

# JURNAL PROMOTIF PREVENTIF

## Gambaran Sanitasi Kantin Dan Status Gizi Murid Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Cendana Putih

### Overview of Canteen Sanitation and Nutritional Status of Primary School Pupils in the Working Area of the Cendana Putih Health Center

Sri Syatriani<sup>1</sup>, Nurleli<sup>1</sup>, Titin Hardiyanti<sup>2</sup>, Mohammad Akhsan Nurhady<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Makassar

<sup>2</sup>Puskesmas Cendana Putih, Luwu Utara

<sup>3</sup>RSUD Labuang Baji, Makassar

#### Article Info

##### Article History

Received: 06 Mar 2024

Revised: 24 Mar 2024

Accepted: 31 Mar 2024

#### ABSTRACT / ABSTRAK

Sanitation is an effort to prevent disease transmission. According to WHO (2022), every year food poisoning claims the lives of more than 420,000 people throughout the world. Diarrhea cases in South Sulawesi in 2020 were 236,009 cases. From January to March 2023 there were 92 cases of diarrhea at the Cendana Putih Community Health Center. The aim of the research is to determine environmental sanitation, personal hygiene of food handlers, food sanitation, cleanliness of canteen equipment and nutritional status of students. The type of research is descriptive research. The sample consisted of 27 canteens and 338 students. The sampling technique uses total sampling for the canteen and stratified random sampling for students. Data was collected using observation methods and measuring nutritional status. Data analysis uses descriptive analysis. The research results showed that only 2 canteens met environmental sanitation standards, the personal hygiene of food handlers was quite good for 24 people, 25 canteens met food sanitation criteria, 23 canteens met equipment cleanliness requirements and the nutritional status of the majority was good nutritional status, namely 233 students. The research conclusion is that what does not meet the requirements is environmental sanitation, what meets the requirements is personal hygiene of food handlers, food sanitation and cleanliness of equipment. while nutritional status is good nutrition. Schools and health centers should educate canteen managers to maintain environmental sanitation and parents are expected to maintain students' nutritional intake.

**Keywords:** Canteen sanitation, personal hygiene of food handlers, food sanitation, equipment cleanliness, nutritional status

Sanitasi adalah upaya pencegahan terhadap penularan penyakit. Menurut WHO (2022) setiap tahunnya keracunan makanan merenggut nyawa lebih dari 420.000 orang diseluruh dunia. Kasus diare di Sulawesi Selatan tahun 2020 sebanyak 236.009 kasus. Pada bulan Januari sampai Maret 2023 terdapat 92 kasus diare di Puskesmas Cendana Putih. Tujuan penelitian ialah diketahuinya sanitasi lingkungan, *personal hygiene* penjamah makanan, sanitasi makanan, kebersihan peralatan kantin dan status gizi siswa. Jenis penelitian adalah penelitian deskriptif. Sampel terdiri dari 27 kantin dan 338 siswa. Teknik pengambilan sampel menggunakan *total sampling* untuk kantin dan *stratified random sampling* untuk siswa. Data dikumpulkan dengan metode observasi dan pengukuran status gizi. Analisa data menggunakan analisis deskriptif. Hasil Penelitian menunjukkan hanya 2 kantin yang memenuhi standar sanitasi lingkungan, *personal hygiene* penjamah makanan cukup baik sebanyak 24 orang, 25 kantin memenuhi kriteria sanitasi makanan, sebanyak 23 kantin memenuhi syarat kebersihan peralatan dan status gizi yang terbanyak adalah status gizi baik yaitu 233 siswa. Simpulan penelitian yaitu yang tidak memenuhi syarat adalah sanitasi lingkungan, yang memenuhi syarat ialah *personal hygiene* penjamah makanan, sanitasi makanan dan kebersihan peralatan. sedangkan status gizi adalah gizi baik. Pihak sekolah dan puskesmas agar mengedukasi pengelola kantin untuk menjaga sanitasi lingkungan dan kepada orang tua diharapkan menjaga asupan nutrisi siswa.

