

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Profil Kantin 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. Kantin sehat sekolah di Kabupaten Bantul merupakan salah satu program pemerintah sejak tahun 2011 dalam meningkatkan higienitas makanan dan minuman di kantin sekolah. Tujuan yang lainnya adalah untuk menyelenggarakan makanan sehat bagi para warga sekolah, tempat warga sekolah untuk memilih makanan yang aman dan bergizi, serta sebagai media pendidikan dan budaya makan makanan sehat dan bergizi.

Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul akan menerbitkan sertifikasi kantin sehat kepada kantin sekolah yang telah menerapkan standar-standar kantin sehat yaitu sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011. Selama pelaksanaan kantin sehat, akan dilakukan pengawasan dari BPOM yang kemudian akan menerbitkan sertifikat bintang keamanan pangan bagi kantin sehat yang telah menerapkan prinsip dasar keamanan pangan meliputi hygiene pengolahan pangan, penanganan dan penyimpanan pangan, pengendalian hama, sanitasi tempat dan peralatan.

Adapun kantin sekolah tingkat SMA/SMK yang telah mendapatkan sertifikasi Kantin Sehat adalah sebagai berikut :

Tabel 1.Data Kantin Sekolah yang telah mendapatkan sertifikasi kantin sehat tingkat SMA/SMK

No	Nama Kantin	Nama Sekolah	Nomor Izin
1.	Kantin Sehat Saba	SMA N 1 Bantul	503/2826.10/X/2014
2.	Kantin Sehat	SMA N 1 Kasihan	503/3229.14/IX/2015
3.	Kantin Tata Gawa	SMA N 1 Banguntapan	503/4100.16/X/2016
4.	Kantin Stupa	SMA N 1 Pajangan	503/1992.20/IV/2017
5.	Kantin Wijaya Bhakti	SMA N 1 Sewon	503/5095.30/IX/2018
6.	Kantin Sase Sehat	SMK N 1 Sewon	503/4162.24/IX/2018
7.	Kantin Skansaba	SMK N 1 Bantul	503/5756.32/X/2018

Sumber : Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul, 2019

. Berdasarkan nomor izin pada tabel 1 di atas, menunjukkan bahwa operasional kantin sehat di SMA N 1 Bantul sudah berjalan selama 5 tahun, operasional kantin sehat di SMA N 1 Kasihan sudah berjalan selama 4 tahun, operasional kantin sehat di SMA N 1 Banguntapan sudah berjalan selama 7 tahun. Ini merupakan kedua kalinya SMA N 1 Banguntapan memperoleh sertifikasi kantin sehat setelah masa berlaku sertifikasi kantin sehat yang pertama habis. Sementara operasioal kantin sehat di SMA N 1 Pajangan sudah berjalan selama 2 tahun, operasional kantin sehat di SMA N 1 Sewon, SMK N 1 Sewon dan SMK N 1 Bantul sudah berjalan selama 1 tahun.

Di setiap kantin sehat sekolah di Kabupaten Bantul juga memiliki Visi dan Misi dalam penyelenggaraannya. Visi merupakan konsidi ideal yang diinginkan dan akan dicapai masa yang akan datang, sedangkan Misi adalah pernyataan

mengenai kegiatan utama dari suatu organisasi. Adapun Visi dan Misi Kantin Sehat Saba adalah sebagai berikut :

a. Visi

Terwujudnya kantin sekolah yang berkualitas, sehat, aman dan, nyaman.

b. Misi

- 1) Menyajikan makanan yang berkualitas, higienis, dan bergizi
- 2) Bahan pangan terbebas dari bahaya biologi, zat kimia, dan bahaya fisik
- 3) Meningkatkan kualitas pelayanan dan kesehatan kantin sekolah
- 4) Mewujudkan semangat kerja sama antara penjual dan pengelola kantin sekolah
- 5) Menanamkan sikap jujur
- 6) Meningkatkan kesadaran peduli kebersihan kantin sekolah antara penjual dan pengelola kantin

