

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Undang-undang No.72 tahun 2012 tentang system kesehatan Nasional Kesehatan adalah keadaan sehat baik secara fisik , mental ,sepritual maupun social yang memungkinkan setipa orang untuk hidup produktif secara social dan ekonomis . Upaya pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Depkes RI, 2009).

Pentingnya kesehatan sekolah telah tertuang dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429 /Menkes /SK/XII//2006 yang berbunyi “ Dalam rangka meningkatkan kualitas Kesehatan lingkungan , prilaku hidup bersih dan sehat .bersih dan nyaman dan terbebas dari ancaman penyakit perlu di lakukan berbagai upaya penyelenggaraan lingkungan sekolah .

Usaha kesehatan sekolah merupakan wahana untuk meningkatkan derajat kesehatan anak, melalui program Trinitas program UKS yang meliputi pendidikan kesehatan, pelayanan kesehatan dan pembinaan lingkungan kehidupan sekolah sehat. Pendidikan dan kesehatan merupakan dua sisi mata uang yang satu sama lain saling berkaitan, tak terpisahkan

serta merupakan dua Indeks Pembangunan Manusia (IPM) yang menentukan kualitas sumber daya manusia.

Jika kita bicara kesehatan lingkungan sekolah, maka kantin menjadi salah satu ruang lingkup penting hygiene dan sanitasi sekolah. Tentu kita juga paham, bahwa aspek sanitasi lain di sekolah akan banyak berbicara masalah lingkungan fisik secara umum, fasilitas sanitasi, aspek konstruksi umum (ventilasi, jarak tempat duduk siswa dan papan tulis, ergonomi, dan lainnya. Sementara pada kantin, banyak aspek kesehatan lingkungan terkait pada kantin, seperti aspek perilaku penjamah, aspek peralatan, aspek sanitasi tempat pengolahan makanan, sanitasi air bersih, dan lain-lain.

Salah satu fungsi dari kantin adalah sebagai tempat memasak atau membuat makanan dan selanjutnya dihidangkan kepada konsumen, maka kantin dapat menjadi tempat menyebarnya segala penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman. Dengan demikian makanan dan minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Mukono, 2000).

Persyaratan sanitasi kantin antara lain di jelaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/Menkes/SK/XII/2006, tentang Podoman Penyelenggaraan kesehatan lingkungan sekolah. Namun sebelum kita berbicara lebih jauh tentang sanitasi kantin, perlu kita ingatkan kembali pengertian sanitasi yang merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan (Depkes, 2001).

Kantin Sekolah SMP N 2 Baturiti terletak di desa Perean Tengah Kecamatan Baturiti Kabupaten Tabanan dalam Sekolah SMP N 2 Baturiti terdapat 5 kantin dengan penjaga ada 1 orang yang menempati masing-masing bangunan, pelaksanaan kantin dilakukan oleh masing-masing pedagang di kantin sekolah. Hasil wawancara menunjukkan bahwa memang belum ada pelatihan khusus bagi pengelola kantin sekolah yang dilakukan oleh Puskesmas.

Jenis makanan penyebab KLB keracunan makan di dominasi adalah masakan rumah Tangga (27,38 %) sedangkan keracunan makanan berdasarkan tempat lokasi kejadian sekolah menempati urutan kedua KLB keracunan makanan pada umumnya KLB disebabkan kontaminasi bakteri pathogen sehingga pemberdayaan dan pengawasan dalam pelaksanaan pengelolaan makanan jajanan yang di jual di kantin sekolah (BPOM, 2012)

Dari hasil observasi awal di SMP N 2 Baturiti penjaga kantin perlu ada pembinaan dari petugas puskesmas dan intansi terkait. Untuk mencegah terjadinya keracunan yang di sebabkan karena pengolahan maupun penyajian makanan yang salah.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut:

Bagaimana Gambaran Keadaan Sanitasi Kantin Sekolah SMP N 2 Baturiti?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Keadaan Sanitasi Kantin Sekolah di SMP N 2 Baturiti Kabupaten Tabanan tahun 2018.

