

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Menurut Bakri,dkk (2018) penyelenggaraan makanan institusi/ massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Aturan di tiap–tiap negara berbeda mengenai batasan jumlah yang diselenggarakan. Di Inggris penyelenggaraan massal apabila memproduksi 1000 porsi per hari, sedangkan di Jepang 3000–5000 porsi per hari. Di Indonesia, penyelenggaraan massal apabila memproduksi lebih dari 50 porsi per hari.

Seiring perkembangan zaman, kegiatan penyelenggaraan atau pelayanan makanan dalam jumlah besar pada institusi (contoh: asrama, pelayanan makanan anak sekolah, rumah makan/restoran, warung, dan cafe) juga semakin berkembang. Salah satu faktor yang mempengaruhi yaitu keterbatasan waktu dalam menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak wanita yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Selain itu, faktor jarak rumah ke tempat kerja yang jauh, kesulitan dalam perjalanan yang menyebabkan makanan rusak dan kemajuan teknologi yang menuntut penggunaan jam kerja yang efektif bagi tenaga kerja. Oleh karena itu, adanya tempat pelayanan makanan sangat penting.

Untuk dapat menyediakan makanan yang baik bagi konsumen, terdapat prinsip–prinsip yang harus diterapkan dalam pelayanan makanan, yaitu:

1. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen;
2. Memenuhi syarat higiene dan sanitas;
3. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan;
4. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen;
5. Harga makanan dapat dijangkau konsumen.

Agar dapat memenuhi ke–5 (lima) prinsip tersebut, pengelola penyelenggaraan makanan institusi harus merencanakan dan menetapkan terlebih dahulu jumlah konsumen yang akan dilayani sehingga dapat

memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan untuk memenuhi kebutuhan konsumen, termasuk biaya yang dibutuhkan sesuai dengan kemampuan konsumen dengan tetap memperhatikan mutu makanan yang disajikan sehingga aman untuk dikonsumsi.

Sistem penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan sifat dan tujuannya terdiri dari 2 (dua) kelompok utama, antara lain kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersial (*service oriented*) dan bersifat komersial (*profit oriented*). Kelompok institusi yang bersifat *service oriented* terdiri dari

1. Pelayanan kesehatan
2. Sekolah
3. Asrama
4. Institusi sosial
5. Institusi khusus
6. Darurat

Sedangkan institusi yang bersifat *profit oriented* antara lain:

1. Transportasi
2. Industri
3. Komersial

Berdasarkan jenis konsumen, penyelenggaraan makanan diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi yaitu:

1. Penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan
2. Penyelenggaraan makanan pada anak sekolah
3. Penyelenggaraan makanan asrama
4. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial
5. Penyelenggaraan makanan di institusi khusus
6. Penyelenggaraan makanan darurat
7. Penyelenggaraan makanan di industri transportasi
8. Penyelenggaraan makanan di industri tenaga kerja
9. Penyelenggaraan makanan di industri komersial

## **B. Penyelenggaraan Makanan di Sekolah**

Penyelenggaraan makanan sekolah bertujuan untuk meningkatkan gizi anak-anak sekolah yang kurang mampu. Namun, saat ini kebutuhan

makan menjadi kebutuhan semua warga sekolah sebagai akibat dari lamanya waktu belajar di sekolah dan tidak sempat melakukan sarapan di rumah sebelum berangkat ke sekolah.

Tujuan penyelenggaraan makanan di sekolah, yaitu:

1. Menyediakan makanan sesuai dengan kebutuhan anak selama di sekolah;
2. Meningkatkan semangat belajar anak;
3. Membantu meningkatkan status gizi anak – anak di sekolah

Karakteristik penyelenggaraan makanan di sekolah yaitu:

