

## Personal Higiene, Sanitasi Peralatan dan Sanitasi Tempat Penjualan Makanan di Sekolah Dasar Desa Penujak Kecamatan Praya Barat Kabupaten Lombok Tengah

Baiq Widyawati\*, Kusmiyati\*\*

\*Dinas Kesehatan Lombok Tengah

\*\*Jurusan Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang

### Article Info

#### Article history:

Received Jun 12<sup>th</sup>, 2019

Revised Aug 20<sup>th</sup>, 2019

Accepted Aug 26<sup>th</sup>, 2019

#### Keyword:

Personal hygiene,  
Sanitasi,  
Perakatan,  
Makanan,  
Sekolah

### ABSTRACT

Pengelolaan makanan yang tidak memenuhi syarat dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan personal higiene penjual makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat penjualan makanan di Sekolah Dasar di Desa Penujak, Kecamatan Praya Barat, Kabupaten Lombok Tengah. Penelitian dilakukan bulan Juni 2019. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan jumlah sampel 11 tempat penjualan makanan. Data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa personal higiene penjualan makanan jajanan di Sekolah Dasar Desa Penujak tahun 2019 kategori baik sebanyak 7 (64,%) sedangkan yang kurang baik sebanyak 4 (36%). Sanitasi peralatan penjualan makanan yang masuk kategori baik sebanyak 6 (55%), dan kurang baik 5 (45%). Sanitasi tempat penjualan makanan yang termasuk kategori baik sebanyak 3 (27%) dan kurang baik sebanyak 8 (73%). Kepada penjual makanan diharapkan dapat memperbaiki kondisi yang tidak memenuhi syarat sanitasi, bagi instansi Dinas Kesehatan Kabupaten Lombok Tengah UPTD Puskesmas Penujak untuk selalu pengawasan dan pembinaan terhadap penjual makanan di lingkungan sekolah dan diperlukan penelitian lebih lanjut tentang kualitas makanan yang dijual di lingkungan sekolah.

### Corresponding Author:

Baiq Widyawati  
Dinas Kesehatan  
Kab. Lombok Tengah,  
Jl. Basuki Rahmat, Praya

## 1. PENDAHULUAN

Keamanan makanan dan minuman merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan aman akan melindungi dan mencegah terjadinya gangguan kesehatan. Banyak penyakit yang dapat diakibatkan oleh makanan minuman yang tidak sehat. Penyakit yang ditularkan lewat makanan ini lazim disebut penyakit bawaan makanan / foodborne disease. Mikroorganisme yang mengkontaminasi makanan dapat membahayakan konsumen<sup>1</sup>. Di Negara berkembang penyakit diare diperkirakan merupakan penyebab utama kematian anak-anak. Penyakit diare yang timbul terutama disebabkan oleh patogen asal makanan dan asal air, dengan penyebab yang dipindahkan melalui makanan mencapai 70%<sup>2</sup>.

Kasus keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia telah terjadi sebanyak 43 kasus, salah satu kejadian keracunan makanan disebabkan oleh pangan jajanan yaitu 15 insiden keracunan dengan jumlah korban 468 orang dan terdapat satu orang meninggal serta satu insiden keracunan akibat pangan, jasa boga/ catering dengan jumlah korban 748 orang<sup>3</sup>. Keamanan makanan juga berkaitan erat dengan penyakit diare. Angka kejadian diare di Puskesmas Penujak tahun 2017 sebanyak 245 jiwa sedangkan untuk tahun 2018 kasus diare sebesar 315 jiwa.

Pengelolaan makanan yang kurang memenuhi syarat dapat berpotensi menimbulkan penyakit bawaan makanan, seperti diare. Salah satu tempat pengelolaan makanan yang berperan penting adalah tempat

penjualan makanan di sekitar sekolah. Hal ini dikarenakan anak-anak masih tergolong kelompok yang rentan terhadap penyakit. Anak sekolah merupakan generasi penerus dan modal pembangunan bangsa sehingga perlu dijamin kesehatannya. Angka kesakitan yang tinggi dapat menyebabkan peningkatan absensi anak sekolah dan penurunan kualitas belajar.

Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui kondisi higiene sanitasi tempat penjualan makanan di Sekolah Dasar Desa Penujak Kecamatan Praya Barat Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019 meliputi personal higiene penjual, sanitasi peralatan, sanitasi tempat penjualan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi terhadap masyarakat terutama untuk para orang tua dan pihak sekolah tentang higiene sanitasi makanan di sekolah.

## 2. BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Populasi penelitian ini adalah 36 penjual. Sampel penelitian adalah tempat penjualan makanan di sekolah dasar sebanyak 11 tempat penjualan. Sampel adalah tempat penjualan makanan yang bersifat tetap, dan memiliki bangunan lingkungan sekolah. Variabel yang diteliti personal higiene penjual, sanitasi peralatan, sanitasi tempat penjualan. Pengambilan data dilakukan melalui observasi langsung menggunakan lembar observasi/ceklist. Penelitian dilakukan di Desa Penujak, Kecamatan Praya Barat Kabupaten Lombok Tengah, bulan Juni 2019. Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

## 3. HASIL

### 3.1. Personal higiene penjamah makanan

Personal higiene penjual makanan jajanan yang baik sebanyak 7 orang (64%) dan kurang baik 4 orang (36%).

Tabel 1. Personal higiene penjual makanan

Personal Higiene	Jumlah (orang)	%
Baik	7	64
Kurang Baik	4	36
Total	11	100

### 3.2. Sanitasi peralatan

Sanitasi peralatan penjual makanan jajanan yang baik sebanyak 6 orang (55%) dan kurang baik 5 orang (45%).

Tabel 2. Sanitasi Peralatan penjual makanan

Sanitasi Peralatan	Jumlah (orang)	%
Baik	6	55
Kurang Baik	5	45
Total	11	100

### 3.3. Sanitasi tempat penjualan

Sanitasi Tempat penjual makanan jajanan yang baik sebanyak 3 orang (27%) dan kurang baik 8 orang (73%)

Tabel 3. Sanitasi Tempat Penjualan Makanan

Sanitasi Tempat	Jumlah	%
Baik	3	27
Kurang Baik	8	73
Total	11	100

## 4. PEMBAHASAN

### 4.1. Personal Higiene penjual

Personal higiene atau kebersihan penjamah makanan minuman merupakan kunci dalam pengolahan makanan minuman yang aman dan sehat<sup>4</sup>. Penjamah yang tidak memperhatikan kebersihan diri sangat berpotensi menularkan penyakit ke dalam minuman yang dikelolanya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian responden memiliki personal higiene yang baik sebanyak 7 responden (64%) dan yang kurang baik sebanyak 4 responden (36%). Personal higiene yang kurang baik menurut hasil pengamatan antara lain tidak mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan, tidak menggunakan tisu untuk menutup hidung atau mulut ketika batuk atau bersin dihadapan makanan, tidak menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan.

Akibat dari personal higiene yang kurang baik adalah bahan makanan akan terkontaminasi, karena penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai penyajian. Kondisi ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan apabila tidak memperhatikan personal higiene terutama bila penjamah makanan sedang menderita suatu penyakit. Setiap tahapan dalam proses pengelolaan makanan harus mendapat perhatian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap tahap pengelolaan makanan mempunyai risiko kontaminasi yang berbeda-beda<sup>5</sup>.

Penyakit yang biasanya berkaitan dengan makanan dapat disebabkan oleh karena tidak baiknya pengelolaan makanan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologis, kimia) dan faktor perilaku, yaitu kebersihan orang yang mengolah makanan. Selain faktor umur, jenis kelamin, pengalaman kerja, pendidikan, budaya dan kebiasaan. Pengetahuan dan sikap mempengaruhi praktek higiene sanitasi dalam pengelolaan makanan<sup>6</sup>. Praktek pengelolaan makanan dipengaruhi oleh banyak faktor<sup>7</sup>.

