

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygien Dan Sanitasi

Hygien dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit (Depkes RI, 2005). Kata Hygien berasal dari Bahasa Yunani yaitu "hygieine" yang berarti *healthfull* dan dalam Bahasa Indonesia dapat diartikan sehat, diambil dari nama seorang dewi kesehatan Yunani (*Hygieia*).

Depkes RI (2005) hygien adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Pengertian hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, maka dapat disimpulkan bahwa hygien adalah usaha kesehatan yang preventif yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha kesehatan individu maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia (Wikipedia 2012). Dalam kata lain juga, Hygien adalah ilmu yang berkaitan dengan pencegahan penyakit dan pemeliharaan kesehatan (*the science concerned with the prevention of illness of health*) (Wulan,2014).

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 dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Prabu, 2008).

Sanitasi adalah usaha kesehatan yang menitik beratkan kepada kegiatan usaha kesehatan hidup manusia, maka sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang diperlukan 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 disajikan dan siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat (Wikipedia, 2012).

B. Prinsip dan Parameter Sanitasi Kantin Sekolah

Pengelolaan makanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan pengadaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan dan penyajian makanan, sedangkan sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, melalui dari sebelum makanan itu diproduksi selama dalam proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penjualan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen (Kemenkes RI, 2003).

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 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.

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,2014). Kantin adalah tempat usaha komersial yang ruanglingkup 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 kampus, dengan segala penyakit yang mungkin dideritanya (Kemenkes RI,2003).

Persyaratan sanitasi kantin antara lain di jelaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, tentang kelayakan hygien sanitasi pada kantin. 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 (Kemenkes RI, 2003). Persyaratan sanitasi kantin sesuai kepmenkes diatas meliputi faktor bangunan, konstruksi, dan fasilitas sanitasi dan juga ruang dapur ,ruang makan dan penyajian.Penerapan beberapa parameter diatas pada dasarnya bertujuan untuk meminimalisasi faktor

makanan sebagai media penularan penyakit dan masalah kesehatan. Persyaratan sanitasi tersebut juga sebagai salah satu bentuk sistem kewaspadaan dini, juga sebagai alat untuk menilai faktor resiko. Prosedur ini umum, dalam kaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan, kita kenal sebagai *hazard analysis and critical control point (HACCP)*. Sistem ini pada dasarnya merupakan pendekatan yang mengidentifikasi hazard spesifik dan tindakan untuk mengendalikannya. Yang dimaksud dengan hazard dapat berupa agens biologis, kimiawi, atau agen fisik pada makanan yang berpotensi menyebabkan efek yang buruk pada kesehatan.

C. Sanitasi dan Persyaratan Kantin Sehat

Menurut hasil rumusan *WHO Expert Committee* dalam (Suparlan 2012), usaha pengawasan hygiene & sanitasi yang mengacu pada peningkatan kesehatan lingkungan secara operasional dapat dilakukan sebagai berikut:

1. Penyediaan air minum, dengan penekanan pada kualitas dan kuantitas yang memenuhi syarat kesehatan dalam arti siap untuk digunakan, mencakup juga segi-segi perencanaan, pengelolaan dan pengawasan sanitasi penyediaan air minum untuk masyarakat serta pengaturan mengenai penggunaan sumber air.
2. Pengelolaan air kotor dan pengendalian pencemaran air, meliputi juga pengumpulan, pengolahan dan pembuangan akhir dari air kotor rumah tangga, sistem pengaliran, pengawasan kualitas air permukaan (termasuk air laut) dan air tanah.
3. Pengelolaan sampah padat, meliputi penanganan dan cara pembuangan yang memenuhi syarat-syarat sanitasi.

