal dari pasar tradisional yang diawasi oleh pemerintah. Dalam pengadaan/pemilihan bahan makanan tersebut mereka mengutamakan kualitas, karena tidak terlihat busuk ataupun rusak. Semuanya juga memperhatikan masa kadaluarsa dalam memakai bahan tambahan makanan dan membeli di pasar tradisional yang diawasi pemerintah.

Menurut FAO Indonesia (2009), bahwa dalam memilih bahan makanan sebaiknya makanan yang bergizi, sehat, aman, tidak mengandung bahan pewarna, disajikan pada wadah yang bersih, tidak rusak secara fisik, tidak tercemar secara fisik, kimiawi dan mikroba.

Syarat-syarat penyimpanan bahan makanan yaitu dalam suhu yang sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm, disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan (Depkes RI, 2003)

Menurut Prabu (2009) lokasi penyimpanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan memudahkan terjadinya kontaminasi oleh mikroorganisme seperti jamur, bakteri, virus, parasit serta bahan-bahan kimia yang dapat menimbulkan resiko terhadap kesehatan.

Menurut Anwar (1997), pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu :

- a. Penjamah Makanan
Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah,

menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap, dan perilaku seorang penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.

b. Cara pengolahan Makanan

Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan.

c. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi biasanya disebut dapur.

d. Perlengkapan dalam pengolahan makanan

Prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perlengkapan pemroses makanan.

Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu dan kelembaban sesuai dengan persyaratan jenis makanan dan cara penyimpanannya yang tertutup (Depkes RI, 2003).

Dalam penyajian makanan kantin – kantin sekolah sebagian besar menggunakan talem dan disajikan diatas meja dalam keadaan tertutup. Peralatan makan yang digunakan adalah talem, sendok, garpu dan gelas yang dalam keadaan bersih. Makanan jadi diletakkan pada tempat yang bersih, sebelum makanan disajikan terlebih dahulu meja harus dibersihkan sehingga terbebas dari debu dan wadah untuk tempat makanan jadi harus selalu dibersihkan, setiap peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutupnya misal piring, mangkuk harus selalu bersih dan baik untuk mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang estetik.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh lili

(2011) di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid dan Pesantren KH. Ahmad Dahlan yang menunjukkan bahwa dari ke enam prinsip higiene sanitasi makanan di peroleh tiga prinsip yang sudah memenuhi syarat yaitu pemilihan bahan makanan, pengangkutan bahan makanan, dan penyajian makanan, sedangkan tiga prinsip lagi belum memenuhi syarat kesehatan yaitu penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, dan penyimpanan makanan jadi.

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara, salah satunya adalah dengan menggunakan wadah boks plastik yang digunakan hanya sekali pakai, serta dilengkapi dengan sendok, garpu dan tisu yang dibungkus plastik bersih dan tertutup rapat. Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan didalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi resikonya daripada pencemaran bahan makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkutan itu sendiri (Depkes RI, 2000).

Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan. Peralatan juga tidak boleh rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan (Depkes RI, 2003)

Berikut adalah hasil Analisis Data Kuesioner Wawancara Perilaku Petugas

Kantin Terhadap Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan:

Tabel 5 Perilaku penjamah makanan tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan

Katagorik perilaku	Jumlah pengetahuan penjamah	Jumlah Sikap penjamah
Baik	0	7
Sedang	7	0
Buruk	0	0
Jumlah	7	7

Tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah penjamah makanan seluruhnya berpengetahuan sedang dan bersikap baik.

Responden yang sudah memiliki pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi makanan dan praktik penjamah makanan dalam kategori sedang dimungkinkan karena berhasil menjawab pertanyaan dengan benar tentang beberapa hal seperti : penyakit yang dapat ditimbulkan oleh pengolahan makanan yang tidak bersih, praktik penyimpanan bahan makanan yang baik serta pemeriksaan rutin kesehatan penjamah makanan dan dalam praktiknya responden telah melakukan hal-hal tersebut diatas.

Pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yaitu penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang, sebab dari pengalaman dan hasil penelitian ternyata perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih

baik daripada perilaku yang tidak didasari dengan pengetahuan (Notoadmodjo, 2007).

Seluruh petugas kantin yang di wawancara setuju jika bahan baku makanan harus berasal dari sumber yang resmi, setuju jika penjamah makanan harus mempunyai kuku yang pendek, slalu menggunakan sarung tangan, memakai penjepit makanan, memakai celemek, tutup rambut, tutup mulut, dan sepatu dapur dalam melakukan proses pengelolaan makanan.

Hal tersebut sesuai dengan pendapat Notoadmojo (2007) bahwa selain domain kognitif (pengetahuan), domain attitude (sikap) juga merupakan salah satu komponen dalam pembentukan perilaku. Pengetahuan penjamah makanan sejalan dengan sikap artinya apabila pengetahuan penjamah makanan berada dalam kategori baik maka sikap juga akan berada dalam kategori baik dan sebaliknya jika pengetahuan kurang maka sikap juga akan kurang.

