

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan adalah merupakan hasil dari “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indra manusia, yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Selain itu pengetahuan atau *kognitif* yang merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Pengetahuan diperlukan sebagai dorongan fisik dalam membunuh rasa percaya diri maupun dengan dorongan sikap perilaku setiap orang sehingga dapat dikatakan bahwa pengetahuan merupakan stimulasi terhadap tindakan seseorang (Notoatmodjo 2007).

1. Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan antara lain :

a. Tingkat Pendidikan

Pendidikan adalah upaya untuk memberikan pengetahuan sehingga terjadi perubahan perilaku.

b. Informasi

Seseorang yang mempunyai sumber informasi yang lebih banyak akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas.

c. Budaya

Tingkah laku manusia atau kelompok manusia dalam memenuhi kebutuhan yang meliputi sikap dan kepercayaan

d. Pengalaman

Sesuatu yang pernah dialami seseorang akan menambah pengetahuan tentang sesuatu yang bersifat informal.

2. Ada enam tingkatan pengetahuan yaitu:

a. Tahu (*Know*)

Dalam tingkat pengetahuan ini, seseorang hanya sekedar mengingat materi yang sudah dipelajari sebelumnya. Orang yang hanya sekedar tahu biasanya belum bisa mengajarkan apa yang diketahuinya kepada orang lain (jika bisa, maka proses pengajaran tidak akan berjalan dengan efektif).

b. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan menjelaskan secara benar tentang obyek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan suatu materi tersebut dengan benar.

c. Aplikasi (*application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi sebenarnya . Aplikasi disini dapat diartikan sebagai penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks yang berbeda.

d. Analisa(*analysis*)

Adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih didalam satu struktur organisasi dan masih ada kaitannya satu sama lain.

e. Sintesis (*synthesis*)

Menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian itu didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

B. Perilaku

Perilaku adalah segenap manifestasi hayati individu dalam berinteraksi dengan lingkungan, mulai dari perilaku yang paling nampak sampai yang tidak tampak, dari yang dirasakan sampai paling yang tidak dirasakan (Oktaviana 2015).

Perilaku merupakan hasil daripada segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap dan tindakan. Perilaku merupakan respon/reaksi seorang individu terhadap stimulus yang berasal dari luar maupun dari dalam dirinya (Notoatmodjo 2010). Sedangkan menurut Wawan (2011) Perilaku merupakan suatu tindakan yang dapat diamati dan mempunyai frekuensi spesifik, durasi dan tujuan baik disadari maupun tidak. Perilaku adalah kumpulan berbagai faktor yang saling berinteraksi. Dilihat dari bentuk respons terhadap stimulus, maka perilaku dapat dibedakan menjadi dua (Notoatmodjo 2010), yaitu :

1. Bentuk pasif /Perilaku tertutup (*covert behavior*)

Respons seseorang terhadap stimulus dalam bentuk terselubung atau tertutup. Respons atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian,

persepsi, pengetahuan atau kesadaran dan sikap yang terjadi pada seseorang yang menerima stimulus tersebut, dan belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain.

2. Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Respons terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktik, yang dengan mudah dapat diamati atau dilihat orang lain.

C. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

Pengertian Hygiene menurut Depkes adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya, misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Widyati 2002). Ditinjau dari kesehatan lingkungan, hygiene merupakan usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia dan upaya mencegah timbulnya penyakit karena faktor lingkungan. Parameter untuk menentukan tingkat hygiene adalah :

1. Status kesehatan penjamah makanan
2. Kebiasaan mencuci tangan pakai sabun
3. Kebersihan kuku jari
4. Kebersihan pakaian.

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Widyati 2002). Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci

tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI 2003).

Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI 2003).

D. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

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 atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan di produksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi. Makanan dan minuman termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia karena merupakan sumber energi satu-satunya. Sehingga apapun yang akan disajikan sebagai makanan maupun minuman manusia haruslah memenuhi syarat utama, yaitu cita rasa makanan dan keamanan makanan dalam arti makanan tidak mengandung zat atau mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan tubuh yang memakan.

Makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan dan minuman berdasarkan kaidah-kaidah dari prinsip hygiene sanitasi makanan (Depkes RI 2003).

Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan ini layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :

1. Dalam derajat kematangan yang dikehendaki.
2. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
3. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit, dan kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
4. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne diseases*)

Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

E. Tujuan Hygiene dan Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keadaan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan.

Tujuan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman (Depkes RI 2003) :

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen.
2. Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di institusi.

F. Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Makanan yang sehat adalah makanan yang tidak tercemar oleh bakteri ataupun benda lain yang masuk kedalam makanan itu sendiri. Untuk mendapatkan makanan yang sehat kita harus memperhatikan hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. Untuk mencapai tujuan tersedianya makanan yang sehat maka upaya tersebut harus berdasarkan prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.

Prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan, Depkes RI antara lain

1. Pemilihan bahan makanan

Pemilihan bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak termasuk bahan tambahan dan bahan penolong (Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003). Bahan makanan perlu dipilih yang sebaik baiknya dilihat dari segi kebersihan, penampilan dan kesehatan. Penjamah makanan dalam memilih bahan yang akan diolah harus mengetahui sumber-sumber makanan yang baik serta memperhatikan ciri-ciri bahan yang baik.

Beberapa hal yang harus diingat tentang pemilihan bahan makanan :

- a. Hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.
- b. Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan.
- c. Mintalah informasi atau keterangan asal usul bahan yang dibeli
- d. Belilah bahan ditempat penjualan resmi dan bermutu seperti rumah potong Pemerintah atau tempat potong resmi yang diawasi Pemerintah, tempat pelelangan ikan resmi. Tidak membeli bahan makanan yang sudah kadaluwarsa atau membeli daging/unggas yang sudah terlalu lama disimpan, khususnya organ dalam (jeroan) yang potensial mengandung bakteri.

Pemilihan bahan makanan dibagi menjadi tiga (Depkes, 2007) yaitu;

- 1) Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti daging, beras, kentang dan sebagainya.
- 2) Bahan makanan terolah (pabrikan) yaitu bahan makanan yang sudah dapat langsung dimakan tetapi harus menggunakan proses pengolahan lebih lanjut seperti : ikan kaleng, nugget, kornet.
- 3) Bahan makanan siap santap yaitu bahan makanan yang dapat langsung dimakan tanpa pengolahan seperti bakso,soto.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Setelah bahan makanan dibeli, hendaknya disimpan dalam penyimpanan bahan makanan. Departemen Kesehatan (2006) mensyaratkan ruang atau gudang untuk menyimpan bahan makanan,terdapat sarana penyimpanan bahan makanan dingin. Syarat-syarat penyimpanan bahan makanan menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 adalah :

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- b. Penempatanya terpisah dengan makanan jadi.
- c. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis makanan yaitu :
 - 1) Dalam suhu yang sesuai.
 - 2) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - 3) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80-90%
- d. Bila bahan makanan disimpan digudang, cara penyimpananya tidak menempel pada dinding dan langit-langit, dengan ketentuan sebagai berikut :
 - 1) Jarak makanan dengan lantai 15 cm

- 2) Jarak makanan dengan dinding 5 cm
 - 3) Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
- e. Bahan Makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan. Bahan makanan yang disimpan lebih dahulu digunakan duluan, sedangkan bahan makanan yang masuk belakangan terakhir dikeluarkan. Pengambilan dengan cara seperti ini disebut cara *First In First Out (FIFO)*.

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan menyangkut empat aspek (Anwar dkk.,1977) yaitu :

a. Penjamah makanan

Penjamah makanan/pengelola makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan. Oleh karena itu perlu diawasi mengenai pengetahuan hygiene sanitasi makanan dan perilakunya dalam pengolahan makanan. Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri kedalam makanan sebagai penyebab penyakit. Depkes RI (2006), menyebutkan bahwa peran penjamah makanan sangat penting karena merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang harus memenuhi syarat. Hygiene perorangan dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus berpedoman bahwa sanitasi lingkungan merupakan pandangan hidupnya serta

menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat.

Mekanisme perpindahan bakteri kedalam makanan secara garis besar sebagai berikut (Jenie 1996) :

1) Mekanisme pencemaran dari tubuh penjamah makanan.