4. Pengawasan vektor penyebab penyakit, meliputi pengawasan terhadap binatang antropoda, molusca, binatang pengerat dan beberapa binatang serangga lain penyebab penyakit.
5. Pencemaran dan pengawasan pencemaran tanah oleh kotoran manusia (Feses) dan bahan kotoran lain yang dikeluarkan oleh manusia, binatang dan makhluk hidup lain.
6. Hygien makanan, meliputi juga hygiene susu.
7. Pengawasan pencemaran udara.
8. Pengawasan terhadap bahaya radiasi.
9. Kesehatan kerja, terutama pengawasan terhadap adanya gangguan bahaya dan lingkungan fisik, kimia dan biologis.
10. Pengawasan terhadap gangguan suara.
11. Perumahan dan lingkungannya, terutama yang erat hubungannya dengan aspek kesehatan masyarakat, meliputi bangunan untuk perkotaan, umum dan industri.
12. Perkotaan dan perencanaan perkembangannya.
13. Aspek kesehatan dari alat-alat transportasi udara, laut dan darat.
14. Pencegahan terhadap bahaya kecelakaan. Pengawasan terhadap tempat-tempat rekreasi dan pariwisata, terutama yang erat hubungannya dengan aspek lingkungan sehat dari pemandian pantai, kolam renang, tempat berkemah (*camping*), dan lain sebagainya.
15. Tindakan-tindakan sanitasi dihubungkan dengan epidemi, pertolongan darurat, bencana, daerah urbanisasi dan transmigrasi.
16. Tindakan/usaha-usaha pencegahan yang diperlukan agar lingkungan bebas risiko-risiko terhadap kesehatan.

Persyaratan sanitasi kantin antara lain dijelaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, tentang kelayakan hygien sanitasi pada kantin meliputi faktor bangunan, konstruksi dan fasilitas sanitasi, sebagai berikut :

1. Bangunan

- a. Bangunan kantin kokoh, kuat dan permanen.
- b. Ruangan harus ditata sesuai fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari makanan.

2. Konstruksi

- a. Lantai harus dibuat kedap air, rata, tidak licin, kering dan bersih.
- b. Permukaan dinding harus rata, kedap air dan dibersihkan.
- c. Ventilasi alam harus cukup menjamin peredaran udara dengan baik, dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan. Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.
- d. Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruangan.
- e. Atap tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.
- f. Permukaan langit-langit. rata, bersih, tidak terdapat lubang-lubang.

3. Fasilitas sanitasi

- a. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat fisik (tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, jernih) serta jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan.
- b. Air limbah mengalir dengan lancar, sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, saluran pembuangan air limbah tertutup.

- c. Tersedia toilet, bersih. Didalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air. Tersedia sabun/deterjen untuk mencuci tangan. Di dalam toilet harus tersediabak dan air bersih dalam keadaancukup.
 - d. Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup. Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah. Sampah dibuang tiap 24 jam.
 - e. Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu dan karyawan. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air mengalir, sabun/deterjen, bak penampungan yang permukaanya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yangtertutup.
 - f. Tempat mencuci peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.
 - g. Tempat mencuci bahan makanan. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
 - h. Tempat penyimpanan air bersih (tandon air) harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga.
4. Ruang dapur, ruang makan dan penyajian
- a. Dapur harus bersih, ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
 - b. Ruang makan bersih, perlengkapan ruang makan (meja, kursi, taplak meja), tempat peragaan makanan jadi harus tertutup, perlengkapan bumbu kecap, sambal, merica, garam dan lain-lainbersih.

Penerapan beberapa parameter di atas pada dasarnya bertujuan untuk meminimalisasi faktor makanan sebagai media penularan penyakit dan masalah kesehatan. Persyaratan sanitasi tersebut juga sebagai salah satu bentuk sistem kewaspadaan dini, juga sebagai alat untuk menilai factor risiko. Prosedur ini umum, dalam kaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan, kita kenal sebagai system *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*. Sistem ini pada dasarnya merupakan pendekatan yang mengidentifikasi hazard spesifik dan tindakan untuk mengendalikannya. Yang dimaksud dengan hazard dapat berupa agens biologis, kimiawi, atau agen fisik pada makanan yang berpotensi menyebabkan efek yang buruk padakesehatan (Syafirah dan Andrias, 2012) Sedangkan menurut Nandika dalam Wulan (2014), persyaratan kantin sehat yaitu sebagai berikut:

1. Bangunan.

Kantin dengan ruang tertutup harus mempunyai bangunan tetap dengan persyaratan tertentu, sedangkan kantin dengan ruang terbuka (koridor atau halaman) harus mempunyai tempat tertutup untuk persiapan dan pengolahan serta penyajian makanan dan minuman. Persyaratan kantin dengan ruang tertutup dalah sebagai berikut :

- a. Lantai kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, dibuat miring sehingga mudahdibersihkan.
- b. Dinding kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas dan kuat sehingga mudah dibersihkan.
- c. Langit-langit dibuat dengan bahan tahan lama, tidak bocor, tidak berlubang dan tidak mudah mengelupas serta mudah dibersihkan.