#### 2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui Gambaran Kebersihan Diri Penjaga Kantin Sekolah di SMP N 2 Baturiti Kabupaten Tabanan.

b. Mengetahui Gambaran Sanitasi Peralatan Kantin Sekolah Di SMP N 2 Baturiti.

c. Mengetahui Gambaran Sarana Air Bersih Kantin Sekolah Di SMP N 2 Baturiti

d. Mengetahui Gambaran Cara Penyajian Makan Kantin Sekolah Di SMP N 2 Baturiti

### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang dapat diharapkan dari laporan penelitian ini yaitu:

#### 1. Manfaat Praktis

Sebagai bahan masukan bagi sekolah dalam hal pengelolaan kantin di Sekolah SMP N 2 Baturiti.

## 2. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan pengalaman dan tambahan ilmu pengetahuan bagi penulis pada waktu melaksanakan penelitian.
- b. Dapat dijadikan dasar bahan pertimbangan dalam penelitian selanjutnya.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Sanitasi Kantin**

##### **1. Pengertian Sanitasi**

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. Tempat-tempat umum adalah suatu tempat di mana orang banyak berkumpul untuk melakukan kegiatan baik secara isidentil maupun terus menerus, secara berbayar maupun tidak berbayar (Suparlan, 2012).

Jika kita bicara kesehatan lingkungan sekolah, maka kantin menjadi salah satu ruang lingkup penting hygiene dan sanitasi sekolah. Tentu kita juga paham, bahwa aspek sanitasi lain di sekolah akan banyak berbicara masalah lingkungan fisik secara umum, fasilitas sanitasi, aspek konstruksi umum (ventilasi, jarak tempat duduk siswa dan papan tulis, ergonomi, dan lainnya. Sementara pada kantin, banyak aspek kesehatan lingkungan terkait pada kantin, seperti aspek perilaku penjamah, aspek peralatan, aspek sanitasi tempat, sanitasi air bersih, dan lain-lain.

##### **2. Definisi Kantin**

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, 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 sekolah, dengan segala penyakit yang mungkin dideritanya (Depkes RI, 2003).

Persyaratan sanitasi kantin antara lain di jelaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/Menkes/SK/XII/2006, tentang Podoman Kesehatan lingkungan sekolah. Namun sebelum kita berbicara lebih jauh tentang sanitasi kantin, perlu kita ingatkan kembali pengertian sanitasi yang merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan (Depkes, 2001).

Kantin sekolah adalah merupakan salah satu bentuk layanan khusus di sekolah yang berusaha menyediakan makanan dan minuman yang dibutuhkan siswa atau personil sekolah..

William H. Roe dalam bukunya *School Business Management* menyebutkan beberapa tujuan yang dapat dicapai melalui penyediaan layanan kantin di sekolah:

- 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;
- d. Menekankan kesopanan dalam masyarakat, dalam bekerja, dan kehidupan bersama;

- e. Menekankan penggunaan tata krama yang benar dan sesuai dengan yang berlaku di masyarakat;
- f. Memberikan gambaran tentang manajemen yang praktis dan baik;
- g. Menunjukkan adanya koordinasi antara bidang pertanian dengan bidang industri;
- h. Menghindari terbelinya makanan yang tidak dapat dipertanggungjawabkan kebersihannya dan kesehatannya.

Dilihat dari tujuan kantin sekolah di atas, maka kantin sekolah dapat berfungsi untuk:

- a. Membantu pertumbuhan dan kesehatan siswa dengan jalan menyediakan makanan yang sehat, bergizi, dan praktis;
- b. Mendorong siswa untuk memilih makanan yang cukup dan seimbang;
- c. Untuk memberikan pelajaran sosial kepada siswa;
- d. Memperlihatkan kepada siswa bahwa faktor emosi berpengaruh pada kesehatan seseorang;
- e. Memberikan batuan dalam mengajrkan ilmu gizi secara nyata;
- f. Mengajarkan penggunaan tata krama yang benar dan sesuai dengan yang berlaku di masyarakat;
- g. Sebagai tempat untuk berdiskusi tentang pelajaran-pelajaran di sekolah, dan tempat menunggu apabila ada jam kosong.

