MEDIC NUTRICIA
Jurnal Ilmu Kesehatan
ISSN : 3025-8855

Vol. 24 No 2 Tahun 2026
Cahaya Ilmu Bangsa

GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA KANTIN SEKOLAH DI UPTD SPF SMP NEGERI 20 MAKASSAR

Retno Purwanty[1], Sukirno Kasau[2], Diana Mirja Togubu[3]
Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Tamalatea Makassar
E-mail: Retnopurwanty91@gmail.com

Abstrak

Higiene sanitasi makanan merupakan salah satu faktor penting dalam menjamin keamanan pangan, khususnya pada lingkungan sekolah yang menyediakan makanan bagi siswa. Penerapan higiene sanitasi yang kurang baik dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan penyakit bawaan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi makanan pada kantin di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional. Sampel penelitian terdiri dari penjamah makanan pada 7 kantin yang dipilih sebagai objek observasi. Pengumpulan data dilakukan menggunakan lembar observasi yang mencakup personal higiene penjamah makanan, pemilihan bahan baku, pengolahan bahan makanan, higiene peralatan makanan, tempat penyimpanan makanan matang, dan tempat penyajian makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa personal higiene penjamah makanan memenuhi syarat sebesar 83,3%, higiene pemilihan bahan baku 100%, higiene peralatan makanan 100%, higiene tempat penyimpanan makanan matang 71,4%, dan higiene tempat penyajian makanan 71,4%. Sementara itu, higiene pengolahan bahan makanan memiliki capaian terendah, yaitu hanya 42,9% kantin yang memenuhi syarat. Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi makanan sudah baik pada beberapa aspek, tetapi belum merata pada seluruh tahapan pengelolaan makanan. Peningkatan pengawasan, pembinaan penjamah makanan, serta penyediaan sarana higiene sanitasi diperlukan untuk meningkatkan keamanan makanan di kantin sekolah.

Kata kunci: higiene sanitasi, keamanan pangan, kantin sekolah, makanan, penjamah makanan

Abstract

Food hygiene and sanitation are important factors in ensuring food safety, particularly in school environments that provide food for students. Inadequate implementation of food hygiene and sanitation may increase the risk of contamination and foodborne diseases. This study aimed to describe the condition of food hygiene and sanitation in the canteens at UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar. This study employed a descriptive observational. The study sample consisted of food handlers at 7 canteens selected as objects of observation. Data were collected using an observation checklist covering food handlers' personal

Article history
Received: Mei 2026
Reviewed: Mei 2026
Published: Mei 2026
Plagirism checker no 234.8576

Copyright : Author
Publish by : Nutricia

This work is licensed under a creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license

hygiene, raw material selection, food processing, food equipment hygiene, cooked food storage facilities, and food serving facilities. The results showed that 83,3% of the canteens met the requirements for food handlers' personal hygiene, raw material selection hygiene, and food equipment hygiene. Meanwhile, hygiene of cooked food storage facilities and food serving facilities each met the requirements in 71.4% of the canteens. Food processing hygiene had the lowest achievement, with only 42.9% of the canteens meeting the requirements. Overall, the findings indicate that food hygiene and sanitation practices were adequate in several aspects but were not consistently implemented throughout all stages of food handling. Increased supervision, food handler training, and improvement of sanitation facilities are recommended to enhance food safety in school canteens.

Keywords: food hygiene and sanitation, food safety, school canteen, food, food handlers

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang berperan penting dalam menjaga kesehatan dan menunjang proses pertumbuhan serta perkembangan anak usia sekolah. Konsumsi pangan yang aman, bergizi, dan bebas dari kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik menjadi salah satu faktor penentu derajat kesehatan masyarakat. Dalam konteks Kesehatan lingkungan, keamanan pangan tidak hanya berkaitan dengan mutu bahan makanan, tetapi juga dipengaruhi oleh penerapan higiene sanitasi selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga penyajian makanan kepada konsumen (Kementrian Kesehatan RI, 2023)

Permasalahan keamanan pangan menjadi semakin penting pada lingkungan sekolah karena makanan dan minuman yang dijual di kantin merupakan salah satu sumber pangan yang dikonsumsi oleh peserta didik selama berada di sekolah. Anak sekolah termasuk kelompok yang perlu mendapatkan perhatian dalam penyediaan pangan yang aman karena makanan yang tercemar dapat menyebabkan gangguan kesehatan dan pada akhirnya dapat mengganggu aktivitas belajar. WHO juga menegeaskan bahwa penyakit akibat pangan merupakan masalah kesehatan masyarakat yang dapat memberikan dampak besar terhadap kelompok rentan. Anak usia sekolah termasuk kelompok rentan terhadap penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne disease) karena sebagian besar waktu mereka dihabiskan di lingkungan sekolah. Sekolah menjadi tempat strategis untuk membentuk perilaku hidup sehat, termasuk melalui penyediaan makanan yang aman dan higienis. Oleh karena itu, kantin sekolah memiliki peran penting dalam menyediakan makanan yang memenuhi persyaratan kesehatan sehingga tidak menimbulkan risiko gangguan kesehatan bagi peserta didik. (BPOM RI, 2023, 2018) Kantin sekolah mempunyai peranan penting dalam menyediakan makanan dan minuman bagi peserta didik. Namun pengelolaan kantin yang tidak memperhatikan prinsip higiene dan sanitasi dapat meningkatkan kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan. Kontaminasi makanan dapat terjadi pada berbagai tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, persiapan pengolahan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan, hingga penyajian makanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menjelaskan bahwa permasalahan keamanan pangan jajanan anak sekolah dapat berkaitan dengan pencemaran mikrobiologis dan kimia serta praktik penanganan pangan yang tidak sesuai dengan prinsip keamanan pangan. BPOM juga menekankan pentingnya pemahaman pengelola kantin mengenai keamanan dan

sanitasi pangan dalam proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian pangan. Higiene dan sanitasi makanan merupakan upaya penting untuk mencegah makanan menjadi sumber penyakit.