- d. Pintu, jendela dan ventilasi kantin di buat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah, halus, rata, berwarna terang, dapat dibuka-tutup dengan baik, dilengkapi kasa yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan.
 - e. Untuk ruang pengolahan dan penyajian serta tempat makan diruangan, lubang angin /ventilasi minimal dua buah dengan luas keseluruhan lubang ventilasi 20% terhadap luas lantai harus tersedia.
 - f. Lantai, dinding, langit-langit kantin, pintu, jendela dan lubang angin /ventilasi selalu dalam keadaanbersih.
2. Sumber air bersih.
- a. Kantin dengan ruangan tertutup maupun kantin dengan ruangan terbuka harus mempunyai saluran air bersih yang cukup, baik untuk kebutuhan pengolahan maupun untuk kebutuhan pencucian dan kebersihan.
 - b. Air dapat diperoleh dari PAM maupun sumur.
 - c. Untuk air yang akan digunakan memasak dan disimpan dalam ember, jangan kotori air dengan mencelupkan tangan. Gunakan bertangkai panjang untuk mengeluarkan air dari ember/wadahair. Ember/wadah air harus selalu tertutup. Persyaratan air untuk kantin :
 - 1) Air harus bebas dari mikroba dan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan seseorang, tidak berwarna dan berbau.
 - 2) Air yang digunakan harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan atau air minum. Air yang akan digunakan untuk memasak atau mencuci bahan pangan harus memenuhi persyaratan bahan baku air minum.
3. Tempat pengolahan atau tempat persiapan makanan.

- a. Ruang pengolahan atau persiapan makanan mempunyai persyaratan yang sama, baik untuk kantin ruang tertutup maupun kantin ruang terbuka.
 - b. Ruang pengolahan selalu dalam keadaan bersih dan terpisah dari ruang penyajian dan ruang makan. Ruang pengolahan atau persiapan makanan harus tertutup.
 - c. Terdapat tempat/meja yang permanen dengan permukaan dengan permukaan halus, tidak bercelah dan mudah dibersihkan untuk pengolahan atau penyajian makanan.
 - d. Ruang pengolahan tidak berdesakan sehingga setiap karyawan yang sedang bekerja dapat leluasa bergerak.
 - e. Terdapat lampu penerangan yang cukup terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya dengan baik, teliti dan nyaman. Lampu penerangan tidak berada langsung dalam di atas meja pengolahan pangan. Jika lampu berada langsung di atas tempat pengolahan, lampu tersebut harus diberi penutup.
 - f. Terdapat ventilasi yang cukup agar udara panas dan lembab didalam ruangan pengolahan dapat dibuang keluar dan diganti dengan udara segar.
4. Tempat penyajian dan tempat makan.
- a. Tempat penyajian atau *display* makanan.
 - 1) Kantin ruang tertutup maupun ruang terbuka harus mempunyai tempat penyajian makanan seperti lemari *display*, *etalase* atau lemari kaca yang memungkinkan konsumen dapat melihat makanan yang disajikan dengan jelas. Tempat penyajian atau *display* makanan ini harus selalu tertutup untuk melindungi makanan dari debu, serangga dan hama lainnya.
 - 2) Makanan cemilan harus mempunyai tempat penyajian yang terpisah dari tempat penyajian makanan sepinggang. Makanan cemilan yang dikemas dapat digantung atau

ditempatkan dalam wadah dan disajikan pada tempat yang terlindung dari sinar matahari langsung atau debu.

