

## EVALUASI HYGIENE MAKANAN JAJANAN SISWA SEKOLAH DASAR NEGERI 064972 KOTA MEDAN TAHUN 2020

Mona Paskah Sumbayak<sup>\*1</sup>, Irawaty A. Kahar<sup>2</sup>, Evawani Silitonga<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Sari Mutiara Indonesia Jalan Kapten Muslim No.79 Medan

[Monapaskah@yahoo.com](mailto:Monapaskah@yahoo.com)<sup>1</sup>,

### ABSTRAK

Penelitian ini mengeksplor focus hygiene makanan jajanan siswa sekolah dasar yang berada pada kantin sekolah dan pedagang di luar sekolah dasar negeri 064972 kota medan tahun 2020 dengan aspek (higiyenen makanan jajanan, lingkungan kerja, dan peralatan pengolahan makanan). Tujuan penelitian agar pedagang didalam kantin lebih meningkatkan kualitas hygiene makanan jajanan dan untuk pedagang diluar sekolah lebih memperhatikan hygiene makanan jajanan. Metode penelitian bersifat deskriptif menggunakan metode kualitatif dengan teknik wawancara mendalam, observasi dan dokumentasi. Penetapan informan menggunakan teknik *purposive sampling*, dengan jumlah informan 11 orang. Hasil penelitian terhadap pedagang didalam sekolah menunjukkan 95% informan menyatakan hygienen makanan jajanan, lingkungan pedangan dan pengolahan makanan cukup baik. Sedangkan pedagang diluar sekolah sekitar 65 % informan menyatakan higiyene makanan jajanan masih kurang baik. Untuk meningkatkan hygiene makanan jajanan disarankan agar informan lebih memperhatikan kebersihan lingkungan, peralatan serta kebersihan diri saat mengolahan makanan, seperti membuang sampah seusaai berjualan. sebelum menggunakan peralatan yang sudah digunakan terlebih dahulu menyuci dengan menggunakan air bersih dan sabun secara rutin serta memperhatikan kebersihan diri dan lingkungan disaat melakukan pengolahan makanan. Juga membangun komunikasi dengan pedagang luar sekolah untuk menghimbau mereka agar menjajakan makanan sesuai dengan persyaratan kesehatan yang telah ditetapkan.

**Kata Kunci** : Hygiene, Makanan Jajanan siswa Sekolah Dasar

### ABSTRACT

*The aim of this research is that the merchants in the canteen improve the quality of hygiene of street food and for traders outside of school they pay more attention to the hygiene of street food. The research method is descriptive using qualitative methods with in-depth interviews, observation and documentation. Determination of informants using purposive sampling technique, with the number of informants 11 people. The results of the research on traders in schools showed that almost 95% of the informants stated that the hygiene of street food, the environment for traders and food processing was quite good. Meanwhile, about 65% of the informants outside school stated that the hygiene of street food was still lacking. To improve the hygiene of street food, it is recommended that informants pay more attention to environmental cleanliness, equipment and personal hygiene when processing food. Also build communication with traders outside of school to urge them to sell food in accordance with established health requirements.*

**Keywords:** Hygien, Street Food for Elementary School students

## **PENDAHULUAN**

Makanan jajanan merupakan faktor yang penting bagi pertumbuhan anak, karena jajanan menyumbangkan energi dan zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan anak, sehingga jajanan yang berkualitas baik akan mempengaruhi kualitas makanan anak. Salah satu upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia adalah dengan menyediakan makanan jajanan yang bergizi guna memenuhi kebutuhan tubuh selama mengikuti pelajaran di sekolah, Agus Riyanto dkk (2015). Berdasarkan survei Badan Pengawas Obat-obatan dan Makanan (BPOM) tahun 2014 terhadap sampel jajanan yang diambil dari enam ibukota provinsi, masih ditemukan 30% jajanan berbahaya di warung dan kantin sekolah yang tak layak konsumsi. Sebelumnya pada akhir Juli 2014, BPOM mendapatkan 40% jajanan di kantin SD di seluruh Indonesia tidak memenuhi syarat dan mengandung bahan tambahan pangan berbahaya.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Putra (2014) mengenai kebiasaan jajan siswa menunjukkan bahwa sebagian besar siswa (98,7%) mengonsumsi jajanan di sekolah, rata-rata siswa menghabiskan uang sebesar Rp.5.090,91 perhari untuk membeli makanan jajanan, sebanyak (72,7%) beresiko tinggi mengandung bahaya, rata-rata siswa jajan 2 kali dalam sehari pada waktu istirahat sekolah, sebanyak (42,3%) siswa jarang mencuci tangan sebelum makan dan 35,9% siswa pernah sakit setelah mengonsumsi jajanan.