1. Memberikan makanan pagi/siang/sore atau makanan kecil/makanan pelengkap;
2. Makanan dapat disediakan melalui kantin sekolah, dengan syarat : makanan yang disajikan bergizi; dan sebagai bahan pendidikan atau penyuluhan bagi anak serta mendorong membiasakan anak untuk memilih makanan yang bergizi untuk konsumsinya.
3. Makanan yang dipersiapkan tidak berorientasi pada keuntungan, tetapi diarahkan untuk pendidikan/penyuluhan dan perubahan perilaku anak terhadap makanan. Oleh karena itu, dalam mengelola makanan di kantin, diikuti sertakan peran orang tua agar dapat diikuti kebiasaan makan anak di rumah.
4. Lokasi dan ruang kantin disediakan sedemikian rupa sehingga anak dapat mengembangkan kreasinya dan dapat mendiskusikan pelajarannya.
5. Makanan dipersiapkan dalam keadaan bersih dan higienis.
6. Menciptakan manajemen yang baik sehingga dapat dicapai keseimbangan pembiayaan kantin yang memadai.

Dalam penyajian makanan untuk juga diperhatikan warna, rasa agar anak menjadi tertarik untuk mengonsumsinya mengingat anak susah untuk makan. Selain itu, perlu dibiasakan untuk makan bersama agar tumbuh semangat menyukai makanan yang disajikan. (Bakri. 2018).

## C. Kantin Sekolah

### 1. Definisi Kantin Sekolah

Kantin adalah tempat dimana seluruh warga sekolah dapat membeli makanan jajanan, baik berupa makanan siap saji maupun pangan olahan. Sebagai bagian dari sekolah, kantin berperan dalam memenuhi kebutuhan pangan yang aman dan bermutu untuk menunjang kebutuhan gizi anak sekolah. (BPOM,2012). Kantin dapat menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi dan siang di rumah serta camilan yang sehat dan bergizi. (Purnamasari,2018).

Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah, setiap sekolah harus melakukan upaya promosi higiene dan sanitasi di sekolah secara teratur sesuai ketentuan yang berlaku:

1. Promosi higiene dan sanitasi di sekolah dapat dilaksanakan secara langsung, menggunakan media cetak atau media elektronik.
2. Promosi higiene dan sanitasi di sekolah disesuaikan dengan situasi dan kondisi di lingkungan sekolah maupun budaya lokal.

### 2. Fungsi kantin sekolah

Fungsi kantin sekolah yaitu: (BPOM, 2012)

- a. Memberikan pelayanan kepada seluruh komunitas sekolah terhadap kebutuhan berbagai makanan serta minuman yang aman, bermutu, dan bergizi.
- b. Menunjang pendidikan kewirausahaan siswa sejak dini bila proses yang ada di kantin dapat menarik perhatian siswa dan menyediakan pangan jajanan dengan harga yang wajar.
- c. Menunjang pengetahuan tentang keamanan pangan dan gizi yang dipelajari siswa di kelas.
- d. Mengajarkan siswa untuk menerapkan standar kebersihan dalam menangani, mengolah, dan menyajikan pangan dalam kehidupan sehari-hari.

### 3. Syarat Kantin Sekolah

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah, persyaratan kantin/warung sekolah yaitu:

- a. Tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir.
- b. Tersedia tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/warung sekolah.
- c. Tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan.
- d. Tersedia tempat untuk penyimpanan makanan jadi/siap saji yang tertutup.
- e. Tersedia tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minum.
- f. Lokasi kantin/warung sekolah minimal berjarak 20m dengan TPS (Tempat Pengumpulan Sampah Sementara)
- g. Memiliki intensitas cahaya 100 LUX.
- h. Luas lubang ventilasi sebesar 20% terhadap luas lantai.

Tatalaksana kantin/warung sekolah diantaranya:

- a. Makanan jajanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup (terlindung dari lalat atau binatang lain dan debu).
- b. Makanan jajanan yang disajikan dalam kemasan harus dalam keadaan baik dan tidak kadaluarsa.
- c. Tempat penyimpanan makanan yang dijual pada warung sekolah/kantin harus selalu terpelihara dan selalu dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, terhindar dari bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain.
- d. Tempat pengolahan/dapur atau penyiapan makanan harus bersih dan memenuhi persyaratan kesehatan sesuai ketentuan yang berlaku.
- e. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih yang mengalir atau dalam 2 (dua) wadah yang berbeda dan dengan menggunakan sabun.