- 3) Buah potong harus mempunyai tempat *display* tersendiri dan dijaga kebersihannya, terhindar dari kontaminasi debu serta sedapat mungkin dalam keadaan dingin/didinginkan.

b. Tempat makan

- 1) Kantin harus menyediakan meja dan kursi dalam jumlah yang cukup dan nyaman. Meja dan kursi harus selalu dalam keadaan bersih, tidak berdesakan sehingga setiap konsumen dapat leluasa bergerak. Permukaan meja harus mudah dibersihkan.
- 2) Untuk kantin dalam ruangan tertutup, ruang makan harus mempunyai ventilasi yang cukup agar udara panas dan lembab di dalam ruangan pengolahan dapat dibuang keluar dan diganti dengan udara segar.
- 3) Untuk kantin yang menggunakan koridor, taman atau halaman sekolah sebagai tempat makan, tempat tersebut harus selalu dijaga kebersihannya, rindang (tidak terkena matahari langsung jika tidak ada atap), ada pertukaran udara, serta jauh dari tempat penampungan sampah, WC dan pembuangan limbah (jarak minimal 20 m).

5. Tempat penyimpanan.

- a. Tempat penyimpanan untuk kantin yang tertutup maupun kantin di ruang terbuka mempunyai penyimpanan yang sama.
- b. Kantin harus mempunyai tempat penyimpanan bahan baku, tempat penyimpanan makanan jadi yang akan disajikan, tempat penyimpanan bahan bukan pangan dan tempat penyimpanan peralatan.

- c. Mempunyai tempat penyimpanan peralatan makan yang bebas dari pencemaran (lemari).
Peralatan yang telah dibersihkan dan disanitasi harus disimpan pada rak/lemari yang bersih. Sebaiknya permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindung dari debu, kotoran, atau pencemar lainnya.
 - d. Tempat penyimpanan bahan mentah termasuk bumbu dan Bahan Tambahan Pangan (BTM) harus terpisah dengan produk atau makanan yang siapsaji.
 - e. Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan pangan seperti bahan pencuci, minyak tanah. Bahan berbahaya seperti pemberantas serangga tikus, kecoa, bakteri dan bahan berbahaya lainnya tidak boleh disimpan dikantin.
 - f. Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti serangga, binatang pengerat seperti tikus, burung atau mikroba dan ada sirkulasi udara.
 - g. Penyimpanan bahan baku dan produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanan yang dianjurkan.
6. Peralatan untuk pengolahan makanan.
- a. Peralatan harus mudah dibersihkan, kuat dan tidak mudah berkarat, misalnya peralatan dari baja tahan karat.
 - b. Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah, tidak mengelupas, dan tidak menyerap air.
 - c. Peralatan bermotor seperti pengaduk dan *blender* hendaknya dapat dibongkar agar bagian-bagiannya mudah dibersihkan.
7. Fasilitas sanitasi kantin

Fasilitas sanitasi dalam kantin mempunyai persyaratan yang sama, baik kantin yang tertutup maupun kantin di ruangan terbuka yaitu :

- a. Tersedia bak cuci piring dan peralatan dengan air mengalir serta rak pengering.
 - b. Tersedia *westafel* dengan sabun/deterjen dan lap bersih atau *tissue* di tempat makan dan ditempat pengolahan/persiapan makanan.
 - c. Tersedia suplay air bersih yang cukup, baik untuk pengolahan maupun untuk kebutuhan pencucian dan pembersihan.
 - d. Tersedia alat cuci/pembersih yang terawat baik seperti sapu lidi, sapu ijuk, selang air, kain lap, kain pel dan bahan pembersih seperti sabun/deterjen dan bahansanitasi.
8. Perlengkapan kerja karyawan

Perlengkapan kerja karyawan kantin yang harus disediakan antara lain baju kerja, tutup kepala, dan celemek berwarna terang serta lap yang bersih. Jika tidak memungkinkan menggunakan tutup kepala, rambut harus tertata rapi dengan dipotong pendek atau diikat. Hal-hal yang harus dihindari oleh pekerja selama menangani pangan dan menyajikan makanan yaaitu :

- a. Menggaruk-garuk badan, mengorek hidung danmeludah.
- b. Makan, merokok sambil menanganimakanan.
- c. Memiliki luka terbuka, tidak ditutupperban.
- d. Mengambil makanan dengan tangan langsung, mengambil makanan harus menggunakan sendok atau penjepit.

Menurut Anwar , persyaratan pengolah/penjamah makanan yaitu sebagai berikut

(Anwar 2006) :

- 1) Seorang pengolah makanan harus mempunyai temperamen yang baik.