Dalam menyelenggarakan atau mendirikan kantin sekolah yang baik hendaknya memperhatikan hal-hal berikut ini:

- a. Kantin sekolah hendaknya tidak dipandang sebagai suatu penciptaan keuntungan di sekolah;
- b. program kantin sekolah harus dipandang sebagai bagian integral dari program sekolah secara keseluruhan
- c. harga makanan dan minuman harus dapat dijangkau oleh daya beli siswa
- d. penyajian dan pelayanan makanan harus memadai dan cepat
- e. gedung atau ruang kantin harus strategis karena akan sangat mempengaruhi keefektivan operasi dan koordinasi program-program kantin
- f. personil-personil kantin harus bertanggung jawab atas makanan yang bergizi dan menarik, serta menjamin selera pembeli;
- g. memberikan kebijaksanaan keuangan (korting) dapat mendorong berkembangnya program kantin, karena dapat menarik pembeli
- h. program kantin harus menyeimbangkan antara kapasitas makanan dan harga, begitu juga gizi.

Terkait dengan bentuk pelayanan kantin sekolah, terdapat 3 (tiga) alternatif bentuk layanan, yaitu:

- a. *Self service system*. Sistem pelayanan dimana pembeli melayani dirinya sendiri makanan yang diinginkan;
- b. *Wait service system*. Sistem pelayanan dimana pembeli menunggu dilayani oleh petugas kantin sesuai dengan pesanan;
- c. *Tray service system*. Sistem pelayanan dimana pembeli dilayani petugas kantin, dan penyajian makanannya dengan menggunakan baki atau nampan.

Kantin sekolah memberikan peluang untuk mengembangkan tingkah laku dan kebiasaan positif di kalangan siswa. Hal-hal berikut dapat diperhitungkan oleh kepala sekolah untuk memperbaiki lingkungan kantin sekolah:

- a. Menentukan prosedur untuk menutup dan membuka kantin atau kapan anak-anak memasuki dan meninggalkan kantin;
- b. Memperhatikan semua perilaku murid dalam kantin;
- c. Menyusun suatu aturan pembayaran yang tidak merugikan kantin;
- d. Membuat pengaturan tempat duduk yang serasi;
- e. Menentukan aturan-aturan bagi perilaku anak-anak di meja makan;
- f. Mengatur dekorasi, seperti: lukisan, poster-poster kesehatan;
- g. Menyajikan musik selama jam makan siang;
- h. Mengatur anak-anak yang makan siang dengan membawa makanan sendiri; menyusun prosedur pengembalian talam atau tempat makanan dan pada saat meninggalkan ruangan makan

Dengan demikian, keberadaan kantin di sekolah, tidak hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum siswa semata, namun juga dapat dijadikan sebagai wahana untuk mendidik siswa tentang kesehatan, kebersihan, kejujuran, saling menghargai, disiplin dan nilai-nilai lainnya.

Di sinilah letak arti penting manajemen kantin sekolah sebagai salah satu substansi manajemen sekolah.

### **3. Kantin sehat**

Menurut Kemendiknas kantin (warung sekolah) yang merupakan salah satu tempat jajanan di dalam sekolah memiliki peranan yang penting menyediakan makanan, minuman, makanan cemilan yang sehat aman dan bergizi makanan yang di sajikan harus terbebas dari mikrobiolisme, bahan kimia berbahaya ada lima kunci penyediaan makanan yang amam:

- a. Menjaga Kebersihan
- b. Memisahkan makanan mentah dan makanan matang
- c. Memasak makanan dengan benar
- d. Menyimpan makanan pada suhu yang benar
- e. Menggunakan air dari bahan baku yang aman

## **B. Hygiene Sanitasi Makanan**

Makan adalah kebutuhan pokok manusia yang di butuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO Tahun 2010 batasan makanan tersebut tidak termasuk air, obat 8 obatan dan substansi-substansi yang di perlukan untuk tujuan pengobatan.