- f. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan di tempat yang bebas pencemaran.
- g. Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya.
- h. Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.
- i. Penyaji makanan di sekolah harus selalu menjaga kebersihan dengan selalu mencuci tangan sebelum memasak dan dari toilet.

#### 4. Pengelolaan Kantin Sehat di Sekolah

Pengelolaan kantin sehat di sekolah hendaknya memperhatikan aspek-aspek sebagai berikut: (Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar, 2011)

##### a. Tenaga

Penyelenggaraan makanan kantin sekolah memerlukan seorang penanggung jawab kantin yang mempunyai tugas pokok sebagai penanggung jawab kelangsungan kantin sekolah secara keseluruhan, baik ke dalam (sekolah) maupun ke luar yaitu kepada orang tua peserta didik dan instansi yang berwenang/terkait terutama bila terjadi hal-hal yang tidak diinginkan atau tidak diduga.

Tenaga ini seyogyanya memiliki kualifikasi sebagai berikut: berbadan sehat, bebas dari penyakit menular, bersih dan rapih, mengerti tentang kesehatan dan memiliki disiplin kerja yang tinggi. Tenaga pelaksana perlu memiliki pengetahuan gizi praktis dan sederhana sehingga tahu makanan atau jajanan yang baik untuk dijual di kantin sekolah. Selain itu, tenaga pelaksana harus mengerti cara pemasakan bahan makanan menurut syarat gizi dan kesehatan, serta memelihara kebersihan alat-alat makan (mencuci dengan air bersih dan sabun). Tenaga pelaksana pernah mengikuti kursus atau pelatihan di bidang higiene dan sanitasi makanan.

Pengawasan terhadap kualitas makanan, kebersihan, tenaga, peralatan, dan ruangan kantin perlu dilakukan agar tujuan penyediaan kantin sekolah dapat tercapai. Pengawasan ini dapat ditugaskan pada guru piket UKS (Usaha Kesehatan Sekolah) atau guru yang mengajarkan materi kesehatan/ pendidikan jasmani dan kesehatan.

b. Dana

Investasi pertama yang diperlukan dalam penyelenggaraan makanan kantin sekolah adalah dana untuk sarana fisik dan bahan makanan. Dana dapat bersumber dari sekolah sepenuhnya, dari sekolah dan orangtua peserta didik, dari orangtua peserta didik sepenuhnya ataupun diborongkan pada pengusaha jasa boga. Dana selanjutnya diperoleh dan dimanfaatkan melalui penjualan makanan di kantin sekolah.

c. Lokasi Kantin

Lokasi kantin harus dalam pekarangan sekolah dan sedapat mungkin masih dalam wilayah gedung sekolah, tidak berdekatan dengan jamban, kamar mandi, dan tempat pembuangan sampah.

Ruangan makan harus cukup luas, bersih, nyaman dan ventilasi cukup dengan sirkulasi udara yang baik. Lantai hendaknya terbuat dari bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan. Dinding dan langit-langit selalu bersih dan dicat terang. Jendela yang digunakan sebagai ventilasi hendaknya berkasa untuk menghindari lalat masuk. Ruang makan dilengkapi dengan tempat cuci tangan (sebaiknya dengan air yang mengalir/kran) dan sabun yang letaknya mudah dijangkau oleh peserta didik.

d. Fasilitas dan Peralatan

1) Fasilitas Bangunan Kantin

Kantin sekolah dapat dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu kantin dengan ruangan tertutup dan kantin dengan ruangan terbuka seperti koridor atau di halaman sekolah. Meskipun kantin berada di ruang terbuka, namun ruang pengolahan dan tempat penyajian makanan harus dalam

keadaan tertutup. Kedua jenis kantin di atas harus memiliki sarana dan prasarana sebagai berikut: sumber air bersih, tempat penyimpanan, tempat pengolahan, tempat penyajian dan ruang makan, fasilitas sanitasi, perlengkapan kerja dan tempat pembuangan sampah yang tertutup.