Sebagaimana kita ketahui, kulit kita tidak pernah bebas dari bakteri, termasuk bakteri, kapang, kamir dan protozoa. Dalam populasi mikroba ini terdapat pula mikroba patogen yang berpotensi menimbulkan berbagai penyakit perut (*gastroenteritis*) melalui makanan. Secara umum flora bakteri yang terdapat pada kulit manusia antara lain *Staphylococcus epidermidis* dan *Staphylococcus aureus*. Bakteri ini dapat berkembang biak dalam makanan dan membentuk toksin dan dapat menimbulkan keracunan makanan. Pada daerah disekitar mulut, hidung, tenggorokan pada tubuh yang normal, mengandung mikroba. Dari beberapa mikroba yang ada salah satunya *staphylococcus aureus* yang berada dalam saluran pernapasan dari manusia sehat. Seperti yang dinyatakan (BPOM 2003), bakteri patogen yang berasal dari pencernaan mempunyai kesempatan yang baik untuk mengkontaminasi makanan bila terkena tangan yang terkontaminasi. Pekerja yang menangani pangan dapat memindahkan bakteri patogen ke bumbu-bumbu dan bahan pangan bila mereka tidak mencuci tangan setelah dari kamar kecil. Tubuh manusia selain sebagai alat kerja juga sebagai sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya termasuk kepada makanan dan minuman. Sumber cemaran antara lain dari hidung, mulut, telinga, isi perut dan kulit. Untuk itu seorang penjamah makanan/pengelola makanan harus selalu menjaga kebersihannya agar tidak menambah potensi pencemarannya.

2) Sumber cemaran dari luka.

Kulit dalam keadaan normal mengandung bakteri penyakit. Sekali kulit luka terkelupas akibat luka atau teriris, maka bakteri akan masuk ke bagian dalam kulit dan terjadilah infeksi. Adanya luka atau koreng berisiko besar untuk menularkan penyakit melalui makanan, demikian juga keteraturan membersihkan rambut dengan keramas. Percikan ludah melalui batuk atau bersin merupakan sumber penularan penyakit. Untuk meminimalisasi penularan antara lain dengan:

- a) Segera menjauhi makanan.
- b) Segera menutup hidung pakai sapu tangan atau tissue
- c) Segera keluar ruangan

Ludah merupakan sumber cemaran yang akan tersebar ke udara selagi berbicara atau tertawa. Oleh karena itu tidak dibenarkan bergurau di dekat makanan atau berkata-kata selagi bekerja.

Penjamah yang sedang sakit flu, demam, atau diare sebaiknya tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan, sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang. Penjamah yang memiliki luka pada tubuhnya harus menutup luka tersebut dengan pelindung yang kedap air, misalnya plester, sarung tangan plastik atau karet, untuk menjamin tidak berpindahya mikrobia yang terdapat pada luka ke dalam makanan (Purnawijayanti 2001).

3) Kebersihan Rambut.

Rambut adalah bagian atas tubuh yang melindungi kepala dari sengatan panas matahari atau debu. Hal ini menyebabkan rambut akan cepat sekali kotor karena debu-debu akan mengendap di permukaan rambut, akibatnya rambut penuh kotoran. Bila rambut disisir kotoran akan berpindah ke sisir dan sebagian

akan jatuh ke bawah. Bila menyisir rambut di dapur maka kotoran rambut akan jatuh, ke dalam makanan. Oleh karena itu menyisir juga akan menyebabkan pencemaran kepada makanan. Pekerja yang berambut panjang harus mengikat rambutnya dan disarankan menggunakan topi atau jala rambut (*hairnet*). Setiap kali tangan menyentuh, menggaruk, menyisir, atau menyikat rambut, harus segera dicuci sebelum digunakan lagi untuk menangani makanan

4) Penggunaan Perhiasan

Perhiasan berpotensi menjadi media penularan/transmisi penyakit dalam makanan. Perhiasan dapat menjadi sarang kotoran akibat debu, kotoran, keringat dan sebagainya. Perhiasan akan menjadi sumber cemaran sehingga tidak perlu dipakai sewaktu mengolah makanan. Tangan yang dilengkapi perhiasan akan sulit dicuci sampai bersih karena sulit dalam proses pembersihan, terutama di daerah lekukan perhiasan dan permukaan kulit di sekitar perhiasan

b. Cara Pengolahan Makanan

Ada empat hal pokok yang harus diperhatikan dalam pengolahan makanan (Depkes RI, 2005):

- 1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- 2) Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
- 3) Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek/apron, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak

bermata, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, sebelum dan sesudah keluar dari kamar mandi, dan selalu memakai pakaian kerja yang bersih.