Keadaan diatas maka perlu dilakukan penelitian untuk mengevaluasi Hygiene Makanan Jajanan Siswa Sekolah Dasar Negeri 064972 Kota Medan Tahun 2020

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian yang dilakukan bersifat deskriptif menggunakan metode kualitatif dengan teknik wawancara mendalam, observasi dan dokumentasi terhadap informan agar diketahui secara jelas dan mendalam. Penelitian ini menggunakan rancangan studi kasus yang merupakan suatu serangkaian kegiatan ilmiah yang dilakukan secara intensif, terinci dan mendalam tentang suatu program, peristiwa, dan aktivitas, baik pada tingkat perorangan, sekelompok orang, lembaga, atau organisasi untuk memperoleh pengetahuan mendalam tentang peristiwa tersebut, Mudjia Rahardjo (2017:5). Penelitian ini dilakukan pada bulan februari 2020 hingga september 2020. teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik *purposive sampling*.

Dengan jumlah informan yang terpilih yakni 10 informan diantaranya 1 orang kepala sekolah, 3 orang guru, 3 orang tua siswa, 3 orang pedagang. Pengumpulan data dalam penelitian ini yakni menggunakan Teknik observasi, Teknik wawancara, Teknik dokumentasi.

## HASIL

### 1. Hasil Wawancara Dengan Informan KS Terkait Hygiene Makanan

#### a. Hygiene Makanan

Hygiene merupakan hal yang sangat penting bagi kesehatan dan lingkungan, juga merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu. Wawancara dengan KS di tanggal 29 agustus 2020 tentang program hygiene makanan jajanan menjelaskan

*“penyedap/pewarna, lingkungan kantin harus selalu bersih dan rapi. jika makanan jajanan yang akan diperjual belikan seperti mie goreng atau sejenis gorengan maka diharapkan bahan yang digunakan yang alami saja seperti bumbu dapur bawang, cabe, kunyit. namun untuk pedagang diluar sekolah itu diluar dari tanggung jawab sekolah.”*

Wawancara kembali dilanjutkan dengan KS di tanggal 29 agustus 2020 terkait standar hygiene makanan jajanan, KS menjelaskan

*“Untuk standar hygienene makanan jajanan memang tidak sepenuhnya memenuhi standar, hanya saja sesuai yang saya lihat dan ketahui bahwa dari segi kebersihan ibu pedangan dikantin cukup bersih, rapi, lingkungan juga bersih dan pengolahan juga baik hal ini terlihat dari hasil sajian tidak pernah ditemukan ada perwarna, bahan dan juga rasa dari masakan tersebut.”*

Peneliti melanjutkan wawancara dengan informan KS terkait upaya yang dilakukan dalam meningkatkan hygiene yang baik pada tanggal 29 agustus 2020

*“Untuk meningkatkan hygienen makanan jajanan yang baik untuk siswa tentunya memperkenalkan makanan 4 sehat 5 sempurna, diharapkan melalui proses pembelajaran, pengetahuan siswa bertambah sehingga bisa memilih atau menentukan makanan yang baik untuk dikonsumsi. dan upaya lainnya seperti memberikan lingkungan yang bersih dan rapi.*

Dari hasil wawancara tersebut informan KS menyatakan sering memantau pengolahan makanan didalam kantin sedangkan pedagang diluar sekolah hanya sekali disaat mendamping dinas kesehatan melakukan mensurvei pedagang makanan disekitar sekolah.

## **2. Hasil Wawancara Dengan Informan guru**

### **a. pengolahan Makanan Jajanan**

Pengolahan makanan merupakan proses dari setiap pembuatan makanan. Dari awal pemberisihan, memasak dan hingga terciptanya suatu hidangan. Untuk mengetahui kondisi pengolahan makanan jajanan dari para pedagang peneliti melakukan wawancara dengan informan Gr 1, Gr 2, Gr 3 pada tanggal 30 agustus 2020 menjelaskan bahwa:

*“Untuk kondisi pengolahan makanan jajanan didalam kantin sekolah kalau dilihat dari kualitas bahan cukup baik, serta pengolahan yang terlihat ibu pedagang menggunakan sarung tangan saat pengolah “*

