

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Deskripsi Teori

1. Konsep Kantin Sehat

Kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Kantin merupakan salah satu bentuk fasilitas umum ditempat usahanya, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya segala macam masyarakat dalam hal ini mahasiswa maupun karyawan yang berada di lingkungan kampus, dengan segala penyakit yang mungkin dideritanya (Depkes RI, 2003). Sedangkan menurut Nuraida L. dkk (2011;10), kantin atau warung sekolah merupakan salah satu tempat jajan anak sekolah selain penjaja makanan jajanan di luar sekolah. Kantin sekolah dapat menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi dan makan siang di rumah serta cemilan dan minuman yang sehat, aman dan bergizi.

Kantin sehat menurut Febrianti A (2016;1) merupakan suatu ruang atau bangunan di sekolah yang dimanfaatkan untuk menyediakan makanan dan minuman sehat untuk melayani warga sekolah dimana tujuan penyediaan layanan kantin sehat untuk melayani warga sekolah adalah untuk menyediakan makanan aman dan bergizi, menyediakan fasilitas untuk menerapkan ilmu kesehatan dan gizi, serta menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat. Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan RI (2018:5), kantin Sehat Sekolah adalah suatu unit kegiatan di sekolah yang memberi manfaat bagi kesehatan. Karena itu suatu kantin sehat

harus dapat menyediakan makanan utama atau ringan yang menyehatkan, yaitu bergizi, higienis dan aman dikonsumsi, bagi peserta didik serta warga sekolah lainnya.

Berdasarkan ulasan diatas dapat disimpulkan bahwa kantin sehat merupakan tempat usaha komersial yang menyediakan makanan dan minuman sehat untuk melayani warga sekolah , menyediakan fasilitas untuk menerapkan ilmu kesehatan dan gizi, serta menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat.

2. Standar Penyelenggaraan Kantin Sehat

Adapun penyelenggaraan kantin sehat berdasarkan peraturan pemerintah. Sedangkan sertifikasi kantin sehat akan diberikan jika kantin memenuhi kriteria-kriteria seperti berikut:

a. Lokasi dan Bangunan

1) Lokasi

“Lokasi kantin harus terhindar dari pencemaran yang diakibatkan oleh debu, asap, serangga, dan tikus. Selain itu tidak boleh berhadapan langsung dengan toilet/WC.”

Sedangkan menurut Miranto (2011;52), lokasi kantin harus dalam wilayah gedung sekolah, tidak berdekatan dengan jamban, kamar mandi dan tempat pembuangan sampah. Hal ini dapat disimpulkan bahwa lokasi kantin yang baik adalah kantin harus berada dalam wilayah sekolah, terhindar dari pencemaran yang diakibatkan oleh debu, asap, serangga, tikus dan tidak boleh berhadapan langsung dengan toilet/WC ataupun tempat pembuangan sampah.

2) Bangunan

Menurut Kepmenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011 secara umum bangunan kantin harus kuat dan bersih. Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi serta ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan. Secara umum, bangunan juga harus terhindar dari lalat, tikus dan kecoa.

Syarat-syarat konstruksi bangunan yang lainnya adalah sebagai berikut :

- a) Lantai terbuat dari bahan kedap air, rata, tidak licin, mudah dibersihkan
- b) Dinding kuat, rata, mudah dibersihkan
- c) Dinding yang terkena percikan air dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan
- d) Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan bila menggunakan AC, harus dibersihkan minimal setiap 6 bulan
Ventilasi digunakan untuk menghilangkan bau tak sedap dan kelembaban yang berlebihan, memperkenalkan udara luar, untuk menjaga sirkulasi udara bangunan interior dan untuk mencegah stagnasi interior, (Kuswana,W.S;2014).

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa bangunan kantin harus kuat dan bersih. Ruangan kantin terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi yang ditata sesuai dengan fungsinya. Selain itu konstruksi bangunan yang terdiri dari lantai, dindig, dan ventilasi harus memnuhi persyaratan yang ada.

a) Langit-langit

Menurut Susanta, G (2007), langit-langit merupakan komponen bangunan yang berfungsi sebagai lapisan yang membatasi tinggi suatu ruangan dan dapat berfungsi sebagai keamanan, kenyamanan, serta keindahan ruangan tersebut.

Fungsi langit-langit diantaranya adalah sebagai pembatas tinggi suatu ruangan, keamanan, kenyamanan dan keindahan. Di dalam kantin sehat, tentunya langit-langit yang baik menurut Kepmenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011 harus memenuhi persyaratan sebagai berikut: “1) Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan, 2) tidak terdapat lubang-lubang, 3) tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter.”

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa langit-langit di kantin sehat merupakan lapisan yang membatasi suatu ruangan dengan tinggi minimal 2,4 meter yang berfungsi sebagai keamanan, kenyamanan serta keindahan yang memiliki permukaan rata, berwarna terang, tidak terdapat lubang-lubang serta mudah dibersihkan.

b) Pencahayaan

“Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No. 1045 tahun 2002, penerangan atau pencahayaan adalah jumlah penyinaran pada suatu bidang yang diperlukan untuk melaksanakan kegiatan secara efektif.”