2. Profil Penyelenggaraan Kantin Sehat

a. Lokasi dan Bangunan

1) Lokasi

Lokasi kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul terhindar dari pencemaran debu, asap, serangga, dan tikus. Selain itu lokasi kantin tidak berhadapan langsung dengan toilet/WC serta TPS (tempat pengumpulan sampah sementara) yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1429 tahun 2006 mengenai penyelenggaraan kesehatan lingkungan sekolah yaitu lokasi kantin/warung sekolah minimal berjarak 20 meter dengan TPS (tempat pengumpulan sampah sementara). Hal ini dimaksudkan agar seluruh makanan dan minuman yang terdapat di kantin sekolah tidak terkontaminasi oleh zat-zat

pencemar seperti debu, asap atau bahkan serangga yang dapat mengkontaminasi makanan. Namun dari jumlah total keseluruhan kios kantin, yaitu sebanyak 41 kios kantin sehat masih ada beberapa lokasi kantin yang belum sepenuhnya terhindar dari pencemaran serangga seperti lalat dan tikus. Meskipun keberadaan tidak menghinggapi dan ada pada makanan, juga intensitasnya jarang, namun dikhawatirkan akan menghinggapi makanan jika tidak tertutup yang tentunya akan menyebabkan kontaminasi pada makanan.

2) Bangunan

Dalam menyelenggarakan kantin sehat, kantin sekolah harus memenuhi persyaratan yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan 1096/Menkes/Per/VI/2011, diantaranya yaitu bangunan kantin harus kuat dan bersih, ruangan kantin harus tertata rapi sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi. Selain itu ruangan juga harus terhindar dari lalat, kecoa ataupun tikus.

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, semua bangunan kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul merupakan bangunan permanen. Setiap kantin terbagi menjadi beberapa kios kantin dengan masing-masing kios kantin memiliki kualitas bangunan yang sama. Bangunan kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul secara fisik kuat dan bersih. Bahkan di setiap bangunan kantin sehat, bangunan di cat dengan warna-warna yang cerah. Sehingga akan menimbulkan kesan cerah dan bersih. Sementara untuk ruangan kantin, penataan barang sangat diperhatikan. Barang-barang tertata dengan baik dan rapi. Sehingga mempermudah arus operasional kantin. Namun pada 2 kios kantin sehat di SMA

N 1 Kasihan. Barang-barang tidak tertata dengan baik, melainkan tidak beraturan dan terdapat kardus-kardus kosong yang tidak terpakai. Terlebih jumlah karyawan di kios kantin tersebut lebih banyak dari kios kantin lainnya. Sehingga ruangan kantin terkesan sempit dan arus operasional kantin cukup terganggu.

Konstruksi bangunan yang lainnya seperti lantai, dinding, ventilasi, langit-langit serta pencahayaan juga menjadi syarat dalam menyelenggarakan kantin sehat. Berdasarkan hasil penelitian secara keseluruhan kantin sehat di sekolah SMA/SMK Kabupaten memiliki lantai yang terbuat dari keramik sehingga akan kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan. Kemudian untuk konstruksi dinding, secara keseluruhan kantin sehat dari ketujuh sekolah di Kabupaten Bantul memiliki dinding yang kuat, rata dan mudah dibersihkan. Sedangkan untuk dinding yang terkena percikan air atau minyak, harus dilapisi dengan bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan. Enam dari tujuh sekolah telah melapisi dinding kantin yang terkena percikan air dengan bahan kedap air yang mudah dibersihkan. Sedangkan salah satu sekolah yaitu di SMA N 1 Kasihan yang terdiri dari 6 kios kantin sehat belum melakukan hal tersebut. Hal ini menyebabkan kondisi dinding tampak kotor karena terkena dengan percikan air dan minyak saat operasional penyelenggaraan makanan.

Sedangkan seluruh kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul tersedia ventilasi dan berfungsi dengan baik. Ventilasi dengan luas lebih dari 20% dari luas lantai ini selalu dibersihkan minimal 6 bulan sekali serta memiliki peredaran udara yang cukup baik sehingga dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, dan debu dalam ruangan. Kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul juga memiliki

permukaan langit-langit yang rata, berwarna terang, mudah dibersihkan, tidak terdapat lubang-lubang pada langit-langit dan tinggi langit-langit lebih dari 2,4 meter dari lantai.