Makanan yang di konsumsi hendaknya memenuhi kreteria bahwa makana tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit diantaranya:

1. Berada dalam derajat kematang yang di kehendaki.
2. Bebas dari bahan pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya
3. Bebas dari perubahan Fisik Kimia yang tidak di kehendaki sebagai akibat dari pengaruh mikroba, hewan pengerat, serangga parasitedan kerusakan-kerusakan karena tekanan pemasakan dan pengeringan.

Pengertian hygiene menurut Depkes adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan, cuci piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makan secara keseluruhan.

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 di produksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai makanan itu siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang merugikan pembeli mengurangi kerusakan / pemborosan makanan

Dalam Pengolahan makanan ada 6 prinsip yang harus diperhatikan :

1. Keadaan bahan makanannya secara fisik kesegarannya
2. Cara Penyimpanan bahan makanannya
3. Proses pengolahannya
4. Cara pengangkutan makan yang telah masak
5. Cara penyimpanan makan yang masak
6. Cara Penyajian makanan yang masak
7. Kebersihan Pribadi

Kebersihan individu maksudnya adalah kebersihan dari individu penjamah makanan terhadap dirinya sendiri, seperti :

- 1) Penjamah makanan / pengelola jajan tidak menderita batuk
- 2) Pengelola jananan tidak menderita sakit diare, sakit perut dll
- 3) Pengelola makanan tidak berkuku panjang pakai kutek , kukunya kotor
- 4) Pengelola makan harus menjaga kebersihan rambutnya
- 5) Memakai pakaian kerja
- 6) Pengelola makanan menutup luka atau bisulnya
- 7) Pengelola makanan mencuci tangan setiap mau menangani makanan
- 8) Pengelola jajanan tidak menggaruk kepala, mengerek telinga, dan tidak merokok.

#### 8. Peralatan

Peralatan yang di gunakan tidak menjadi sarang bakteri dan menimbulkan keracunan maka ada beberapa hal yang perlu di perhatikan:

- 1) Peralatan di cuci setiap selesai di gunakan dengan sabun dan air yang mengalir
- 2) Di Keringkan dengan cara ditiriskan sehingga tidak menjadi sarang bakteri.
- 3) Tidak Memakai ulang peralatan jika itu hanya sekali pakai

#### 9. Air Bersih dan bahan makanan

Air dan Bahan Yang Di gunakan Harus memperhatikan beberapa hal :

- 1) Air yang di gunakan untuk memasak dan mencuci berasal dari sumber yang memenuhi syarat
- 2) Air yang di gunakan di masak terlebih dahulu tidak menggunakan air mentah untuk di minum
- 3) Bahan makanan yang di gunakan berasal dari bahan mentah yang segar dan di cuci terlebih dulu

- 4) Bahan makanan yang di gunakan tidak dalam keadaan kedaluarsa
- 5) Bahan makan tidak menggunakan BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang di larang Rhodamin B, Baraks, Formalin Menggunakan BTP yang diijinkan harus sesuai dengan takaran misalnya Pemanis, pewarna, dan Penyedap

#### 10. Makanan Jadi

Makanan yang sudah jadi diharapkan tidak menimbulkan penyakit karena salah dalam penyajian dan penyimpanan dapat menimbulkan penyakit untuk itu penjamah makanan juga harus tahu dalam penyajian :

- 1) Makanan di sajikan dalam keadaan tertutup
- 2) Menggunakan penutup yang Bersih dan tidak mencemari makan
- 3) Makanan di angkut dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan pembungkusnya Tidak mencemari makanan
- 4) Makanan tidak di sajikan bersamaan dengan makanan mentah
- 5) Makanan jadi yang sudah lebih dari 6 jam harus di panaskan kembali/ di hangatkan