Penyediaan makanan yang baik perlu ditunjang oleh peralatan yang sesuai dengan kebutuhan dan kapasitas yang dilayani. Kebutuhan perlengkapan dan peralatan sesuai dengan menu yang diselenggarakan. Kantin dengan ruang tertutup harus mempunyai bangunan tetap dengan persyaratan tertentu, sedangkan kantin dengan ruang terbuka (koridor atau halaman) harus mempunyai tempat tertutup untuk persiapan dan pengolahan serta penyajian makanan dan minuman. Persyaratan bangunan untuk kantin dengan ruangan tertutup adalah sebagai berikut:

- a) Lantai kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, dibuat miring sehingga mudah dibersihkan.
- b) Dinding kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas dan kuat sehingga mudah dibersihkan.
- c) Langit-langit terbuat dari bahan tahan lama, tidak bocor, tidak berlubang dan tidak mudah mengelupas serta mudah dibersihkan.
- d) Pintu, jendela dan ventilasi kantin dibuat dari bahan tahan lama. Tidak mudah pecah, rata, halus, berwarna terang, dapat dibuka-tutup dengan baik, dilengkapi kasa yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan.
- e) Ruang pengolahan dan penyajian serta tempat makan di ruangan memiliki lubang angin/ventilasi minimal dua buah dengan luas keseluruhan lubang ventilasi 20% dari luas lantai.
- f) Lantai, dinding, langit-langit kantin, pintu, jendela dan lubang angin/ventilasi selalu dalam keadaan bersih.

## 2) Fasilitas Air Bersih

Kantin dengan ruangan tertutup maupun kantin dengan ruangan terbuka harus mempunyai suplai air bersih yang cukup, baik untuk kebutuhan pengolahan maupun untuk kebutuhan pencucian dan pembersihan. Air bersih dapat diperoleh dari PAM maupun dari sumur. Air bersih yang disimpan dalam ember harus selalu tertutup. Gunakan gayung bertangkai panjang untuk mengambil air dari ember.

## 3) Fasilitas Ruang Pengolahan

Ruang pengolahan atau persiapan makanan mempunyai persyaratan yang sama, baik untuk kantin ruang tertutup maupun kantin ruang terbuka. Ruang pengolahan selalu dalam keadaan bersih dan terpisah dari ruang penyajian dan ruang makan. Ruang pengolahan atau persiapan makanan harus tertutup. Terdapat tempat/meja yang permanen dengan permukaan halus, tidak bercelah dan mudah dibersihkan untuk pengolahan atau persiapan makanan. Ruang pengolahan tidak berdesakan sehingga setiap karyawan yang sedang bekerja dapat leluasa bergerak. Terdapat lampu penerangan yang cukup terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya dengan baik, teliti dan nyaman. Lampu penerangan tidak berada langsung di atas meja pengolahan pangan. Jika lampu berada langsung di atas tempat pengolahan, lampu tersebut harus diberi penutup. Terdapat ventilasi yang cukup agar udara panas dan lembab di dalam ruangan pengolahan dapat dibuang keluar dan diganti dengan udara segar. Sebaiknya di atas kompor untuk memasak makanan dilengkapi dengan cerobong asap (*smoke hood*).

## 4) Fasilitas Tempat Penyajian

Kantin ruang tertutup maupun kantin ruang terbuka harus mempunyai tempat penyajian makanan seperti lemari *display*, etalase atau lemari kaca yang memungkinkan konsumen dapat melihat makanan yang disajikan dengan jelas. Tempat

penyajian atau *display* makanan ini harus selalu tertutup untuk melindungi makanan dari debu, serangga dan hama lainnya.

Makanan camilan harus mempunyai tempat penyajian yang terpisah dari tempat penyajian makanan sepinggan. Makanan camilan yang dikemas dapat digantung atau ditempatkan dalam wadah dan disajikan pada tempat yang terlindungi dari sinar matahari langsung atau debu. Buah potong harus mempunyai tempat *display* tersendiri dan dijaga kebersihannya, terhindar dari kontaminasi debu, serta sedapat mungkin dalam keadaan dingin.