Berikut adalah hasil analisis data kuesioner wawancara tindakan petugas kantin terhadap higiene sanitasi pengelolaan makanan.

Tabel 6 Tindakan penjamah makanan tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan.

Tindakan	Jumlah	Persentase
Baik	6	85,7%
Tidak baik	1	14,3%
Jumlah	7	100%

Pada tabel diatas menunjukkan bahwa tindakan penjamah makanan di kantin yang berkatagorik baik ada 6 orang sedangkan 1 orang tidak baik. Suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Maka untuk

mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung. Tindakan merupakan realisasi dari pengalaman dan sikap menjadi perbuatan nyata. Tindakan juga merupakan respon seseorang terhadap stimulus dalam bentuk tindakan atau praktek, yang dengan mudah dapat diamati oleh orang lain (Notoatmodjo, 2007).

Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan hasil Observasi tentang higiene sanitasi pengelolaan makanan di kantin sekolah menengah atas (SMA) di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu yang mengacu pada Kepmenkes

No.1098/Menkes/SK/VII/2003, maka di peroleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Kondisi fisik lokasi dan bangunan kantin sekolah menengah atas memenuhi syarat kesehatan hanya variabel pembagian ruang yang tidak memenuhi syarat kesehatan.
2. Fasilitas sanitasi di kantin – kantin sekolah menengah atas 5 dari 9 variabel tidak memenuhi syarat kesehatan yaitu variabel pembuangan air limbah, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, locker, dan peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus.
3. Dapur yang tidak memenuhi syarat adalah SMA “F” dan sekolah yang lainnya sudah memenuhi syarat, ruang makan kantin sekolah SMA “C” dan “F” memenuhi syarat sedangkan sekolah lainnya tidak memenuhi syarat dan gudang bahan makanan kantin – kantin sekolah tidak memenuhi syarat kesehatan.
4. Penerapan 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi pengelolaan di kantin

sekolah menengah atas Kecamatan Rantau Utara yang meliputi :

- a. Pemilihan bahan makanan, sudah memenuhi persyaratan kesehatan.
 - b. Penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi syarat kesehatan. Namun ada 1 kantin sekolah yang belum memenuhi syarat kesehatan yaitu SMA “E”.
 - c. Pengolahan makanan sudah memenuhi syarat kesehatan hanya 1 kantin sekolah yang tidak memenuhi syarat yaitu SMA “F”.
 - d. Penyimpanan makanan jadi sudah memenuhi syarat kesehatan.
 - e. Pengangkutan makanan sudah memenuhi syarat kesehatan.
 - f. Penyajian makanan sudah memenuhi syarat kesehatan.
5. Perilaku penjamah makanan di katin sekolah untuk pengetahuan semua penjamah makanan di kantin berpengentahuan sedang, bersikap baik, dan memiliki tindakan baik ada 6 penjamah dan 1 penjamah memiliki Tindakan tidak baik.

Hasil penelitian yang telah dilakukan maka peneliti menyarankan :

1. Untuk pihak sekolah dan pemilik kantin hendaknya memperhatikan fasilitas sanitasi kantin, seperti pembuangan air limbah, toilet dan tempat cuci tangan.
2. Untuk pengelola kantin – kantin sekolah agar lebih memperhatikan lagi 6 prinsip higiene sanitasi pengelolaan makanan sehingga dapat meningkatkan kesehatan kantin.
3. Untuk Dinas Kesehatan hendaknya melakukan pelatihan

hygiene sanitasi pengolahan makanan pada para pengelola kantin di sekolah – sekolah yang ada di kecamatan Rantau Utara.

Daftar Pustaka

- Anwar, S, 1997. **Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi.** Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan Depkes RI, Jakarta.
- Astawan,A, 2010. **Waspadai Bakteri Pada Makanan.** Diakses juli 2012.<http://regional.kompas.com>
- Depkes RI, 2000. **Prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan,** Jakarta.
- , 2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 **Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran,** Jakarta.
- , 2004. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 **Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.** Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- , 2004. **Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman.** Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Direktorat Penyehatan air dan Sanitasi PPM & PL. Jakarta.
- FAO Indonesia, 2009. **Cara Memilih dan Mengolah Makanan untuk Perbaikan Gizi Masyarakat.** Di akses tanggal 9 April 2012. <http://database.deptan.go.id>.
- Kusnopranto, H, 2000. **Kesehatan Lingkungan.** Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Jakarta.
- Notoatmodjo, S, 2007. **Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni.** Rineka Cipta, Jakarta.
- Prabu, 2009. **Penyimpanan dan Pengangkutan Makanan (Prinsip Food Hygiene).** Diakses 23 november 2012. <http://putraprabu.wordpress.com>