**Kata kunci:** Sanitasi kantin, *personal hygiene* penjamah makanan, sanitasi makanan, kebersihan peralatan, status gizi

#### Corresponding Author:

Name : Sri Syatriani

Affiliate : Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Masyarakat

Address : Jl. Maccini Raya No. 197 Kecamatan Panakukkang, Kota Makassar, Prov. Sulawesi Selatan 90222

Email : syatrianisri@gmail.com

## PENDAHULUAN

Menjaga kebersihan makanan adalah tindakan pencegahan yang berfokus pada tindakan dan langkah-langkah yang diperlukan untuk menghilangkan semua bahaya yang dapat mempengaruhi kesehatan dari makanan dan minuman, mulai dari sebelum makanan diolah hingga pemrosesan, termasuk periode penyimpanan, transportasi/pengangkutan hingga makanan tersebut dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen (Jatmika & Fadila, 2019). Makanan yang ditangani tidak sesuai dasar-dasar sanitasi dan higiene pangan yang baik dapat mempengaruhi kesehatan manusia dan penyebaran penyakit atau keracunan akibat mikroba atau bahan kimia (Lenette et al., 2021).

Setiap tahunnya, mengonsumsi makanan tercemar menyebabkan lebih dari 420.000 kematian dan hal ini mempengaruhi sekitar satu dari sepuluh orang di seluruh dunia. Mengingat Setiap tahun, Terdapat 125.000 anak di bawah usia lima tahun yang meninggal, Kelompok paling terkena dampaknya adalah anak-anak. Penyakit diare merupakan penyebab sebagian besar kasus serius ini. Kebutuhan lain dari penyakit bawaan makanan termasuk tindakan pencegahan kematian, kanker, arthritis reaktif yang signifikan, masalah otak dan saraf, serta gagal ginjal dan hati (WHO, 2022).

Berdasarkan (Kemenkes RI, 2021) tahun 2020, Indonesia akan mencapai 44,4% dari target cakupan layanan penderita diare segala usia, dan 28,9% dari target cakupan layanan anak balita. Perbedaan cakupan pelayanan penderita diare segala usia antar provinsi adalah 78,3% (Nusa Tenggara Barat) dan 4,9% (Sulawesi Utara). Sulawesi Utara memiliki cakupan pelayanan balita penderita diare terendah (4%) sedangkan Nusa Tenggara Barat memiliki cakupan tertinggi (61,4%).

Cakupan pelayanan penderita diare di Indonesia tahun 2021 sebesar 33,6%, dan balita sebesar 23,8% dari target yang ditetapkan. Sumatera Utara hanya mencakup 6,7% layanan bagi penderita diare segala usia, sedangkan Banten mencakup 68,6%. Cakupan pelayanan terhadap anak kecil penderita diare berbeda-beda di setiap provinsi, berkisar antara 3,3% di Sumatera Utara hingga 55,3% di Banten (Kemenkes RI, 2022).

Kasus diare di Sulawesi Selatan, pada tahun 2019 sekitar 236.099 dan 146.958 kasus (62,24%) diantaranya telah diobati. Dari total penduduk 9.145.143 jiwa, dilaporkan ada 19.592 kasus yang ditangani dengan kejadian terbesar di Kota Makassar (Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan, 2021), tahun 2020 jumlah kasus diare di Sulawesi Selatan juga sama yaitu 236.099 kasus, sesuai dengan target tahun 2019, hanya 28.228 kasus diare yang diobati (11,96%). Angka kejadian terbesar di Kota Makassar mencapai 2.686 kasus dari 41.220 sasaran yang ada atau hanya sekitar 6,52% dari 1.484.912 penduduk Kota Makassar (Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan, 2021).

Penelitian (Arifin & Wijayanti, 2019) menunjukkan belum terdapat kantin di SD dan MI wilayah Puskesmas Sekaran yang memenuhi standar kebersihan dan higienitas makanan jajanan. Pada penelitian (Aliefiyah & Merissa, 2018), di kantin SD di wilayah Puskesmas Mojopanggung temuan evaluasi menunjukkan Variabel dengan nilai persentase tertinggi yaitu Keamanan Pangan 77,8%, sedangkan terendah yaitu variabel sarana promosi kesehatan 60%. Kemudian penelitian yang dilakukan (Prasetya, 2019), menemukan bahwa di wilayah

operasional Puskesmas Duingi, kantin sekolah mayoritas belum memenuhi standar kesehatan. Berdasarkan survei lapangan, lima kantin sekolah ditemukan tidak memenuhi standar. Sarana yang tidak memenuhi standar hanya mencapai 33%, sedangkan yang memenuhi standar mencapai 66%.

