

## PRAKTIK HYGIENE PENJAMAH DAN SANITASI PERALATAN MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH DASAR PADA SD DI KEL. ANTANG KEC. MANGGALA KOTA MAKASSAR

### *Hygiene Practices of Food Handlers and Street Food Utensils Sanitation at Elementary Schools in Antang Sub-district Manggala District Makassar City*

**Aisyah Puspitasari Suherman, Ruslan La Ane, Erniwati Ibrahim**  
Bagian Kesehatan Lingkungan FKM Unhas, Makassar  
(Isha\_yahady@yahoo.com)

#### ABSTRAK

Makanan jajanan masih berisiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak *hygienis* yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun sehingga membahayakan kesehatan jutaan sekolah anak sekolah dasar. *Hygiene* penjamah dan sanitasi peralatan yang tidak memenuhi syarat dalam mengolah makanan dapat memberikan dampak berupa penyakit bawaan makanan atau *foodborne diseases* yang merupakan masalah kesehatan masyarakat. Penelitian ini bertujuan mendapatkan gambaran praktik *hygiene* penjamah dan sanitasi peralatan pangan jajanan anak sekolah dasar pada SD di Kelurahan Antang Kecamatan Manggala Kota Makassar. Jenis penelitian ini adalah observasional dengan pendekatan deskriptif. Sebanyak 10 orang penjamah dan 14 sampel peralatan dari 7 kantin terpilih secara *exshautive sampling*. Hasil penelitian menunjukkan dari 10 penjamah, untuk persyaratan *hygiene* penjamah kebersihan tangan 10 penjamah tidak memenuhi syarat, sedangkan kebersihan pakaian, rambut, kesehatan diri 10 penjamah memenuhi syarat. Persyaratan sanitasi peralatan 5 kantin tidak memenuhi syarat. Pemeriksaan kualitas bakteriologis menunjukkan semua sampel memiliki jumlah kuman melebihi batas cemar mikroba, yaitu 100 koloni/cm<sup>2</sup> berkisar antara 220-2700 koloni/cm<sup>2</sup>. Kesimpulan dari penelitian ini adalah persyaratan *hygiene* penjamah, untuk kategori kebersihan tangan semua penjamah tidak memenuhi syarat (TMS), untuk kebersihan pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan diri semua penjamah memenuhi syarat (MS).

**Kata kunci : Hygiene penjamah, sanitasi peralatan, PJAS**

#### ABSTRACT

*Street food is a health risk due to unhygienic handling of the food, allowing street food to be contaminated by toxic microbes that endanger the health of millions of elementary school children. Hygiene of food handlers and utensils sanitation that are below food processing standards could result in foodborne diseases which is a public health problem. This study aims to obtain an idea of hygiene practices of food handlers and food utensils sanitation at elementary schools in Antang Sub-district, Manggala District, Makassar City. This study used the observational method with a descriptive approach. A total of 10 food handlers and 14 utensils samples from 7 canteens were selected using exhaustive sampling. The results show that of the 10 food handlers, all 10 food handlers did not fulfill the hand hygiene standards. On the other hand, all 10 food handlers managed to fulfill the cleanliness of clothing, hair and personal hygiene standards. Meanwhile, the utensils sanitation of 5 canteens did not fulfill the standards. Analysis of bacteriological quality indicates that all of the samples have bacterial levels between 220-2700 colonies/cm<sup>2</sup>, which has exceeded the permissible microbial limit which is 100 colonies/cm<sup>2</sup>. It is concluded that for the hand hygiene category, all food handlers did not fulfill the standards. However, all food handlers fulfilled the cleanliness of work clothes and hair, as well as personal hygiene standards.*

**Keywords : Hygiene handlers, sanitary equipment, PJAS**

## PENDAHULUAN

Anak-anak sering menjadi korban penyakit bawaan makanan akibat konsumsi makanan yang disiapkan di rumah sendiri atau di kantin sekolah atau yang dibeli di penjaja kaki lima.<sup>1</sup> Menurut Rachmawati, makanan jajanan masih berisiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak *hygienis* yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun. Banyak jajanan yang tidak memenuhi syarat keamanan pangan sehingga membahayakan kesehatan jutaan anak sekolah dasar.<sup>2</sup> Makanan jajanan harus memenuhi syarat gizi, sanitasi, keamanan dan kesehatan sehingga makanan jajanan yang diproduksi benar-benar aman dan sehat untuk dikonsumsi oleh murid sekolah dasar sebagai konsumen.<sup>3</sup>