*“Menurut saya kondisi pengolahan makanan jajanan disekolah cukup baik, saya mengetahuinya karna saya sering makan dikantin dan selama ini belum pernah ada anak yang mengeluh sakit karena telah mengonsumsi makanan jajaan di dalam kantin sekolah. Nah kalau diluar kantin banyak anak ditemui sakit perut bahkan pernah ada yang muntah setelah mengonsumsi makanan jajanan di pedagang luar sekolah”*

*“Kondisi pengolahan makanan jajanan didalam kantin bagus, kalau diluar juga ada beberapa yang bagus, bersih dan ada juga yang tidak bersih”.*

### **b. Lingkungan Pedagang**

Lingkungan menjadi salah satu faktor yang paling diperhatikan baik bagi para mengunjung maupun para pedagang, lingkungan yang bersih dan sehat akan menghasilkan kenyamanan dan menjadi salah satu jaminan bagi kesehatan untuk keabsahan data dilakukan dengan mewawancarai Gr 1, Gr 2, Gr 3 pada tanggal 30 agustus 2020 dan hasilnya:

*“Kalau didalam kantin sekolah dilihat dari segi kebersihan lingkungan udah pasti bersih dan rapi karena kebersihan kantin selalu kami pantau. Untuk pedangan diluar sekolah sebenarnya tidak tanggung jawab kami namun, jika kami perhatikan para pedagang banyak berjualan disaerah draenase serta polusi udara karena kendaraan sehingga membuat kondisi lingkungan semakin buruk”.*

*“Kalau lingkungan kantin sudah sangat bersih, tapi kalau dipedang luar terdapat kumpulan sampah sehingga lalat banyak hinggap dimakan-makanan”.*

*“Untuk kondisi lingkungan kantin karena tetap dikotrol oleh pihak sekolah maka selalu terlihat bersih, bebas dari sampah, sedangkan kalau diluarkan kan tidak bagian*

*kami jadi terlihat berantakan, sampah pinggir jalan, apalagi polusi udara yang tidak bisa dihindari”.*

**c. Kualitas Bahan Makanan**

Peneliti melakukan wawancara terhadap Gr 1, Gr 2, Gr 3 pada tanggal 30 agustus 2020 sebagai berikut:

*“Untuk kualitas bahan makanan baik didalam maupun diluar saya sih kurang tau, tapi kalau untuk didalam sekolah kami pernah bercerita dan sekalian menjelaskan ke ibu pedangan bagaimana memilih bahan pokok makanan yang baik dan benar. Untuk diluar saya kurang tau”*

*“Kalau dilihat dari bahan makanan contohnya soas, ada perbedaan didalam dan diluar kantin, kalau didalam kantin sesuai pengamatan saya ibu pedangan menggunakan soas yang dari botol abc sedangkan kalau diluar menggunakan soas perbungkus seharga 5000 gitu saya pernah lihat pada saat saya membeli gorengan disana”.*

*“Untuk bahan makanan kalau didalam kantin cukup bagus seperti cabe ibu pedangang kantung menggunakan cabe diolah sendiri sedangkn dari luar kita jamin mengolahnya sendiri atau yang dibeli dipasar, dikarenakan sebelum mereka jualan mereka mempersiapkan semuanya dari rumah jadi untuk kualitasnya tidak begitu menjamin”.*

Dari hasil wawancara informan Gr 1 dan Gr 2 informan berkata bahwa pemelihan bahan pokok di kantin sekolah terbukti bagus seperti salah satu contoh yang dipaparkan yaitu saos yang digunakan oleh pedangang didalam sekolah atau pun pedangan diluar sekolah.

**d. Kebersihan Diri Pedagang**

Wawancara yang dilakukan dengan Gr 1, Gr 2, Gr 3 pada tanggal 30 agustus 2020 terkait kebersihan diri pedangang menyatakan:

*“Untuk memperhatikan kebersihan diri, ibu pedagang dikanatin sekolah kan menggunakan hijab jadi kalau dilihat dari segi kerapian rambut otomatis tidak ada masalah, namun untuk diluar saya pernah lihat anak dari pedangan yang membantu ibunya rambutnya tidak diikat serta kuku dari pedengan terlihat Panjang dan tidak bersih”.*

*“Untuk kebersihan diri para pegangan sepertinya baik dan rapi”.*

*“Kalau ditanya soal ni saya merasa geli sendiri kak, karna pernah ada pengalaman saya soal kebersihan diri dari pedang diluar kantin. Saat itu lagi rame tang membeli gorengan jadi tiba-tiba ibu pedang ini spontan bersin disekitar dagangannya jadi secara teratur saya mundur saat itu dan tidak jadi membeli gorengan tersebut nah kalau didalam kantin ibu pedang menggunakan hujab, celemek”.*

Dari hasil wawancara informan berkata bahwa pemelihan bahan pokok di kantin sekolah terbukti bagus seperti salah satu contoh yang dipaparkan yaitu saos yang digunakan oleh pedanggang didalam sekolah atau pun pedangan diluar sekolah.

