

**HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN DI KANTIN SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN
BUKE KABUPATEN KONAWE SELATAN TAHUN 2016**

Erin Rahmi Ramadani¹Fifi Nirmala G.² Agnes Mersatika H.³

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo¹²³

erinrahmiramadhani@gmail.com¹ fifinirmala@gmail.com² agnes_mersatika@yahoo.co.id³

ABSTRAK

Higiene merupakan usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu. Sedangkan sanitasi diartikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit. Faktor-faktor yang mempengaruhi higiene dan sanitasi makanan jajanan, yaitu: pengetahuan, penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian dan sanitasi sarana penjajah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Pengetahuan penjamah makanan, serta untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan tahun 2017. Jenis penelitian ini adalah deskriptif survei observasional untuk memperoleh gambaran tentang higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2017. Subjek penelitian ini adalah Sekolah dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan pada tahun 2017 terdiri dari 16 sekolah dasar dengan jumlah populasi 28 kantin di sekolah dasar. Dalam penelitian ini memakai total sampling dimana mengambil semua sampel dari jumlah populasi. Hasil penelitian diperoleh bahwa pengetahuan penjamah di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke sudah baik, sedangkan higiene penjamah dan sanitasi makanan jajanan di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan belum memenuhi syarat.

Kata Kunci : Higiene, Sanitasi, Kantin, Makanan Jajanan

**THE HYGIENE AND SANITATION OF SNACK FOODS IN CAFETERIA OF ELEMENTARY SCHOOL IN THE
SUBDISTRICT OF BUKE DISTRICT OF SOUTH OF KONAWE IN 2016**

ABSTRACT

Hygiene is a preventive health effort that focuses on the individual health effort. While sanitation is defined as prevention effort of disease by arranging environmental factors associated with disease transfer chain. Factors that affect the hygiene and sanitation of snack foods, namely: knowledge, food handlers, sanitary equipment, the sanitary of presentation and the sanitary facilities of hawkers. The purpose of this study was to determine the overview of knowledge of food handlers, as well as to determine the overview of the hygiene and sanitation of snack foods in the cafeteria of Elementary School in Subdistrict of Buke District of South Konawe in 2017. This type of study is descriptive observational survey to gain an overview of the hygiene and sanitation of snack foods in the cafeteria of Elementary School in Subdistrict of Buke District of South Konawe in 2017. The subjects were elementary school in Subdistrict of Buke District of South Konawe in 2017 consisted of 16 elementary schools with a population was 28 cafeteria in the elementary school. The study used the total sampling which this study took all the samples of the population. Results showed that the knowledge handlers in the cafeteria of elementary school in the district Buke was good, while the hygiene of handlers and the sanitary of snack foods in Subdistrict of Buke District of South Konawe was not qualified.

Keywords: Hygiene, Sanitary, Cafeteria, Snack Foods

PENDAHULUAN

Kesehatan adalah keadaan yang meliputi fisik, mental dan sosial yang tidak hanya berarti suatu keadaan yang bebas dari penyakit dan kecacatan. Kesehatan juga merupakan keadaan sehat baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal diselenggarakan berbagai upaya kesehatan salah satu diantaranya adalah pengamanan terhadap makanan dan minuman¹.

Jika ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit. Oleh karena itu prinsip dasar sanitasi makanan sangat diperlukan agar konsumen dapat dilindungi kesehatannya dari bahaya kontaminasi makanan dan organisme penyakit menular. Untuk memperoleh makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi pengolahan utamanya adalah usaha diperuntukkan untuk umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman adalah media yang potensial dalam penyebaran penyakit².

Anak-anak sudah dapat melakukan pemilihan terhadap makanan yang mereka konsumsi, apabila anak tidak dibekali dengan pemahaman yang baik mengenai pangan jajanan sehat maka dapat menyebabkan anak mengalami "foodborne disease" hal ini karena masih banyaknya ditemukan makanan jajanan sekolah yang tidak memenuhi syarat. Berdasarkan data Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) periode 2008-2011 diketahui bahwa sekitar 40-44% jajanan anak sekolah ini tidak memenuhi syarat³.

Secara global di negara-negara berkembang, terdapat 1500 juta kejadian penyakit bawaan makanan dengan jumlah penderita meninggal sebanyak 3 juta. Penyakit bawaan makanan ini banyak menyerang kalangan bayi dan anak-anak. Sedangkan diare merupakan penyebab nomor satu kematian balita diseluruh dunia⁴. Menurut laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2015, terjadi kejadian luar biasa (KLB) Keracunan Makanan dan minuman dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 1.607 orang. Sedangkan menurut Profil Kesehatan Indonesia tahun 2014, angka kematian (CFR) akibat diare di Indonesia adalah 1,14%⁵.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene 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.

Makanan jajanan sangat rentan terkontaminasi akibat proses penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik serta penyajian yang tidak higienis (WHO, 2005). Makanan dapat menjadi perantara bagi suatu penyakit. Terjadinya penyakit akibat makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan atau foodborne diseases⁶.

Berdasarkan laporan Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara tahun 2013 kasus diare Sulawesi Tenggara berjumlah 50.517 kasus dari total penduduk 2.360.611 jiwa, total diare yang ditangani telah mencapai 95,70%. Angka ini menurun menjadi 42.293 kasus atau sebanyak 81,90% dari perkiraan kasus pada tahun 2014. Pada tahun 2015 jumlah kasus diare yang ditangani sebanyak 41.071 kasus atau sebanyak 77,74% dari perkiraan kasus. Angka tersebut menunjukkan jumlah kasus diare di Provinsi Sulawesi Tenggara dari tahun 2013-2015 terus mengalami penurunan setiap tahunnya⁷.