Persyaratan konstruksi bangunan yang lainnya adalah 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. Adapun salah satu syarat pencahayaan yang baik yaitu intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, sebagian besar pencahayaan di kantin sehat SMA/SMK Kabupaten Bantul memiliki pencahayaan yang baik sesuai dengan persyaratan kantin sehat. Namun pencahayaan di kantin sehat SMK N 1 Bantul masih kurang. Hal ini dikarenakan pencahayaan pada kantin tersebut bersumber dari lampu yang seringkali padam. Sehingga saat lampu padam, operasional kantin cukup terganggu.

b. Fasilitas Sanitasi

1) Air Bersih

Dalam operasional kantin, air merupakan kebutuhan utama untuk pengolahan makanan dan minuman. Selain itu juga digunakan untuk keperluan lainnya seperti mencuci sayuran, mencuci peralatan makanan dan lain sebagainya. Sebagai kantin sehat tentunya air bersih harus memenuhi kriteria yang telah ditetapkan oleh menteri kesehatan. Air yang dapat diminum diartikan sebagai air yang bebas dari bakteri yang berbahaya dan ketidakmurnian secara kimiawi. Air minum harus

bersih dan jernih, tidak berwarna dan tidak berbau, dan tidak mengandung bahan tersuspensi atau kekeruhan, K.A Buckle (1987, 193). Kualitas air harus memenuhi keputusan menteri kesehatan. Selain itu juga harus tersedia jumlah air yang cukup. Dalam melihat kualitas air, peneliti juga memperoleh dokumen berupa hasil uji sampel air bersih yang diterbitkan dari Laboratorium Pengujian Balai Pengujian, Informasi Permukiman dan Bangunan Dinas Pekerjaan Umum, Perumahan dan Energi Sumber Daya Mineral. Namun dari satu sekolah yaitu SMA N 1 Bantul, hasil uji sampel air menunjukkan bahwa air di kawasan sekolah tersebut mengandung kapur. Sehingga air dikatakan tidak layak untuk dikonsumsi. Untuk menanggulangnya, dalam operasional pengolahan makanan dan minuman, kantin sehat di SMA N 1 Bantul menggunakan air galon yang sudah terjamin kualitasnya.

2) Pembuangan Air Limbah

Dalam pelaksanaannya, pembuangan air limbah juga harus diperhatikan. Kriteria pembuangan air limbah yang baik menurut standar pelaksanaan kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul yaitu saluran air limbah terbuat dari bahan kedap air, tertutup dan mengalir lancar. Sedangkan dalam pelaksanaannya, saluran air limbah terbuat dari bahan kedap air, tertutup dan mengalir lancar.

3) Tempat Sampah

Kriteria tempat sampah yang baik menurut standar pelaksanaan kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul yaitu tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup dan mudah dibersihkan. Sedangkan berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, kondisi tempat sampah di kantin sehat SMA/SMK Kabupaten Bantul

sebagian besar tidak tertutup. Adapun kantin sehat yang belum menutup tempat sampahnya adalah SMA N 1 Kasihan, SMA N 1 Banguntapan, SMA N 1 Pajangan, SMK N 1 Bantul dan beberapa kios kantin sehat di SMK N 1 Sewon. Sementara kantin sehat di SMA N 1 Bantul dan SMA N 1 Sewon selalu menutup tempat sampahnya.

Selain tempat sampah, pengelolaan sampah pun juga harus diperhatikan. Pengelolaan sampah yang baik menurut standar kantin sehat SMA/SMK di Kabupaten Bantul yaitu sampah harus dibuang maksimal dalam waktu 1x24 jam serta menyediakan dua tempat sampah untuk memisahkan sampah basah dan kering. Dalam penyelenggaraannya, seluruh kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul selalu membuang sampah setelah operasional kantin sehat selesai yang artinya tidak lebih dari 1x24 jam. Selain itu, kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul menyediakan dua tempat sampah untuk memisahkan antara sampah basah dan sampah kering. Namun kantin sehat di beberapa sekolah yaitu di SMA N 1 Kasihan, SMA N 1 Banguntapan, SMA N 1 Pajangan, dan beberapa kios kantin sehat di SMK N 1 Sewon, tidak memisahkan sampah basah dan sampah kering.