- 2) Seorang penjamah makanan harus mengetahui hygiene perorangan yang terdiri dari:
- a) Kebersihan pancaindra (mulut, hidung, tenggorokan dan telinga), pancaindra merupakan tempat tumbuhnya bermacam-macam kuman.
 - b) Kebersihan kulit, Kulit yang berlemak dan penuh kotoran debu baik untuk pertumbuhan mikroorganisme (bakteri, cendawan dan sebagainya).
 - c) Kebersihan tangan, Harus selalu memelihara kuku pendek. Kuku yang panjang merupakan tempat berkembang biaknya mikroorganisme *staphylococcus* dan mungkin juga *salmonella*. Harus menjaga kebersihan tangan selama bekerja dan setelah merokok, makan, dan menggunakan toilet.
 - d) Kebersihan rambut, Rambut harus dicuci dengan air bersih. Waktu mengolah makanan dianjurkan untuk memakai kain tutup kepala yang bersih.
 - e) Kebersihan pakaian kerja, Selama mengolah makanan pakaian kerja harus dipakai dan dalam keadaan bersih.
- 3) Harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan sehat.
- 4) Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan R.I. Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan, persyaratan penjamah makanan yaitu :

- (1) Tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
- (2) Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya).
- (3) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
- (4) Memakai celemek dan penutup kepala.

- (5) Mencuci tangan setiap kali hendak menanganimakanan.
- (6) Menjamah makanan harus memakai alat/perengkapan atau dengan alas tangan.
- (7) Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
- (8) Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

9. Pembuangan limbah

Baik kantin yang tertutup maupun kantin di ruuang terbuka mempunyai persyaratan pembuangan limbah yang sama antara lain :

- a. Tempat sampah atau limbah padat dikantin harus tersedia dan jumlahnya cukup serta selalu tertutup.
- b. Di dalam maupun di luar kantin harus bebas dari sampah. Jarak kantin dengan tempat pembuangan sampah sementara minimal 20meter.
- c. Ada selokan atau saluran pembuangan air, termasuk air limbah dan berfungsi dengan baik serta mudah dibersihkan bila terjadi penyumbatan.
- d. Tempat lubang angin yang berfungsi untuk mengalirkan udara segar dan membuang limbah gas hasil pembakaran.

Menurut keputusan menteri kesehatan R.I. No 1429/MENKES/SK/ XII/ 2006

tentang pedoman penyelenggaraan kesehatan lingkungan sekolah, persyaratan kantin/warung sekolah yaitu sebagai berikut :

- 1) Tersedia tempat cuci peralatan makan dan minuman dengan air yang mengalir.
- 2) Tersedia tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/warung sekolah.
- 3) Tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan.

- 4) Tersedia tempat untuk menyimpan peralatan makanan dan minuman.
- 5) Lokasi kantin/warung sekolah minimal berjarak 20 meter dengan TPS (tempat pembuangan sampah sementara).
- 6) Makanan jajanan yang di jual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup (terlindung dari lalat atau binatang lain dandebu).
- 7) Makanan jajanan yang di sajikan dalam kemasan harus dalam keadaan baik dan tidak kadaluarsa.
- 8) Tempat penyimpanan makanan yang dijual harus bersih dan memenuhi persyaratan kesehatan sesuai ketentuan yang berlaku.
- 9) Tempat pengolahan/dapur atau penyiapan makanan harus bersih dan memenuhi persyaratan kesehatan sesuai ketentuan yang berlaku.
- 10) Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air yang mengalir atau dalam dua wadah yang berbeda dan dengan menggunakan sabun.
- 11) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan ditempat yang bebas pencemaran.
- 12) Peralatan yang di gunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukkannya.
- 13) Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.
- 14) Penyajian makanan di sekolah harus selalu menjaga kebersihan dengan selalu mencuci tangan sebelum memasak dan dari toilet.

Menurut Permenkes No.304/Menkes/Per/IX/1989, persyaratan penyajian makanan adalah sebagai berikut: Harus terhindar dari pencemaran; Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya; Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan bersih; Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih; Penyajian

makanan harus memenuhi persyaratan berikut: Di tempat yang bersih; Meja ditutup dengan kain putih atau plastic; Asbak tempat abu rokok setiap saat dibersihkan ; Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.