Angka kasus diare dilingkup Kabupaten Konawe Selatan pada tahun 2013 berjumlah 4.115 atau sebanyak 68,53%, tahun 2014 mengalami peningkatan 78,87%, dan tahun 2015 mengalami penurunan menjadi 76,45 kasus diare⁸.

Angka kasus diare di wilayah kerja Puskesmas Andoolo Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan menunjukkan fluktuasi setiap tahunnya. Pada tahun 2013 kunjungan diare berjumlah 332 dan terdapat 213 kasus diare atau sebanyak 22,14% yang berumur 6-13 tahun , pada tahun 2014 kunjungan diare berjumlah 287 dan terdapat 236 kasus diare atau sebanyak 19,14% yang berumur 6-13 tahun, serta pada tahun 2015 kunjungan diare berjumlah 357 dan terdapat 224 kasus diare atau sebanyak 23,81% yang berumur 6-13 tahun⁹.

Penelitian ini dilakukan di wilayah kerja Puskesmas Andolo Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan karena angka kasus diare pada anak usia 6-13 tahun di Kecamatan Buke tinggi, serta mudahnya akses bagi peneliti untuk melakukan penelitian di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan. Diare sering diakibatkan oleh makanan dan minuman yang terkontaminasi oleh mikroorganisme penyebab diare seperti E. coli. Oleh karena itu, pentingnya pengetahuan, higiene dan sanitasi lingkungan di tempat penjualan makanan dan minuman.

Pedagang makanan jajanan seringkali memiliki higiene sanitasi yang rendah. Menurut penelitian, terdapat 47,8% responden yang

kebersihan dirinya tidak baik, 65,2% responden memiliki sanitasi yang tidak baik dari segi peralatannya, 30,4% responden menyajikan makanan jajanan dalam keadaan sanitasi yang tidak baik, dan 47,8% responden yang memiliki sarana penjaja yang sanitasinya tidak baik¹⁰.

Higiene sanitasi yang buruk dapat menimbulkan dampak terhadap kesehatan. Menurut penelitian¹¹, ada hubungan yang bermakna antara kepadatan lalat, perilaku ibu mencuci tangan, perilaku ibu menutup makanan, penggunaan sumber air bersih serta air minum terhadap kejadian diare pada balita. Proses pengolahan makanan, pencucian bahan makanan, higiene penjamah dan sanitasi makanan berpengaruh dengan angka bakteri pada makanan. Makanan juga dapat terkontaminasi melalui vektor, salah satunya lalat. Lalat mencemari makanan dan minuman oleh bakteri yang terbawanya setelah hinggap ditempat-tempat yang kotor.¹² Bakteri tersebut lalu termakan manusia dan dapat menyebabkan penyakit diare.

Tingkat pengetahuan pedagang makanan tentang keamanan makanan yang baik masih terbilang kurang, hanya sebesar 17,65%. Tingkat pengetahuan mengenai dosis yang berlebihan dari pewarna makanan sebesar 64% sedangkan 52% pedagang mengetahui bahaya formalin dan boraks. Di sisi lain, praktik higiene sanitasi pedagang yang masuk kategori baik sebesar 58,82%. Pengetahuan tentang higiene sanitasi juga tidak selalu seimbang dengan kondisi tempat berjualan yang memenuhi syarat¹³.

Penelitian yang dilakukan di Jakarta Selatan, di 3 (tiga) jenis Tempat Pengolahan Makanan (TPM) menyimpulkan bahwa pedagang kaki lima berisiko 3,5 kali lipat terjadi kontaminasi makanan dibandingkan dengan usaha jasaboga, restoran dan rumah makan. Kontaminasi makanan pada pedagang kaki lima dapat terjadi karena sanitasi dapur pengolahan makanan dan tempat penyajian makanan mungkin belum memenuhi persyaratan kesehatan¹⁴.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan, beberapa pedagang makanan jajanan kerap kali menunjukkan perilaku yang tidak sehat dalam menjamah makanan, misalnya menjajakan makanan dalam keadaan terbuka. Meskipun kenyataannya belum ada laporan kasus tentang penyakit yang di timbulkan makanan jajanan tersebut, namun tidak menutup kemungkinan di masa yang akan datang akan timbul masalah foodborne disease jika tidak memperhatikan higiene sanitasi makanan jajanan yang dijajakan oleh pedagang makanan jajanan tersebut dimana banyak anak sekolah yang menjadi konsumennya.

Berdasarkan latar belakang maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2017.

METODE

Jenis penelitian ini adalah deskriptif survei observasional¹⁵ untuk memperoleh gambaran tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2017. Populasi dalam penelitian ini adalah semua kantin di Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan pada tahun 2017 sebanyak 28 kantin. Dalam penelitian ini memakai total sampling dimana mengambil semua sampel dari jumlah populasi, jadi sampel dari penelitian ini yaitu 28 kantin di Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan pada tahun 2017. Jenis data yang dikumpulkan adalah data primer berupa identitas responden, beserta variabel yang diteliti melalui kuesioner.