Higiene berkaitan dengan upaya menjaga kebersihan individu, bahan pangan, peralatan, dan proses pengolahan, sedangkan sanitasi berkaitan dengan upaya pengendalian lingkungan dan sarana yang dapat menjadi sumber pencemaran makanan. Peranan kedua aspek tersebut diperlukan secara menyeluruh karena kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap rantai pangan. WHO menyatakan bahwa makanan dapat mengalami kontaminasi pada setiap tahapan produksi, distribusi, maupun persiapan, sehingga penerapan praktik higiene yang baik merupakan salah satu langkah penting dalam mencegah penyakit akibat pangan.

Di Indonesia, masalah keamanan pangan jajanan anak sekolah masih menjadi perhatian pemerintah. Program Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang dilaksanakan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan terus dikembangkan untuk meningkatkan kualitas pangan yang dikonsumsi siswa. Hasil pengawasan BPOM yang dikutip dalam penelitian Febrianis (2023), menunjukkan bahwa sekitar 40-44% pangan jajanan anak sekolah pada beberapa tahun pengawasan masih belum memenuhi persyaratan keamanan pangan sehingga berpotensi menimbulkan risiko Kesehatan bagi peserta didik.

Selain faktor bahan pangan, aspek higiene sanitasi kantin sekolah juga berpengaruh besar terhadap keamanan makanan. Penjamah makanan yang tidak menerapkan kebersihan diri, fasilitas sanitasi yang tidak memadai, serta proses pengolahan makanan yang tidak sesuai standar dapat menjadi sumber kontaminasi mikroorganisme pathogen. Oleh sebab itu, pengawasan terhadap higiene sanitasi kantin sekolah menjadi bagian penting dalam upaya perlindungan kesehatan siswa.

Berbagai penelitian di Indonesia menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi kantin sekolah masih belum optimal. Penelitian Akbar, Lanita, dan Hidayati (2023) di Kota Sungai Penuh menemukan bahwa pengetahuan penjamah makanan, keikutsertaan pelatihan, pengawasan, dan ketersediaan fasilitas sanitasi berhubungan signifikan dengan penerapan higiene sanitasi kantin sekolah. Temuan tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat berbagai faktor yang mempengaruhi kualitas higiene sanitasi pada kantin sekolah.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Ningsih (2024) pada kantin sekolah dasar di Kota Semarang menunjukkan bahwa 72,4% kantin sekolah belum memenuhi persyararatan higiene sanitasi. Selain itu, ditemukan bahwa 54,2% sampel makanan jajanan tidak memenuhi syarat kesehatan akibat cemaran fisik, kimia, dan mikrobiologi. Hasil ini menunjukkan bahwa keamanan pangan di lingkungan sekolah masih menjadi masalah yang memerlukan perhatian serius dari berbagai pihak. . Penelitian oleh Sari et al. (2021) menunjukkan bahwa lebih dari 60% kantin sekolah tidak memenuhi standar sanitasi dasar. Sementara itu, Kementerian Kesehatan RI melalui Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 menegaskan bahwa penyelenggaraan makanan harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi untuk menjamin keamanan pangan.

Tantangan utama dalam penerapan higiene sanitasi kantin sekolah meliputi rendahnya kepatuhan penjamah makanan terhadap prinsip higiene sanitasi, kurangnya sarana sanitasi, keterbatasan pengawasan, serta minimnya pelatihan keamanan pangan bagi pengelola kantin. Kondisi tersebut menyebabkan standar kebersihan makanan sulit diterapkan secara konsisten sehingga meningkatkan potensi terjadinya kontaminasi pangan. Selain itu, masih banyak kantin sekolah yang belum memiliki fasilitas pendukung seperti tempat cuci tangan yang memadai, tempat sampah tertutup, penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat, serta akses air bersih yang memadai. Dalam perspektif kesehatan lingkungan, kondisi tersebut dapat menjadi faktor risiko terjadinya pencemaran makanan yang dikonsumsi siswa setiap hari. Pemerintah melalui BPOM dan Kementerian Kesehatan telah mengembangkan berbagai program keamanan pangan sekolah, termasuk pembentukan kader keamanan pangan dan program kantin sehat. Namun demikian, implementasi program tersebut masih menghadapi berbagai hambatan,

terutama pada aspek pengawasan berkelanjutan dan kepatuhan pelaku usaha pangan di lingkungan sekolah. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan peneliti hIgiene sanitasi makanan jajanan dan kondisi kantin sekolah di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar masih kurang baik. Oleh karena itu, perlu adanya perhatian yang lebih terhadap praktik higiene sanitasi makanan karena sangat penting untuk dilakukan.

UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar sebagai salah satu institusi pendidikan memiliki kantin sebanyak 7 yang menjadi sumber konsumsi harian siswa. Kantin di sekolah tersebut melayani siswa sebanyak 920 orang serta Guru dan Staf Tata Usaha sejumlah 75 orang. Oleh karena itu, penting untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi makanan di kantin tersebut sebagai upaya pencegahan penyakit dan peningkatan kualitas kesehatan siswa.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai gambaran higiene sanitasi makanan yang meliputi personal higiene penjamah, higiene sanitasi pemilihan bahan makanan, higiene sanitasi tempat pengolahan makanan, higiene sanitasi peralatan makanan, higiene sanitasi penyimpanan bahan makanan matang, higiene sanitasi penyajian makanan.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif dengan pendekatan observasional untuk menggambarkan penerapan higiene sanitasi makanan pada kantin sekolah di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar tanpa melakukan perlakuan atau intervensi terhadap objek penelitian. Lokasi: Penelitian ini dilaksanakan di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar yang terletak di Jalan Inspeksi PAM No. 20 Kel. Manggala Kec. Manggala Kota Makassar. Waktu: Penelitian ini di mulai bulan Juli 2026. Adapun populasi dalam penelitian ini yaitu penjamah makanan pada 7 kantin sekolah, yang melakukan kegiatan pengolahan, penyajian, atau penjual makanan dan minuman di kantin UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar. Sampel dalam penelitian ini adalah semua penjamah makanan sebagai responden penelitian. Mengingat jumlah penjamah makanan di kantin UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar relatif sedikit, maka penelitian ini menggunakan teknik total sampling yaitu semua anggota populasi dijadikan sebagai sampel penelitian untuk mendapatkan data personal higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, sanitasi pemilihan bahan makanan, sanitasi tempat penyimpanan bahan makanan. sanitasi pengolahan makanan, sanitasi tempat penyimpanan makanan matang, sanitasi tempat penyajian makanan,

PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

1. Personal Higiene Penjamah Makanan

Personal higiene penjamah makanan merupakan salah satu faktor penting yang berperan dalam menjaga keamanan dan mutu makanan yang dihasilkan. Penjamah makanan dapat menjadi sumber pencemaran apabila tidak menerapkan perilaku higiene dengan baik, karena tubuh, tangan, rambut, kuku, pakaian, maupun kebiasaan penjamah dapat menjadi media perpindahan mikroorganisme ke makanan. Oleh karena itu, penerapan personal higiene selama proses penyiapan, pengolahan, hingga penyajian makanan menjadi bagian yang penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi makanan.

Berdasarkan hasil penelitian mengenai personal higiene penjamah makanan pada kantin sekolah di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar, diperoleh hasil bahwa seluruh penjamah makanan pada 7 kantin atau sebesar 100% berada dalam kategori memenuhi syarat. Hasil penilaian menunjukkan bahwa sebagian besar indikator personal higiene telah dilaksanakan dengan baik, yaitu penjamah dalam kondisi sehat dan bebas dari penyakit menular, memiliki kuku pendek dan bersih serta tidak menggunakan pewarna kuku, tidak menggunakan perhiasan atau aksesoris ketika mengolah pangan, tidak merokok, bersin, meludah, batuk atau mengunyah makanan ketika mengolah pangan, serta tidak menangani pangan setelah menggaruk anggota tubuh tanpa mencuci tangan atau menggunakan sanitizer terlebih dahulu.

Hasil tersebut pada dasarnya telah sesuai dengan persyaratan kesehatan penjamah pangan yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023. Dalam peraturan tersebut dijelaskan bahwa penjamah pangan harus sehat dan bebas dari penyakit menular, berkuku pendek dan bersih, tidak menggunakan perhiasan ketika mengolah pangan, serta tidak merokok, bersin, meludah, batuk atau mengunyah makanan ketika menangani pangan. Penjamah juga harus menjaga kebersihan tangan sebelum dan selama proses pengolahan pangan. Namun, berdasarkan hasil penilaian per indikator masih ditemukan satu aspek yang belum memenuhi syarat, yaitu penggunaan perlengkapan pelindung berupa celemek, masker dan tutup kepala serta penutupan luka pada tangan apabila terdapat luka. Pada indikator tersebut, sebanyak 7 kantin atau 100% dikategorikan tidak memenuhi. Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun perilaku personal higiene penjamah secara umum sudah baik, penggunaan alat pelindung diri masih menjadi kelemahan yang perlu mendapatkan perhatian.

Penggunaan celemek, masker dan tutup kepala memiliki fungsi untuk mengurangi kemungkinan kontaminasi pangan yang berasal dari tubuh maupun pakaian penjamah. Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 secara khusus mensyaratkan penggunaan perlengkapan pelindung seperti celemek, masker dan tutup kepala serta penutupan luka tangan dengan penutup yang tahan air dan dalam kondisi bersih. Oleh karena itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa personal higiene penjamah makanan di kantin UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar secara umum sudah baik, tetapi masih diperlukan peningkatan kepatuhan terhadap penggunaan perlengkapan pelindung.

.