**e. Kebersihan Alat Memasak**

Wawancara yang dilakukan pada Gr 1, Gr 2, Gr 3 pada tanggal 30 agustus 2020 menyatakan

*“Menurut saya alat memasak yang digunakan oleh ibu pedanggang di kantin cukup bersih dan rapi namun untuk pedanggang diluar sesuai yang saya lihat memang terlihat bersih Cuma proses pemakaian yang sedikit bermasalah contohnya wajan yang sudah digunakan kadang hanya dibersihkan dengan air tanpa menggunakan sabun”.*

*“Kalau kondisi alat saya memang tidak terlalu amati, tapi mereka menggunakan alat memasak yang layak untuk digunakan namun untuk kebersihannya mungkin dikantin sekolah kan difasilitasi dengan air mengalir jadi kemungkinan ibu pedanggang membersihkan alat memasaknya dengan mudah sedangkan pedanggang luar kan serba terbatas jadi bisa saja air cucian yang sudah digunakan maka digunakan Kembali, ini sesuai pengalaman saya yang saya temui ditempat-tempat makan yang lain”.*

Berdasarkan hasil wawancara dari informan menyatakan bahwa kebersihan alat memasak dari pedangan kantin cukup bersih karena didukung dengan tersedianya fasilitas air mengalir, sedangkan untuk pedanggang diluar sekolah masih sangat kurang dikarenakan kekurangan fasilitas air pembersih.

**f. Wadah Penyimpanan Makanan**

Wadah tempat penyimpanan makanan juga merupakan faktor penting dalam hygiene makanan, penyimpanan makanan yang baik memiliki wadah yang bersih, tertutup dan rapi dan sehat. Wawancara yang dilakukan pada Gr 1, Gr 2, Gr 3 pada tanggal 30 agustus 2020 sebagai berikut

*“Untuk kondisi wadah didalam kantin seperti yang saya ketahui, ibu pedangang sering menggunakan baskom dan juga meletakkannya didalam rak makanan yang sudah ditutup dengan tirai. Namun untuk diluar saya pernah lihat gorengan yang ada diatas meja itu ditutup dengan kertas koran”.*

*“Untuk wadah tempat penyajian semua juga pasti pake baskom,mangkok, sekarang jarang yang pakai daun pisang. untuk pedangan didalam kantin cukup lengkap terdapat rak piring juga sedangkan diluar kantin wadah yang meraka bawa ya secukupnya seperti baskom,piring sendok”.*

*“Wadah penyajian menurut saya cukup keduanya cukup layak dan lengkap juga”.*

### **3. Hasil Wawancara Dengan Informan orang tua murid**

#### **a. kondisi pengolahan makanan jajanan**

Kondisi pengolahan makanan merupakan Langkah dari pembuatan makanan. Situasi atau kondisi suatu makanan yang di nilai baik dari bentuk, warna, dan rasa. Wawancara dengan informan Otm 1, Otm 2, Otm 3 pada tanggal 02 september 2020 dan pendapatnya ialah:

*“Untuk kondisi pengolahan makanan jajanan didalam kantin cukup baik dan bersih hal ini ditandai dengan saat pengolahan makanan, ibu pedangang menggunakan sarung tangan dan juga alat memasak lainnya, namun untuk makanan jajanan di luar sepertinya dia tidak sering jajanan diluar karena saya sering menasehatinya dirumah untuk tidak jajan disembarang tempat, saya juga melihat jajanan pedanga luar sekolah tidak telalu bersih”.*

#### **b. Lingkungan Pedangang**

Lingkungan pedangan yaitu keadaan atau kondisi dari tempat penjualan para pedangan. Keadaan suatu lingkungan dapat diniali dari kebersihan, kerapian, serta dari bau dari lingkungan tersebut. Untuk mendapatkan informasi yang lebih akurat terhadap lingkungan para pedagang disekotar sekolah peneliti melakukan wawancara dengan informan Ort dan hasil wawancara sebagai berikut: wawancara dengan informan Otm 1 pada tanggal 04 september 2020 menyatakan

