

## GAMBARAN PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN SMP NEGERI 4 KOTA BENGKULU

Aprilia Amanda, Yenni Okfrianti, Emy Yuliantini  
Jurusan Gizi, Poltekkes Bengkulu, Bengkulu, Indonesia  
yeni@poltekkesbengkulu.ac.id

**Abstract :** *The school canteen provides food and drinks for students or school personnel. Many canteens do not meet the quality requirements for cleanliness, health and safety, which has an impact on children's nutrition and health. The research revealed a description of the personal hygiene of food handlers in the canteen of SMP Negeri 4 Bengkulu City. This research is descriptive research with a qualitative approach and observations at 10 canteen booths and 18 food handlers at SMP Negeri 4 Bengkulu City. The health condition of food handlers was 16 (89%) respondents good and 2 (11%) respondents poor. The personal hygiene of food handlers was 17 (94%) respondents good and 1 (6%) respondent poor. The habit of washing hands was 16 (89%) ) good respondents and 2 (11%) poor respondents. The behavior of food handlers in handling food of all 18 (100%) respondents was good. The appearance of food handlers was good for 16 (89%) respondents and 2 (11%) respondents were poor. Food handlers showed that most of them had not implemented health conditions, maintained personal hygiene, hand washing habits and the appearance of food handlers when handling food.*

**Keywords:** *Hygiene, Handlers, Food, Canteen*

**Abstrak :** Kantin sekolah menyediakan makanan dan minuman bagi siswa atau personil sekolah. Banyak kantin yang belum memenuhi persyaratan mutu kebersihan, kesehatan, dan keamanan, yang berdampak bagi gizi dan kesehatan anak. Penelitian ini bertujuan agar diketahui gambaran personal hygiene penjamah makanan di kantin SMP Negeri 4 Kota Bengkulu. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan observasi pada 10 stand booth kantin dan 18 orang penjamah makanan di SMP Negeri 4 Kota Bengkulu. Kondisi kesehatan penjamah makanan terdapat 16 (89%) responden baik dan 2 (11%) responden kurang, Kebersihan diri penjamah makanan terdapat 17 (94%) responden baik dan 1 (6%) responden kurang, Kebiasaan mencuci tangan terdapat 16 (89%) responden baik dan 2 (11%) responden kurang. Perilaku penjamah makanan dalam penanganan makanan seluruh 18 (100%) responden baik, Penampilan penjamah makanan terdapat 16 (89%) responden baik dan 2 (11%) responden kurang. Penjamah makanan menunjukkan sebagian besar belum menerapkan kondisi kesehatan, menjaga kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan dan penampilan penjamah makanan saat penanganan makanan.

**Kata Kunci :** Higiene, Penjamah, Makanan, Kantin

## PENDAHULUAN

Kantin merupakan salah satu bentuk layanan khusus di sekolah berusaha menyediakan makanan dan minuman, namun masih banyak ditemukan jajanan anak sekolah yang tidak memenuhi persyaratan mutu kebersihan, kesehatan, dan keamanan, sehingga menimbulkan dampak tidak baik bagi gizi dan kesehatan anak. Kantin sekolah menentukan sehat tidaknya suatu jajanan (Sri Mulyani & Suryapermana, 2020).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diproduksi oleh pengusaha sektor informal dengan modal kecil dijajakan dan siap dikonsumsi. Makanan jajanan dapat berupa makanan utama atau selingan. Makanan jajanan berat (meal) atau utama merupakan makanan biasa dikonsumsi sehari-hari yang terdiri dari makanan pokok, lauk-pauk, dan sayuran. Makanan jajanan ringan (snack) adalah makanan yang sering disantap di luar waktu makanan utama yang sering juga disebut dengan makanan selingan (Kaluku *et al.*, 2023).

Jajanan sehat adalah makanan atau minuman yang dibeli dari berbagai sumber, seperti pedagang keliling, ataupun toko dan tidak merugikan Kesehatan yang membeli. Jajanan sehat secara fisik yaitu jajanan yang bebas dari benda asing seperti rambut, batu kecil, pootongan kayu. Secara biologis yaitu jajanan bebas bakteri atau bebas dari serangga. Jajanan sehat secara kimiawi yaitu jajanan yang bebas dari bahan-bahan

kimia berbahaya, bebas dari pengawet, serta pewarna berbahaya yang bukan diperuntukkan untuk makanan (T. T. Lestari & Thisrty, 2021).

Syarat personal hygiene penjamah makanan adalah menjaga kebersihan pakaian, kuku, tangan, kerapian rambut, memakai celemek dan tutup kepala, dsb. BPOM menyebutkan bahwa pekerja menjamah makanan diwajibkan mencuci tangan menggunakan air mengalir, sabun, dan dikeringkan. (Nasution, 2020).

Berdasarkan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2013 tentang Pedoman Persyaratan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan. Terdapat beberapa aspek diatur dalam penerapan penjamah makanan yang meliputi kondisi kesehatan dan menjaga kebersihan diri. Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan pengolahan makanan yang aman dan sehat, karena penjamah makanan salah satu vektor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis (Kemenkes RI, 2013).

Banyak dijumpai masalah kesehatan terkait dengan keamanan pangan yang tidak memenuhi syarat kesehatan dan berhubungan dengan personal hygiene para penjaja jajanan anak sekolah (PJAS) di berbagai tempat di Indonesia dalam beberapa dekade terakhir, salah satunya adalah keracunan makanan akibat jajanan yang dijual di sekolah (Manalu & Suudi, 2017).