Hasil observasi peneliti menunjukkan kebanyakan siswa sangat sering jajan di kantin sekolah, sehingga kita harus memperhatikan sanitasi penyajian makanan/jajanan di kantin sekolah agar anak-anak mendapatkan makanan atau minuman yang lebih berkhasiat bagi tubuhnya dan terhindar dari penyakit-penyakit akibat mengkonsumsi makanan yang tidak higienis. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui gambaran sanitasi kantin sekolah dasar khususnya sanitasi kantin SD di wilayah kerja UPT Puskesmas Cendana Putih,

## BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain deskriptif. Penelitian dilaksanakan di sekolah dasar yang memiliki kantin di wilayah kerja UPT Puskesmas Cendana Putih dan waktu penelitian selama 1 Bulan 3 Minggu pada tanggal 10 Mei hingga 30 Juni 2023. Alasan memilih lokasi ini karena berdasarkan data puskesmas diketahui bahwa dari 17 sarana yang telah diperiksa oleh pihak puskesmas terdapat 7 sarana yang tidak memenuhi syarat, sedangkan untuk kasus diare pada bulan Januari sampai Maret 2023 terdapat 92 kasus diare dengan jumlah penderita usia sekolah (6-12 tahun) sebanyak 10 kasus. Populasi dan sampel terdiri dari 27 kantin dan 338 siswa. Teknik pengambilan sampel menggunakan *total sampling* untuk kantin dan *stratified random sampling* untuk siswa. Data dikumpulkan dengan metode observasi dan pengukuran status gizi. Analisa data menggunakan analisis deskriptif.

## HASIL

### Karakteristik responden

**Tabel 1.** Karakteristik Responden di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Cendana Putih Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara

| Karakteristik |           | n          | %            |
|---------------|-----------|------------|--------------|
| Jenis Kelamin | Laki-laki | 162        | 47,9         |
|               | Perempuan | 176        | 52,1         |
| Umur (tahun)  | 6-8       | 120        | 35,5         |
|               | 9-11      | 174        | 51,5         |
|               | 12-14     | 44         | 13,0         |
| <b>Total</b>  |           | <b>338</b> | <b>100,0</b> |

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 1 menunjukkan bahwa jenis kelamin terbanyak jumlah adalah perempuan yaitu 176 siswa (52,1%). Umur terbanyak adalah 9-11 Tahun yaitu 174 siswa (51,5%) dan terendah umur 12-14 Tahun yaitu 44 siswa (13%).

### Sanitasi Lingkungan, *Personal Hygiene* Penjamah Makanan, Sanitasi Makanan, Kebersihan Peralatan Kantin.

Analisis variabel pada tabel 2 menunjukkan bahwa sanitasi lingkungan kantin lebih banyak yang tidak memenuhi syarat dibanding yang memenuhi syarat yaitu 25 Kantin (92,6%). Variabel *personal hygiene* penjamah makanan lebih banyak yang memenuhi syarat dibanding yang tidak memenuhi syarat yaitu 24 Kantin (88,9%). Sanitasi makanan paling banyak yang memenuhi syarat dibanding yang tidak memenuhi syarat yaitu 25 Kantin (92,6%). Dan variabel kebersihan peralatan kantin paling banyak yang memenuhi syarat dibanding yang tidak memenuhi syarat yaitu 23 Kantin (85,2%).