*“Kalau lingkungan kantin didalam sekolah sangat bersih dan rapi, bagus lah untuk Kesehatan anak kalau diluar saya lihat kurang kak, banyak lalat dan debu dari jalan juga, jadi tidak sehat untuk dimakan kecuali makanan kemasan”.*

*“kalau lingkungan kantin saya rasa cukup bagus, bebas polusi juga terus tidak ada sampah, tapi kalau diluar udah pasti lingkungan mudah tercemar seperti polusi udara”.*

Berdasarkan hasil wawancara mayoritas informan menyatakan lingkungan kantin sekolah bersih, rapi dan bebas polusi sedangkan kondisi lingkungan pedagang diluar sekolah mayoritas menyatakan bahwa mudah tercemar.

#### **c. Kebersihan Alat Memasak**

Peneliti melakukan wawancara dengan Otm 1, Omt 2, Otm 3 pada tanggal 02 september 2020

*“Menurut saya untuk kebersihan alat memasak dikantin cukup bersih karena saya lihat ada washtafel tersedia jadi setidaknya ada fasilitas pendukung sedangkan pedagang diluar apa lagi yang digerobak dengan keadaan fasilitas serba terbatas pasti sangat kesulitan dalam membersihkan alat memasak”.*

*“Menurut saya ibu dikantin cukup bersih, juga peralatan memasaknya, kalau pedagang diluar saya rasa agak kurang bersih”.*

Dari hasil wawancara mayoritas informan menjelaskan bahwa alat memasak dikantin terlihat bagus dan bersih hal ini didukung oleh adanya fasilitas washtafel di kantin tersebut sedangkan pedagang diluar hanya membawa air secukupnya sehingga sangat terbatas dalam membersihkan alat memasak

#### **d. Wadah Penyimpanan Makanan**

Untuk menambah informasi dalam penelitian ini peneliti melakukan wawancara dengan orang tua siswa terkait wadah penyimpanan makanan antara lain.

Peneliti melakukan wawancara dengan informan Otm 1, Otm 2, Otm 3 pada tanggal 02 september 2020

*“Menurut saya wadah yang tersedia dikantin bagus, lengkap juga bersih dan kalau dipedang luar memang lumayan tersdia Cuma kebersihan itu yang agak meragukan”.*

*“Wadah penyimpanan makan terlihat rapi beberapa meletakan diatas piring baskom yang sudah ditutup dengan tirai baik pedagang kantin maupun di luar sekolah”.*

Dari hasil wawancara informan menyatakan bahwa kondisi wadah penyimpanan makanan baik pedagang dalam sekolah maupun pedagang luar sekolah cukup lengkap hanya saja kebersihan yang membedakan hal tersebut.

### **4. Hasil Wawancara Dengan Informan Pedagang Didalam Kantin Dan Diluar Lantin.**

**a. Kriteria Pemilihan Bahan Makanan**

Kemudian peneliti melakukan pengecekan keabsahan informasi dengan wawancara Pds pada tanggal 05 september 2020 sebagai berikut

*“Kriteria dalam pemilihan bahan makanan bagus nya yang baru dipetik atau yang masih segar dan tidak layu”.*

*“Kriteria dalam pemilihan bahan makan kalau bisa yang seger-segar kak, tergantung jenis nya juga sih kalau seperti sayuran bagus nya yang baru dipetik kemudian udah pasti jangan yang busuk diambil”.*

**b. Menjaga Hygiene Makanan Agar Tidak Mudah Terkontaminasi**

Wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti dengan Pds pada tanggal 05 september 2020 sebagai berikut:

*“Makanan agar tidak mudah terkontaminasi harus menyediakan wadah khusus tempat penyimpanan makan seperti lemari makan, tudung nasi atau baskom yang tertutup”.*

*“Yang saya lakukan menutup makanan, seperti diletakkan didalam baskom yang ada penutupnya kemudian untuk pake gorden/layar gitu agar tidak dihindangi lalat”.*

Berdasarkan hasil dari wawancara informan mayoritas informan menjaga hygiene makan dengan menggunakan baskom tertutup.