Sementara menurut Kuswana (2014;24) tujuan pencahayaan yaitu memberi kenyamanan dan efisiensi dalam melaksanakan pekerjaan dan memberi lingkungan kerja yang aman. Tentunya agar tujuan tersebut bisa terlaksana dengan baik, pencahayaan harus memenuhi persyaratan. Persyaratan pencahayaan yang baik menurut Kepmenkes 1096/Menkes/Per/VI/2011 adalah sebagai berikut:

- (1) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.
- (2) Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 *foot candle*.

- (3) Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

Uraian tentang konstruksi kantin tersebut juga dijelaskan secara rinci oleh

Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan RI (2018:8), yaitu sebagai berikut :

- (1) Kondisi lingkungan di sekitar kantin sangat penting, karena kuman dapat tumbuh dan bertahan hidup di sekitar kita dan masuk ke dalam pangan. Ruangan kantin dapat didirikan baik di dalam atau di luar pekarangan sekolah. Bangunan atau ruangan kantin sebaiknya dari bahan yang permanen sehingga mudah dibersihkan.
- (2) Barang dan alat dalam ruang kantin sebaiknya ditata sesuai fungsinya sehingga ruang mudah dibersihkan dan terhindar dari pencemaran. Barang dan alat yang tidak digunakan untuk pengolahan makanan minuman tidak disimpan di ruang kantin. Hindari menyimpan kardus yang berlebihan karena dapat mengundang hama dan serangga.
- (3) Lantai kantin sebaiknya terbuat dari bahan kedap air dengan permukaan yang rata (tidak bergelombang) sehingga lantai mudah dibersihkan. Lantai harus terjaga agar selalu kering dan bersih.
- (4) Dinding bangunan harus terbuat dari bahan kedap air dengan permukaan yang rata (tidak bergelombang) agar debu tidak mudah berkumpul dan mudah dibersihkan.
- (5) Bila ada kegiatan memasak makanan di kantin, maka perlu disediakan ventilasi yang menjamin peredaran udara yang baik, sehingga uap, gas, asap, atau bau dan debu dalam ruangan mudah keluar. Bila ada jendela, berilah kasa guna mencegah lalat, serangga atau hewan lainnya masuk.

b. Fasilitas Sanitasi

- 1) Air bersih (kualitas dan kuantitas)

Menurut Suripin (2002), yang dimaksud air bersih yaitu air yang aman (sehat) dan baik untuk diminum, tidak berwarna, tidak berbau, dengan rasa yang segar. Sementara Pengertian air bersih menurut Permenkes RI No.416/Menkes/PER/IX/1990 adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari dan dapat diminum setelah dimasak.

Sementara Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan RI (2018;8) menyebutkan bahwa kondisi air perlu diperhatikan karena kuman dapat bertahan hidup di air. Karena itu ketersediaan air jumlahnya harus cukup sesuai kebutuhan pengelolaan makanan minuman di kantin serta mutu air terjaga sesuai standar kesehatan.

Menjaga sanitasi air dapat diupayakan dengan melihat karakteristik fisik air yang sesuai standar kesehatan yaitu tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak berasa. Air yang digunakan sebagai bahan baku minuman termasuk es batu harus bebas kuman (air matang) dan bebas bahan kimia yang mengganggu kesehatan.

Berdasarkan ulasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa air bersih merupakan air tidak berwarna, tidak berbau, dengan rasa yang segar yang digunakan untuk keperluan sehari-hari dan dapat diminum setelah dimasak. Kondisi air perlu diperhatikan karena kuman dapat bertahan hidup di air. Karena itu ketersediaan air jumlahnya harus cukup sesuai kebutuhan pengelolaan makanan minuman di kantin serta mutu air terjaga sesuai standar kesehatan.

2) Air Limbah

Menurut Sugiharto (2008), air limbah (*wastewater*) adalah kotoran dari masyarakat dan rumah tangga dan juga yang berasal dari industri, air tanah, air permukaan serta buangan lainnya. Hal ini dapat diketahui bahwa air limbah merupakan kotoran hasil dari operasional yang ada di kantin sehat. Agar tidak air limbah tidak menimbulkan dampak, tentunya limbah harus dikelola dengan baik.

Menurut Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI (2018;8) agar air limbah tidak menjadi sumber pencemaran maka sistem pembuangan air limbah harus dikelola dengan baik misalnya dengan menggunakan saluran pembuangan ke air, air limbah diupayakan mengalir dengan lancar dan saluran pembuangan air limbah dibuat tertutup. Agar menghindari masuknya limbah ke dalam sumber air, maka jarak minimum antara pembuangan limbah toilet (septik tank) dan sumber air tanah adalah 20 meter.

Berdasarkan ulasan tersebut dapat disimpulkan bahwa air limbah merupakan kotoran yang berasal dari operasional kantin sehat harus dikelola dengan baik diantaranya adalah menggunakan saluran pembuangan ke air, limbah diupayakan mengalir lancar dan saluran pembuangan air limbah harus tertutup. Hal ini dimaksudkan untuk mencegah terjadinya pencemaran.