HASIL

Tabel 1. Distribusi Responden Penelitian Berdasarkan Jumlah Kantin yang Berjualan di Sekolah Dasar Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Desa/Sekolah Dasar	Desa/Lokasi	Responden/ Kantin
1.	SDN 01 BUKE	Desa Buke	2
2.	SDN 02 BUKE	Desa Silea Jaya	1
3.	SDN 03 BUKE	Desa Asemбу Mulya	2
4.	SDN 04 BUKE	Desa Adaka Jaya	2
5.	SDN 05 BUKE	Desa Tetenggolasa	1
6.	SDN 06 BUKE	Desa Andoolo Utama	2
7.	SDN 07 BUKE	Desa Tirtamartani	2
8.	SDN 08 BUKE	Desa Rahamenda	3
9.	SDN 09 BUKE	Puduria Jaya	2
10.	SDN 10 BUKE	Desa Anggokoti	2
11.	SDN 11 BUKE	Desa Adayu Indah	3
12.	SDN 12 BUKE	Desa Pelandia	2
13.	SDN 13 BUKE	Desa Ranooha Lestari	2
14.	SDN 14 BUKE	Desa Awalo	1
15.	SDN 15 BUKE	Desa Wonua Maroa	1
16.	SDN 16 BUKE	Desa Wulele Jaya	1
Total		28	28

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 1 menunjukkan jumlah sekolah dan kantin yang dijadikan sampel sebanyak 28 kantin yang berada di Sekolah dasar di Kabupaten Konawe Selatan Kecamatan Buke. Jumlah sampel terbanyak berada di Sekolah Dasar Negeri 08 dan Sekolah Dasar Negeri 11 Buke sebanyak 3 sampel.

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Umur Pedagang Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Umur (Tahun)	Jumlah (n)	Persentase (%)
1.	30-36	5	17.86
2.	37-43	9	32.14
3.	44-50	2	7.14
4.	51-57	6	21.43
5.	58-64	4	14.29
6.	65-71	2	7.14
Total		28	100.00

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 2 ditentukan dengan cara aturan sturgess, dimana dapat menunjukkan distribusi responden berdasarkan kelompok umur bervariasi. Dari 28 responden pedagang makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke terdapat 2 responden lansia (angka beban tanggungan) dimana pada usia tersebut responden sudah tidak dapat untuk bekerja.

Tabel 3. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Jenis kelamin	Jumlah (n)	Persentase (%)
1.	Laki-laki	3	10.72
2.	Perempuan	25	89.28
Total		28	100.00

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 3 menunjukkan dari 28 responden sebagian besar berjenis kelamin perempuan dengan 25 jumlah responden (89.28%) Sedangkan 3 responden (10.72) berjenis kelamin laki-laki.

Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan Pedagang Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah (n)	Persentase (%)
1.	Tidak Sekolah	10	35.72
2.	SD	7	25.00
3.	SMP	4	14.28
4.	SMA	7	25.00
Total		28	100.00

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 4 menunjukkan bahwa dari 28 responden yang diteliti, tingkat pendidikan responden yang paling banyak adalah yang tidak sekolah sebanyak 10 responden (35.72%). Menurut (Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI, 2016) minimal tingkat sekolah di Indonesia yaitu 12 tahun.

Tabel 5. Distribusi Responden Berdasarkan lama Berjualan Makanan Jajanan di kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Lama Berjualan	Jumlah (n)	Persentase (%)
1.	1-5	10	35.71
2.	6-10	10	35.71
3.	11-15	4	14.29
4.	16-20	1	3.57
5.	>25	3	10.72

No.	Lama Berjualan	Jumlah (n)	Persentase (%)
Total		28	100

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Berdasarkan tabel 5 dari 28 responden terdapat 10 responden (35.71%) telah bekerja sebagai pedagang makanan jajanan selama 1-5 tahun, 1 responden (3.57%) yang telah bekerja sebagai pedagang makanan jajanan selama 16-20 tahun dan 3 responden (10.72%) yang telah bekerja lebih dari 25 tahun

Analisis Univariat

Tabel 6. Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Pengetahuan	Jumlah (n)	Persentase (%)
1.	Baik	27	96.43
2.	Buruk	1	3.57
Total		28	100

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 6 menunjukkan bahwa Pengetahuan Penjamah pada Pedagang makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke tahun 2017 untuk skor baik berjumlah 27 orang (96.43%), sedangkan skor pada skor buruk berjumlah 1 orang (3.57%).

Tabel 7. Distribusi Responden Berdasarkan Higiene Penjamah Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Higiene Penjamah	Jumlah (n)	Persentase (%)
1.	Belum memenuhi syarat	28	100
2.	Memenuhi syarat	0	0
Total		28	100

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 7 menunjukkan bahwa higiene penjamah pada pedagang makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan buke tahun 2017 belum memenuhi syarat. Adapun jumlah dan persentase kondisi higiene penjamah makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke tahun 2017 yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat disajikan pada tabel 8.

Tabel 8. Distribusi Responden Berdasarkan Higiene Penjamah Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Higiene Penjamah	Kondisi				jumlah	
		Memenuhi syarat		Belum memenuhi syarat		n	%
		N	%	n	%		
1.	Tidak menderita penyakit mudah menular misalnya : batuk, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya	27	96.43	1	3.57	28	100
2.	Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya)	27	96.43	1	3.57	28	100
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.	8	28.57	20	71.43	28	100
4.	Memakai celemek, dan tutup kepala	17	60.71	11	39.29	28	100
5.	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	1	3.57	27	96.43	28	100
6.	Menjamah makanan harus memakai alat/perengkapan, atau dengan alas tangan	5	17.86	23	82.14	28	100
7.	Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya)	24	85.71	4	14.29	28	100
8.	Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung	26	92.2	2	7.1	28	100

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Berdasarkan tabel 8, dapat dilihat bahwa dari 8 persyaratan higiene penjamah, tidak ada satupun responden yang memenuhi syarat.

Tabel 9. Distribusi Responden Berdasarkan Kondisi Peralatan Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No	Sanitasi Peralatan	Jumlah (n)	Persentase (%)
1.	Belum memenuhi syarat	28	100.00
2.	Memenuhi syarat	0	00.00
Total		28	100.00

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 9 menunjukkan bahwa sanitasi peralatan pada pedagang makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke tahun 2017 belum memenuhi syarat. Adapun jumlah dan persentase kondisi sanitasi peralatan makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke tahun 2017 yang memenuhi syarat dan yang tidak memenuhi syarat disajikan pada tabel 10.

