BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan

Higiene adalah segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik untuk umum maupun perorangan dengan tujuan memberi dasar-dasar selanjutnya hidup yang sehat serta mempertinggi kesejahteraan dan daya guna peri kehidupan manusia (Suparlan, 2012).

Sanitasi adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup (Suparlan, 2012). Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsikan kepada masyarakat atau konsumen (Atmoko, 2017).

B. Sasaran Higiene Sanitasi Makanan

Sasaran pengawasan sanitasi pada usaha-usaha yang menghasilkan makanan (mengolah) meliputi pengawasan sanitasi tempat pengolahan dan alat-alat yang dipergunakan termasuk lingkungan umum, pengawasan terhadap kebersihan, kesehatan, cara pengolahan serta pelayanan dan pengawasan terhadap kualitas makanan dan minumannya sebagai hasil akhir dari pengolahan yang siap

dihidangkan. Menurut Suparlan (2012), sasaran higiene sanitasi makanan dan minuman yaitu sebagai berikut :

1. **Sanitasi tempat pengolahan serta alat-alat yang dipergunakan**

Bangunan harus selalu bersih, kedap tikus dan bebas dari gangguan lalat, kecoa dan serangga lainnya. Konstruksi bangunan hendaknya sedemikian rupa, sehingga mudah dibersihkan, lantai dari bahan yang kedap air, tetapi tidak licin misalnya dibuat dari ubin, teraso atau plesteran. Dinding-dinding bagian bawah dilapisi bahan kedap air setinggi 1 ½ m, setiap sudut pertemuan antara dinding dengan lantai dibuat sudut lengkung sehingga mudah dibersihkan. Dinding dicat dengan warna muda yang terang, ventilasi dan pencahayaan harus cukup, ruangan bebas dari serangga dan tikus. Tempat pengolahan makanan harus selalu bersih, terpisah dari tempat tinggal atau ruang tidur, tersedia tempat-tempat sampah yang tertutup rapi dan mudah dibersihkan, tidak langsung berhubungan dengan WC/urinoir. Untuk bahan mentah, makanan yang sudah masak dan alat alat perlengkapan disediakan tempat penyimpanan yang terpisah, bersih dan teratur rapi. Tersedia air bersih yang cukup untuk segala keperluan, air bekas pakai hendaknya dibuang ke dalam saluran tertutup menuju ke tempat penampungan (*Septic Tank*) atau saluran pembuangan air kotor kota.

a. WC/urinoir untuk karyawan terpisah dari yang untuk umum dengan perbandingan satu sarana untuk 25 orang.
b. Adanya WC/urinoir yang terpisah untuk pria dan wanita.
c. Tersedia tempat pencuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan yang basah.
d. Ada tempat istirahat serta lemari pakaian untuk karyawan.

Alat-alat masak dan alat untuk makan-minum hendaknya tidak terbuat dari bahan-bahan yang mengandung logam Timbal, Kadmium, dan Krom yang akan larut dalam makanan, sehingga menyebabkan keracunan atau penyakit. Meja-meja dapur dibuat dari bahan kedap air dan mudah dibersihkan. Alat-alat yang telah dipakai hendaknya dicuci dengan bersih dan baik.

2. Pengelola makanan (*Food Handler*)

Seorang pengelola makanan selain mahir dalam bidangnya, harus tidak merupakan sumber penularan penyakit bagi rekan-rekannya maupun konsumennya. Syarat-syarat utama bagi pengelola makanan (Suparlan, 2012) :

a. Kesehatan

Seorang pengelola makanan harus sehat, tidak menderita atau menjadi *carrier* suatu penyakit gastro-intestinal, tidak menderita luka terbuka, bisul, borok dan lain-lain pada kulitnya. Tidak ada kelainan-kelainan terutama penyakit hidung, mult, dan mata. Bila merasa sakit hendaknya segera melaporkan diri kebagian kesehatan untuk diperiksa dan diobati, untuk keperluan pemeriksaan kesehatan ini hendaknya masing-masing pekerja memiliki buku kesehatan, dan sekurang-kurangnya setiap enam bulan sekali dilakukan pemeriksaan kesehatan secara menyeluruh.