- 4) Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi *chotypa* dan buku kesehatan yang berlaku.

c. Tempat Pengolahan Makanan

Persyaratan tempat pengolahan makanan Permenkes RI No.715/Menkes/SK/V/2003 antara lain :

- 1) Luas untuk tempat pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaannya dengan mudah dan efisien, menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan.
- 2) Ruang pengolahan makanan tidak berhubungan langsung dengan jamban, peturasan, kamar mandi.
- 3) Terdapat meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan tikus dan hewan lainnya.
- 4) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan, maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengeringan.
- 5) Air bersih tersedia cukup untuk seluruh kegiatan dan kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan keputusan menteri kesehatan.
- 6) Tempat sampah dari bahan kedap air dan tertutup, tidak mudah berkarat.

d. Peralatan pengolahan makanan

Persyaratan peralatan antara lain :

- 1) Bahan peralatan : tidak boleh melepaskan zat beracun kepada makanan seperti *cadmium*, *plumbum*, *zincum*, *cuprum*, *stibium* atau *arsenicum*. Logam ini beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit kemih dan kanker.
- 2) Keutuhan peralatan : tidak boleh patah, tidak mudah berkarat, penyok, tergores atau retak karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri. Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi.
- 3) Fungsi : setiap peralatan mempunyai fungsi tersendiri yang berbeda dan jangan dicampur aduk dan bila perlu digunakan tanda pada peralatan sesuai fungsinya, karena peralatan yang digunakan bercampur baur akan menimbulkan kontaminasi makanan.
- 4) Letak : peralatan yang bersih dan siap dipergunakan sudah berada pada tempat masing-masing (rak penyimpanan peralatan) sehingga memudahkan waktu mempergunakannya/mengambil.

4. Penyimpanan makanan matang

Makanan masak sangat disukai oleh bakteri karena suasananya cocok untuk tempat berkembang biaknya bakteri. Oleh karena itu, cara penyimpanan harus memperhatikan wadah penyimpanan makanan masak (setiap makanan yang masak memiliki wadah yang terpisah, pemisah didasarkan pada jenis makanan dan setiap wadah harus memiliki tutup tetapi tetap berventilasi) (Depkes, 2007)

Menurut Depkes RI (1994) penyimpanan makanan dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama. Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu, dimana terdapat titik-titik rawan untuk berkembang biak bakteri patogen dan pembusuk pada suhu yang sesuai dengan kondisinya.

Dalam Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, penyimpanan makanan jadi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut (RI 2003) :

- a. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya.
- b. Disimpan dalam ruangan tertutup dan bersuhu dingin (10-18 °C)
- c. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu 65,5 °C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.
- d. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5 °C sampai dengan 1 °C
- e. Tidak tercampur antara makanan yang sudah siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah dan tidak disajikan ulang.

5. Pengangkutan makanan

Makanan perlu diperhatikan dalam cara pengangkutannya, Depkes,(2000) yaitu sebagai berikut :

- a. Makanan jadi tidak diangkut bersama dengan bahan makanan mentah.
- b. Makanan yang diangkut dalam wadah tertutup sendiri-sendiri.
- c. Pengisian wadah tidak sampai penuh agar tersedia udara untuk ruang gerak.
- d. Penempatan wadah dalam kendaraan harus tidak saling mencemari.

e. Alat pengangkut yang tertutup khusus dan permukaan dalamnya mudah dibersihkan.

6. Penyajian makanan

Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, menyebutkan persyaratan untuk penyajian makanan sebagai berikut :

- a. Harus terhindar dari pencemaran.
- b. Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya.
- c. Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
- d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih.
- e. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - 1) Ditempat yang bersih.
 - 2) Meja ditutup dengan kain putih atau plastik
 - 3) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat lima menit sudah dicuci.

G. Kantin Sekolah.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Kantin adalah ruang tempat menjual makanan dan minuman (di sekolah, di kantor, di asrama, dan sebagainya). Menurut Wikipedia, Kantin (dari bahasa Belanda: Kantine) adalah sebuah ruangan dalam sebuah gedung umum yang dapat digunakan untuk makan, baik makanan yang dibawa sendiri maupun yang dibeli disana. Kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Kantin merupakan salah satu tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya masyarakat dalam hal ini siswa-siswi dan para guru (Depkes RI 2003).