3) Sampah

Menurut Undang-undang Pengelolaan Sampah Nomor 18 tahun 2008, sampah adalah sisa kegiatan sehari-hari manusia dan/atau dari proses alam yang berbentuk padat. Sedangkan menurut Nugroho, P (2013) menyebutkan bahwa sampah adalah barang yang dianggap sudah tidak terpakai dan dibuang oleh pemilik. Hal ini dapat disimpulkan bahwa sampah merupakan sisa kegiatan sehari-hari manusia yang berbentuk padat yang dianggap sudah tidak terpakai dan dibuang oleh pemilik.

Pegelolaan sampah harus dikelola dengan baik. Hal ini agar tidak menimbulkan berbagai pencemaran. Adapun pengelolaan sampah yang baik harus memenuhi kriteria sebagai berikut ini : a) Tersedia tempat sampah kedap Tersedia tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup, dan mudah dibersihkan, b) Sampah harus segera dibuang, maksimal dalam waktu 1x24 jam, c) Sampah basah dan kering dipisah, d) Tempat sampah basah dilapisi dengan kantong plastik.

4) Tempat cuci tangan

Tempat cuci tangan merupakan tempat yang digunakan untuk membersihkan tangan. Menurut Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan RI (2018;8), sebuah kantin harus tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir. Hal ini agar tangan tidak terjadi media penyebaran kuman .

5) Tempat Cuci Peralatan

Menurut Komariah, K (2011), dapur yang baik yaitu dapur harus ada satu tempat cucian yang lengkap dengan air bersih beserta lubang aliran yang baik. Adapun syarat tempat cuci peralatan yang baik menurut standar penyelenggaraan

kantin sehat di Kabupaten Bantul adalah tersedia air bersih yang cukup dan mengalir, dilengkapi dengan sabun/detergen dan di sekitar tempat cuci alat tidak boleh ada air yang tergenang.

c. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Menurut Iskandar, M (2010) dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan hingga siap untuk disajikan.

Sedangkan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI (2018:9-10), menyebutkan kriteria dapur, tempat makan, peralatan dan tempat penyimpanan adalah sebagai berikut :

- 1) Guna menghindari pencemaran silang selama mengolah makanan minuman, maka ruang dapur harus dijaga kebersihannya. Selain itu ukuran dapur harus memadai dengan jumlah makanan yang akan dibuat. Sirkulasi udara dijaga dengan baik agar asap atau uap mudah keluar dari dapur, bila perlu sediakan saluran pembuangan asap..
- 2) Ruang makan bagi konsumen harus dijaga selalu bersih, luasan areanya pun perlu disesuaikan dengan jumlah konsumen yang mengunjungi kantin.

Sedangkan kriteria dapur menurut standar kantin sehat di Kabupaten Bantul adalah sebagai berikut :1) Bangunan dapur terjaga kebersihannya, 2) Tidak berhubungan langsung dengan jamban dan peturasan,3) Meja dapur mudah dibersihkan, 4) Tidak berhubungan langsung dengan jamban dan peturasan, 5) Ruang dapur harus bebas serangga dan tikur, 6) Pencahayaan minimal 10 *foot candle*, 7) Lantai rata, mudah dibersihkan dan tidak licin, 8) Tersedia sarana atau tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun, 9) Tersedia tempat pencucian peralatan, 10) Tersedia tempat sampah yang kuat, kedap air dan bertutup.

d. Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Bahan pangan yang digunakan untuk operasional kantin sehat harus memenuhi standar. Adapun standar penyelenggaraan kantin sehat jika dilihat dari bahan pangannya, adalah sebagai berikut:

- 1) Bahan pangan dalam kondisi segar, tidak busuk dan tidak rusak.

Bahan pangan dapat dikatakan dalam kondisi segar apabila terhindar dari kerusakan bahan pangan oleh mikroorganisme. Menurut Buckle, K.A., dkk (1987) kerusakan pangan oleh mikroorganisme antara lain adalah :

- a) Berjamur

Kapang bersifat aerobik, paling banyak atau terutama tumbuh pada bagian luar permukaan bahan pangan yang tercemar. Bahan pangan mungkin menjadi lekat, berbulu sebagai hasil produksi miselium dan spora kapang dan berwarna.

- b) Pembusukan (*rots*)

Pada umumnya diartikan sebagai pembusukan dari produk-produk dengan tekstur yang cukup baik seperti buah-buahan dan sayuran dimana pertumbuhan mikroorganisme merusak bagian-bagian struktur bahan pangan menjadi produk yang sangat lunak dan berair.