**Tabel 2.** Analisis Deskriptif Variabel Penelitian di Wilayah Kerja Puskesmas Cendana Putih Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara

| Variabel Penelitian               |                       | n         | %          |
|-----------------------------------|-----------------------|-----------|------------|
| Sanitasi Lingkungan Kantin        | Memenuhi Syarat       | 2         | 7,4        |
|                                   | Tidak Memenuhi Syarat | 25        | 92,6       |
| Personal Hygiene Penjamah Makanan | Memenuhi Syarat       | 24        | 88,9       |
|                                   | Tidak Memenuhi Syarat | 3         | 11,1       |
| Sanitasi Makanan                  | Memenuhi Syarat       | 25        | 92,6       |
|                                   | Tidak Memenuhi Syarat | 2         | 7,4        |
| Kebersihan Peralatan Kantin       | Memenuhi Syarat       | 23        | 85,2       |
|                                   | Tidak Memenuhi Syarat | 4         | 14,8       |
| <b>Total</b>                      |                       | <b>27</b> | <b>100</b> |

Sumber: Data Primer (diolah), 2023

### Status Gizi Siswa

**Tabel 3.** Distribusi Responden Berdasarkan Status Gizi Siswa Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Cendana Putih Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara

| Status Gizi  | n          | %          |
|--------------|------------|------------|
| Gizi Kurang  | 22         | 6,5        |
| Gizi Baik    | 233        | 68,9       |
| Gizi Lebih   | 51         | 15,1       |
| Obesitas     | 32         | 9,5        |
| <b>Total</b> | <b>338</b> | <b>100</b> |

Sumber: Data Primer (diolah), 2023

Hasil penelitian mengenai status gizi siswa sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Cendana Putih Kecamatan Mappedeceng Kabupaten Luwu Utara (tabel 3) menunjukkan bahwa status gizi siswa paling banyak adalah status gizi baik yaitu 233 siswa (68,9%) dan paling sedikit adalah gizi kurang yaitu 22 siswa (6,5%).

## PEMBAHASAN

### Sanitasi Lingkungan Kantin

Sanitasi lingkungan merupakan upaya yang dilakukan agar tidak terjadinya penularan penyakit dengan mengendalikan lingkungan untuk menghentikan penyebaran penyakit yang dapat mengganggu kesehatan. Kemudian kantin adalah tempat penjaja makanan yang ada di sekolah dan menjadi salah satu tempat yang dapat menjadi tempat penularan penyakit di sekolah sehingga sanitasi lingkungan kantin menjadi sangat penting untuk dikendalikan dan diperhatikan sanitasinya.

Sesuai dengan (Permenkes RI, 2023) persyaratan kesehatan fasilitas sanitasi tempat pengolahan pangan yaitu, tersedia sanitasi sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS)/wastafel, jamban/toilet, sarana pencucian peralatan, tempat sampah/limbah, pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi. Dan dari hasil observasi ketersediaan fasilitas di atas masih sangat kurang diperhatikan oleh pengelola kantin yang ada.

Berdasarkan hasil observasi di lapangan cukup banyak kantin yang tidak menyediakan tempat sampah tertutup, tidak tersedia wastafel, atau tersedia tempat wastafel namun tidak dibarengi dengan adanya sabun cuci tangan, tempat pencucian peralatan masih menggunakan air yang tidak mengalir, serta masih terdapat vektor dan hewan pembawa penyakit di area kantin. Dan untuk 2 kantin sekolah yang memenuhi syarat telah memenuhi sebagian besar persyaratan sanitasi lingkungan adapun yang belum terpenuhi yaitu tersedia tempat pencucian peralatan namun tidak menggunakan air mengalir, masih ada vektor yang berada di area kantin, serta ventilasi udara yang belum memadai.

Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan di sekolah dasar dan madrasah Ibtidaiyah di wilayah puskesmas sekaran dengan tema "Higiene dan Sanitasi Pangan di Kantin SD dan Madrasah Ibtidaiyah", dimana hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat kantin tidak memenuhi persyaratan sanitasi untuk fasilitas sarana penjaja sebanyak 94,4%. Dari hasil yang diperoleh juga diketahui bahwa hingga 50% fasilitas penjaja sulit dibersihkan. Sebagai hasil dari temuan bahwa makanan tidak disimpan dengan benar di 83,3% kantin (Arifin & Wijayanti, 2019).