Pemberian nutrisi atau asupan makanan dalam masa tumbuh kembang pada anak tidak selalu dapat dilaksanakan dengan sempurna. Sering timbul masalah terutama dalam pemberian makanan yang tidak benar dan menyimpang. Penyimpangan ini mengakibatkan gangguan pada banyak organ-organ dan sistem tubuh anak. *Hygiene* penjamah dan sanitasi peralatan yang tidak memenuhi syarat dalam mengolah makanan dapat memberikan dampak berupa penyakit bawaan makanan atau *foodborne diseases* yang merupakan masalah kesehatan masyarakat utamanya di negara berkembang.<sup>4</sup>

Kota Makassar menjadi salah satu daerah yang tertinggi kasus diare di Sulawesi Selatan pada tahun 2009. Sebanyak 173.359 kasus yang ada di Sulawesi Selatan dengan cakupan tertinggi di Kabupaten Enrekang (17,94%), Kota Palopo (15,45%), Kota Makassar (14,28%), dan Kabupaten Soppeng (10,91%). Jumlah kasus tertinggi berada pada kelompok umur >5 tahun (92.241 orang).<sup>5</sup> Data P2PL menunjukkan tahun 2009 jumlah penderita diare sebanyak 52.278 orang dan 14.493 atau sebesar 28% diantaranya adalah balita. Secara keseluruhan dilaporkan sepuluh penderita diare meninggal dunia, sementara itu di Kecamatan Manggala jumlah penderita diare sebanyak 4.451 orang.<sup>6</sup>

Pencatatan jumlah kejadian penyakit di Puskesmas Antang Kelurahan Antang Kecamatan Manggala Kota Makassar menunjukkan diare

menjadi penyakit dengan prevalensi tertinggi pada tahun 2010 dengan jumlah kasus 1.185, tertinggi pada kelompok umur 5-9 tahun (14,09%) dan kelompok umur 10-14 tahun (15,74%). Kelompok umur tertentu seperti pada anak sekolah, rentan terhadap penyakit diare selain karena masih rendahnya imunitas/kekebalan yang dimiliki, juga disebabkan oleh ketidakmampuan memilih makanan jajanan yang sehat.

Penjamah makanan menurut Depkes RI adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus Aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium Perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.<sup>7</sup> Penelitian ini bertujuan memberikan gambaran praktik *hygiene* penjamah dan sanitasi peralatan pangan jajanan anak sekolah dasar pada SD di Kelurahan Antang Kecamatan Manggala Kota Makassar.

## BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilakukan di seluruh SD di Kelurahan Antang Kecamatan Manggala Kota Makassar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari-Maret 2012. Jenis penelitian yang digunakan, yaitu penelitian observasional pendekatan deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah semua penjamah dan peralatan makanan jajanan anak sekolah di Kelurahan Antang. Jumlah penjamah sebanyak 10 orang dan 14 sampel peralatan dari 7 kantin yang berada di SDN Pannara SDI Antang 1, SDI Antang 2, SDI Bitoa, SD Islam Wahda, SD Islam Athirah, dan SD Nipa-nipa. Penentuan besar sampel dalam penelitian adalah sebanyak 10 orang penjamah dan 14 sampel peralatan dari 7 kantin di sekolah dasar Kelurahan Antang, dengan metode *exshautive sampling*. Data primer diperoleh melalui observasi dan pemeriksaan langsung di laboratorium, menggunakan

instrumen *check list*. Data sekunder diperoleh dari instansi terkait, yaitu dinas kesehatan dengan memperoleh data prevalensi penyakit diare dan dinas pendidikan diperoleh data jumlah sekolah yang menjadi tempat penelitian. Penyajian data dalam bentuk tabel dan narasi.

## HASIL

Kriteria *hygiene* penjamah dalam penelitian ini meliputi kebersihan tangan, kebersihan pakaian kerja, kebersihan rambut dan kesehatan diri. Persyaratan *hygiene* penjamah, untuk kategori kebersihan tangan dari sepuluh penjamah terdapat sepuluh penjamah tidak memenuhi syarat (TMS), untuk kebersihan pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan diri terdapat sepuluh penjamah yang memenuhi syarat (MS) (Tabel 1).