- c) Berlendir

Pertumbuhan bakteri pada permukaan yang basah seperti sayuran, daging, ikan dapat menyebabkan flavor dan bau yang menyimpang serta pembusukan bahan pangan dengan pembentukan lendir.

d) Perubahan Warna

Beberapa mikroorganisme menghasilkan koloni-koloni yang berwarna atau mempunyai pigmen (zat warna) yang memberi warna pada bahan pangan yang tercemar.

e) Berlendir Kental seperti Tali (*Ropyness*)

Yaitu suatu lendir kental (rope) yang berbentuk tali dalam bahan pangan disebabkan oleh berbagai spesies mikroorganisme. Lendir tali ini dapat mencemari bahan-bahan pangan seperti minuman ringan, anggur, cuka, susu, dan roti.

f) Kerusakan Fermentatif

Kerusakan terjadi karena suatu organisme yang memfermentasikan karbohidrat. Yaitu mengubah gula menjadi alkohol. Bahan pangan yang mengalami kerusakan fermentasi akan mengalami perubahan flavor dan pembentukan gas.

g) Pembusukan Bahan-bahan Berprotein (*putrefraction*)

Kerusakan bahan pangan karena dekomposisi anaerobik dari protein menjadi peptida atau asam amino, yang mengakibatkan bau busuk pada bahan pangan.

2) Bahan pangan kemasan tidak kadaluarsa.

Sementara untuk makanan jadi, Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan RI (2018:9-10) menyebutkan bahwa makanan yang siap dikonsumsi perlu disimpan dan disajikan dalam keadaan aman yaitu dalam lemari (transparan) tertutup atau wadah tertutup. Makanan matang yang disimpan dalam suhu ruang lebih dari 4 jam harus dihangatkan kembali dengan sempurna sebelum dikonsumsi.

Sedangkan standar pelaksanaan kantin sehat di Kabupaten Bantul adalah sebagai berikut :

- 1) Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat).

Penggunaan pestisida yang berlebihan serta kesalahan penanganan sayuran pasca panen menyebabkan sayuran menjadi tidak sehat untuk dikonsumsi, Rinawati, D dan Sofiatun (2018;1). Sedangkan sumber utama logam berat dalam bahan pangan sesungguhnya berasal dari udara dan air yang mencemari tanah. Selanjutnya semua tanaman yang tumbuh di atas tanah yang telah tercemar akan mengakumulasi logam-logam tersebut pada semua bagian akar, batang, daun dan buah. Akumulasi logam berat yang masuk ke dalam tubuh manusia dalam jangka waktu yang lama dapat mengganggu sistem peredaran darah, urat, syaraf dan kerja ginjal, Widaningrum, dkk (2001;2).

Sementara tingginya dosis pestisida yang terkandung dalam sayuran dan buah-buahan, akan masuk dalam tubuh dan menimbulkan penyakit serta menjadi salah satu penyebab rusaknya sel-sel saraf. Gangguan kesehatan yang dapat ditimbulkan pestisida dalam tubuh antara lain, keracunan, diare, kanker, serta dapat meningkatkan resiko Parkinson dan gangguan kesehatan lain, Hidayah N (2017;2).

- 2) Tidak mengandung bahan berbahaya seperti *formalin*, *borax*, *rodamib B*, *mathil yellow*, pewarna *textile*

Menurut BPOM RI, formalin dikenal luas sebagai pembunuh hama, da pengawet spesimen dan banyak digunakan dalam industri termasuk industri *plywood* sebagai perekat. Penggunaan *formalin* yang salah kerap kali dilakukan

dalam mengawetkan pangan walaupun senyawa ini sesungguhnya dilarang untuk digunakan sebagai pengawet pangan. Beberapa contoh produk pangan yang sering mengandung *formalin* adalah ikan asin, ikan segar, ayam potong, mie basah dan tahu. Adapun ciri-ciri makanan yang mengandung *formalin* akan tampak lebih kenyal dari biasanya serta beraroma menyengat (*formalin*). Jika *formalin* sampai masuk ke dalam tubuh manusia, akan sangat berbahaya bagi kesehatan. Diantaranya adalah kanker, kerusakan otak, hati dan paru-paru.

Sementara menurut Hartati KF (2017;1), *boraks* juga telah digunakan sebagai bahan tambahan pada beberapa produk makanan. Penambahan *boraks* bertujuan untuk memberikan tekstur padat, meningkatkan kekenyalan, kerenyahan dan memberikan rasa gurih serta bersifat tahan lama pada makanan yang mengandung pati. Ciri-ciri makanan yang mengandung *boraks* menurut BPOM RI yaitu sangat renyah, sangat kenyal dan terasa getir di lidah. Jangka panjang penyakit yang ditimbulkan jika mengkonsumsi boraks adalah iritasi lambung, gangguan syaraf, ginjal dan hati.

Sedangkan *Methanyl Yellow* merupakan pewarna yang pada umumnya digunakan sebagai pewarna pada tekstil, kertas, tinta, plastik, kulit, cat, serta indikator asam –basa di laboratorium. Namun pada praktiknya pewarna ini sering disalahgunakan untuk mewarnai berbagai jenis pangan antara lain kerupuk, mie, tahu, dan pangan jajanan yang berwarna kuning lainnya. Adapun ciri-ciri pangan yang mengandung *methanyl yellow* yaitu berwarna kuning mencolok. Bahaya yang ditimbulkan jika mengkonsumsi *methanyl yellow* adalah kanker, kerusakan otak, hati dan paru-paru.