b. Kebiasaan higienis

Pengelola makanan harus mempunyai kebiasaan-kebiasaan higienis yang baik mengenai cara berpakaian yang rapi, rambut, tangan, kuku selalu terawat baik, memakai pakaian kerja khusus dan tutup kepala, selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum bekerja, setelah bekerja, dan setelah selesai dari WC/urinoir, tidak merokok dan meludah di tempat kerja, serta tidak mempunyai kebiasaan mengkorek-korek hidung dan menggigit jari.

c. Disiplin kerja

Dibidang penanganan makanan secara praktis hendaknya mengerti cara-cara mengolah, menyimpan, dan menghidangkan makanan yang baik dan higienis. Cakap memelihara dan menggunakan alat-alat masak serta alat-alat makan yang ada, makanan sedapat mungkin tidak dijamah dengan tangan, mampu menjaga dan memelihara tempat kerja serta alat-alat dengan baik.

3. Kualitas makanan yang dihidangkan

Makanan yang dihasilkan oleh setiap pengusaha makanan harus selalu sehat dan aman bagi konsumen yaitu tidak busuk atau rusak, bersih, tidak tercemar kuman-kuman atau bahan-bahan yang membahayakan kesehatan. Keadaan ini dapat dicapai melalui pemilihan bahan-bahan yang baik dan cara pengolahan, penyimpanan, dan penghidangan yang higienis. Makanan terutama yang mengandung protein hewani, dapat merupakan media berkembang biaknya kuman-kuman pathogen yang sangat baik pada suhu kamar dengan akibat dapat menimbulkan infeksi bakteri ataupun keracunan bagi konsumennya.

4. Pengawasan higiene dan sanitasi makanan

a. Secara rutin

Sebulan sekali sekurang-kurangnya mengadakan kunjungan ketempat-tempat pengusaha makanan untuk menyaksikan secara "*On The Spot*" :

1) Keadaan dan sarana-sarana sanitasi ditempat usaha tersebut.
2) Pemeliharaan dan penggunaan saran-sarana tersebut
3) Kesehatan para *food handler* (pemeriksaan secara visual)
4) Cara kerja *food handler*, dan lain-lain

Dalam melakukan pengawasan perlu mengadakan dialog yang instruktif dan edukatif dengan para pengelola makanan, dengan cara demikian selain dapat berkomunikasi langsung juga dapat mengevaluasi apakah persyaratan-persyaratan yang telah digariskan telah dilaksanakan oleh mereka. Secara langsung dapat pula menunjukan serta memperbaiki kekeliruan cara kerja para pengelola makanan, dan memberikan sara-saran perbaikan yang tepat.

b. Bila ada indikasi

Apabila terjadi suatu "*Out Break*" penyakit perut yang diduga bersumber pada makanan yang dihasilkan oleh suatu tempat pengelolaan makanan, maka pengawasan dan pemeriksaan yang dilakukan adalah bersifat sebagai suatu *epidemiological investigation* dan akan dilaksanakan secara lebih terarah dan terperinci sesuai dengan sistematika pemeriksaan secara epidemiologi. Pemeriksaan dan pengawasan ke tempat pengelolahan makanan dapat dilakukan terhadap setiap tahap pengelolaan makanan yang meliputi pemeriksaan terhadap bahan mentah dan cara pengolahan, penyimpanan, dan penghidangannya. Untuk dapat menentukan/menguji kualitasnya lebih jauh perlu juga dilakukan pengambilan contoh-contoh makanan untuk dilakukan pemeriksaan laboratorium bakteriologis.

C. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan dan minuman diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit. Tindakan saniter ditujukan pada semua tingkatan pengelolaan makanan minuman. Pengelolaan makanan dan minuman yang tidak higienis dan saniter dapat

mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan minuman yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen (Naria,E. 2015).

Pengelolaan makanan pada jasaboga harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa boga, prinsip higiene sanitasi makanan yaitu sebagai berikut :

1. Pemilihan bahan makanan

a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :

1) Daging, susu, telor, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
2) Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
3) Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.

b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :

1) Makanan dikemas

a) Mempunyai label dan merk.

b) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar.

c) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung.

d) Belum kadaluwarsa.

e) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.