Tabel 10. Jumlah dan Persentase Kondisi Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan yang Memenuhi Syarat dan Tidak Memenuhi Syarat di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Sanitasi Peralatan	Kondisi				Jumlah	
		Memenuhi syarat		Belum memenuhi syarat		n	%
		n	%	n	%		
1.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun	23	82.14	5	17.86	28	100
2.	Peralatan yang sudah dicuci dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih	12	42.86	16	57.14	28	100
3.	Peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan ditempat yang bebas pencemaran	3	10.71	25	89.29	28	100
4.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai	25	89.29	3	10.71	28	100

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 10 menunjukkan jumlah dan persentase kondisi sanitasi peralatan yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat pada pedagang makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke tahun 2017. Berdasarkan tabel tersebut, dapat dilihat bahwa tidak ada responden yang memenuhi syarat.

Tabel 11. Distribusi Responden Berdasarkan Sanitasi Penyajian Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No	Sanitasi Penyajian	Jumlah (n)	Persentase (%)
1.	Belum memenuhi syarat	27	96.43
2.	Memenuhi syarat	1	3.57
Total		28	100

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 11 menunjukkan bahwa dari 28 responden, diketahui jumlah responden yang belum memenuhi syarat sebanyak 27 responden (96.43%) dan 1 responden (3.57%) yang memenuhi syarat. Adapun jumlah dan persentase kondisi sanitasi penyajian makanan jajanan yang memenuhi syarat

dan yang tidak memenuhi syarat di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke tahun 2017 disajikan pada tabel 12.

Tabel 12. Jumlah dan Persentase Kondisi sanitasi Penyajian Makanan Jajanan yang Memenuhi Syarat dan yang Tidak memenuhi syarat di kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Sanitasi Penyajian	Kondisi				jumlah	
		Memenuhi syarat		Belum memenuhi syarat		n	%
		n	%	n	%		
1.	Makanan jajanan yang diujikan harus dalam keadaan terbungkus dan tertutup	13	46.43	15	53.57	28	100
2.	Pembungkusan yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan	17	60.71	11	39.29	28	100
3.	Pembungkusan makanan yang digunakan tidak ditiup	22	78.57	6	21.43	28	100
4.	Makanan jajanan yang di angkut harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih	18	64.29	10	35.71	28	100
5.	Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindungi dari pencemaran	21	75.00	7	25.00	28	100
6.	Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan	3	10.71	25	89.29	28	100

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 12 menunjukkan jumlah dan persentase kondisi sanitasi penyajian makanan jajanan yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke tahun 2017. Berdasarkan tabel tersebut, diketahui bahwa dari 6 persyaratan sanitasi penyajian makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke tahun 2017 terdapat 28 responden yang tidak memenuhi syarat.

memenuhi syarat di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke tahun 2017 disajikan pada tabel 14.

Tabel 13. Distribusi Responden Berdasarkan Sanitasi Sarana Penjaja Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar yang Memenuhi Syarat dan Tidak Memenuhi Syarat di Kecamatan Buke Tahun 2017

No	Sanitasi sarana penjaja	Jumlah (n)	Persentase (%)
1.	Belum memenuhi syarat	28	100
2.	Memenuhi syarat	0	0
Total		28	100

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 13 menunjukkan jumlah dan presentase kondisi sanitasi sarana penjaja yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat pada pedagang makanan jajanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke tahun 2017. Berdasarkan tabel tersebut, dapat dilihat bahwa tidak ada responden yang memenuhi syarat. Adapun jumlah dan persentase kondisi sanitasi sarana penjaja yang memenuhi syarat dan yang tidak

Tabel 14. Jumlah dan persentase Kondisi Sanitasi Sarana Penjaja Makanan Jajanan yang memenuhi syarat dan yang tidak memenuhi syarat di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

No.	Sanitasi sarana penjaja	Kondisi				Jumlah	
		Memenuhi syarat		Belum memenuhi syarat		n	%
		n	%	n	%		
1.	Konstruksi sarana penjaja , meliputi :						
	a. Mudah dibersihkan	18	64.29	10	35.71	28	100
	b. Tersedia tempat untuk : Air bersih, Tempat penyimpanan bahan makanan, Penyimpanan makanan jadi/siap disajikan, Penyimpanan peralatan, Tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan)	7	25.00	21	75.00	28	100
		16	57.14	12	42.86	28	100
		23	82.14	5	17.86	28	100
		8	28.57	20	71.43	28	100
	Tempat Sampah	27	96.43	14	3.57	28	100
		14	50.0	14	50.0	28	100
2.	Makanan yang di jajakan terlindungi dari debu dan pencemaran	0	00.0	28	100.0	28	100

Sumber : Data Primer, 10 Februari 2017

Tabel 14 menunjukkan jumlah dan persentase kondisi sanitasi sarana penjaja makanan jajanan yang memenuhi syarat dan yang tidak memenuhi syarat. Berdasarkan tabel tersebut dapat dilihat bahwa dari 2 persyaratan sanitasi sarana penjaja, tidak ada satupun responden yang memenuhi syarat.

DISKUSI

Gambaran Pengetahuan Penjamah Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

Pengetahuan adalah merupakan hasil tabu, terjadi setelah melalui panca indra yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman raba dan rasa. Pengetahuan atau kognitif merupakan dominan yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (covert behavior).

Pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap higiene dan sanitasi makanan. Hal ini mungkin disebabkan sejak awal sudah menjadi kebiasaan pengolah makanan yang kurang memperhatikan higiene, responden kurang mengetahui benar tentang higiene dan sanitasi makanan.

Berdasarkan penelitian, diketahui bahwa hanya (3.57%) responden yang tingkat pengetahuannya baik, sebagian besarnya tingkat pengetahuan buruk dengan (96.43%) responden. Menurut penelitian menyatakan pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu bersangkutan. Sebagai contoh orang dengan latar belakang pendidikan tinggi yang bukan kesehatan pasti akan berbeda dalam menguasai perihal kesehatan dibandingkan dengan kader kesehatan yang berlatar belakang pendidikan

rendah. Akan tetapi pendidikan yang tinggi tersebut akan lebih mempermudah individu bersangkutan untuk melakukan analisis terkait kondisi yang dihadapi, dalam hal ini tentang higiene dan sanitasi makanan.¹⁶

Hasil penelitian di Nigeria menyimpulkan bahwa hanya terdapat 28% responden yang memiliki pengetahuan yang baik tentang Salmonella, E. coli, dan Hepatitis A, sebagai agen penyakit yang dibawa makanan. Serta sebanyak 25% pemilik tempat makan tidak tahu bagaimana cara mengolah makanan sehingga aman untuk dikonsumsi¹⁷.

Gambaran Kondisi Higiene Penjamah Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

Higiene merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Higiene merupakan gaya hidup yang mengarah kepada praktek didalam kehidupan sehari-hari untuk menjamin kebersihan dan kesehatan yang baik. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring dan membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Penjamah makanan merupakan salah satu sumber kontamina terjadinya penyakit karena itu higiene penjamah sangat di butuhkan untuk mencegah terjadinya kontamina tersebut dan untuk menghasilkan makanan jajanan yang sehat dan aman untuk di konsumsi. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa (100.00%) responden atau secara keseluruhan memiliki kriteria higiene penjamah makanan yang belum memenuhi syarat kesehatan¹⁸.

Tidak menderita penyakit mudah menular misalnya: batuk, pilek, influenza, diare dan penyakit perut sejenisnya.

Berdasarkan pengamatan pada responden saat penelitian, ada (3.57%) responden yang sedang menderita penyakit batuk. Penjamah makanan dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan, terutama apabila penjamah makanan sedang menderita suatu penyakit atau karier. Beberapa bakteri ditemukan di dalam mulut dan pada bibir. Saat bersin sejumlah bakteri akan berpindah ke udara dan mungkin akan mencemari makanan yang sedang ditanganinya. Sejumlah bakteri dan virus penyebab penyakit pada manusia dapat pula ditemukan di mulut, khususnya pada karyawan yang sakit. Mikroorganisme tersebut akan berpindah ke individu atau makanan saat karyawan yang sakit tersebut bersin¹⁹.

Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya)

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat (3.57%) responden yang memiliki luka dan ditutup menggunakan plester dan (96.43%) responden tidak memiliki luka dan atau bisul. Luka menyebabkan bakteri pada kulit akan masuk ke bagian dalam kulit dan terjadilah infeksi. Adanya luka koreng atau luka bernanah mempunyai resiko yang besar dalam menularkan penyakit kepada makanan.

Menjaga kebersihan tangan, rambut kuku dan pakaian

Berdasarkan hasil penelitian, (28.57%) responden yang memenuhi syarat dan yang belum memenuhi syarat (71.43%) responden. Kuku dengan tangan sering menjadi sumber kontaminasi atau mengakibatkan kontaminasi silang²⁰.

Memakai celemek dan penutup kepala

Berdasarkan penelitian, sebagian besar responden tidak memakai celemek dan penutup kepala karena responden merasa pakaian dan tangan mereka sudah bersih. Apabila memakai celemek dan tutup kepala rasanya tidak nyaman dan ada yang terganggu ketika memasak. Hanya (60.71%) responden yang memakai penutup kepala karena kebiasaan (kerudung), bukan tutup kepala untuk memasak. Hasil penelitian ini serupa dengan penelitian¹⁰ di Palembang yang menyatakan tidak ditemukan seorang pun pedagang makanan jajanan yang mengenakan celemek selama menjamah makanan jajanan di lokasi berdagang dilingkungan sekolah dasar.

Hasil penelitian lain, menyimpulkan bahwa hanya terdapat 15,2% pengolah makanan yang menggunakan penutup kepala untuk menutupi rambut. Sedangkan 84,8% yang tidak menggunakan penutup kepala²¹.

Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan

Berdasarkan hasil penelitian, (3.57%) responden yang memenuhi syarat dan (96.43%) responden belum memenuhi syarat. Personal Hygiene adalah hal utama dalam masalah pencegahan penyakit bawaan makanan. Mencuci tangan secara baik akan membunuh lebih dari 80% kuman di tangan²².

Kulit terutama di daerah kuku merupakan tempat berkumpulnya jasad renik. Penggunaan kuku buatan dan cat kuku memperburuk keadaan ini karena akan lebih memberi kenyamanan bagi kehidupan jasad renik. Komponen pencucian tangan dengan cara benar mencakup penyabunan, penyikatan dan pembilasan dengan air mengalir. Mencuci tangan dengan cara demikian berhasil menyingkirkan bakteri pencemar. Tangan perlu dicuci karena ribuan jasad renik baik flora normal maupun cemaran, menempel di tempa tersebut dan mudah sekali berpindah ke makanan yang tersentuh. Pencucian dengan benar telah terbukti berhasil mereduksi angka kejadian kontaminasi dan KLB.