Rhodamin B adalah salah satu bahan **pewarna sintesis makanan** yang dilarang penggunaannya di Indonesia utamanya sejak 1985 melalui Peraturan Menteri Kesehatan. Ciri-ciri makanan yang mengandung Rhodamin B adalah makanan berwarna merah terang dan menyala. Adapun efek jangka panjang jika mengkonsumsi makanan yang mengandung *Rhodamin B* adalah gangguan fungsi hati dan ginjal, serta kanker hati.

- 3) Bahan Tambahan Pangan (BTP) kadarnya memenuhi persyaratan peraturan perundangan yang berlaku.

Menurut Peraturan Pemerintah RI Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, yang termasuk bahan tambahan pangan antara lain pewarna, pengawet, pemanis, penyedap rasa, anti kempal, pemucat dan pengental. BTP hanya boleh digunakan tidak melebihi batas maksimum penggunaan dalam kategori pangan.

- 4) Untuk pangan mudah rusak, angka kuman E coli 0
- 5) Tidak berbau yang bukan aroma khasnya
- 6) Tidak berlendir, tidak berjamur
- 7) Tidak kadaluarsa

e. Pengolahan Makanan

Menurut Minantyo, H (2011:145), Mengolah adalah suatu proses menangani bahan makanan dari mentah (dasar) menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya bisa terjadi penerapan suhu maupun tidak yang bertujuan untuk membuat bahan makanan lebih mudah dicerna dalam tubuh kita, membuat makanan aman untuk dimakan, meningkatkan rasa pada makanan tersebut, dan melengkapi atau menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain.

Pengolahan pangan merupakan hal utama yang dilakukan dalam operasional kantin. Oleh karena itu, menurut Depkes RI (2005), ada empat hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan makanan. Empat hal tersebut adalah sebagai berikut:

- 1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dan kontak langsung dengan tubuh.
- 2) Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu, dan sejenisnya.
- 3) Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek/apron, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok, tidak makan atau menguyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias, tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluan, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, selalu mencuci tangan sebelum dan setelah keluar dari kamar mandi, selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar rumah sakit.
- 4) Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi *chotypa* dan baku kesehatan yang berlaku.

Berdasarkan uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa pengolahan makana dilakukan dengan cara terlindung dan kontak langsung dengan makanan jadi harus dilakukan dengan menggunakan alat. Sedangkan setiap tenaga pengolah makanan harus memakai alat kelengkapan sebagai pengolah pangan, tidak melakukan hal-hal yang dapat mencemari makanan dan harus memiliki sertifikat vaksinasi *chotypa* dan baku kesehatan yang berlaku.

f. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan yang baik adalah penyimpanan makanan yang sesuai dengan peraturan pemerintah. Hal ini disebutkan oleh Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, bahwa penyimpanan makanan jadi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- 1) Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya.
- 2) Disimpan dalam ruangan tertutup dan bersuhu dingin (10°-18°C).
- 3) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5 °C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4 °C atau kurang.
- 4) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5 °C sampai dengan 1 °C.
- 5) Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah dan tidak disajikan ulang.

Sedangkan standar pelaksanaan kantin sehat di sekolah SMA/SMK Kabupate Bantul adalah sebagai berikut: 1) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, 2) Penempatan bahan makanan dan makanan jadi harus terpisah dengan makanan jadi, dan 3) Tersedia kulkas yang dapat digunakan untuk menyimpan pangan.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa penyimpanan makanan jadi harus terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, penempatan bahan makanan dan makanan jadi harus terpisah, serta makanan yang mudah busuk harus disimpan pada suhu yang sesuai.

g. Penyajian Makanan

Dalam operasional kantin sehat, tentunya semua aktivitas yang dilakukan harus selalu diperhatikan. Hal ini termasuk dalam penyajian makanan. Menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, persyaratan penyajian makanan yang baik adalah yaitu : 1) Harus terhindar dari pencemaran, 2) Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya, 3) Makanan harus disajikan dalam wadah dan dijamah dengan peralatan yang bersih, 4) Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih. Sementara menurut standar pemyelenggaraan kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul, penyajian

makanan harus memenuhi persyaratan berikut : 1) Di tempat yang bersih, 2) Meja ditutup dengan kain putih atau plastik, 3) Asbak tempat abu rokok setiap saat dibersihkan, 4) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa penyajian makanan yang baik yaitu harus di tempat yang bersih yang terhindar dari pencemaran dengan menggunakan meja yang ditutup dengan kain putih atau plastik, peralatan makanan harus harus terjaga kebersihannya serta peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci serta penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih.

h. Peralatan

Menurut Komariah, K (2011;76), peralatan adalah semua perlengkapan dan perlengkapan yang dipergunakan didapur untuk mengolah makanan. Adapun kriteria peralatan pengolahan yang baik adalah sebagai berikut: 1) Alat pengolahan pangan harus bersih, tidak retak, tidak luntur, tidak berkarat. Hal ini karena alat pengolahan pangan yang tidak bersih akan mudah sekali menjadi tempat bakteri berkembang biak, sehingga dapat mengakibatkan makanan menjadi basi dan dapat menimbulkan keracunan, Komariah K (2011;76), 2) menggunakan lap/serbet yang bersih, tidak kotor, 3) Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan, 4) Talenan tidak terbuat dari kayu. Talenan kayu tidak diperbolehkan dalam operasional kantin sehat, hal ini dikarenakan kayu memiliki sifat cepat dan mudah menyerap cairan dan bau, Komariah K (2011;76). Sehingga dikhawatirkan bau yang terdapat pada talenan akan mengkontaminasi makanan.