Sanitasi peralatan dapat dilihat berdasarkan proses pencucian peralatan dan penggunaan peralatan yang dirancang satu kali pakai yang diobservasi dari tujuh sekolah dasar di Kelurahan Antang. Adapun distribusi berdasarkan sanitasi peralatan menunjukkan bahwa sanitasi peralatan untuk proses pencucian peralatan mulai dari penggunaan air bersih dan sabun sampai pengeringan sebanyak lima kantin tidak memenuhi syarat (TMS), dan sebanyak dua kantin yang menggunakan ulang peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai (Tabel 1).

Pemilihan sampel peralatan dilakukan berdasarkan jajanan anak sekolah yang diolah di tempat dan paling banyak siswa konsumsi,

**Tabel 1. Distribusi Hygiene Penjamah dan Sanitasi Peralatan SD Kelurahan Antang Kecamatan Manggala**

Variabel	MS	TMS
<b>Hygiene penjamah</b>		
Kebersihan tangan	-	10
Kebersihan pakaian	10	-
Kebersihan rambut	10	-
Kesehatan diri	10	-
<b>Sanitasi peralatan</b>		
Proses pencucian peralatan	2	5
Peralatan yang dirancang untuk sekali pakai digunakan satu kali	5	2

Sumber : Data primer, 2012

kriteria jumlah kuman dikelompokkan menjadi memenuhi syarat (MS) jika batas cemar mikroba pada peralatan makanan, yaitu 100 koloni/cm<sup>2</sup> menurut Kepmenkes No. 942/Menkes/SK/VII/2003 dan tidak memenuhi syarat bila batas cemar mikroba pada peralatan di atas 100 koloni/cm<sup>2</sup>.<sup>8</sup> Hasil pemeriksaan laboratorium diperoleh hasil semua sampel peralatan terdapat jumlah kuman melebihi batas cemar mikroba pada peralatan makanan, yaitu di atas 100 koloni/cm<sup>2</sup> atau semua sampel peralatan tidak memenuhi syarat. Adapun jumlah kuman tertinggi untuk jenis mangkok dan sendok ditemukan disampel SDI Antang 1 (Tabel 2).

## PEMBAHASAN

Menurut Kusmayadi terdapat empat hal penting yang menjadi prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan makanan.<sup>9</sup> Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah makanan mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan.<sup>10</sup> *Hygiene* penjamah adalah usaha penjamah makanan dalam menjaga kebersihan tangan, pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan diri. Kegiatan penjamah selama observasi terlihat bahwa selama melayani siswa banyak hal yang dilakukan seperti penjamah yang langsung menyentuh peralatan yang telah terpakai, mencuci peralatan, lap meja, menerima dan mengembalikan uang dan lanjut melayani siswa tanpa mencuci tangan terlebih dahulu.

Semua penjamah makanan di sekolah dasar yang terletak di Kelurahan Antang tidak memperhatikan kebersihan tangan dan langsung mengambil makanan tanpa mencuci tangan sebelum dan sesudah. Perilaku seperti ini berpotensi menimbulkan kontaminasi berupa berpindahnya kuman ke makanan karena sisa-sisa kotoran yang masih melekat di tangan para pengelola makanan ini belum hilang ketika menjamah makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Susanna yang menyatakan 43% penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan.<sup>4</sup> Kebiasaan penjamah tidak mencuci tangan

sebelum melayani pembeli merupakan sumber kontaminasi yang cukup berpengaruh terhadap kebersihan bahan makanan.

Penjamah makanan sangat memperhatikan kebersihan pakaian mereka pada saat mengolah makanan. Pakaian yang dimaksud memenuhi syarat, yaitu pakaian yang rapi dan tidak terdapat kotoran. Semua penjamah memenuhi persyaratan kebersihan rambut. Hasil ini sejalan dengan penelitian Agustina, dkk yang menunjukkan sebagian besar penjamah makanan di lingkungan SD Kelurahan Demang memiliki rambut yang tampak bersih dan sehat.<sup>11</sup>

Semua penjamah makanan tidak dalam keadaan batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan. Penjamah makanan dapat menjadi sumber pencemaran terhadap makanan, terutama apabila penjamah makanan sedang menderita suatu penyakit atau *carrier*. Penjamah juga tidak ada yang merokok hal ini terjadi karena penjamah yang diobservasi mayoritas wanita. Hasil ini tidak sejalan dengan penelitian Susanna yang menyatakan ada beberapa penjamah makanan jajanan tradisional yang merokok pada saat menjajakan makanan. Namun, kegiatan merokok dilakukan pada saat menunggu pembeli oleh penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki.<sup>4</sup>