Menjamah makanan harus memakai alat/perengkapan, atau dengan alas tangan

Berdasarkan hasil penelitian, (82.14%) responden yang belum memenuhi syarat dan (17.86%) responden yang memenuhi syarat. Penggunaan alat atau alas tangan dalam mengambil makanan sangat diperlukan untuk selalu berusaha menjaga kebersihan makanan. Karena jika tidak menggunakan alat atau alas tangan dalam mengambil makanan, tangan yang sudah terkontaminasi dengan pencemaran dapat masuk ke dalam makanan melalui kulit, jari-jari dan kuku yang tidak bersih. Di dalam kulit terdapat kelenjar yang mengeluarkan (sekresi) keringat dan minyak. Jika bahan-bahan tersebut bercampur dengan bahan-bahan dari lingkungan sekitarnya, seperti debu, kotoran, dan lemak, maka akan membentuk suatu lingkungan yang ideal untuk pertumbuhan bakteri. Pencemaran mikroorganisme akan mengurangi masa simpan produk atau menyebabkan keracunan makanan. Pada jari-jari, bakteri akan terikut dengan tangan saat menyentuh peralatan kotor, pangan tercemar, pakaian, dan bagian lain dari tubuh. Sedangkan pada kuku, memiliki kuku panjang yang beresiko terdapatnya kotoran di bagian dalam kuku karena sulit untuk dibersihkan.

Tidak sambil merokok, menggaruk-garuk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).

Berdasarkan hasil penelitian, (14.29%) responden yang belum memenuhi syarat dan (85.71%) responden yang memenuhi syarat. Menggaruk anggota badan saat mengolah makanan tidak diperkenankan. Misalnya menggaruk kepala

yang secara tidak langsung kita memegang rambut. Perlu diketahui, di rambut terdapat mikroorganisme terutama *Staphylococcus aureus* yang timbul dari kepadatan dan produksi minyak rambut yang mendorong pertumbuhan bakteri tersebut. Pengolah makanan yang menggaruk kepalanya pada saat bekerja (mengolah makanan), memungkinkan mikroorganisme tersebut menempel di jari, kuku, ataupun jatuh ke makanan. Oleh sebab itu, pengolah makanan harus menggunakan tutup kepala pada saat bekerja¹⁸.

Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Berdasarkan hasil penelitian, (7.14%) responden yang belum memenuhi syarat dan (92.86%) responden yang memenuhi syarat. Kebersihan perorangan merupakan langkah awal untuk tetap sehat. Pekerja harus tiba di tempat kerja dalam keadaan bersih. Jika pada saat bekerja, batuk atau bersin tidak dapat ditahan maka mulut dan hidung harus ditutup. Namun, sebelum kembali mengolah makanan, tangan harus dicuci terlebih dahulu²⁴. Beberapa bakteri ditemukan di dalam mulut dan pada bibir. Saat bersin sejumlah bakteri akan berpindah ke udara dan mungkin akan mencemari makanan yang sedang ditanganinya. Sejumlah bakteri dan virus penyebab penyakit pada manusia dapat pula ditemukan di mulut, khususnya pada karyawan yang sakit. Mikroorganisme tersebut akan berpindah ke individu atau makanan saat karyawan yang sakit tersebut bersin¹⁸.

Gambaran Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Tahun 2017

Sanitasi Peralatan

Peralatan dapat berperan sebagai jalur atau media pengotoran terhadap makanan, jika keadaannya tidak sesuai dengan ditetapkan atau tidak memenuhi syarat kesehatan. Kelengkapan dari peralatan yang meliputi peralatan masak dan peralatan makan juga berperan dalam menunjang terciptanya makanan yang bersih dan higienes²⁶. Peralatan dalam usaha pengolahan makanan terbagi dalam empat bagian besar, yaitu peralatan pemanas, peralatan pengolahan, peralatan penyimpanan makanan, dan peralatan yang membantu pengolahan¹⁰. Peranan peralatan makan dan masak dalam penyehatan makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan. Peralatan makanan dan masak harus selalu dijaga kebersihannya setiap saat akan digunakan. Untuk itu, peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat.

Kontaminasi makanan dapat melalui peralatan masak atau peralatan makan yang tidak bersih. CDC menemukan 10% penyakit yang ditularkan melalui makanan berasal dari peralatan yang terkontaminasi. Pencucian peralatan dan sanitasi peralatan makanan merupakan bagian yang penting untuk menghilangkan kotoran, sisa makanan dan menurunkan jumlah kuman dalam tingkat yang aman²⁸.

Berdasarkan hasil penelitian, (17.86%) responden belum memenuhi syarat dan (82.14%) responden memenuhi syarat. Pada umumnya responden telah mencuci peralatan yang telah dipakai dengan sabun perlindungan terhadap peralatan memasak itu sendiri seperti pembersihan peralatan, penyimpanan, dan pemeliharannya belum memenuhi syarat. Dikatakan belum memenuhi syarat tersebut, seharusnya setelah proses pencucian, peralatan masak dan makan juga masih kurang, dimana peralatan masak seperti (belanga, wajan, sutil dan lain-lain), sebagian besar disimpan di atas rak-rak yang terbuka, laci penyimpanan tidak bersih, dan sebagian peralatan tidak disimpan secara terbalik, sehingga memungkinkan kontaminasi debu dan kotoran. Serta kebiasaan tenaga pengolah tidak segera membersihkan peralatan atau alat pengolah setelah digunakan.

Peralatan yang telah dicuci menggunakan sabun harus dibilas sampai bersih, dengan cara dibilas dengan menggunakan air bersih. Pada tahap ini, penggunaan air harus banyak, mengalir dan selalu bertukar. Setiap alat yang dibersihkan dibilas dengan cara menggosok-gosok dengan tangan atau sampai terasa kesat (tidak licin). Pembilasan sebaiknya dilakukan dengan air bertekanan yang cukup sehingga dapat melarutkan sisa kotoran atau sisa bahan pencuci.