Untuk mengatasi hal tersebut sebaiknya personal higiene bagi penjual makanan jajanan harus diperhatikan supaya tidak menjadi sumber pencemaran terhadap bahan makanan yang bisa menimbulkan berbagai penyakit. Usahakan selalu mencuci tangan pada saat menangani makanan menggunakan air yang mengalir dengan memakai sabun agar kuman yang menempel di tangan bisa mati. Penggunaan tisu atau masker ketika batuk atau bersin gunanya untuk mencegah penularan penyakit melalui makanan, usahakan menggunakan alat seperti penjepit, garfu sendok sewaktu mengambil makanan.

Melakukan pembinaan, pengawasan dan penyuluhan tentang makanan yang sesuai dengan persyaratan higiene sanitasi makanan merupakan upaya yang dapat dilakukan untuk memperbaiki personal higiene dan mendapatkan kualitas makanan yang baik.

### 4.2. Sanitasi peralatan makanan

Peralatan makanan memegang peranan yang penting terhadap kualitas makanan. Makanan yang bersih jika disimpan pada peralatan yang tidak memenuhi syarat dapat mengakibatkan kontaminasi pada makanan tersebut. Hasil penelitian dari aspek sanitasi peralatan penjual makanan menunjukkan bahwa sanitasi peralatan yang baik sebanyak 6 penjual (55%) dan kurang baik sebanyak 5 penjual (45%). Kondisi sanitasi peralatan yang kurang baik diantaranya peralatan tidak dibilas menggunakan air yang mengalir, disimpan di tempat yang kurang bersih, tempat penyimpanan tidak bebas dari serangga, vector/sumber pencemaran lainnya. Kebersihan dan cara penyimpanan peralatan hendaknya memenuhi persyaratan sanitasi. Jika makanan yang sudah diolah bersentuhan dengan peralatan yang kotor maka bisa terjadi kontaminasi silang (cross contamination).

Pencucian peralatan seringkali tidak menggunakan air mengalir. Hal ini karena beranggapan bahwa peralatan yang sudah dicuci di bak tempat cucian tidak perlu dibilas lagi dengan air yang mengalir, cukup dibersihkan apa adanya tanpa melihat akibat yang ditimbulkan bagi kesehatan. Penyimpanan peralatan yang tidak bebas dari sumber penularan penyakit seperti serangga, lalat, kecoa bisa mempengaruhi kualitas makanan yang akan dikonsumsi.

Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Peralatan yang digunakan untuk penjualan makanan harus dijaga kebersihannya supaya anak sekolah yang menjadi konsumen bebas dari penyakit bawaan makanan karena mereka adalah generasi penerus bangsa<sup>8</sup>.

Kebersihan dan cara penyimpanan peralatan harus juga memenuhi persyaratan sanitasi. Sanitasi

peralatan penjualan sebagian besar berada pada kategori baik. Penyajian makanan/minuman harus memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup<sup>9</sup>. Mikroorganisme dapat bersarang di peralatan makanan yang tidak memenuhi syarat. Usap alat makan sangat diperlukan untuk menjamin alat yang digunakan bebas dari mikroorganisme yang merugikan. Berbagai bakteri digunakan sebagai indikator kualitas makanan.<sup>10</sup>

#### 4.3. Sanitasi Tempat penjual makanan jajanan

Hasil penelitian sanitasi tempat penjual makanan jajanan di sekolah dasar yang masuk kategori baik 27%, sedangkan sanitasi tempat yang kurang baik 73%. Hal ini dikarenakan masih banyak terdapat serangga seperti lalat kecoa di sekitar tempat penjualan, tempat penyajian masih terdapat cecceran makanan, tidak tersedia tempat sampah tertutup. Selain itu, masih dijumpai adanya hewan berkeliaran di tempat penjualan. Hal ini bisa menimbulkan bau yang tidak sedap dan berkembangnya lalat pembawa mikroorganisme patogen yang akan mencemari bahan makanan. Hal ini dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan pada orang yang mengonsumsinya<sup>11</sup>.