#### 11. Pewadahan/ alat menjajakan makanan

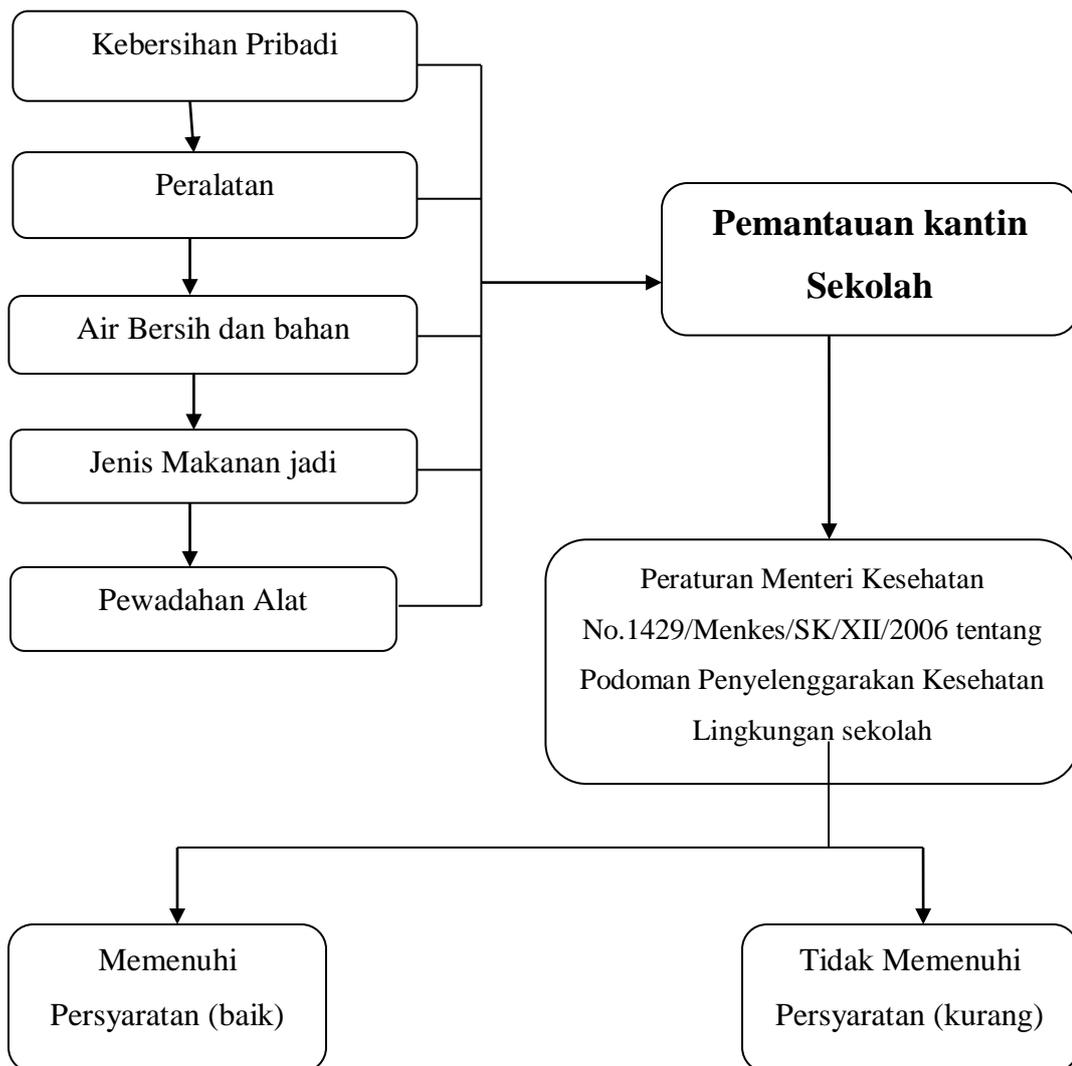
Alat-alat yang di gunakan dalam pewadahan makanan supaya tidak menimbulkan keracunan dan tidak menjadi sarang bakteri jika dalam wadah itu tidak tidak di perhatikan dengan baik untu itu hal- hal yang perlu di perhatikan :