Hal ini sejalan dengan penelitian²⁹ yang menyatakan bahwa selama penelitian tidak di temukan satupun responden yang melakukan pencucian dengan benar.

Peralatan yang sudah dicuci dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih.

Mengeringkan peralatan yang sudah dicuci dengan menggunakan alat pengering/lap yang bersih dengan maksud untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat proses pencucian seperti noda sabun. Sebenarnya kalau proses pencucian berlangsung dengan baik maka noda-noda itu tidak boleh terjadi. Prinsip penggunaan alat pengering/lap apada peralatan yang sudah dicuci bersih dapat digunakan dengan syarat bahwa alat pengering/lap tersebut harus steril serta sering diganti untuk sejumlah penggunaan. Yang paling baik adalah sekali pakai. Alat pengering /lap yang sudah digunakan dicuci,

dikeringkan dan disterilkan sehingga benar-benar steril setiap akan digunakan.

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh bahwa (57.14%) responden belum memenuhi syarat dan (42.86%) responden yang memenuhi syarat. Sehingga hasilnya menunjukkan peralatan yang sudah dicuci dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih sebagian besar belum memenuhi syarat.

Peralatan yang sudah di bersihkan disimpan di tempat yang bebas pencemaran.

Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan bahwa semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih, cangkir, mangkok gelas dan sejenisnya. Penyimpanan harus dibalik, rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata, dan tidak rusak, laci-laci penyimpanan peralatan tidak lembap, terlindungi dari sumber pengotoran/kontaminasi dari binatang perusak sehingga dijamin keamanannya terbebas dari pencemaran.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa (89.29%) responden belum memenuhi syarat dan (10.71%) responden yang memenuhi syarat. Sehingga hasilnya menunjukkan sebagian besar peralatan yang sudah dibersihkan tersebut tidak disimpan di tempat yang bebas pencemaran.

Tidak menggunakan kembali peralatan sekali pakai

Peralatan yang digunakan untuk mengolah menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Jika peralatan makanan hanya digunakan sekali pakai maka peralatan tersebut tidak dapat digunakan berulang kali untuk menjamin peralatan makan tersebut dapat menunjang terciptanya makanan yang bersih dan sehat.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa (10.71%) responden belum memenuhi syarat dan (89.29%) responden yang memenuhi syarat. Sehingga hasilnya menunjukkan sebagian besar responden tidak menggunakan kembali peralatan yang sekali pakai.

Sanitasi Penyajian

Berdasarkan hasil penelitian terdapat (3.57%) responden yang memenuhi syarat sanitasi penyajian dan (96.43%) yang belum memenuhi syarat sanitasi penyajian makanan jajanan. Menjajakan makanan dalam keadaan terbuka dapat meningkatkan risiko tercemarnya makanan oleh lingkungan, baik melalui udara, debu, asap kendaraan, bahkan serangga. Makanan yang dijajakan di pinggir jalan akan sangat mudah terpapar debu dan asap kendaraan yang berterbangan.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat (39.29%) responden yang menggunakan penutup makanan yang tidak bersih dan dapat mencemari

makanan. Sebagian penutup makanan jajanan yang digunakan yaitu koran dan sebagian besar berupa selempar plastik yang sudah tampak kotor.

Beberapa kertas non kemasan (kertas koran dan majalah) yang sering digunakan untuk membungkus pangan, terdeteksi mengandung timbal (Pb) melebihi batas yang ditentukan. Banyak makanan jajanan seperti gorengan dibungkus dengan koran karena pengetahuan yang kurang, padahal bahan yang panas dan berlemak mempermudah berpindahnya timbal ke makanan tersebut³⁰. Timbal terdapat pada kertas koran dan majalah karena terdapat pada tinta cetak. Efek toksik timbal terutama pada otak dan sistem saraf pusat. Akibat keracunan timbal ialah gangguan sistem saraf pusat, saluran cerna dan dapat juga timbul amenia.

Hasil penelitian juga menunjukkan (35.71%) responden mengangkut makanan dengan wadah yang tidak tertutup. Makanan yang akan di angkut seharusnya menggunakan wadah bersih dan tertutup sehingga terhindar dari debu dan pencemaran, hasil penelitian juga menunjukkan 100% responden memasak dagangannya dirumah. Makanan jajanan yang disajikan dan telah lebih dari 6 jam masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.

Sanitasi Sarana Penjaja

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa (100%) responden yang memiliki sarana penjaja belum memenuhi syarat. Sarana penjaja yang tidak memenuhi syarat yaitu sarana penjaja mudah dibersihkan, tersedia tempat untuk: air bersih, tempat penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi/siap disajikan, penyimpanan peralatan, tempat cuci (tangan, alat dan bahan makanan) serta makanan yang dijajakan terlindungi dari debu dan pencemaran.

Kenyataan dilapangan menunjukkan bahwa hampir sebagian besar penjajah makanan jajanan yang ada di kantin Sekolah Dasar, belum memenuhi persyaratan, hal ini ditunjukkan dengan belum tersedianya sarana-sarana yang seharusnya ada dalam sebuah kantin seperti tempat penyajian makanan yang terbebas dari pencemaran seperti debu, di tambah lagi dari faktor individu dari masing-masing penjajah makanan yang masih kurang mengindahkan personal hygiene mereka. Terlebih lagi terkadang ada juga ditemukan di lapangan sebagian penjajah makanan yang apabila tempat jajanan seperti piring dan gelas yang telah dipakai oleh pembeli, tidak dibersihkan dengan baik hanya dilakukan pembilasan bahkan dengan air yang sudah digunakan berkali-kali.