Kantin sekolah dapat dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu kantin dengan ruangan tertutup dan kantin dengan ruangan terbuka seperti di koridor atau di halaman sekolah. Meskipun kantin berada di ruang terbuka, namun ruang pengolahan dan tempat penyajian makanan harus dalam keadaan tertutup. Kedua jenis kantin ini harus memiliki sarana dan prasarana sebagai berikut: sumber air bersih, tempat penyimpanan, tempat pengolahan, tempat penyajian dan ruang makan, fasilitas sanitasi, perlengkapan kerja dan tempat pembuangan limbah

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

Kantin berfungsi sebagai :

1. Sarana penyediaan makanan untuk menjaga kesehatan warga sekolah
2. Tempat warga sekolah untuk memilih makanan yang aman dan bergizi
3. Tempat bersosialisasi antar warga sekolah.

Mengingat manfaat yang diharapkan dari kantin serta dampaknya terhadap keadaan gizi dan kesehatan peserta didik, maka pengelolaan makanan di kantin hendaknya memperhatikan aspek-aspek sebagai berikut :

a. Pengelola Kantin

Penyelenggaraan makanan kantin memerlukan seorang penanggungjawab kantin yang mempunyai tugas pokok sebagai penanggungjawab kelangsungan kantin secara keseluruhan, baik kedalam (sekolah) maupun keluar yaitu kepada orang tua peserta didik dan instansi berwenang bila terjadi hal-hal yang tidak diinginkan atau tidak diduga.

Pengelola kantin memiliki kualifikasi sebagai berikut :

- 1). Berbadan sehat
- 2). Bebas dari penyakit menular
- 3). Bersih dan Rapi
- 4). Mengerti tentang kesehatan
- 5). Memiliki disiplin kerja yang tinggi

Selain kriteria tersebut diatas, pengelola kantin perlu memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan, hygiene sanitasi makanan.

b. Lokasi kantin

Lokasi kantin harus dalam pekarangan sekolah dan sedapat mungkin masih dalam wilayah gedung sekolah, tidak berdekatan dengan jamban, kamar mandi dan tempat pembuangan sampah.

c. Fasilitas dan Peralatan

1) Fasilitas Bangunan Kantin.

Kantin dengan ruangan tertutup dan kantin dengan ruangan terbuka harus memiliki sarana dan prasarana sebagai berikut: sumber air bersih, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan, tempat penyajian, ruang makan, fasilitas sanitasi, perlengkapan kerja, tempat sampah yang tertutup.

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 minuman.

Kantin dengan ruangan tertutup maupun terbuka harus mempunyai suplai air bersih yang cukup.

3). Fasilitas ruang pengolahan

Ada tempat/meja yang permanen dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan, dan dengan penerangan yang cukup terang sehingga karyawan bisa bekerja dan bergerak dengan leluasa.

4). Fasilitas tempat penyajian.

Kantin ruang tertutup maupun ruang terbuka harus mempunyai tempat penyajian makanan seperti lemari *display* , etalase atau lemari kaca dan selalu tertutup untuk melindungi makanan dari debu, serangga.

5). Fasilitas tempat penyimpanan bahan pangan dan bukan pangan.

Kantin harus mempunyai tempat penyimpanan bahan pangan, tempat penyimpanan makanan jadi yang akan disajikan, dan tempat penyimpanan peralatan. Tempat penyimpanan khusus seperti bahan pencuci peralatan, pembasmi serangga harus terpisah.

6). Peralatan kantin

Harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat, kuat dan mudah dibersihkan.

7). Fasilitas sanitasi, tersedia :

- a) Bak cuci piring dengan air bersih yang mengalir dan rak pengering.
- b) Wastafel dengan sabun dan lap bersih atau tissue .
- c) Suplai air bersih yang cukup.
- d) Alat cuci/pembersih yang terawat baik

8). Fasilitas pembuangan limbah

Tersedia tempat sampah organik dan non organik yang tertutup. Terdapat saluran pembuangan air limbah yang terawat. Jarak kantin dengan tempat penampungan sampah minimal 20 meter.

9). Pakaian kerja karyawan

Perlengkapan kerja karyawan agar disediakan seperti pakaian kerja, celemek, tutup kepala, sarung tangan, masker.