2. Higiene Pemilihan Bahan Baku

Pemilihan bahan baku merupakan salah satu tahapan penting dalam penerapan higiene sanitasi makanan. Bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan, baik dari segi kondisi fisik, kualitas, kebersihan, maupun keamanan. Pemilihan bahan baku yang tidak tepat dapat menjadi salah satu sumber kontaminasi makanan, terutama apabila bahan telah mengalami kerusakan, tercemar mikroorganisme, mengandung bahan kimia berbahaya, atau tidak disimpan dan ditangani dengan baik. Oleh karena itu, pemilihan bahan baku perlu dilakukan secara teliti sebelum bahan tersebut digunakan dalam proses pengolahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian, higiene pemilihan bahan baku pada seluruh kantin sekolah di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar menunjukkan hasil yang sangat baik. Seluruh 7 kantin atau 100% memenuhi syarat dengan skor rata-rata 10 dari 10 atau sebesar 100%. Seluruh indikator pemilihan bahan baku juga menunjukkan hasil 100% memenuhi, meliputi kondisi bahan yang segar dan tidak busuk, tidak berbau menyimpang, tidak mengalami perubahan warna, tidak berlendir atau berjamur, bebas dari kotoran dan benda asing, bebas dari kerusakan akibat serangga atau hewan pengerat, serta bahan pangan kemasan memiliki izin edar, label yang jelas, tanggal kedaluwarsa yang masih berlaku dan kondisi kemasan yang utuh.

Hasil tersebut sesuai dengan Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 yang mengatur bahwa bahan pangan yang tidak dikemas harus berasal dari sumber yang jelas atau dipercaya, memiliki mutu yang baik, utuh dan tidak rusak. Untuk bahan pangan kemasan, harus memiliki label, terdaftar atau memiliki izin edar serta belum melewati tanggal kedaluwarsa. Pemilihan bahan baku merupakan tahapan awal yang sangat penting dalam menjaga keamanan makanan. Bahan pangan yang telah mengalami kerusakan, perubahan warna, bau, tekstur, berlendir atau berjamur dapat menjadi indikator penurunan mutu dan berpotensi menjadi sumber cemaran. Oleh karena itu, pemilihan bahan baku yang baik dapat mengurangi kemungkinan masuknya cemaran biologis, kimia maupun fisik ke dalam proses pengolahan makanan.

Hasil penelitian yang menunjukkan 100% kantin memenuhi syarat mengindikasikan bahwa

penjamah makanan telah memiliki perhatian yang baik terhadap kondisi bahan pangan sebelum digunakan. Hal tersebut merupakan kondisi yang positif karena keamanan pangan tidak hanya ditentukan pada saat makanan dimasak, tetapi dimulai sejak pemilihan dan penerimaan bahan pangan. Dengan demikian, higiene pemilihan bahan baku pada kantin sekolah di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar dapat dikatakan telah sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi pangan berdasarkan Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023. Kondisi ini perlu dipertahankan melalui pemeriksaan kondisi bahan setiap kali bahan pangan diterima dan sebelum digunakan dalam proses pengolahan.

3. **Higiene Pengolahan Bahan Makanan**

Pengolahan bahan makanan merupakan salah satu tahapan penting dalam penyelenggaraan makanan karena pada tahap ini bahan makanan mengalami berbagai proses sebelum menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Higiene pada tahap pengolahan perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan, baik yang berasal dari penjamah makanan, peralatan, lingkungan, maupun bahan makanan itu sendiri. Pengolahan yang dilakukan dengan cara yang kurang higienis dapat menyebabkan makanan terkontaminasi oleh mikroorganisme dan berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan bagi konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa higiene pengolahan bahan makanan merupakan salah satu aspek yang masih membutuhkan perhatian. Berdasarkan hasil penilaian, sebanyak 3 dari 7 kantin atau 42,9% memenuhi syarat, sedangkan 4 kantin atau 57,1% tidak memenuhi syarat. Skor rata rata yang diperoleh adalah 6,86 dari 9 atau sebesar 76,19%.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa meskipun beberapa proses dasar pengolahan makanan telah dilakukan dengan baik, masih terdapat kondisi lingkungan dan fasilitas pengolahan yang berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan. Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 menegaskan bahwa pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan prinsip higiene dan sanitasi mulai dari penerimaan atau pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan, penyimpanan pangan matang hingga penyajian. Pada indikator pengolahan makanan dilakukan di tempat yang bersih, sebanyak 5 kantin atau 71,4% memenuhi syarat dan 2 kantin atau 28,6% tidak memenuhi. Sementara itu, pada indikator kebersihan lantai, dinding dan meja pengolahan hanya 3 kantin atau 42,9% yang memenuhi syarat, sedangkan 4 kantin atau 57,1% tidak memenuhi. Kondisi ini menunjukkan bahwa kebersihan lingkungan fisik tempat pengolahan masih menjadi salah satu permasalahan dalam penerapan higiene sanitasi makanan. Kondisi lantai, dinding dan meja pengolahan yang kurang bersih dapat menjadi sumber pencemaran fisik maupun mikrobiologis. Debu, kotoran, sisa bahan makanan dan mikroorganisme yang terdapat pada lingkungan pengolahan dapat berpindah ke tangan, peralatan ataupun makanan. Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 mensyaratkan bangunan tempat pengelolaan pangan dalam kondisi terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi serta tata letaknya dirancang untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang. Pada indikator tempat sampah tersedia, tertutup dan tidak menimbulkan pencemaran, hanya 2 kantin atau 28,6% yang memenuhi syarat, sedangkan 5 kantin atau 71,4% tidak memenuhi.