Kantin harus menyediakan meja dan kursi dalam jumlah yang cukup dan nyaman. Meja dan kursi harus selalu dalam keadaan bersih, tidak berdesakan sehingga setiap konsumen dapat leluasa bergerak. Permukaan meja harus mudah dibersihkan. Untuk kantin dalam ruang tertutup, ruang makan harus mempunyai ventilasi yang cukup agar udara panas dan lembab dapat dibuang keluar dan diganti dengan udara segar. Untuk kantin yang menggunakan koridor, taman atau halaman sekolah sebagai tempat makan, tempat tersebut harus selalu dijaga kebersihannya, rindang (tidak terkena matahari langsung jika tidak ada atap), ada pertukaran udara, serta jauh dari tempat penampungan sampah, WC dan pembuangan limbah (jarak minimal 20 m).

#### 5) Fasilitas Tempat Penyimpanan Bahan Pangan

Kantin harus mempunyai tempat penyimpanan bahan pangan, tempat penyimpanan makanan jadi yang akan disajikan, dan tempat penyimpanan peralatan yang bebas pencemaran (lemari). Peralatan yang telah dibersihkan harus disimpan pada rak/lemari yang bersih. Sebaiknya permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindungi dari debu, kotoran atau pencemar lainnya.

Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan BTP sehingga terpisah dengan produk atau makanan yang siap disajikan. Tempat penyimpanan khusus

harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan pangan seperti bahan pencuci peralatan dan minyak tanah. Bahan berbahaya seperti pembasmi serangga, tikus, kecoa, bakteri dan bahan berbahaya lainnya tidak boleh disimpan di kantin. Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti serangga, binatang pengerat, burung, dan mikroba. Tempat penyimpanan harus ada sirkulasi udara. Penyimpanan bahan baku dan produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanan yang dianjurkan.

#### 6) Peralatan Kantin

Peralatan yang digunakan dalam proses persiapan sampai penyajian harus mudah dibersihkan, kuat dan tidak mudah berkarat, misalnya peralatan dari bahan *stainless steel* untuk pisau, panci, dan wajan. Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah, tidak mengelupas dan tidak menyerap air. Peralatan bermotor seperti pengaduk dan blender hendaknya dapat dibongkar agar bagian-bagiannya mudah dibersihkan.

#### 7) Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi dalam kantin mempunyai persyaratan yang sama, baik untuk kantin ruang tertutup maupun kantin ruang terbuka, yaitu:

- a.) Tersedia bak cuci piring dan peralatan dengan air bersih yang mengalir serta rak pengering.
- b.) Tersedia wastafel dengan sabun/deterjen dan lap bersih atau tissue di tempat makan dan di tempat pengolahan/ persiapan makanan.
- c.) Tersedia suplai air bersih yang cukup, baik untuk kebutuhan pengolahan maupun untuk kebutuhan pencucian dan pembersihan.
- d.) Tersedia alat cuci/pembersih yang terawat baik seperti sapu lidi, sapu ijuk, selang air, kain lap, sikat, kain pel, dan bahan pembersih seperti sabun/deterjen dan bahan sanitasi.

#### 8) Fasilitas Pembuangan Limbah

Tempat sampah atau limbah padat di kantin harus tersedia dan jumlahnya cukup serta selalu tertutup. Di dalam maupun di luar kantin harus bebas dari sampah. Jarak kantin dengan tempat penampungan sampah sementara minimal 20 m. Ada selokan atau saluran pembuangan air, termasuk air limbah dan berfungsi dengan baik serta mudah dibersihkan bila terjadi penyumbatan. Terdapat lubang angin yang berfungsi untuk mengalirkan udara segar dan membuang limbah gas hasil pemasakan makanan.

#### 9) Fasilitas Lain-lain

Perlengkapan kerja karyawan kantin yang harus disediakan antara lain baju kerja, tutup kepala, dan celemek berwarna terang, serta lap yang bersih. Jika tidak memungkinkan menggunakan tutup kepala, rambut harus tertata rapi dengan dipotong pendek atau diikat.