Sementara menurut Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI (2018:9-10)

tentang Pengembangan Kantin Sehat Sekolah di sebutkan sebagai berikut :

Dalam pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan masak dan peralatan makan harus dilakukan dengan benar, dan dalam keadaan bersih sebelum digunakan. Hindari pencemaran terhadap peralatan yang sudah bersih. Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan yang tertutup. Tempat penyimpanan tidak bercampur dengan bahan kimia berbahaya misalnya insektisida, disinfektan kamar mandi, pewangi ruangan, dan lain-lain.

i. Tenaga Kerja (Penjamah Makanan)

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam operasional pengolahan makanan, penjamah makanan memiliki peranan yang sangat penting. Oleh karena itu, penjamah makanan harus memiliki kriteria yang baik sebagai seorang penjamah makanan. Hal ini agar tidak terjadi kontaminasi makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan. Karena dalam hal pengolahan makanan, penjamah makanan memiliki peluang yang besar sebagai penyebab terjadinya kontaminasi makanan.

Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan RI (2018:7) menyatakan bahwa ketika menyiapkan makanan, tubuh penjual/penjamah harus dalam keadaan bersih baik pakaian dan tangannya. Penjamah harus mandi dan cuci tangan dengan sabun setelah buang air besar atau kecil. Penjamah harus menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) terutama celemek dan tutup kepala agar kuman dari tubuh dan rambut tidak masuk ke dalam makanan minuman. Bila makanan matang perlu dipegang langsung karena harus dibentuk atau dihias seperti saat membuat sushi atau menghias kue tart, maka penjamah perlu menggunakan sarung tangan. Bila diperlukan, guna menghindari cecaran yang mungkin keluar dari mulut penjamah, maka masker dapat digunakan ketika mengolah dan menyajikan makanan. Ketika menangani makanan, penjual atau penjamah harus dalam keadaan sehat (tidak diare, batuk atau pilek), tidak mempunyai luka terbuka (tidak terbalut), serta tidak menggunakan perhiasan berlebihan. Penjual/penjamah harus mempunyai perilaku yang higienis yang dapat mencegah pencemaran makanan

misalnya kuku tangan pendek dan bersih, tidak merokok, tidak meludah dan menggunakan alas kaki yang bersih.

Sementara dalam standar-standar pelaksanaan kantin sehat di Kabupaten Bantul, seorang penjamah makanan harus memenuhi kriteria yang secara ringkas disebutkan sebagai berikut: 1) Mengikuti kursus penjamah makanan, 2) Sehat serta tidak mendertia penyakit menular, 3) Melakukan tes/pemeriksaan kesehatan, minimal 6 bulan sekali, 4) Menugaskan pakaian kerja/celemek dan tutup kepala yang bersih, 5) Selalu cuci tangan pakai sabun sebelum menyentuh pangan, maupun setelah buang air besar dan kecil, 6) Tidak merokok saat menyajikan pangan dan minuman, 7) Menggunakan alat atau perlengkapan saat menjamah makanan, 8) Kuku tangan pendek, tidak kotor dan tidak menggunakan pewarna kuku (kutek), serta tidak boleh menggunakan cincin dan atau gelang yang berukir.

B. Penelitian yang Relevan

Manfaat dari penelitian yang relevan yaitu sebagai acuan agar penelitian yang sedang dilakukan menjadi lebih jelas. Beberapa penelitian yang relevan dengan penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Penelitian yang dilakukan Theresia Pratiwi Elingsetyo Sanubari, Patricia, Reuhel Christian, Herniana Noer Pritayanti, Wynda Lestari Lamaliwa (2017) yang berjudul “Analisis Kantin Sekolah Dasar Negeri Mangunsari 03 Salatiga Berdasarkan Kebijakan Pemerintah”. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data diambil dengan wawancara dan observasi di kantin sekolah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga terletak di Jalan Cendrawasih No. 6 Klasman Kota Salatiga membangun kantin sehat

yang memperhatikan keamanan makanan dan minuman yang dijualnya khususnya dalam aspek penerimaan makanan yang tidak mengandung MSG atau bahan pengawet, minuman yang tidak boleh mengandung pemanis berbahaya, pengemasannya tidak boleh menggunakan staples, jika berstaples maka diganti dengan selotip, bermutu, segar, dan tidak busuk. Keadaan kantin SD Mangunsari 03 Salatiga yang belum memiliki ruangan sendiri membuat syarat-syarat kantin sekolah yang dikeluarkan oleh Pedoman Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2011 dan BPOM tahun 2012 menjadi masih banyak kekurangan karena banyak terjadi ketidaksesuaian.