4) Tempat Cuci Tangan

Sebagai kantin sehat, setiap kantin diharuskan memiliki tempat cuci tangan atau wastafel untuk pelanggan ataupun untuk penjamah makanan. Hal ini agar tangan penjamah makanan atau pelanggan selalu dalam keadaan bersih. Kriteria tempat cuci tangan menurut standar penyelenggaraan kantin sehat sekolah di Kabupaten Bantul adalah tersedia tempat cuci tangan/wastafel, sabun, dan alat

pengering tangan serta air untuk tempat cuci tangan harus mengalir. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, tidak seluruh kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul memiliki tempat cuci tangan/wastafel, sabun, dan alat pengering tangan. Melainkan di SMA N 1 Kasihan tidak tersedia sabun dan terdapat 1 tempat cuci tangan/wastafel yang airnya tidak mengalir/mati.

5) Tempat Cuci Peralatan

Suatu dapur yang baik yaitu harus memiliki satu tempat cucian yang lengkap dengan air bersih beserta lubang aliran yang baik. Adapun syarat tempat cuci peralatan yang baik adalah tersedia air bersih yang cukup dan mengalir serta dilengkapi dengan sabun. Dalam pelaksanaannya, kantin sehat di SMA/SMK Kabupaten Bantul secara keseluruhan terdapat tempat cuci peralatan yang terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. Selain itu air yang digunakan juga bersih dan tersedia sabun untuk mencuci peralatan.

c. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Dapur merupakan tempat utama dalam melakukan operasional kantin. Kondisi bangunan dapur di kantin sehat SMA/SMK Kabupaten Bantul sangat terjaga kebersihannya. Bangunan dan area dapur senantiasa dibersihkan oleh para pengolah makanan. Baik itu selama operasional kantin sehat maupun setelah selesai operasional pengolahan makanan. Bangunan dapur memiliki lantai yang kedap air, rata, dan mudah dibersihkan. Selain itu juga terdapat sarana sebagai tempat keluarnya asap. Hal ini bertujuan agar sirkulasi udara tetap terjaga dengan baik. Letak dapur tidak berhubungan langsung dengan jamban dan peturasan. Dalam operasional pengolahan makanan, tentunya terdapat meja yang digunakan

untuk operasional kantin sehat. Kondisi meja pun mudah dibersihkan sehingga meja selalu tampak dalam kondisi bersih.

Ruang makan yang digunakan pelanggan untuk makan pun selalu dijaga kebersihannya. Meja dan kursi pelanggan tertata rapi. Sedangkan lantai selalu disapu dan dipel setelah operasional kantin sehat. Hal tersebut menjadi tanggungjawab masing-masing pengelola kios kantin sehat. Meja makan yang digunakan untuk makan pelanggan pun segera dibersihkan setelah digunakan. Sehingga ruang makan selalu dalam keadaan bersih.

Dalam menyimpan bahan makanan, setiap kios kantin memiliki rak yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan. Bahan makanan pun ditempatkan terpisah dengan makanan yang sudah jadi. Hal ini agar tidak terjadi kontaminasi makanan.

d. Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Dalam kaitannya dengan penyelenggaraan makanan serta minuman sehat bagi warga sekolah, tentunya dalam pengadaan bahan pangan juga harus sangat diperhatikan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan 1096/Menkes/Per/VI/2011, bahan pangan yang digunakan untuk menyelenggarakan makanan sehat harus dalam kondisi segar, tidak busuk dan tidak rusak. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh peneliti, bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan makanan termasuk dalam kondisi segar, tidak busuk dan tidak rusak. Bahan-bahan makanan terutama sayuran dibeli setiap pagi sebelum operasional kantin sehat. Sehingga bisa dipastikan jika kondisi bahan makanan dalam kondisi segar.

Sementara untuk makanan jadi, kriteria makanan yang dinyatakan layak untuk dijual di kantin sehat SMA/SMK Kabupaten Bantul adalah sebagai berikut :

- 1) Tidak mengandung bahan berbahaya beracun (pestisida dan logam berat)
- 2) Tidak mengandung bahan berbahaya seperti *formalin*, *borax*, *rodamib B*, *mathil yellow*, pewarna *textile*
- 3) Bahan tambahan pangan kadarnya memenuhi persyaratan peraturan perundangan yang berlaku
- 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