Kondisi seperti ini harus menjadi perhatian serius sebab akan memberikan dampak bagi mereka yang mengkonsumsi makanan jajanan yang kurang steril dalam penyajiannya, terlebih lagi jika yang

mengonsumsi adalah anak Sekolah Dasar yang belum terlalu memahami dengan baik akan bahaya yang dapat timbul jika mengonsumsi makanan yang tidak bersih.

SIMPULAN

1. Pengetahuan penjamah makanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke sudah baik.
2. Higiene penjamah makanan jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke belum memenuhi Syarat.
3. Sanitasi peralatan makanan jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat.
4. Sanitasi penyajian makanan jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat.
5. Sanitasi sarana penjajah makanan jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat.

SARAN

1. Diupayakan untuk ditingkatkan lagi dan tetap mempertahankan pengetahuan penjamah makanan di kantin sekolah dasar di Kecamatan Buke.
2. Para pihak penjamah makanan hendaknya selalu memperhatikan kebersihan diri sebelum menjamah makanan serta penjamah makanan dianjurkan untuk selalu memeriksa kesehatannya.
3. Untuk pihak kantin hendaknya selalu memperhatikan kondisi peralatan sebelum melakukan aktivitas memasak agar tidak terjadi kontaminasi silang.
4. Perlu dilakukan penelitian ulang tentang sanitasi penyajian demi peningkatan upaya sanitasi penyajian pada kantin sekolah dasar.
5. Bagi pedagang makanan diharapkan mengupayakan sarana penjajah yang aman dan bersih.

DAFTAR PUSTAKA

1. World Health Organization. 1947. Konsep Sehat Sakit.
2. Departemen Kesehatan RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PL. Jakarta.
3. Restuatuti, dkk., 2012. Penilaian Status Gizi Anak Usia Sekolah Dasar dan Pelatihan Pangan Jajanan Sehat Anak Sekolah Dasar Di Pekanbaru. Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat.
4. World Health Organization. 2013. Foodborne deases.
5. Profil Badan pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2015. Jakarta.
6. Susanna, D., Budi., Hartono. 2003. Pemantauan

Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

7. Dinkes Provinsi Sultra. 2015. Profil Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara Tahun 2013. Kendari.
8. Dinkes Provinsi Sultra. 2016. Profil Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara Tahun 2015. Kendari.
9. Puskesmas Andoolo Utama. 2016. Profil Kejadian Diare. Konawe Selatan.
10. Agustina F dkk, 2009. Higiene Sanitasi pada pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang lebar Daun Palembang Tahun 2009.
11. Manalu, Merylanca dkk. 2012 Hubungan Tingkat Kepadatan Lalat (*Musca domestica*) dengan Kejadian Diare pada Anak Balita di Pemukiman Sekitar Tempat Pembuangan Akhir Sampah Namo Bintang Kecamatan Pancur Batu Kabupaten Deli Serdong tahun 2012. Jurnal. Universitas Sumatera Utara, Vol 2, No 2 (2013). Departemen Kesehatan lingkungan dengan Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
12. Rahayu, Ni Putu sri. 2007. Hubungan antara Higiene Sanitasi lingkungan Warung dan Praktek Pengolahan Mie ayam dengan Angka Kuman. Tesis. Kesehatan Lingkungan, Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro.
13. Aminah, Siti dan Nur Hidayah. 2006. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjual Makanan Jajanan Dilingkungan Sekolah Kelurahan Wonodri Kecamatan Semarang selatan Kota Semarang. Jurnal Litbang Universitas Muhammadiyah semarang, Vol 4, No 3 (2006). h 19-24.
14. Djaja, I Made. 2003, kontamiasi E. Coli Pada Makanan Dari 3 Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TMP) Di Jakarta Selatan 2003. Makara Kesehatan. Selatan 12 (1): 36-41.
15. Sugiono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods). Alfabeta
16. Budiyo dkk. 2008. Tingkat pengetahuan dan praktik penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada warung makanan di tembalang kota semarang tahun 2008. Jurnal Universitas Diponegoro. Semarang
17. Sylvester N. Onyeneho. 2013. An Assessment of Food Safety Needs of Restaurants in Owerri, Imo State, Nigeria. Vol (8)
18. Departemen Kesehatan RI. 2006. Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan. Depkes. RI. Jakarta.
19. Adam, Gumilar., 2009. Handbook Higiene Penjamah Makanan. STIKES Dharma Husada. Bandung.
20. Fathonah, Siti., 2005. Higiene dan Sanitasi

- Makanan. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang
21. Boro, pallavi. 2014. "Physical environment and hygiene status at food service establishments in a tertiary care medical college campus in Delhi: A cross-sectional study".vol 6 : 74
22. Departemen Kesehatan RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PL. Jakarta.
23. Ishak, Irnawulan. 2011. Higiene Dan Sanitasi Dalam Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Rumah Makan Di Sekitar Wilayah Kampus Baru Universitas Halu Oleo Tahun 2011. Skripsi. Universitas Halu Oleo. Kendari.
24. Menkes. 2003. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. <http://hukum.Unsrat.A.co.id>.
25. Ekawatiningsih, Prihastuti dkk., 2008. Restoran. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan nasional.
26. Zakianis, 2008. Food Safety. http://Food_Safety.htm.
27. Jaringan Informasi Pangan dan Gizi., 2008. Serba-Serbi Kemasan Pangan. Lembar Berita Jaringan Informasi Pangan dan Gizi 16 (1) : 1-6