- 1) Wadah terlindung dari debu dan serangga
- 2) Pada tempat menjajakan makanan ada tempat cuci piring atau gelas
- 3) Yang memadai dengan ember bersih dan air bersih
- 4) Airnya untuk dapat di ganti sesering mungkin

5) Pada tempat menjajakan di harapkan ada tempat sampah

**BAB III**  
**KERANGKA KONSEP**

**A. Kerangka Konsep**



Gambar 1.  
Kerangka Konsep

Sanitasi kantin sekolah dapat dipengaruhi dari Menggunakan pembandingan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1429 /MENKES /SK/XII tahun 2006 Tentang Podoman penyelenggaraan lingkungan sekolah Sehingga didapatkan sanitasi kantin dengan kategori memenuhi persyaratan, dan tidak memenuhi persyaratan.

## B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

### 1. Variabel Penelitian

Variabel penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah sanitasi kantin sekolah meliputi Kebersihan Pribadi, peralatan, air bersih, jenis makan jadi yang di jual, Pewadahan Atau alat yang di gunakan.

### 2. Definisi Operasional Variabel

Berdasarkan variabel diatas, maka dapat dijelaskan definisi operasional sebagai berikut:

Tabel 1  
Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Oprasional	Cara Pengukuran	Skala
1	2	3	5
1 Keadaan sanitasi kantin	Gambaran ndividu (pelaku) terutama yang bekerja langsung dengan mencemari pangan tersebut, baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Oleh karena itu,	Melakukan pengamatan/ pemeriksaan secara langsung dengan menggunakan lembar observasi dan wawancara	Ordinal: a .Skor 0 -4 tidak Memenuhi syarat b. Skor 5-8 Memenuhi syarat

---

kebersihan individu atau pelaku merupakan salah satu hal yang sangat penting yang harus diperhatikan agar produk pangannya bermutu dan aman untuk dikonsumsi

---

2	Peralatan kantin	Peralatan yang digunakan dalam proses persiapan sampai penyajian harus mudah dibersihkan, kuat dan tidak mudah berkarat, misalnya peralatan dari bahan stainless steel untuk pisau, panci, dan wajan	pengamatan dengan lembar Kuisisioner	Ordinal: a .Skor 0-2 tidak Memenuhi syarat b Skor 3 Memenuhi syarat
3	Air Bersih dan bahan makanan	Air bersih. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat fisik (tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, jernih), serta jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan. sedangkan untuk bahan makanan dalam keadaan tertutup dan tidak kedaluarsa	Melakukan observasi dan Kuisisioner	Ordinal: a .Skor 0 -3 tidak Memenuhi syarat b Skor 4-6 Memenuhi syarat
4	Jenis makanan jadi	Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk. Makanan tidak berlendir, tidak	pengamatan dengan lembar kuisisioner	Ordinal: a .Skor 0 -3 tidak Memenuhi syarat

---

	berjamur, dan tidak kadaluarsa. Buah-buahan dan sayuran yang dimakan mentah dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan. Kemasan makanan tidak rusak (gembung, cekung, bocor, dan pada bahan makanan tidak mengandung BTP yang berbahaya		b Skor 4 - 6 Memenuhi syarat
5 Pewadahan Alat	Alat yang di gunakan supaya tidak menjadi sarang bakteri	pengamatan dengan lembar kuisisioner	Ordinal: a .Skor 0 -2 tidak Memenuhi syarat b Skor 2- 4 Memenuhi syarat

## **BAB IV**

### **METODELOGI PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif yang dilakukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan suatu fenomena yang terjadi di dalam masyarakat dengan menggunakan kuisioner. Penelitian ini hanya tertuju kepada upaya menggambarkan masalah yang ada pada masa sekarang dengan mengumpulkan data relevan untuk pemecahannya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yakni dengan menggunakan lembar kuisioner, observasi pengamatan langsung serta pemeriksaan secara langsung untuk mengumpulkan data sanitasi kantin sekolah SMP N 2 Baturiti Kabupaten Tabanan Tahun 2018.