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/2003 mengatur tentang cara untuk menjaga kebersihan peralatan.<sup>8</sup> Pengamatan sanitasi peralatan pada tujuh kantin di sekolah dasar di Kelurahan Antang Kecamatan Manggala dilakukan sebanyak tiga kali pengamatan selama tiga hari berturut-turut. Waktu pengamatan dilakukan pada jam istirahat selama 30 menit. Sanitasi peralatan adalah kebersihan semua peralatan yang digunakan dilihat dari proses pencucian alat (dengan air bersih, sabun, lap kering bersih) dan penggunaan peralatan satu kali pakai. Penggunaan air bersih dapat mencegah kontaminasi kuman.

Sebagian besar menggunakan air bersih saat proses pencucian peralatan. Pengamatan air yang digunakan dinilai berdasarkan frekuensi penggantian air pencucian. Air pencucian yang kotor atau tidak pernah diganti akan menjadikan sumber kontaminasi pada peralatan. Air yang digunakan dalam proses pencucian peralatan setidaknya harus memenuhi syarat fisik air, yaitu tidak berwarna, tidak berasa dan tidak berbau. Air pencucian yang kotor atau tidak pernah diganti akan menjadikan sumber kontaminasi pada peralatan.

Kandungan sabun berupa bahan aktif TCC

**Tabel 2. Distribusi Jumlah Kuman Pada Peralatan SD Kelurahan Antang Kecamatan Manggala**

Nama Sekolah	Jenis Makanan	Jenis Peralatan	Jumlah Kuman	Kriteria	
				MS	TMS
SDN Pannara		Sendok	840	-	√
		Mangkok	1440	-	√
SDI Antang I	Bakso	Sendok	2120	-	√
		Mangkok	2700	-	√
SDI Antang II	Bakso	Sendok	290	-	√
		Mangkok	1110	-	√
SDI Bitoa	Mie siram	Sendok	590	-	√
		Mangkok	900	-	√
SD Islam Wahda	Mie siram	Sendok	600	-	√
		Mangkok	2530	-	√
SD Islam Athira	Nasi kuning	Sendok	220	-	√
		Mangkok	470	-	√
SD Nipa-Nipa	Mie siram	Sendok	1540	-	√
		Mangkok	480	-	√

Sumber : Data primer, 2012

yang bersifat *antiseptic*. Pada sabun terdapat ikatan antara natrium atau kalium dengan asam lemak tinggi dan bersifat germisida sehingga dapat menyebabkan penurunan tegangan permukaan pada mikroba, akibatnya mikroba mudah terlepas dari kulit. Bahan aktif TCC berfungsi untuk membasmi mikroorganisme penyebab penyakit, sehingga proses pencucian peralatan menggunakan sabun dapat membunuh kuman-kuman yang menempel pada peralatan.

Penelitian yang dilakukan di sekolah dasar Kelurahan Antang Kecamatan Manggala menemukan sebagian dari penjamah makanan menggunakan sabun saat proses pencucian peralatan dan sebagian lagi tidak menggunakan sabun saat proses pencucian peralatan. Penjamah yang tidak menggunakan sabun dikarenakan penjamah sangat sibuk melayani pembeli dan keterbatasan jumlah peralatan sehingga dalam proses pencucian dilakukan dengan terburu-buru.

Proses pengeringan dengan menggunakan alat pengering yang bersih sangat penting. Hal ini dimaksudkan agar makanan yang disajikan tidak tercemar dengan air sisa pencucian yang berada di peralatan. Sebagian besar kantin tidak mengeringkan peralatan setelah dicuci dan adapula yang mengeringkan peralatan, tetapi menggunakan lap atau pengering yang kotor. Kesibukan penjamah melayani pembeli menjadi alasan penjamah tidak mengeringkan peralatan yang sudah dicuci.