2) Makanan tidak dikemas

a) Baru dan segar.

b) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur.

c) Tidak mengandung bahan berbahaya.

2. Penyimpanan bahan makanan

a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.

b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.

c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.

d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu dengan baik.

e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm

f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%.

g. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik

Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10 ^{0}C.

h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :

1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu :

a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.

b. Menu disusun dengan memperhatikan :

1) Pemesanan dari konsumen.
2) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya.
3) Keragaman variasi dari setiap menu.
4) Proses dan lama waktu pengolahannya.
5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait

c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.

d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.

e. Peralatan

1) Peralatan yang kontak dengan makanan

a) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.

b) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti :

(1) Timah Hitam (Pb)

(2) Arsenikum (As)

(3) Tembaga (Cu)

(4) Seng (Zn)

(5) Cadmium (Cd)

(6) Antimon (Stibium)

(7) dan lain-lain

c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.

d) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).

2) Wadah penyimpanan makanan

a) Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).

b) Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.

3) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.

4) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (*E.coli*) dan kuman lainnya.

5) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan

f. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.

g. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90^0C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.

h. Prioritas dalam memasak

1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering.

2) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir.

3) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es.

4) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas.

5) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang.

6) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok.

7) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.

i. Higiene penanganan makanan

1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan.

2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

4. Penyimpanan makanan jadi/masak

a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.

b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.

1) Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.

2) Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/gr contoh minuman.

c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.

d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.

e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.

f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.

g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu dengan baik

5. Pengangkutan makanan

a. Pengangkutan bahan makanan

1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).

2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.

3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.

4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).

2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.

3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup.

4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.

5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).

6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60^0C atau tetap dingin pada suhu 40^0C.

6. Penyajian makanan

a. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.

1) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan),

meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.

2) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.

3) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.

b. Tempat penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

c. Cara penyajian

Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu :

1) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.

2) Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dilihat sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.

3) Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
4) Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
5) Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.
6) Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
7) Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.

d. Prinsip penyajian makanan

1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan

dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu > 60^0C.

5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
6) *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
7) *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

D. Kantin Sehat

1. Pengertian kantin sehat

Kantin sekolah merupakan salah satu bangunan di sekolah yang digunakan sebagai tempat makan. Hendaknya setiap sekolah memiliki kantin sekolah sendiri, sehingga memudahkan warga sekolah saat istirahat. Kantin sekolah adalah tempat di sekolah dimana segenap warga sekolah dapat membeli panganan jajan, baik berupa pangan siap saji maupun pangan olahan (Nurikhsani, 2017).

Kantin sehat adalah suatu ruangan atau bangunan di sekolah yang dimanfaatkan untuk menyediakan makanan dan minuman sehat untuk melayani warga sekolah. Tujuan kantin sehat antara lain menyediakan makanan yang aman dan bergizi, menyediakan fasilitas untuk menerapkan ilmu kesehatan dan gizi dan menerapkan perilaku hidup sehat dan bersih (Febrianti, 2016).

2. Tujuan dan Fungsi kantin sehat

Kantin memiliki peran yang penting disekolah bagi seluruh warga sekolah, sehingga hendaknya kantin sekolah aman, bersih, dan sehat. Menurut Triwinanda (2015) tujuan kantin yaitu :

a. Memberikan kesempatan kepada murid untuk belajar memilih makanan yang baik atau sehat.
b. Memberikan bantuan dalam mengajarkan ilmu gizi secara nyata
c. Menganjurkan kebersihan dan kesehatan

Menurut Triwinanda (2015) adapun fungsi kantin yaitu sebagai berikut :

a. Membantu pertumbuhan dan kesehatan siswa dengan jalan menyediakan makanan yang sehat, bergizi dan praktis
b. Mndorong siswa untuk memilih makanan yang cukup dan seimbang
c. Memberikan pelajaran sosial kepada siswa

3. Persyaratan kantin sehat

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah, persyaratan ruang bangunan untuk kantin/warung sekolah antara lain sebagai berikut :

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 20 m dengan TPS (tempat pengumpulan sampah sementara).

Persyaratan tata laksana kantin/warung sekolah berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah, adalah sebagai berikut :

a. Makanan jajanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup (terlindungi 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 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.