Temuan tersebut menjadi salah satu masalah utama dalam aspek pengolahan. Tempat sampah yang tidak tertutup atau tidak dikelola dengan baik dapat menjadi sumber bau dan dapat menarik lalat maupun serangga lainnya. Keberadaan vektor di sekitar tempat pengolahan dapat meningkatkan kemungkinan terjadinya kontaminasi pada bahan maupun makanan yang sedang diolah.

Selain itu, pada indikator area pengolahan bebas dari lalat, kecoa, tikus atau hewan pengganggu lainnya, hanya 3 kantin atau 42,9% yang memenuhi syarat, sedangkan 4 kantin atau 57,1% tidak memenuhi. Hal tersebut menunjukkan perlunya peningkatan pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit di lingkungan kantin. Meskipun demikian, terdapat

beberapa indikator pengolahan yang menunjukkan hasil sangat baik. Seluruh kantin atau 100% memenuhi syarat dalam penggunaan peralatan yang bebas dari karat, retak atau kerusakan, penggunaan air dari sumber air bersih, pemisahan bahan makanan mentah dari makanan matang, pemasakan makanan hingga matang sempurna serta mencegah makanan matang bersentuhan kembali dengan bahan mentah. Temuan tersebut menunjukkan bahwa penjamah makanan telah menerapkan beberapa prinsip penting untuk mencegah kontaminasi silang. Pemisahan makanan mentah dan matang serta pemasakan hingga matang merupakan langkah penting untuk mengurangi risiko perpindahan mikroorganisme dan keberadaan mikroorganisme patogen dalam makanan.

Dengan demikian, aspek pengolahan bahan makanan merupakan bagian yang paling perlu ditingkatkan dibandingkan aspek lainnya. Prioritas perbaikan dapat diarahkan pada kebersihan lantai, dinding dan meja pengolahan, penyediaan tempat sampah yang tertutup serta pengendalian lalat, kecoa, tikus dan hewan pengganggu lainnya.

4. **Higiene Peralatan Makanan**

Peralatan makanan merupakan salah satu komponen penting dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Peralatan yang digunakan untuk mengolah, menyimpan, dan menyajikan makanan harus memenuhi persyaratan higiene agar tidak menjadi sumber pencemaran. Peralatan yang kotor atau tidak dicuci dengan baik dapat menjadi tempat menempelnya sisa makanan dan berkembangnya mikroorganisme yang kemudian dapat berpindah ke makanan. Oleh karena itu, kebersihan peralatan perlu diperhatikan mulai dari proses penggunaan, pencucian, pembilasan, pengeringan, hingga penyimpanannya. Berdasarkan hasil penelitian, higiene peralatan makanan pada seluruh kantin di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar berada dalam kategori memenuhi syarat. Sebanyak 7 kantin atau 100% memenuhi syarat dengan skor rata-rata 8,14 dari 9 atau sebesar 90,48%.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa peralatan yang digunakan dalam pengolahan dan penyajian makanan secara umum telah memenuhi prinsip higiene sanitasi. Seluruh kantin memenuhi indikator bahwa peralatan masak terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, menggunakan bahan tara pangan atau food grade, peralatan bersih disimpan dalam kondisi kering dan terlindung, memiliki tempat penyimpanan pangan sesuai peruntukan, memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan, tersedia sarana pencucian peralatan dan proses pencucian dilakukan melalui tahap pencucian, pembersihan dan sanitasi.

Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 menetapkan bahwa peralatan pangan harus terbuat dari bahan kedap air dan tahan karat, tidak memindahkan zat beracun, bau atau rasa ke pangan, serta bebas dari lubang, celah atau retakan. Peralatan juga harus terbuat dari bahan tara pangan (food grade), disimpan dalam kondisi kering dan terlindung dari vektor serta binatang pembawa penyakit. Selain itu, peralatan untuk pangan mentah dan pangan matang harus dibedakan, misalnya talenan dan pisau.

Pada penelitian ini, terdapat satu indikator yang masih belum sepenuhnya terpenuhi, yaitu pemisahan peralatan untuk pangan mentah dan pangan matang. Sebanyak 6 kantin atau 85,7% memenuhi syarat, sedangkan 1 kantin atau 14,3% tidak memenuhi. Selain itu, indikator mengenai wadah atau pengangkut hasil produksi yang terbuat dari bahan kuat dan mudah dibersihkan hanya dipenuhi oleh 2 kantin atau 28,6%, sedangkan 5 kantin atau 71,4% tidak memenuhi.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa meskipun hasil keseluruhan higiene peralatan masuk kategori memenuhi syarat, masih terdapat potensi terjadinya kontaminasi silang apabila peralatan untuk bahan mentah dan makanan matang tidak dipisahkan. Oleh karena itu, penggunaan peralatan secara terpisah perlu dipertahankan dan ditingkatkan.

Secara keseluruhan, higiene peralatan makanan merupakan salah satu aspek yang telah diterapkan dengan baik di kantin sekolah. Namun, pengelola kantin tetap perlu melakukan pengawasan terhadap pemisahan peralatan serta menyediakan wadah pengangkut atau

penyimpanan yang sesuai agar makanan dan peralatan tetap terlindung dari sumber pencemaran.