Sebuah hasil penelitian menunjukkan bahwa sanitasi yang belum memenuhi persyaratan, kebersihan peralatan makanan dan minuman yang belum tertutup semua serta keadaan alat makan yang tidak baik, ternyata menghasilkan kualitas makanan yang tidak memenuhi persyaratan meskipun ada lokasi penjual yang memenuhi persyaratan.<sup>12</sup> Penelitian sejalan yang dilakukan oleh Tofani di Surabaya menyimpulkan bahwa pencucian alat pada pedagang makanan jajanan di salah satu sekolah dasar negeri di Surabaya termasuk kurang (51,67%).<sup>13</sup>

Jenis peralatan tersebut seperti gelas plastik bening dan mangkuk plastik (bekas super bubuk). Setelah pemakaian, peralatan tersebut kemudian dicuci untuk digunakan kembali. Penjamah tersebut menjual jenis makanan seperti mie siram dan minuman gelas. Hal ini tentu memba-

hayakan bagi anak-anak yang mengonsumsinya. Hasil ini sejalan dengan penelitian Agustina, dkk di lingkungan sekolah dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang terdapat 34,8% responden yang sanitasi peralatannya sudah baik, sedangkan 65,2% responden memiliki sanitasi yang tidak baik dari segi peralatannya.<sup>11</sup>

Zat berbahaya yang terkandung dalam bahan plastik tersebut disebut PET (*Polyethylene Terephthalate*). Biasanya, pada bagian bawah kemasan botol plastik, tertera logo daur ulang dengan angka satu di tengahnya dan tulisan PETE atau PET (*Polyethylene Terephthalate*). Biasa dipakai untuk botol plastik yang jernih/transparan/tembus pandang, seperti botol air mineral, botol jus, dan hampir semua botol minuman lainnya.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Persyaratan *hygiene* penjamah, untuk kategori kebersihan tangan semua penjamah tidak memenuhi syarat (TMS), kebersihan pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan diri semua penjamah memenuhi syarat (MS). Sanitasi peralatan untuk proses pencucian peralatan mulai dari penggunaan air bersih dan sabun sampai pengeringan sebanyak lima kantin tidak memenuhi syarat (TMS), dan sebanyak tiga kantin yang menggunakan ulang peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai. Berdasarkan kualitas bakteriologis, yaitu semua sampel peralatan terdapat jumlah kuman melebihi batas cemar mikroba pada peralatan makanan, yaitu di atas 100 koloni/cm<sup>2</sup> atau dengan kata lain semua sampel peralatan tidak memenuhi syarat.

Penelitian ini menyarankan untuk menghindari terjadinya kontaminasi peralatan makanan khususnya kuman, maka perlu ditingkatkan sanitasi peralatan seperti mencuci peralatan dengan menggunakan air bersih dan menggunakan sabun serta mengeringkan peralatan dengan menggunakan alat pengering atau lap bersih. Untuk penjamah hendaknya mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja. Pihak pemerintah dan badan POM seharusnya melakukan pengawasan dan pemeriksaan secara rutin di kantin sekolah, jasa boga, dan jajanan kaki lima.

## DAFTAR PUSTAKA

1. WHO. Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan. Jakarta: Kedokteran EGC; 2006.
2. Rachmawati E. Waspada Jajanan Anak di Sekolah. Jakarta: Penerbit Buku Kompas; 2006.
3. Damanik, Dame Melfa BR. Tindakan Murid dan Penjual Makanan Jajanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Kemenangan Tani Kecamatan Medan Tuntungan [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara; 2009.
4. Susanna, Dewi dan Budi Hartono. Peman-tauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. MAKARA Seri Kesehatan 2003;7(1):21-9.
5. Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. Profil Kesehatan Sulawesi Selatan 2009. Makassar: Dinkes Provinsi Sulawesi Selatan; 2010.
6. Dinas Kesehatan Kota Makassar. Profil Kesehatan Kota Makassar 2009. Makassar: Dinas Kesehatan Kota Makassar; 2010.
7. Surasti, S. Prinsip Sanitasi Makanan, Proyek Pengembangan Tenaga Sanitasi Pusat. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2006.
8. Kementerian Kesehatan Nasional Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003. Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2003.
9. Kusmayadi, Ayi dan Dadang. Cara Memilih dan Mengolah Makanan untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. Asia Indonesia: Special Programme For Food Security; 2007.
10. Kusmayadi, Ayi dan Dadang. Cara Memilih dan Mengolah Makanan untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. Asia Indonesia: Special Programme For Food Security; 2008.
11. Agustina, Febria, dkk. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009 [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara; 2009.
12. Kartono, Budi. Gambaran Kualitas Makanan Jajanan di Sekitar Kampus [Skripsi]. Depok: Universitas Indonesia; 2004.
13. Febrian Agustina, Rindit Paimbayun, *et al.* Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009 [Skripsi]. Palembang: Universitas Sriwijaya; 2009.