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan pangan jadi yang dijual di kantin sehat SMA/SMK Kabupaten Bantul secara fisik tidak berbau yang bukan aroma khasnya, tidak berlendir, tidak berjamur dan tidak kadaluarsa. Sementara pada hasil studi dokumen yang didapatkan, yaitu laporan hasil uji sampling terhadap makanan, makanan tidak mengandung bahan berbahaya beracun maupun bahan berbahaya seperti seperti *formalin*, *borax*, *rodamib B*, *mathil yellow*, pewarna *textile*. Bahan Pangan Tambahan pun juga tidak diperbolehkan di kantin sehat di Kabupaten Bantul. Sehingga di kantin sehat SMA/SMK Kabupaten Bantul bisa dikatakan terbebas dari 5P yaitu bebas pengawet, pewarna, pengental, pemanis, penyedap dan pembungkus berbahaya. Hal ini diperkuat dengan dikeluarkannya sertifikat bintang keamanan pangan dari BPOM di setiap kantin sehat di Kabupaten Bantul.

e. Pengolahan Makanan

Hal-hal yang berhubungan langsung dengan proses pengolahan pangan adalah penjamah makanan. Penjamah makanan di kantin sehat harus selalu menggunakan celemek, tidak melakukan kontak langsung saat menyentuh makanan, dan menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya. Namun berdasarkan pengamatan yang dilakukan, penjamah makanan di kantin sehat belum sepenuhnya melakukan hal-hal tersebut. Diantaranya adalah beberapa penjamah makanan di SMA N 1 Banguntapan dan penjamah makanan di SMK N 1 Bantul tidak menggunakan pakaian kerja/celemek saat proses pengolahan makanan. Sementara pada saat menyentuh makanan di seluruh kantin sehat SMA/SMK Kabupaten Bantul tidak menggunakan sarung tangan ataupun alat penjepit makanan.

f. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Tempat penyimpanan bahan makanan kantin sehat SMA/SMK Kabupaten Bantul yaitu berupa rak. Ada rak yang terbuat dari kayu maupun rak dari etalase. Tidak semua kios kantin sehat memiliki rak penyimpanan bahan makanan. Hal ini karena sebagian besar para pengelola kios kantin sehat menggunakan prinsip sekali belanja sekali habis sehingga tidak perlu menyimpan bahan. Beberapa pengelola kios kantin yang menyimpan bahan makanan, bahan makanan ditata sesuai dengan jenisnya di dalam rak dan menutup rak tersebut sehingga bahan makanan terpelihara dengan baik.

Sedangkan untuk makanan jadi, makanan yang sudah masak langsung ditempatkan pada wadah penyajian makanan.

g. Penyajian Makanan

Penyajian makanan di kantin sehat SMA/SMK Kabupaten Bantul ditempatkan pada wadah penyajian makanan. Selain itu, makanan juga disajikan di etalase. Kondisi wadah penyajian makanan bersih dan tidak berkarat. Sementara etalase dalam kondisi bersih, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Namun penyajian makanan yang seharusnya tertutup, ada beberapa kios kantin sehat yang tidak menutup wadah penyajian makanan. Di kantin sehat SMA N 1 Bantul semua penyajian makanan ditutup dengan baik. Sementara di kantin sehat sekolah lainnya, ada beberapa kios kantin yang tidak menutup wadah penyajian makanan. Sedangkan di salah satu kios kantin SMK N 1 Sewon tidak memisahkan jenis makanan yang berbeda pada wadah penyajian makanan yang berbeda pula.

h. Peralatan

Menurut Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI (2018;9-10), kriteria peralatan pengolahan pangan yang baik yaitu peralatan masak, peralatan makan dan wadah pangan harus terjaga dalam keadaan bersih dan terbuat dari bahan yang aman untuk makanan serta menghindari peralatan masak yang sudah berkarat. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, secara keseluruhan kondisi peralatan masak, peralatan makan dan wadah dalam kondisi bersih, terbuat dari bahan yang aman serta tidak berkarat. Hal ini karena setiap pengelola kios kantin sehat bertanggungjawab atas kebersihan peralatan operasional kantin sehat. Sehingga peralatan pengolahan pangan terjaga kebersihannya. Namun, di beberapa kios kantin sehat masih menggunakan talenan kayu. Sedangkan talenan kayu tidak diperbolehkan dalam operasional kantin sehat. Diantara ketujuh sekolah, SMA N

1 Bantul dan SMA N 1 Sewon tidak menggunakan talenan kayu. Sedangkan sekolah lainnya masih menggunakan talenan kayu dalam operasional kantin sehat.