5. Higiene Tempat Penyimpanan Makanan Matang

Tempat penyimpanan makanan matang merupakan salah satu aspek penting dalam penerapan higiene sanitasi makanan. Makanan yang telah selesai diolah masih memiliki risiko mengalami kontaminasi apabila tidak disimpan pada tempat yang bersih dan terlindung. Kontaminasi dapat berasal dari debu, serangga, hewan, tangan penjamah, peralatan, maupun lingkungan sekitar. Oleh karena itu, makanan matang perlu mendapatkan perlindungan yang baik sejak selesai dimasak sampai makanan tersebut disajikan kepada konsumen. Berdasarkan hasil penelitian, higiene tempat penyimpanan makanan matang menunjukkan bahwa 5 dari 7 kantin atau 71,4% memenuhi syarat, sedangkan 2 kantin atau 28,6% tidak memenuhi syarat. Skor rata-rata yang diperoleh adalah 3 dari 4 atau sebesar 75%.

Hasil per indikator menunjukkan bahwa seluruh kantin atau 100% telah memisahkan penyimpanan pangan matang dari bahan pangan dan menggunakan wadah penyimpanan yang terpisah untuk setiap jenis pangan. Hal tersebut merupakan kondisi yang baik karena pemisahan makanan 85 matang dari bahan mentah dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang. Namun, pada indikator penyimpanan pangan olahan siap saji berkuah dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C, hanya 4 kantin atau 57,1% yang memenuhi syarat, sedangkan 3 kantin atau 42,9% tidak memenuhi. Pada indikator pangan matang disimpan pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit, hanya 3 kantin atau 42,9% yang memenuhi dan 4 kantin atau 57,1% tidak memenuhi.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat risiko pencemaran setelah makanan selesai dimasak. Makanan matang yang dibiarkan terbuka dapat terpapar debu, lalat dan kontaminan lainnya. Oleh karena itu, makanan matang harus dilindungi dengan wadah yang sesuai dan ditempatkan pada kondisi penyimpanan yang dapat mempertahankan keamanan makanan. Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 menegaskan bahwa pangan olahan siap saji harus berada dalam keadaan terlindung dan bebas dari cemaran kontaminan. Tahap penyimpanan pangan matang juga harus memenuhi prinsip higiene dan sanitasi. Dengan demikian, penyimpanan makanan matang di kantin UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar secara umum telah memenuhi syarat, tetapi masih perlu dilakukan perbaikan terutama dalam mempertahankan suhu makanan dan memastikan makanan selalu terlindung dari kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.

6. Higiene Tempat Penyajian Makanan

Tempat penyajian makanan merupakan salah satu bagian penting dalam penerapan higiene sanitasi makanan. Tahap penyajian merupakan tahap akhir sebelum makanan dikonsumsi oleh konsumen sehingga kondisi tempat penyajian perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya kontaminasi. Makanan yang telah melalui proses pemilihan bahan baku dan pengolahan dengan baik masih dapat tercemar apabila disajikan pada tempat yang kotor, terbuka, atau tidak terlindungi dari sumber pencemaran. Oleh karena itu, higiene tempat penyajian menjadi salah satu faktor yang berperan dalam menjaga keamanan makanan yang dijual di kantin sekolah. Berdasarkan hasil penelitian, higiene tempat penyajian makanan pada 7 kantin menunjukkan bahwa 5 kantin atau 71,4% memenuhi syarat, sedangkan 2 kantin atau 28,6% tidak memenuhi syarat. Skor rata-rata yang diperoleh adalah 6,43 dari 8 atau sebesar 80,36%. Pada indikator kebersihan dan perlindungan makanan saat penyajian atau pengemasan, sebanyak 6 kantin atau 85,7% memenuhi syarat. Sebanyak 4 kantin atau 57,1% memenuhi syarat dalam penggunaan wadah tertutup dan tara pangan (food grade). Seluruh kantin atau 100% memenuhi indikator mengenai makanan matang yang mudah rusak dan telah berada pada suhu ruang selama 4 jam, makanan segar yang langsung dikonsumsi, pemberian tanda batas waktu pada makanan yang dikemas, serta kebersihan

piring, gelas, sendok, garpu dan perlengkapan penyajian. 87 Akan tetapi, indikator pangan matang yang disajikan panas dan ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih menunjukkan hasil yang rendah. Hanya 1 kantin atau 14,3% yang memenuhi syarat, sedangkan 6 kantin atau 85,7% tidak memenuhi. Temuan ini merupakan salah satu aspek penting yang perlu mendapat perhatian karena makanan yang seharusnya disajikan panas perlu dipertahankan pada kondisi suhu yang sesuai untuk menjaga keamanan dan mutu pangan. Selain itu, masih terdapat 3 kantin atau 42,9% yang belum memenuhi indikator penggunaan wadah tertutup dan tara pangan. Kondisi ini dapat meningkatkan risiko makanan terpapar debu, serangga atau kontaminan lain dari lingkungan. Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 mensyaratkan pangan olahan siap saji dalam keadaan terlindung dan bebas dari cemaran serta mengharuskan tahap penyajian memenuhi prinsip higiene dan sanitasi. Oleh sebab itu, penyajian makanan di kantin sekolah perlu memperhatikan kebersihan wadah, perlindungan makanan, serta pengendalian suhu untuk makanan yang disajikan panas. Secara umum, higiene tempat penyajian makanan telah berada dalam kategori memenuhi syarat, tetapi masih terdapat beberapa indikator yang perlu ditingkatkan, terutama penggunaan fasilitas penghangat makanan dan penggunaan wadah tertutup yang sesuai.