### 5. Definisi Pangan Jajanan Anak Sekolah

Dalam KEPMENKES RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, yang dimaksud makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.

Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) merupakan segala jenis pangan yang dijual di lingkungan sekolah baik di kantin maupun di sekitar lingkungan sekolah. Pangan jajanan anak sekolah umumnya berupa Pangan Siap Saji (PSS) dan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang mana sebagian besar produsen belum memahami keamanan pangan dengan baik sementara yang mengonsumsi adalah anak-anak yang rentan terhadap masalah keamanan pangan. Salah satu permasalahan PJAS yaitu penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang belum sepenuhnya memenuhi persyaratan keamanan pangan. (BPOM, 2012).

## 6. Jenis Pangan Jajanan Anak Sekolah

Jenis–jenis pangan jajanan anak sekolah di antaranya: (BPOM, 2013)

### a. Makanan utama atau sepinggan

Kelompok jajanan utama atau dikenal dengan istilah “jajanan berat”. Jajanan ini bersifat mengenyangkan. Contohnya: soto, bakso, bubur ayam, dan lain–lain .

### b. Camilan/snack

Camilan merupakan makanan yang dikonsumsi diluar makanan utama. Camilan dibedakan menjadi 2 jenis, yaitu: camilan basah, dan camilan kering. Contoh camilan basah: gorengan, lempeng, kue lapis, donat, dan jelly. Contoh camilan kering: brondong jagung, keripik, biskuit, kue kering, permen.

### c. Minuman

Minuman dibedakan menjadi 2 jenis, yaitu: minuman yang disajikan dalam gelas, dan minuman disajikan dalam kemasan. Contoh minuman yang disajikan dalam gelas: air putih, es teh manis, es jeruk dan berbagai jenis minuman campur (es cendol, es campur, jus buah, es buah, es doger, es krim). Sedangkan contoh minuman yang disajikan dalam kemasan: minuman ringan dalam kemasan (minuman soda, teh, sari buah, susu, yoghurt).

Adapun minuman yang dijual di kantin sekolah perlu memenuhi persyaratan sebagai berikut:

Tabel 1. Persyaratan Minuman yang Dijual di Kantin Sekolah

<b>Air Minum</b>	<b>Minuman Ringan dalam Kemasan</b>	<b>Minuman Ringan/Minuman Campur yang disiapkan Kantin</b>
Air minum harus dibuat dari air bersih dan harus dididihkan terlebih dahulu	Kemasan utuh, tidak bocor, tidak gembung, tidak penyok	Menggunakan air yang telah dimasak/dididihkan
Jika berupa air dalam kemasan, maka sediakan air kemasan yang belum melewati tanggal kadaluwarsa	Belum melewati tanggal kadaluwarsa	Menggunakan es yang dibuat dari air matang

Air Minum	Minuman Ringan dalam Kemasan	Minuman Ringan/Minuman Campur yang disiapkan Kantin
	Memiliki izin edar dari Badan POM atau Dinas Kesehatan dan atau diketahui dengan jelas produsen atau pemasoknya.	Tidak menggunakan BTP misalnya pewarna dan pemanis yang dilarang dan melebihi takaran yang diperkenankan
		Jika menggunakan buah, maka buah harus dicuci bersih sebelum digunakan
		Menyajikannya dalam tempat minum yang bersih

Sumber: Direktorat Bina Gizi, 2011

d. Jajanan buah

Buah yang biasa menjadi jajanan anak sekolah yaitu buah yang masih utuh atau buah yang sudah dikupas dan dipotong. Contoh buah utuh: buah manggis, buah jeruk. Sedangkan buah potong contoh: pepaya, nanas, melon, semangka, dan lain-lain.

#### D. Tenaga Penjamah makanan

1. Pengertian Tenaga Penjamah Makanan

Dalam KEPMENKES RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian. Penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain:

- a. Tidak menderita penyakit mudah menular, misalnya: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
- b. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya).
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.