#### **B. Tempat dan Waktu**

##### 1. Tempat Penelitian

Penelitian berlokasi di SMP N 2 Baturiti Kecamatan Baturiti Kabupaten Tabanan propinsi Bali.

##### 2. Waktu Penelitian

Adapun waktu penelitian yang dilaksanakan pada bulan Pebruari sampai dengan Juni 2018

#### **C. Unit Analisis**

Jumlah kuisisioner yang di gunakan dalam penilaian kantin di SMP N 2 Baturiti terdapat 5 ( lima ) kantin yang diperiksa dengan menggunakan Kuisisioner yang diperiksa secara langsung dilapangan sesuai dengan pemeriksaan dari segi fisik dan wawancara langsung dengan penjaga kantin.

#### **D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data**

##### **1. Jenis Data yang Dikumpulkan**

Jenis data yang didapatkan oleh penulis adalah jenis data primer dan data sekunder.

- a. Data primer merupakan data yang dikumpulkan oleh peneliti sendiri atau didapatkan dengan cara pengamatan sekaligus peninjauan secara langsung di lapangan(Riyanto, 2010)
- b. Data sekunder adalah data yang didapatkan dengan cara mengutip data yang sudah ada dari pejaga kantin, seperti: gambaran umum kantin dan data jumlah pengunjung harian/bulanan/tahunan.

##### **2. Teknik Pengumpulan Data**

Cara pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dengan cara observasi atau pengamatan secara langsung, peninjauan langsung dengan kuisisioner pemeriksaan keadaan sanitasi kantin sekolah dan pengelola kantin.

Adapun cara kerja, alat dan bahan yang digunakan untuk mendapatkan data dari masing-masing variabel yaitu sanitasi kantin sekolah, kualitas makanan yang di jual adalah sebagai berikut:

## **1.Kebersihan Pribadi**

Kebersihan individu maksudnya adalah kebersihan dari individu penjamah makanan terhadap dirinya sendiri, seperti :

- a.Penjamah makanan / pengelola jajan tidak menderita batuk
- b.Pengelola jananan tidak menderita sakit diare, sakit perut dll
- c.Pengelola makanan tidak berkuku panjang pakai kutek , kukunya kotor
- d.Pengelola makan harus menjaga kebersihan rambutnya
- eMemakai pakaian kerja
- f.Pengelola makanan menutup luka atau bisulnya
- g.Pengelola makanan mencuci tangan setiap mau menangani makanan
- h.Pengelola jajanan tidak menggaruk kepala, mengerek telinga,dan tidak Merokok.

## **2.Peralatan**

Peralatan yang di gunakan tidak menjadi sarang bakteri dan menimbulkan keracunan maka ada beberapa hal yang perlu di perhatikan:

- a.Peralatan di cuci setiap selesai di gunakan dengan sabun dan air yang mengalir
  - b.Di Keringkan dengan cara ditiriskan sehingga tidak menjadi sarang bakteri.
  - c.Tidak Memakai ulang peralatan jika itu hanya sekali pakai
- Air Bersih dan bahan makanan
- Air dan Bahan Yang Di gunakan Harus memperhatikan beberapa hal :
- \*Air yang di gunakan untuk memasak dan mencuci berasal dari sumber yang memenuhi syarat
  - \*Air yang di gunakan di masak terlebih dahulu tidak menggunakan air

mentah untuk di minum

\*Bahan makanan yang di gunakan berasal dari bahan mentah yang segar

dan di cuci terlebih dulu

\*.Bahan makanan yang di gunakan tidak dalam keadaan kedaluarsa

\*.Bahan makan tidak menggunakan BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang di