**c. Menjaga Kebersihan Bahan Makanan Sebelum Diolah**

Wawancara yang dilakukan dengan informan Pds pada tanggal 05 september 2020 menjelaskan

*“Untuk menjaga kebersihan bahan makan tentu terlebih dahulu kita memisahkan yang bagus atau yang busuk, lalu kita cuci dengan air mengalir sembari mencuci kita membersihkannya”*

*“Pertama saya memisahkan dulu mana yang bagus dan mana yang busuk, kemudian dicuci dengan air, lalu diletakkan didalam baskom, kalau air yang digunakan saya bawa dari rumah kadang saya gunakan berkali-kali kalau airnya tidak terlalu kotor”*

**d. Wadah Dan Frekuensi Mencuci Tangan Pedangang**

Cuci tangan adalah proses membersihkan kotoran dan debu secara mekanis dari kulit kedua belah tangan dengan memakai sabun dan air. Wawancara yang dilakukan dengan Pds pada tanggal 05 september 2020 menjelaskan

*“Mencuci tangan disaat mengolah makanan itu harus sering apa lagi disaat mengolah seperti tepung, ditangan kan lengket jadi harus “dicuci dan saya mencuci tangan*

*diwashtafel yang tersedia jadi saya menyediakan ember khusus untuk mencuci tangan, dan saya pun sering mencuci tangan”.*

*“Kalau saya menyediakan wadah khusus untuk mencuci tangan dan kalau berapa kali saya tidak tau Cuma saya sering kok mencuci tangan disaat mengolah makanan”.*

**e. Kebersihan Kuku**

Kebersihan pada diri dari pedagang sangat mempengaruhi hygiene makanan, kebersihan diri pedagang salah satunya seperti kebersihan kuku. Wawancara dengan informan Pds pada tanggal 05 september 2020 sebagai berikut:

*“Salah satu kebersihan diri pedagang seperti memotong kuku nah untuk memotong kuku saya hanya memotong disaat sudah mulai Panjang dan saya pun tidak membiarkan kuku saya panjang”.*

*“Kalau kebersihan diri seperti membersihkan kuku tetap dilakukan, tapi untuk memotong kuku disaat Panjang saja”.*

*“Harus tetap dibersihkan”.*

**f. Lingkungan Pedagang**

Lingkungan tidak bersih menjadi wadah berkembang biaknya bakteri dan virus penyebab penyakit. Wawancara yang dilakukan pada informan Pds pada tanggal 05 september 2020 sebagai berikut

*“Rutin setiap pagi dan sore menyapu, membuang sampah setiap hari agar tidak menumpuk dan tidak berbau”.*

*“Untuk kebersihan lingkungan saya menyediakan tempat sampah khusus untuk para pembeli atau yang makan disini saya juga menyediakan plastic khusus yang digantung digerobak untuk sampah bahan makanan”*

Berdasarkan hasil wawancara diatas mayoritas informan memiliki kesamaan dalam menjaga lingkungan yaitu dengan menyediakan tempat pembuangan sampah, seperti keranjang sampah, tongsampah tertutup dengan tujuan agar menciptakan lingkungan yang bersih.

**g. Alat Memasak**

Peneliti melakukan wawancara dengan informan Pds pada tanggal 05 september 2020 dan menyatakan

*“Menurut saya alat yang sudah digunakan tidak layak digunakan Kembali sebelum dicuci karena sisa dari makanan kan sudah menempel di alat tersebut jadi sebelum*

*digunakan Kembali harus dicuci dan disabun dulu, agar kerak-kerak sisa makan hilang dan tidak nempel dimakan yang akan kita masak berikutnya”.*

*“Menurut saya, ini kita kasi contohnya wajan yang sudah siap digunakan jadi kita gunakan kembali untuk memasak masakan yang lain ya tidak masalah, kan tidak kotor baru siap pakai kecuali kalau sudah kotor kali ya tidak bisa.*

*“Menurut saya wajibnya kita cuci terlebih dahulu”.*

## **PEMBAHASAN**

### **1. Higiene Makanan Jajanan**

Program higiene makanan jajanan di Sekolah Dasar Negeri 064972 Kota Medan masih fokus di dalam kantin dengan cara memastikan bahwa fasilitas kantin harus memenuhi syarat kesehatan dengan pedagang yang harus bersih, rapi dan aman. Pedagang kantin sekolah tidak diperkenankan menggunakan bahan penyedap/pewarna, lingkungan harus selalu dibersihkan, sampah tidak boleh berserakan dan bahan makanan jajanan yang akan dijual harus menggunakan bahan yang alami saja seperti bumbu dapur bawang, cabe, kunyit. Selain itu sekolah penyediaan fasilitas yang memadai dan juga memberi masukan dan bimbingan kepada pedagang makanan jajanan di kantin sekolah agar memperhatikan setiap bahan pokok makanan, pengolahan makanan dan lingkungan. Untuk pedagang di luar lepas dari tanggung jawab sekolah.