Adapun relevansi penelitian tersebut dengan penelitian yang dilakukan peneliti dalam penelitian ini terletak pada objek penelitian yaitu kantin sekolah. Namun dalam penelitian yang dilakukan oleh Theresia Pratiwi dkk, merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang menganalisis Kantin Sekolah Dasar Negeri Mangunsari 03 Salatiga Berdasarkan Kebijakan Pemerintah. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang meneliti tentang profil penyelenggaraan Kantin Sehat di Kabupaten Bantul.

2. Penelitian yang dilakukan Laelatul Hikmah, Syamsulhuda BM & Kuscoyo Cahyo (2017) yang berjudul “Gambaran Kondisi Kantin Sekolah di Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang”. Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui gambaran kondisi kantin di beberapa Sekolah Dasar di wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Dalam penelitian tersebut menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif dengan desain

studi *cross sectional*. Beberapa hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa sebanyak 32 Sekolah Dasar di Kecamatan Tembalang sudah memiliki kantin sekolah, namun kantin sekolah tersebut 84,4% dalam kondisi kurang baik. 50% sekolah memiliki proses pengelolaan kantin yang masih kurang baik.

Adapun relevansi penelitian tersebut dengan penelitian yang dilakukan peneliti dalam penelitian ini terletak pada objek penelitian yaitu kantin sekolah. Namun dalam penelitian yang dilakukan oleh Laelatul Hikmah dkk, merupakan penelitian deskriptif yang membahas beberapa kondisi kantin sekolah di wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang meneliti tentang profil penyelenggaraan Kantin Sehat di Kabupaten Bantul.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Eka Martha Rahayu, Nurul Ulfatin, dan Teguh Triwiyanto yang berjudul Manajemen Layanan Kantin Sehat di Sekolah Adiwiyata (2013). Penelitian tersebut bertujuan untuk mendeskripsikan latar belakang, perencanaan, pelaksanaan, pengawasan, dan dampak layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang. Dalam penelitian tersebut menggunakan metode penelitian pendekatan kualitatif, dengan rancangan penelitian studi kasus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa latar belakang diadakannya layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang adalah karena keprihatinan atas banyaknya jajanan yang tidak sehat dan juga meningkatkan layanan kantin sehat dan ramah lingkungan. Sedangkan dampak layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang, yaitu, terpenuhinya kebutuhan untuk mendapatkan

makanan dan minuman yang higienis dan bergizi di sekolah, membangun karakter peserta didik untuk bisa memilih makanan yang sehat, terwujudnya lingkungan sekolah yang bersih, sehat, nyaman, dan ramah lingkungan.

Adapun relevansi penelitian tersebut dengan penelitian yang dilakukan peneliti dalam penelitian ini terletak pada objek penelitian yaitu Kantin Sehat. Perbedaan penelitian ini adalah, jika penelitian yang dilakukan oleh Eka Martha Rahayu dkk, meneliti tentang manajemen pelaksanaan Kantin Sehat. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang meneliti tentang profil penyelenggaraan Kantin Sehat di Kabupaten Bantul.

C. Kerangka Berpikir

Salah satu komponen penting dalam melaksanakan usaha kesehatan sekolah yaitu melalui layanan kantin sehat. Kantin/kafetaria adalah suatu usaha (tempat) yang dilakukan sekolah untuk memberikan pelayanan kepada para siswa atau unsur sekolah lainnya yang membutuhkan makanan maupun minuman sehat, sehingga kegiatan belajar mengajar di sekolah dapat mencapai tujuan secara maksimal.