larang Rhodamin B, Baraks, Formalin Menggunakan BTP yang diijinkan

harus sesuai dengan takaran misalnya Pemanis, pewarna, dan Penyedap

### **3.Makanan Jadi**

Makanan yang sudah jadi diharapkan tidak menimbulkan penyakit karena salah dalam penyajian dan penyimpanan dapat menimbulkan penyakit untuk itu penjamah makanan juga harus tahu dalam penyajian :

a.Makanan di sajikan dalam keadaan tertutup

b.Menggunakan penutup yang Bersih dan tidak mencemari makan

c.Makanan di angkut dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan pembungkusnya Tidak mencemari makanan

d.Makanan tidak di sajikan bersamaan dengan makanan mentah

e.Makanan jadi yang sudah lebih dari 6 jam harus di panaskan kembali/ di hangatkan

### **4.Pewadahan/ alat menjajakan makanan**

Alat-alat yang di gunakan dalam pewadahan makanan supaya tidak menimbulkan keracunan dan tidak menjadi sarang bakteri jika dalam wadah itu tidak tidak di perhatikan dengan baik untu itu hal- hal yang perlu di perhatikan :

a.Wadahterlindung dari debu dan serangga

b. Pada tempat menjajakan makanan ada tempat cuci piring atau gelas

c. Yang memadai dengan ember bersih dan air bersih

d. Airnya untuk dapat di ganti sesering mungkin

e. Pada tempat menjajakan di harapkan ada tempat sampah

## **E. Pengolahan Data dan Analisis Data**

### **1. Teknik Pengolahan Data**

Data yang diperoleh dari penelitian ini masih merupakan data mentah sehingga perlu diolah dengan cara:

#### **a. *Editing* (penyuntingan data)**

*Editing* atau penyuntingan data dilakukan untuk melihat atau memeriksa kelengkapan, kejelasan maupun kesempurnaan data yang ada dan benar tidaknya pengisian data yang telah dikumpulkan, sehingga dapat dipastikan apakah data yang diperoleh dapat digunakan atau tidak.

*b. Coding*

*Coding* adalah pemberian kode pada tiap data yang diperoleh sesuai dengan keadaan lapangan. Pemberian kode ini sangat berguna dalam memasukkan data (*entry data*)

*c. Entring*

*Entring* adalah proses memasukkan data yang sudah didapatkan di lapangan dimasukkan kedalam komputer

*d. Tabulating*

Proses pengolahan data dengan tabulating yaitu menjumlahkan *skor* Pada setiap item sehingga didapatkan kategori yang diinginkan, sehingga memudahkan proses berikutnya.

2. Teknik Analisis Data

Dalam pengumpulan data penulis menggunakan formulir pemeriksaan keadaan fasilitas sanitasi kantin sekolah. Data yang dikumpulkan kemudian dianalisis untuk mengetahui keadaan fasilitas sanitasi kantin sekolah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1429/Menkes/SK/XII tahun 2006 Tentang Podoman penyelenggaraan Kesehatan lingkungan sekolah Untuk mengetahui keadaan sanitasi kantin sekolah SMP N 2 Baturiti diajukan 27 item observasi yang berbeda sehinggaskor tertinggi 27 dan skor terendah 0 (Nol). Untuk mengetahui keadaan sanitasi kantin sekolah SMP N 2 Baturitiyaitu jika item “ada” maka mendapatkan nilai 1 dan item “tidak” skor yang diperoleh 0 (Nol )

Dan skor untuk menentukan kategori dengan interval kelas didasarkan, dengan menggunakan rumus Sturges (Sugiyono, 2012).

$$\text{intervalkelas (C)} = \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{jumlah kelas}}$$

$$\text{intervalkelas} = \frac{27 - 0}{2}$$

$$\text{interval kelas} = 14$$

Sehingga penetapan skor untuk keadaan sanitasi kantin sekolah adalah sebagai berikut:

- a. Keadaan sanitasi tidak memenuhi syarat skornya 0-14
- b. Keadaan sanitasi memenuhi syarat skornya 15-27