i. Tenaga Kerja (Penjamah Makanan)

Penjamah makan menurut Depkes RI (2006) 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. Oleh karena itu penjamah makanan menjadi salah satu hal penting yang harus ditangani dalam rangka mewujudkan kantin sehat. Dalam hal ini seorang penjamah makanan dalam standar kantin sehat harus memiliki sertifikat sebagai bukti telah mengikuti pelatihan penjamah makanan yang diselenggarakan oleh pemerintah. Dari jumlah total 86 penjamah makanan, belum semua penjamah makanan mengikuti pelatihan penjamah makanan yang diselenggarakan pemerintah. Hal ini karena belum adanya undangan khusus dari pemerintah. Sistem pelatihan para penjamah makanan yaitu, dari pihak pemerintah jika akan memberikan pelatihan kepada para penjamah makanan akan menyampaikan hal tersebut kepada pihak sekolah. Kemudian pihak sekolah akan menunjuk beberapa penjamah makanan untuk melakukan pelatihan. Biasanya di setiap kantin akan ada perwakilannya yaitu sebanyak 1 atau 2 orang. Bagi penjamah makanan yang telah mengikuti pelatihan penjamah makanan, akan menyampaikan materi penjamah makanan kepada para penjamah makanan yang belum melakukan pelatihan.

Adapun beberapa poin penting yang wajib diketahui oleh para penjamah makanan adalah sebagai berikut, yang kemudian dituliskan dalam Standar Operasional Prosedur (SOP) Petugas Kantin Sehat :

1. Petugas yang mengolah pangan harus sehat dan tidak menunjukkan gejala sakit
2. Petugas yang sakit segera melapor ke pengelola kantin dan tidak boleh mengolah pangan
3. Balut luka, bila mungkin gunakan plaster berwarna terang
4. Petugas harus menjaga rambut tetap bersih, kuku pendek dan tidak boleh menggunakan cat kuku
5. Perhiasan (anting, kalung, gelang, cincin) dan jam tangan tidak boleh dipakai selama mengolah pangan
6. Pakai pakaian yang bersih
 - a. Pakai celemek yang bersih
 - b. Pakai topi/penutup kepala selama mengolah pangan
 - c. Periksa topi apakah telah menutup rambut
 - d. Pakai sarung tangan dan masker dengan benar bila diperlukan
7. Lepaskan pakaian pelindung bila
 - a. Meninggalkan ruang pengolahan dan penyajian
 - b. Pergi ke toilet
8. Dilarang makan dan minum selama mengolah dan menyajikan pangan
9. Dilarang merokok di ruang pengolahan dan penyajian pangan

10. Dilarang menyentuh bagian-bagian badan selama mengolah dan menyajikan pangan

11. Dilarang meludah ketika menangani pangan

Sedangkan berdasarkan pengamatan, jika dilihat dari pakaian kerja, salah satu penjamah makanan di kantin sehat SMA N 1 Banguntapan dan beberapa penjamah makanan di SMK N 1 Sewon tidak menggunakan celemek pada saat sedang mengolah makanan. Selain itu sebagian besar penjamah makanan tidak melakukan pemeriksaan rutin selama 6 bulan sekali. Namun mereka memeriksakan kesehatannya jikalau merasa sakit. Selain itu, para penjamah makanan tidak akan menjamah makanan (libur) jika merasa sakit. Untuk penjamah makanan yang berusia lanjut melakukan tes/pemeriksaan rutin selama 1 bulan sekali. Hal-hal positif yang dilakukan oleh penjamah makanan di SMA/SMK Kabupaten Bantul adalah penjamah makanan mencuci tangan sebelum menyentuh pangan, mencuci tangan pakai sabun setelah buang air besar maupun air kecil, serta tidak merokok saat menyajikan pangan dan minuman. Untuk standar yang lain seperti penjamah makanan harus menggunakan alat atau perlengkapan saat menjamah makanan dan tidak boleh memiliki kuku yang panjang serta berketek, belum sepenuhnya dilaksanakan. Sebagian besar di kantin sehat SMA/SMK Kabupaten Bantul memiliki penjamah makanan yang berkuku panjang dan melakukan kontak langsung dengan makanan tanpa menggunakan sarung tangan atau pun alat penjepit makanan.