Sanitasi lingkungan pada kantin dapat dikatakan baik jika kantin tersebut memiliki bangunan dengan lantai yang rata dan bersih, memiliki ventilasi udara yang baik, memiliki sarana tempat sampah tertutup, menyediakan wastafel disertai sabun serta tersedia tempat pencucian peralatan dengan air yang mengalir. Karena jika semua ini terpenuhi maka akan mengurangi resiko adanya vektor atau binatang pembawa penyakit, serta penggunaan air yang mengalir untuk mencuci peralatan dapat mencegah penumpukan bakteri pada satu wadah penampung air.

### Personal Higiene Penjamah Makanan

*Personal hygiene* adalah kebersihan individu atau penjamah makanan dalam setiap proses yang dilakukan dalam mengolah makanan, baik kebersihan pada saat sebelum mengelola makanan, mengelola makanan, menyajikan makanan maupun setelah mengelola makanan. Penjamah makanan harus menggunakan alat pelindung diri untuk

mencegah terjadinya kontak secara langsung pada makanan yang diolah agar terhindar dari kontaminasi vektor penyebab penyakit.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa jumlah kantin yang memenuhi syarat penjamah makanan sebanyak 24 kantin dan masih ada 3 kantin yang belum memenuhi syarat higiene untuk penjamah makanan, hal ini diketahui berdasarkan temuan observasi dan wawancara peneliti terhadap cara kerja penjamah makanan baik sebelum mengolah makanan, mengolah makanan hingga menyajikan makanan kepada siswa sekolah dasar.

Hasil yang didapatkan sudah cukup baik dimana ada 24 penjamah makanan yang sudah memenuhi syarat dimana 24 penjamah makanan ini sudah memenuhi hampir semua persyaratan tinggal penggunaan APD berupa masker yang belum digunakan dan kebiasaan cuci tangan secara berkala dan untuk 3 penjamah makanan yang belum memenuhi syarat disebabkan karena Saat mengolah pangan, pekerja pangan tidak menggunakan celemek atau masker serta belum menggunakan sarung tangan saat menyentuh makanan dengan alasan belum sempat menyiapkan sarung tangan plastik atau ada juga yang sudah menyiapkan tapi jarang digunakan karena tidak terbiasa menggunakannya. Kemudian kebiasaan cuci tangan yang belum dilakukan dengan baik yang disebabkan belum adanya fasilitas tempat cuci tangan yang berada di area kantin, dan ditemukan penjamah yang menggunakan perhiasan seperti cincin saat berjualan. *Personal hygiene* penjamah makanan merupakan hal yang sangat penting karena kebersihan penjamah makanan saat mengelola sangat mempengaruhi tingkat kontaminasi bakteri terhadap makanan, sehingga penjamah makanan harus selalu menjaga kebersihan personal higienenya dengan cara saat hendak berjualan harus selalu dalam keadaan sehat, tidak memiliki penyakit menular, menjaga kebersihan kuku, membiasakan diri untuk menggunakan APD saat mengolah makanan serta rutin mencuci tangan menggunakan sabun secara berkala.

Hasil penelitian ini sesuai dengan temuan penelitian di sekolah dasar wilayah kerja puskesmas tanjung pinang dengan tema “faktor yang berhubungan dengan praktik hygiene penjamah makanan” dimana jumlah responden yang memiliki praktik hygiene kurang baik 33,3 % lebih sedikit dibandingkan yang memiliki praktik hygiene yang baik. Temuan penelitian juga mengungkapkan bahwa 33,3% responden memiliki fasilitas yang kurang memadai, Sebanyak 29,2% responden mempunyai peran tenaga kesehatan yang kurang baik, 41,7% responden mempunyai pengetahuan yang kurang, dan 50% mempunyai sikap negatif (Pitri et al., 2020).

Temuan penelitian ini bertentangan dengan penelitian sebelumnya di sekolah dasar di kota Pekanbaru Riau dengan tema “Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar” berdasarkan penelitian terdapat korelasi antara kebersihan diri responden dengan higiene makanan, sanitasi fasilitas, dan risiko 6,5 kali lipat jajanan terkontaminasi, dimana jumlah pedagang dengan higiene personal buruk sebanyak 18 orang (51,4%) (Ismainar et al., 2022).