Sanitasi tempat mempunyai peranan penting dalam menjajakan makanan oleh karena itu kebersihan tempat dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Menjajakan makanan dalam keadaan terbuka dapat meningkatkan risiko tercemarnya makanan dari lingkungan baik fisik, kimia maupun mikrobiologi. Penyajian makanan/minuman harus memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup<sup>9</sup>. Salah satu indikator pencemaran mikrobiologis adalah keberadaan bakteri *E. Coli*<sup>12</sup>.

Dalam rangka meningkatkan kualitas makanan yang dijual di lingkungan sekolah dasar maka perlu pengawasan terhadap tempat penjualan makanan di lingkungan sekolah dasar. Peranan Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) dalam mengawasi tempat penjualan makanan minuman sangat diperlukan. Untuk melindungi siswa dari makanan minuman yang tidak aman maka UKS dapat berperan memberikan pendidikan kepada siswa sekolah dasar dalam memilih makanan yang sehat.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Personal hygiene penjualan makanan jajanan di Sekolah Dasar Desa Penujak tahun 2019 yang kategori baik sebanyak 7 (64,%) sedangkan yang kurang baik sebanyak 4 (36%). Sanitasi peralatan penjualan makanan yang masuk kategori baik sebanyak 6 (55%), dan kurang baik 5 (45%). Sanitasi tempat penjualan makanan yang termasuk kategori baik sebanyak 3 (27%) dan kurang baik sebanyak 8 (73%).

Kepada penjual makanan diharapkan dapat memperbaiki kondisi yang tidak memenuhi syarat sanitasi, menciptakan lingkungan yang bersih bebas dari lalat, nyamuk, kecoa yang menjadi sumber pembawa penyakit. Bagi instansi Dinas Kesehatan Kabupaten Lombok Tengah UPTD Puskesmas Penujak untuk selalu pengawasan dan pembinaan terhadap penjual makanan di lingkungan sekolah. Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang kualitas makanan yang dijual di lingkungan sekolah.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Bassett J (2010) *Impact of Microbial Distributions on food Safety*, International Life Sciences Institute, Belgium
2. WHO (2000) *Foodborne Disease : A Focus for Health Education*, WHO, Geneva
3. BPOM (2014) *Data keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia*.
4. Depkes RI. (2006) *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
5. Chen Y, Jackson KM, Chea FP, Schaffner DW (2001) Quantification and Variability Analysis of Bacterial Cross-Contamination Rates in Common Food Service Tasks, *Journal of Food Protection*, vol.64, No. 1, p. 72-80
6. Lee HY, Chik WNW, Bakar FA, Saari N, Mahyudin NA (2012) Sanitation Practices among Food Handlers in a Military Food Service Institution, Malaysia, *Food and Nutrition Sciences*, 3, p. 1561-156
7. Dwumfour-Asare B & Agyapong D (2014) Food Hygiene and Safety Practices (FHSP) among Street

*Personal Hygiene, Sanitasi Peralatan dan Sanitasi Tempat Penjualan Makanan di Sekolah Dasar Desa Penujak Kecamatan Praya Barat Kabupaten Lombok Tengah (Baiq Widyawati)*

- Food Vendors in a Low-Income Urban Community of a Metropolis in Ghana, *The International journal of Science & Technoledge*, Vol. 2 Issue 5, p. 38-45
8. Peraturan Menteri Kesehatan RI no 492/Menkes/VII/2003 Tentang *Pedoman Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*
  9. Chandra, B. (2006) *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta
  10. Tortorello ML (2003) Indicator Organisms for Safety and Quality- Uses and Methods for Detection: Minireview, *Journal of AOAC International*, Vol.86, No. 6, p.1208-1217
  11. BPOM (2003) *Mikroba Patogen*. Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya BPOM, Jakarta
  12. Odonkor ST, Ampofo JK (2013) Eschericia coli as an Indicator of Bacteriological Quality of Water: an overview, *Microbiology Research*, Vol. 4e2