7. Gambaran Higiene Sanitasi Makanan secara keseluruhan

Higiene sanitasi makanan merupakan serangkaian upaya yang dilakukan untuk menjaga makanan agar tetap aman dan terhindar dari berbagai sumber pencemaran mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian kepada konsumen. Penerapan higiene sanitasi yang baik sangat penting dalam penyelenggaraan makanan, khususnya pada kantin sekolah, karena makanan yang dijual dikonsumsi secara langsung oleh siswa. Setiap tahapan dalam penanganan makanan memiliki potensi menjadi titik terjadinya kontaminasi sehingga seluruh tahapan perlu diperhatikan secara menyeluruh dan berkesinambungan. Berdasarkan hasil rekapitulasi penelitian, higiene sanitasi makanan pada kantin sekolah di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar menunjukkan hasil yang bervariasi pada setiap aspek yang diamati. Personal higiene penjamah makanan memiliki capaian rata-rata 83,33%, higiene pemilihan bahan baku 100%, higiene pengolahan bahan makanan 76,19%, higiene peralatan makanan 90,48%, higiene tempat penyimpanan makanan matang 75%, dan higiene tempat penyajian makanan 80,36%.

Dari keenam aspek tersebut, capaian tertinggi terdapat pada higiene pemilihan bahan baku, yaitu 100%. Hal ini menunjukkan bahwa seluruh kantin yang diamati telah melakukan pemilihan bahan makanan dengan kondisi yang baik. Capaian yang tinggi juga terdapat pada higiene peralatan makanan sebesar 90,48%, yang menunjukkan bahwa peralatan secara umum telah memenuhi prinsip kebersihan dan keamanan.

Sementara itu, capaian terendah terdapat pada higiene tempat penyimpanan makanan matang sebesar 75%, diikuti higiene pengolahan bahan makanan sebesar 76,19%. Rendahnya capaian pada kedua aspek tersebut terutama berkaitan dengan perlindungan makanan, kondisi lingkungan pengolahan, pengelolaan tempat sampah, pengendalian vektor, serta pengendalian suhu makanan. Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 menyatakan bahwa persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji mencakup tempat, peralatan, penjamah pangan dan pangan. Selain itu, proses penerimaan atau pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan dan penyajian harus memenuhi prinsip higiene dan sanitasi. Dengan demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi di kantin sekolah tidak hanya ditentukan oleh kebersihan penjamah atau bahan makanan, tetapi merupakan suatu rangkaian proses yang harus dilakukan secara konsisten sejak bahan pangan diterima sampai makanan disajikan kepada konsumen.

Hasil penelitian juga menunjukkan adanya beberapa aspek yang telah berjalan dengan baik, seperti pemilihan bahan baku, penggunaan peralatan, pemisahan bahan mentah dan matang serta pemasakan makanan hingga matang sempurna. Namun demikian, masih

terdapat beberapa aspek yang membutuhkan perbaikan, terutama kebersihan lingkungan pengolahan, pengelolaan tempat sampah, pengendalian vektor, perlindungan makanan matang dan pengendalian suhu makanan yang disajikan panas.

Secara keseluruhan, kondisi tersebut menunjukkan bahwa higiene sanitasi makanan pada kantin sekolah di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar belum sepenuhnya optimal, meskipun sebagian besar aspek telah menunjukkan capaian yang baik. Perbaikan terutama diperlukan pada aspek yang memiliki persentase ketidaksesuaian paling tinggi agar risiko kontaminasi biologis, kimia dan fisik dapat diminimalkan. Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 juga menempatkan pengawasan, perlindungan, edukasi, pemeriksaan kesehatan penjamah dan penggunaan alat pelindung sebagai bagian dari upaya penyehatan pangan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai "Gambaran Higiene Sanitasi Makanan pada Kantin di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar", yang dilakukan pada 7 kantin, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Personal higiene penjamah makanan pada kantin di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar secara keseluruhan berada dalam kategori memenuhi syarat. Skor rata-rata yang diperoleh adalah 5 dari 6 atau 83,33%, dengan seluruh kantin sebanyak 7 kantin (100%) termasuk kategori memenuhi syarat.
2. Higiene pemilihan bahan baku menunjukkan hasil yang sangat baik. Skor rata-rata yang diperoleh adalah 10 dari 10 atau 100%. Seluruh kantin, yaitu 7 kantin (100%), memenuhi syarat dalam pemilihan bahan baku. Hal ini menunjukkan bahwa bahan makanan yang digunakan secara umum telah diperhatikan dari segi kesegaran, kondisi fisik, kebersihan, keamanan kemasan, dan masa kedaluwarsa.
3. Higiene pengolahan bahan makanan merupakan aspek yang masih perlu mendapatkan perhatian. Skor rata-rata yang diperoleh adalah 6,86 dari 9 atau 76,19%. Dari 7 kantin, hanya 3 kantin (42,9%) yang memenuhi syarat, sedangkan 4 kantin (57,1%) tidak memenuhi syarat. Beberapa aspek yang masih perlu diperbaiki antara lain kebersihan tempat pengolahan, kebersihan lantai, dinding dan meja, pengelolaan tempat sampah, serta perlindungan area pengolahan dari vektor dan binatang pengganggu.
4. Higiene peralatan makanan secara keseluruhan berada dalam kategori memenuhi syarat, dengan skor rata-rata 8,14 dari 9 atau 90,48%. Seluruh 7 kantin (100%) memenuhi syarat. Namun, masih ditemukan beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, khususnya pemisahan peralatan untuk bahan pangan mentah dan matang serta penyediaan wadah atau alat pengangkut hasil produksi yang kuat dan mudah dibersihkan.
5. Higiene tempat penyimpanan makanan matang memperoleh skor rata-rata 3 dari 4 atau 75,00%. Sebanyak 5 kantin (71,4%) memenuhi syarat dan 2 kantin (28,6%) tidak memenuhi syarat. Aspek yang masih perlu diperhatikan terutama pengendalian suhu makanan dan perlindungan makanan matang dari kontak dengan vektor maupun binatang pembawa penyakit.
6. Higiene tempat penyajian makanan memperoleh skor rata-rata 6,43 dari 8 atau 80,36%. Sebanyak 5 kantin (71,4%) memenuhi syarat, sedangkan 2 kantin (28,6%) tidak memenuhi syarat. Permasalahan yang perlu mendapatkan perhatian terutama penggunaan wadah tertutup dan food grade serta penyimpanan makanan panas pada fasilitas penghangat dengan suhu yang sesuai.
7. Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi makanan pada kantin di UPTD SPF SMP Negeri 20 Makassar sudah cukup baik pada beberapa aspek, tetapi belum merata pada seluruh tahapan pengelolaan makanan. Aspek dengan capaian tertinggi adalah higiene pemilihan bahan baku (100%), sedangkan aspek yang paling membutuhkan perhatian adalah higiene pengolahan