- d. Memakai celemek, dan tutup kepala.
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- f. Menjamah makanan harus memakai alat/perengkapan, atau dengan alas tangan.
- g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
- h. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Dalam Piagam Bintang Keamanan Pangan Kantin Sekolah, BPOM 2012 persyaratan higiene karyawan agar kuman dari tubuh tidak mencemari pangan, diantaranya:

a. Kesehatan dan Kebersihan Karyawan

- 1) Karyawan yang menangani, mengolah, dan menyajikan pangan harus sehat dan tidak menunjukkan gejala penyakit.
- 2) Karyawan yang sakit segera melapor ke pengelola kaantin dan tidak boleh mengolah pangan.
- 3) Jaga rambut tetap bersih, kuku pendek, dan jangan gunakan cat kuku.
- 4) Kumis dan jenggot dijaga tetap bersih dan pendek.
- 5) Balut luka, bila mungkin gunakan plester berwarna terang.
- 6) Perhiasan (anting, kalung, gelang, cincin) dan jam tangan tidak boleh dipakai selama menangani, mengolah, dan menyajikan pangan.

b. Baju kerja

Baju kerja dapat memindahkan kuman dan kotoran ke pangan. Hindarkan cemaran dengan cara :

- 1) Pakai baju kerja bersih ke tempat kerja.
- 2) Pakai baju kerja sesuai dengan jenis pekerjaan
  - a) Pakai celemek yang bersih.
  - b) Pakai tutup kepala selama menangani, mengolah dan menyajikan pangan dan periksa tutup kepala apakah telah menutup semua rambut.

c) Pakai sarung tangan dan masker dengan benar bila diperlukan.

3) Lepaskan baju kerja bila:

a) Meninggalkan ruang pengolahan dan penyajian.

b) Pergi ke toilet.

c. Perilaku/Kebiasaan Karyawan

Untuk mengurangi penyebaran kuman:

1) Dilarang makan dan minum selama menangani, mengolah, dan menyajikan pangan.

2) Dilarang merokok di ruang pengolahan dan penyajian pangan.

3) Dilarang bersin atau batuk ke arah pangan.

4) Dilarang menyentuh bagian-bagian badan selama menangani, mengolah dan menyajikan pangan.

5) Dilarang meludah saat menangani, mengolah, dan menyajikan pangan.

d. Mencuci tangan yang baik

Secara alami kuman ada di tangan. Mencuci tangan penting untuk mengurangi penyebaran kuman ke pangan.

Hendaknya melakukan cuci tangan saat:

1) Sebelum mulai bekerja

2) Sebelum mengolah pangan

3) Diantara penanganan pangan yang berbeda

4) Sesudah menggunakan toilet

5) Sesudah menyentuh sampah atau bagian tubuh

Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Untuk menjaga peralatan hendaknya:

1) Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun,

2) Lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih,

3) Kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.

- 4) Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.

## 2. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan

### a. Umur

Umur adalah salah satu variabel yang selalu diperhatikan dalam penyelidikan epidemiologik. Angka–angka kesakitan maupun kematian di dalam semua keadaan menunjukkan adanya hubungan dengan umur. Dalam penelitian Misriati (2000) dalam Nuraini,dkk (2014) menunjukkan umur tidak ada hubungannya dengan pengetahuan penjamah makanan. Semakin tua usia individu, semakin meningkat pula kematangan berbagai fungsi fisiologis.

Penelitian yang pernah dilakukan oleh Marsaulina (2004) dalam Taro (2016) di DKI Jakarta bahwa ada hubungan antara umur penjamah makanan dengan tingkat kebersihan penjamah makanan, semakin tinggi umur penjamah makanan akan semakin baik kebersihan penjamah makanan dan tentunya akan berdampak pula pada lingkungan di sekitarnya. Mubarak (2006) dalam Taro (2016) menyatakan semakin tinggi umur seseorang akan mempengaruhi dirinya berperilaku, usia yang bertambah membuat dirinya matang dalam berpikir dan mudah menyerap informasi dan tentunya pengetahuan akan meningkat. Dengan meningkatnya kematangan dalam berpikir seseorang akan mampu mengendalikan emosi dan berpikir rasional dengan perilaku yang dilakukannya (Meikawati dan Astuti, 2010 dalam Taro (2016)).