### **2. Higiene Lingkungan Makanan Jajanan**

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pihak sekolah telah menyediakan fasilitas yang memadai untuk membantu pedagang dalam menciptakan hygiene yang baik, diantaranya adalah penyediaan air mengalir yang merupakan hal pokok yang sangat dibutuhkan oleh para pedagang makanan jajanan. Pihak sekolah juga melakukan pemantauan terhadap kantin di sekolah sedangkan pedagang di luar sekolah tidak masuk dalam tanggung jawab sekolah. Keadaan ini menunjukkan bahwa pembelian bahan makanan jajanan di kantin sekolah dapat menjamin higiene makanan jajanan, dengan mengetahui secara baik kriteria dalam pemilihan bahan makanan yang baik dan sehat.

### **3. Higiene Pengolahan Makanan Jajanan**

Kebersihan alat memasak dari pedagang kantin cukup bersih karena didukung dengan tersedianya fasilitas air mengalir, sedangkan untuk pedagang di luar sekolah tidak terlalu bersih dikarenakan kekurangan fasilitas air pembersih. Kebersihan alat memasak diperhatikan dan setiap alat memasak yang sudah digunakan harus dicuci dengan air bersih dengan menggunakan sabun. Namun terdapat juga informan yang menjelaskan bahwa

wadah yang sudah digunakan jika tidak terlalu kotor maka bisa digunakan kembali. Pada tempat penyimpanan makanan mayoritas menggunakan baskom, piring dan juga ada beberapa yang menggunakan lemari makan. Mayoritas infroman menjaga hygiene makan dengan menggunakan baskom tertutup. Mencuci tangan merupakan suatu kewajiban, hanya saja pedagang di kantin sekolah menggunakan air mengalir di *washtafel* sedangkan para pedagang luar sekolah menyediakan ember/baskom sebagai wadah tempat mencuci tangan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian evaluasi hygiene makanan jajanan siswa Sekolah Dasar Negeri 064972 kota medan tahun 2020. Maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Makanan jajanan siswa Sekolah Dasar Negeri 064972 Kota Medan secara umum belum memenuhi syarat kesehatan, kecuali yang disediakan kantin sekolah
2. Lingkungan kerja pengolahan makanan jajanan siswa Sekolah Dasar Negeri 064972 Kota Medan belum higienis.
3. Pengolahan makanan jajanan termasuk peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan jajanan siswa Sekolah Dasar Negeri 064972 Kota Medan masih banyak yang belum higienis

## SARAN

Agar sekolah lebih memperhatikan tentang sanitasi makanan jajanan yang disekolah dan diperlukan peninjauan kebersihan kantin yang ada di sekolah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani Merryana. (2017). *peran gizi dalam siklus kehidupan*. kencana prenada media grup.
- Anggraini, A. R., & Oliver, J. (2019). hubungan konsumsi makanan jajanan terhadap status gizi (kadar lemak tubuh IMT/U) pada siswa sekolah dasar (studi di sekolah dasar negeri 01 sumurboto kota semarang). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Aristin, N. P. I., Mahayan, I. M. B., & Aryasih, I. G. A. M. (2014). Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Makan dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4(1), 40–44. [http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN/Ni Putu Indah Aristin1, I Made Bulda Mahayana2, I Gusti Ayu Made Aryasih3.pdf](http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JURNAL%20KESEHATAN%20LINGKUNGAN/Ni%20Putu%20Indah%20Aristin1,%20I%20Made%20Bulda%20Mahayana2,%20I%20Gusti%20Ayu%20Made%20Aryasih3.pdf)