### **Sanitasi Makanan**

Sanitasi makanan ialah usaha agar menjaga kondisi makanan tetap sehat, higiene dan terbebas dari bahaya cemaran biologi, kimia dan fisik. Makanan yang terjaga kebersihannya

sangat perlu diperhatikan agar faktor resiko penularan penyakit dari konsumsi makanan dapat dihindari, serta sari-sari makanan yang dikonsumsi dapat dicerna oleh tubuh dengan baik.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa jumlah kantin yang memenuhi syarat sanitasi makanan sebanyak 25 kantin dan masih ada 2 kantin yang tidak memenuhi syarat sanitasi makanan, hal ini diketahui berdasarkan observasi yang telah dilakukan peneliti di kantin sekolah dasar yang ada di wilayah kerja UPT Puskesmas Cendana Putih. Dari hasil tersebut sanitasi makanan di kantin sekolah dasar sudah cukup memadai ditandai dengan jumlah kantin yang memenuhi syarat cukup banyak di bandingkan yang tidak memenuhi syarat. Untuk 25 kantin yang memenuhi syarat telah menggunakan bahan pangan yang baik, menjual makanan dalam kemasan dengan kualitas yang baik, bahan pangan disimpan pada wadah yang sesuai peruntukannya dan tertutup dengan baik, ada beberapa yang sudah menggunakan es dan air minum yang mereka kelola sendiri atau masak sendiri.

Sedangkan alasan 2 kantin yang tidak memenuhi syarat yaitu tidak terpenuhinya beberapa poin yang menjadi tolak ukur penilaian sanitasi makanan seperti, es yang digunakan untuk membuat minuman dingin masih dari es yang dibeli dari warung-warung tetangga yang belum dijamin kebersihannya, kemudian air yang dikonsumsi masih mengandalkan air galon bukan air yang diolah sendiri oleh pengelola kantin, dimana air galon yang digunakan pun belum dijamin kebersihannya dikarenakan tempat pembelian air galon yang digunakan juga belum memiliki surat keterangan memenuhi syarat dari dinas kesehatan setempat dan belum dilakukan uji pada sampel air galonnya sehingga dapat menjadi salah satu penyebab masalah kesehatan nantinya. Kemudian makanan yang disajikan masih kontak dengan vektor seperti lalat karena belum memiliki tempat memajang makanan yang memadai seperti lemari display atau sudah memiliki tempat namun tidak memiliki penutup yang sesuai hanya menggunakan penutup kertas saja yang memungkinkan vektor masih dapat menjangkau makanan. Sanitasi makanan yang baik pastilah makanan yang dipilih dari bahan dengan mutu yang baik, disimpan secara terarur dan terpisah antara pangan mentah dan matang, dimasak dengan baik dan matang sempurna serta disajikan pada wadah yang tertutup dan terhindar dari resiko kontaminasi vektor.

Temuan penyelidikan ini bertentangan dengan penelitian sebelumnya pada sekolah dasar di kota Pekanbaru Riau dengan tema "Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar" dimana hasil penelitiannya lebih banyak yang masuk kategori rendah untuk higiene dan sanitasi makanan dibandingkan kategori cukup dimana jajanan dengan sanitasi dan higienitas yang buruk masih mempunyai angka 51,4%. Berdasarkan observasi dapat disimpulkan bahwa para pengelola kurang memperhatikan cara pembuangan limbah pengolahan makanan, tersedianya air bersih yang cukup, air ditampung hanya dalam ember tanpa penutup, dan jajanan kadang-kadang tidak tertutup seluruhnya, hanya menggunakan tirai yang sering terbuka. (Ismainar et al., 2022).