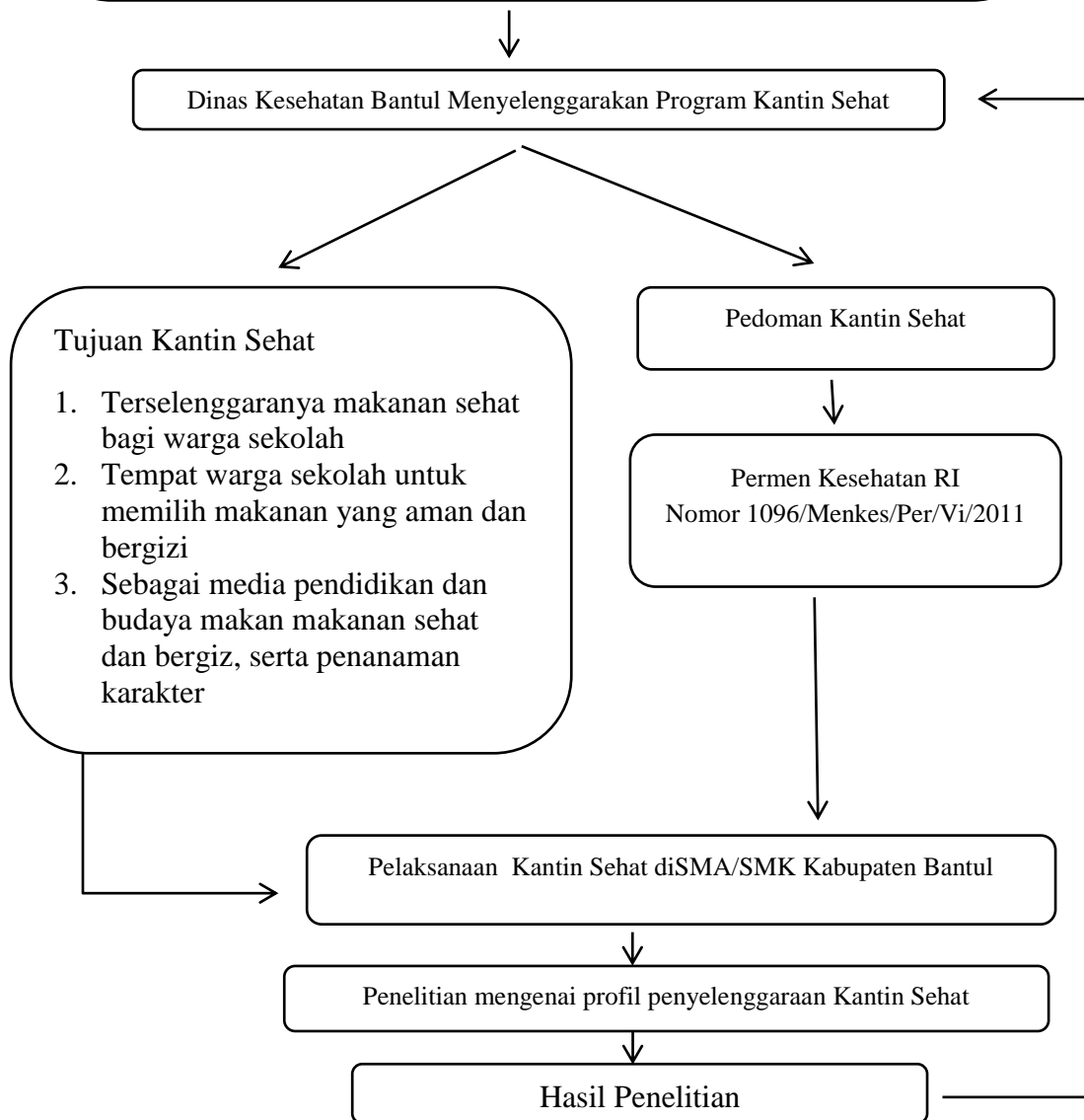
Mengingat peranan kantin yang penting, maka seharusnya sekolah memberikan perhatian pada pengelolaan kantin. Oleh sebab itu, saat ini berbagai lembaga telah melakukan berbagai upaya berkaitan dengan pencegahan dan penanggulangan ketidakamanan pangan di sekolah. Salah satunya yaitu Kementerian Lingkungan Hidup Republik Indonesia melalui program Adiwiyata menjadi pendorong bagi sekolah-sekolah yang ada di Indonesia untuk turut serta

mengambil bagian dalam perlindungan dan pengelolaan lingkungan. Menurut Kementerian Lingkungan Hidup (2012:1) “Program Adiwiyata merupakan tindak lanjut dari MOU (*Memorandum Of Understanding*) pada tanggal 3 Juni 2005 antara Menteri Negara Lingkungan Hidup dan Menteri Pendidikan Nasional”. Dalam rangka meningkatkan keamanan pangan di kantin sekolah, Dinas Kabupaten Bantul menggalakkan program Kantin Sehat. Selain itu, Kantin Sehat bertujuan sebagai sarana penyedia makanan untuk menjaga kesehatan warga sekolah, tempat warga sekolah untuk memilih makanan yang aman dan bergizi, dan juga sebagai media pendidikan dan budaya makan makanan sehat dan bergizi seimbang ataupun sebagai media penanaman karakter kedisiplinan siswa terutama dalam pemilihan makanan. Program Kantin Sehat di Kabupaten Bantul mulai diterapkan sejak tahun 2011. Mulai dari tahun tersebut, beberapa kantin sekolah Di Kabupaten Bantul sudah disertifikasi sebagai Kantin Sehat. Dari mulai Sekolah Dasar hingga Sekolah Menengah Akhir ataupun Kejuruan. Dengan sertifikasi Kantin Sehat, kantin sekolah tersebut tentunya sudah melaksanakan kriteria tentang pelaksanaan kantin sehat yang diatur dalam Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011. Namun tentunya hal tersebut membutuhkan sebuah penelitian terkait dengan penyelenggaraan kantin sehat.

Kerangka pikir dalam penelitian ini untuk mengetahui bagaimana profil penyelenggaraan Kantin Sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul.

Latar Belakang Masalah

1. Pelaksanaan sanitasi hygiene rumah makan atau pun kantin sekolah belum terlaksana dengan baik
2. Kondisi salah satu kantin sekolah belum memenuhi persyaratan sanitasi yang baik.
3. Pemanfaatan sarana kantin sekolah sebagai sekolah adiwiyata belum sesuai dengan aturan kantin sehat
4. Penyelenggaraan kantin sebagai jasa penyedia makanan belum terlaksana dengan baik
5. Kasus keracunan makanan menempati urutan kedua setelah kasus keracunan makanan ditempat tinggal



Bagan 1. Kerangka Berfikir