- Kustiyoasih, M. P., Adriani, M., & Nindya, T. S. (2017). Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 11. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.11-16>
- Lestari, A. O. A. W. (2019). Relationship Between Knowledge and Attitude To Hand. *Jurnal Promkes: The Indonesian Journal of Health Promotion and Health Education*, 7(1), 1–11. <https://doi.org/10.20473/jpk.V7.I1.2019.1>
- Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan. *Jurnal Endurance*, 2(3), 376. <https://doi.org/10.22216/jen.v2i3.2052>
- Monijung, S. F., & Sondakh, R. C. (2016). Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks Pada Bakso Yang Disajikan Pada Kios Bakso Permanen Di Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Pharmacon*, 5(2), 133–137. <https://doi.org/10.35799/pha.5.2016.12180>
- Nurbiyati, T., & Wibowo, A. H. (2014). Pentingnya Memilih Jajanan Sehat Demi Kesehatan Anak. *Inovasi Dan Kewirausahaan*, 3(3), 192–194. <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/7832>
- Adriani Merryana. (2017). *peran gizi dalam siklus kehidupan*. kencana prenada media grup.
- Anggraini, A. R., & Oliver, J. (2019). hubungan konsumsi makanan jajanan terhadap status gizi (kadar lemak tubuh IMT/U) pada siswa sekolah dasar (studi di sekolah dasar negeri 01 sumurboto kota semarang). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Aristin, N. P. I., Mahayan, I. M. B., & Aryasih, I. G. A. M. (2014). Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Makan dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4(1), 40–44. [http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN/Ni Putu Indah Aristin1, I Made Bulda Mahayana2, I Gusti Ayu Made Aryasih3.pdf](http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JURNAL%20KESEHATAN%20LINGKUNGAN/Ni%20Putu%20Indah%20Aristin1,%20I%20Made%20Bulda%20Mahayana2,%20I%20Gusti%20Ayu%20Made%20Aryasih3.pdf)
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8), 115537. <https://doi.org/10.26714/jpg.4.2.2013>
- Hatta, H., J. Hadi, A., Yetti R, E., Tombeg, Z., & Manggabarani, S. (2018). The Relationship Between Food Selection Factors For Students at Maccini Sombala Inpres Elementary School Makassar City. *Window of Health : Jurnal Kesehatan*, 1(4), 355–363. <https://doi.org/10.33368/woh.v1i4.112>
- Hidayat, Y., & Muharrani, L. khamatul. (2014). Kecenderungan Pilihan Jajanan Pangan Anak SD Terhadap Jajanan Berformalin. *Jurnal Pena Sains*, 1(2), 19–26.
- Kustiyoasih, M. P., Adriani, M., & Nindya, T. S. (2017). Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 11. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.11-16>
- Lestari, A. O. A. W. (2019). Relationship Between Knowledge and Attitude To Hand. *Jurnal Promkes: The Indonesian Journal of Health Promotion and Health Education*, 7(1), 1–11. <https://doi.org/10.20473/jpk.V7.I1.2019.1>
- Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). Teknik Pencucian Alat Makan,

- Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan. *Jurnal Endurance*, 2(3), 376. <https://doi.org/10.22216/jen.v2i3.2052>
- Monijung, S. F., & Sondakh, R. C. (2016). Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks Pada Bakso Yang Disajikan Pada Kios Bakso Permanen Di Kecamatan Malalayang Kota Manado. *Pharmakon*, 5(2), 133–137. <https://doi.org/10.35799/pha.5.2016.12180>
- Nurbiyati, T., & Wibowo, A. H. (2014). Pentingnya Memilih Jajanan Sehat Demi Kesehatan Anak. *Inovasi Dan Kewirausahaan*, 3(3), 192–194. <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/7832>
- Ratnawati, S., Arundina, A., Hadi, D. P., & Belakang, L. (2015). Hubungan antara Tingkat Pengetahuan tentang Higiene , Sanitasi Dan Nilai Gizi terhadap Sikap Konsumsi Makanan Jajanan Siswa SMP Negeri di Pontianak Barat.
- rihardjo mudjia. (2017). *Studi Kasus Dalam Penelitian Kualitatif: Konsep dan Prosedurnya*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Riyanto, A., & Abdillah, A. D. (2012). Faktor yang Memengaruhi Kandungan E. coli Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. *Majalah Kedokteran Bandung*, 44(2), 77–82. <https://doi.org/10.15395/mkb.v44n2.127>
- Sari, D. A., dan H. (2013). Teknologi Dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52–59
- Sartika, I., Nikmawati, E. E., & Penelitian, L. B. (2017). Pengetahuan Dan Keterampilan Pemilihan Makanan Sehari-Hari Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Busana. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 3(1), 65–76.
- sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT.alfabet.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- suharjo, (2015). *Tri pusat sebagai sarana Pendidikan karakter anak sekolah*. PT.rineka cipta.