Temuan penyelidikan ini konsisten dengan penelitian sebelumnya di kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas mojopanggung dengan tema "Higiene dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar" dimana hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel dengan persentase nilai tertinggi adalah keamanan pangan sebanyak 77,8% adapun penilaiannya yaitu makanan tidak mengandung bahan berbahaya (88%), makanan tertutup untuk mencegah masuknya lalat,

serangga, dan debu. (72%), makanan yang dijual mengandung nilai gizi (75%), makanan dan minuman dimasak sempurna (84%) Pangan dalam kemasan atau wadah berlabel (PIRT) yang belum kadaluwarsa merupakan yang paling rendah. sebanyak 70% yang mana didapatkan sebanyak 4 kantin dari 22 kantin yang masih menyajikan makanan jajanan yang telah kadaluarsa (Aliefiyah & Merissa, 2018).

### **Kebersihan Peralatan Kantin**

Peralatan kantin adalah semua peralatan yang ada dikantin baik yang digunakan saat mengelola makanan, menjajakan makanan maupun menyajikan makanan untuk dikonsumsi harus terjamin kebersihannya untuk menghindari kontak dengan vektor pembawa penyakit.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa kebersihan peralatan kantin diseluruh kantin yang ada di wilayah kerja UPT Puskesmas Cendana putih sudah cukup baik dimana berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan didapatkan Persyaratan tersebut dipenuhi oleh 23 kantin, sedangkan 4 kantin lainnya tidak.

Untuk 23 kantin yang memenuhi syarat dikatakan memenuhi syarat karena telah memenuhi beberapa kriteria seperti menggunakan peralatan yang baik, tempat penyimpanan makanan sudah sesuai dengan foodgrade dan Sebelum dan sesudah digunakan, setiap peralatan dibersihkan secara menyeluruh. Sedangkan 4 kantin yang belum memenuhi syarat dikarenakan masih adanya beberapa point yang tidak terpenuhi yaitu, kebersihan peralatan sebelum digunakan, kondisi peralatan setelah digunakan dalam kondisi kering dan bersih serta alat pengering peralatan yang digunakan dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin. Peralatan kantin harusnya menggunakan peralatan dalam kondisi yang baik dan bersih saat sebelum maupun setelah digunakan, kemudian penggunaan lap/kain harus terpisah antara kain untuk membersihkan peralatan kantin dan meja pengolahan maupun meja saji.

Penelitian ini bertolak belakang dengan penelitian yang dilakukan oleh sekolah dasar dan madrasah di wilayah kerja puskesmas sekaran dengan tema "Higiene dan Sanitasi Pangan di Kantin SD dan Madrasah Ibtidaiyah" dimana hasil penelitian menemukan bahwa Sebanyak 77,8% kantin belum memenuhi persyaratan sanitasi peralatan. Berdasarkan observasi responden, biasanya mereka letakkan peralatan makan dan peralatan masak yang bersih di tempat terbuka yang kotor dan tidak terawat. Hal ini juga didukung dengan kurangnya ruang penyimpanan peralatan tersebut di kantin (Arifin & Wijayanti, 2019).

Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Kuta dengan tema "Gambaran Sanitasi Kantin di Sekolah" yang mana hasil penelitiannya penyimpanan peralatan dan makanan pada kantin dengan jumlah sebanyak 4 kantin dan semuanya memenuhi syarat (Purnama Dewi & Suyasa, 2020).

### **Status Gizi Siswa**

Status gizi adalah tolak ukur pertumbuhan tubuh untuk memantau kebutuhan nutrisi yang diperlukan untuk metabolisme tubuh. Selain ditunjang oleh makan yang baik status gizi juga ditunjang oleh personal higiene yang baik dan kebersihan makan yang dikonsumsi. Usia sekolah adalah masa pertumbuhan dan perkembangan yang signifikan. Status gizi siswa dinilai Z-Score yang didapatkan dari perhitungan IMT/U siswa.



Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa jumlah siswa dengan gizi kurang sebanyak 22 siswa (6,5%), lalu dengan jumlah yang terbanyak ialah gizi baik sebanyak 233 siswa (68,9%), lalu untuk gizi lebih juga cukup banyak yaitu sebanyak 51 siswa (15,1%) dan obesitas sebanyak 32 siswa (9,5%). Dari hasil tersebut diketahui bahwa jumlah status gizi terbanyak adalah status gizi baik. Meskipun demikian masih perlu perhatian lebih baik dari orang tua siswa, guru, maupun pihak puskesmas untuk melakukan pengawasan terhadap status gizi siswa agar dapat mencegah dan menurunkan tingkat terjadinya malnutrisi pada siswa. Faktor penentu status gizi anak SD berbeda tiap individu dikarenakan asupan makanan yang didapatkan bukan hanya dari satu faktor saja yaitu makanan kantin, melainkan dari berbagai faktor baik itu asupan makan, genetik serta sanitasi juga berperan penting dalam penentuan status gizi.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan di SD Negeri 48 kota ternate tahun 2019 dengan tema "Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Gizi dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar" menunjukkan bahwa siswa dengan status gizi baik memiliki sebaran responden tertinggi (75,3%) dan siswa dengan status gizi kurang memiliki sebaran responden terendah (24,7%) (Djamaluddin et al., 2022).

## KESIMPULAN DAN SARAN

Sanitasi lingkungan kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Cendana Putih paling banyak tidak memenuhi syarat, personal hygiene penjamah makanan, sanitasi makanan dan kebersihan peralatan kantin sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Cendana Putih rata-rata banyak memenuhi syarat. Sedangkan untuk status gizi siswa sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Cendana Putih paling banyak status gizi baik.

Pihak puskesmas agar tetap mengontrol sanitasi lingkungan kantin sekolah secara berkala dan memberikan edukasi kepada orang tua murid menjaga asupan makanan siswa, dan disarankan pihak sekolah agar saling berkoordinasi dengan pengelola kantin agar meningkatkan sanitasi kantin dengan cara menjaga kebersihan lingkungan dan menyediakan fasilitas yang memadai seperti menyediakan tempat sampah yang tertutup dan tempat cuci tangan di area kantin. Untuk pihak pengelola kantin agar memperbaiki sanitasi kantin dengan cara memperhatikan kebersihan lingkungan dan menyediakan fasilitas penunjang sanitasi lingkungan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliefiyah, N. A., & Merissa, A. O. (2018). *Higiene dan Sanitasi Sekolah Dasar (SD)*. 15(2), 615-622.
- Arifin, M. H., & Wijayanti, Y. (2019). Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah. *Jurnal HIGEIA*, 3(3), 442-453.
- Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. (2021). *Profil Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan Tahun 2021*.
- Ismainar, H., Harnani, Y., Sari, N. P., Zaman, K., Hayana, H., & Hasmairi, H. (2022). Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau.

- Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(1), 27-33.  
<https://doi.org/10.14710/jkli.21.1.27-33>
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). EDUKASI MENGENAI HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DIPASAR KAKI LANGIT DUSUN MANGUNAN DLINGO BANTUL. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3).  
<https://doi.org/10.12928/jp.v3i3.1117>
- Kemendes RI. (2021). Profil Kesehatan Indonesia 2020. In *Pusdatin.Kemendes.Go.Id*.  
<https://doi.org/10.1524/itit.2006.48.1.6>
- Kemendes RI. (2022). Profil Kesehatan Indonesia 2021. In *Pusdatin.Kemendes.Go.Id*.
- Lenette, N., Punuh, M. I., & Sanggelorang, Y. (2021). PENERAPAN PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI PT. AEROPRIMA FOOD SERVICE MANADO. *Jurnal KESMAS*, 10(7).
- Permenkes RI. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan*.
- Pitri, R. H., Sugiarto, S., & Husaini, A. (2020). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang. *JOURNAL OF HEALTHCARE TECHNOLOGY AND MEDICINE*, 6(2).  
<https://doi.org/10.33143/jhtm.v6i2.979>
- Prasetya, E. (2019). PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI KANTIN SEKOLAH DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS DUNGINGI. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 17(1). <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v18i1.735>
- Purnama Dewi, N. L. P., & Suyasa, I. N. G. (2020). Gambaran Sanitasi Kantin Di Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Kuta Selatan Kabupaten Badung Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 10(1). <https://doi.org/10.33992/jkl.v10i1.1070>
- WHO. (2022). *Foodborne disease*. <https://www.who.int>