### b. Tingkat pendidikan

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara. Pendidikan

merupakan kebutuhan dasar manusia yang sangat diperlukan untuk pengembangan diri (Nuraini, 2016).

Penelitian yang dilakukan oleh Purnawijayanti (2001) dalam Karo (2016) menyatakan bahwa 80–85% keracunan makanan yang disebabkan oleh manusia adalah kurangnya pengetahuan para tenaga pengolah tentang hygiene sanitasi makanan seperti tidak mencuci tangan menggunakan sabun, tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan, penutup kepala dll. Melalui pendidikan pengetahuan seseorang dapat meningkat hal ini didasarkan kesadaran tentang kesehatan sehingga dapat mempengaruhi perilaku dan tindakannya dalam hal ini hygiene dan sanitasi saat mengolah makanan sehingga dengan meningkatnya pemahaman penjamah makanan, maka jaminan keamanan makan akan meningkat. Penjamah makanan dengan pendidikan rendah akan melaksanakan tugas dengan mengandalkan kebiasaan-kebiasan yang dimiliki tanpa mengetahui alasan dan tujuan yang melatar belakangi tindakanya.

Faktor lain yang juga berperan adalah adanya kursus atau pelatihan-pelatihan yang diberikan kepada tenaga penjamah yang berkaitan dengan keamanan makanan sehingga akan meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang kesehatan makanan ( Notoatmodjo, 2005 dalam Karo, 2016). Sejalan dengan penelitian yang pernah dilakukan oleh Monica Sella (2016) dalam Karo 2016 terdapat pengaruh positif antara tingkat pengetahuan dengan sikap higyene penjamah makanan. Tingkat pengetahuan tidak diperoleh dari pendidikan formal saja tetapi dari pendidikan non formal. Sebagian besar responden adalah lulusan SMA atau sederajat dan hal ini akan mempengaruhi pengetahuan dan perilaku hygiene sanitasi makanan. Semakin tinggi tingkatan pendidikan penjamah makanan akan berpengaruh terhadap pengetahuannya dan mempengaruhi tindakannya, tindakan penjamah makanan yang berpendidikan tinggi berbeda dengan pendidikan rendah (Budiono, 2008 dalam Karo, 2016).

c. Masa kerja

Seorang pekerja yang senantiasa diberi rangsangan dengan cara kerja yang baru dan kreatif akan mudah diingatt untuk dijdadikan pola kesehariannya. Penilaian dan bimbingan atasan akan sangat berpengaruh pada pengembangan kinerja melalui interaksi sosial yang berkesinamungan. (Nuraini, 2014). Semakin lama kerja seseorang, pengalamannya akan semakin banyak dan bila yang bersangkutan mau melakukan perenungan terhadap setiap hasil pengalamannya (Maulana 2014, dalam Nuraini, 2014).

Semakin lama seseorang bekerja akan mempengaruhi keterampilan dalam melakukan tugas. Penjamah makanan yang telah lama bekerja memiliki pengalaman dan wawasan yang luas dan mempengaruhi perilakunya. Dengan memberikan pelatihan dan keterampilan yang berkaitan dengan prinsip prinsip keamanan pangan diharapkan kepedulian tentang keamanan pangan dapat meningkat (Taro, 2016).

d. Jenis Kelamin

Perbedaan jenis kelamin mempengaruhi dorongan sosial untuk melakukan hal-hal yang sesuai dengan keadaan dirinya. (Nuraini, 2014).

Hasil penelitian Iriani (2000) dalam Nuraini, (2014), menyatakan bahwa antara jenis kelamin dengan perilaku penjamah makanan tidak memiliki hubungan yang signifikan. Jenis kelamin dengan perilaku higiene tidak ada hubungan yang signifikan juga ditemukan dalam penelitian Khoerun Nisa (2013) dan Gutomo (2010) dalam Nuraini (2014).