bahan makanan, karena hanya 42,9% kantin yang memenuhi syarat.

DAFTAR PUSTAKA

Akbar, H. N., Lanita, U., & Hidayati, F. (2023). Faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi pada kantin sekolah dasar di Kota Sungai Penuh Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi, 7*(1), 55–64. DOI: https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.22534

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2023). Program keamanan pangan jajanan anak sekolah. Jakarta: BPOM RI.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang bagi Orang Tua, Guru dan Pengelola Kantin*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan BPOM RI.

Baiq Widyawati, & Kusmiyati (2019) Personal Higiene dan Sanitasi Makanan di SD Desa Penujak, Lombok Tengah. *Oehónis*, 3(1), 162-166. Jurnal Poltekkes Kupang

CDC. (2023). *Food Safety Guidelines*. https://www.cdc.gov

Clayton, D. A., et al. (2002). Food handlers' beliefs and self-reported practices. *International Journal of Environmental Health Research*, 12(1), 25–39. https://doi.org/10.1080/09603120120110031

Codex Alimentarius Commission. (2022). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) / World Health Organization (WHO).

Dela, D. et al. (2022). Hubungan pengetahuan dan sikap terhadap hygiene sanitasi petugas penjamah makanan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan* atau Jurnal Telenursing (JOTING).

Depkes RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*.

Dewi, V. I. (2021). Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Kantin Sebuah Perguruan Tinggi di Bandung untuk Meningkatkan Kesehatan Lingkungan.Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(3), 375–380.

FAO. (2020). *Food safety and hygiene*. http://www.fao.org

Fazriyanti, C., Santyorini, T. S., & Herdiansyah, D. (2022). Gambaran Penerapan Higiene Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi (RSMM) Bogor. *Ghidza Media Jurnal*, 2(2), 147–154

Febrianis, A. (2023). Pengawasan keamanan pangan jajanan anak sekolah (PJAS) di Kota Solok Tahun 2023. *Innovative: Journal of Social Science Research, 3*(3), 9631–9643.

Forsythe, S. J. (2020). *The Microbiology of Safe Food* (3rd ed.). New Jersey: Wiley-Blackwell.

Green, L. W. (1980). Health education planning. *Mayfield Publishing*.

Hariyadi, P (2019). *Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Hariyadi, P. (2019). *Keamanan Pangan: Teori dan Implementasi*. Bogor: IPB Press.

Indrajayani, I. (2019). Gambaran Higiene Sanitasi Dengan Kandungan Bakteriologis Pada Peralatan Makan Angkringan Di Kabupaten Barru. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 19(1), 130.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Depkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Higiene sanitasi pangan dan keamanan makanan. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI. (2011). *Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.

Kusnoputranto, H. (2000). *Kesehatan Lingkungan*. UI Press.

Ma'rifat, R. A., Suraharta, I. M., & Jaya, I. I. (2024). Analisis Penentuan Armada dan Rute dalam Pengiriman Barang PT Semen Gresik Indonesia. *Scientica: Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*, 2(11), 306–312.

Marriott, N. G., & Gravani, R. B. (2018). *Principles of Food Sanitation*. Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-319-67166-6

Ningsih, R. (2024). Analisis faktor penyebab higiene sanitasi kantin sekolah untuk meningkatkan kesehatan komunitas sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Mulawarman, 6*(1).

Sari, R., et al. (2021). Higiene sanitasi kantin sekolah. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 20(2), 85–92.

Widyastuti, Nurmasari., & Vita Gustin Almira. (2019). *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: K-Media

World Health Organization. (2015). *Estimates of the global burden of foodborne diseases*. WHO Press. https://www.who.int

MEDIC NUTRICIA
Jurnal Ilmu Kesehatan
ISSN : 3025-8855

Vol. 24 No 2 Tahun 2026
Cahaya Ilmu Bangsa