Hasil penelitian sebelumnya dilakukan oleh Syafriyani & Djaja (2020) menunjukkan bahwa terdapat 66,67% penjamah yang mengalami minimal 1 jenis penyakit menular pada 3 bulan terakhir. Kebiasaan mencuci tangan memakai sabun telah tergolong baik yaitu sebelum menjamah makanan (66,67%) dan setelah kontak dengan benda lain (55,56%). Sebagian besar (77,78%) penjamah memiliki kuku yang pendek dan bersih serta 88,89% penjamah berpakaian bersih dan rapi.

Hasil penelitian lainnya dilakukan Arifin & Wijayanti (2019) menunjukkan bahwa 100,0% responden tidak memenuhi syarat higiene penjamah makanan, 77,8% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi peralatan, 100,0% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi penyajian, dan 94,4% kantin tidak memenuhi syarat sanitasi sarana penjaja.

Data kasus keracunan di Provinsi Bengkulu dilaporkan terdapat 156 kasus keracunan dan 1 pasien meninggal pada tahun 2022. Dari 156 kasus tersebut, 64 diantaranya diakibatkan oleh penyakit akibat keracunan makanan. Laporan kasus keracunan paling banyak diterima dari kota Bengkulu sebanyak 81 kasus (BPOM Bengkulu, 2022).

Survei pendahuluan berkaitan dengan personal higiene penjamah makanan di kantin SMP Negeri 4 Kota Bengkulu. menunjukkan bahwa dari 3 penjamah makanan terdapat 1 penjamah yang tidak menutup luka

dengan perban atau plester dan mempunyai penyakit menular seperti batuk dengan persentase 33% kurang. Kebersihan diri penjamah makanan terhadap 3 penjamah terdapat 1 penjamah yang tidak berkuku pendek, kuku dicat/kutek dan tidak bebas luka di kuku dengan persentase 33% kurang.

Penelitian ini bertujuan agar diketahui gambaran personal higiene penjamah makanan di kantin SMP Negeri 4 Kota Bengkulu.

## **METODE**

Jenis penelitian yang digunakan ialah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah 10 stand booth yang berada di kantin SMP Negeri 04 Kota Bengkulu.

Sampel penelitian ini adalah penjamah yang berada di tempat pengolahan makanan yaitu 10 stand booth dan 18 penjamah makanan jajanan dikantin SMP Negeri 04 Kota Bengkulu.

Jenis pengumpulan data penelitian ini ialah data primer dan data sekunder. Data telah diperoleh dari proses observasi selanjutnya diteliti ulang dan diperiksa ketepatan serta kelengkapan, kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk tabel, selanjutnya dianalisis hasilnya menggunakan analisis univariat untuk memperoleh gambaran setiap variabel, distribusi frekuensi dan persentase berbagai variable yang diteliti.

## HASIL

**Tabel 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Kelompok Umur, Jenis Kelamin Dan Tingkat Pendidikan Penjamah Makanan di Kantin SMPN 4 Kota Bengkulu**

Karakteristik	n (orang)	Persentase (%)
<b>Umur (tahun)</b>		
21 – 24	1	6
25 – 29	1	6
30 – 34	3	17
35 – 39	2	11
40 – 44	3	17
45 – 49	4	22
50 -54	3	17
55 – 59	1	6
<b>Jenis Kelamin</b>		
Perempuan	16	89
Laki – Laki	2	11
<b>Tingkat Pendidikan</b>		
SD	3	17
SMP	4	22
SMA	9	50
Akademik/Sederajat	2	11

**Tabel 2. Gambaran Responden Berdasarkan Kondisi Kesehatan Penjamah Makanan Di Kantin SMPN 4 Kota Bengkulu**

Kondisi Kesehatan	n (orang)	Persentase (%)
Baik	16	89
Kurang	2	11
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100</b>

**Tabel 3. Gambaran Responden Berdasarkan Kebersihan Diri Penjamah Makanan Di Kantin SMPN 4 Kota Bengkulu**

Kebersihan Diri	n (orang)	Persentase (%)
Baik	17	94
Kurang	1	6
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100</b>

**Tabel 4. Gambaran Responden Berdasarkan Kebiasaan Mencuci Tangan Pada Penjamah Di Kantin SMPN 4 Kota Bengkulu**

Kebiasaan Mencuci Tangan	n (Orang)	Persentase (%)
Baik	16	89
Kurang	2	11
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100</b>

**Tabel 5. Gambaran Responden Berdasarkan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penanganan Makanan di Kantin SMPN 4 Kota Bengkulu**

Perilaku Penjamah Makanan	n (Orang)	Persentase (%)
Baik	18	100%
Kurang	0	0
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

**Tabel 6. Gambaran Responden Berdasarkan Penampilan Penjamah Makanan di Kantin SMPN 4 Kota Bengkulu**

Penampilan Penjamah Makanan	n (Orang)	Persentase (%)
Baik	16	89%
Kurang	2	11%
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

**Tabel 7. Gambaran Hasil Berdasarkan Keseluruhan Item Personal Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMP Negeri 4 Kota Bengkulu**

Parameter	Baik (%)	Kurang (%)
Kondisi Kesehatan	89	11
Kebersihan Diri	94	6
Kebiasaan Mencuci Tangan	89	11
Perilaku Penjamah Makanan	100	0
Penampilan Penjamah Makanan	89	11

## PEMBAHASAN

### Gambaran Kondisi Kesehatan Penjamah Makanan Pada Stand Booth Kantin di SMP Negeri 4 Kota Bengkulu.

Berdasarkan hasil penelitian 10 stand booth kantin SMP Negeri 4 Kota Bengkulu tentang kondisi kesehatan pada penjamah masih belum dikatakan baik (>71%) yaitu terdapat 2 stand booth belum menerapkan kondisi kesehatan dengan persentase 11% kurang.

Hasil pengamatan di stand booth 1 menjual ayam crispy dengan

3 penjamah terdapat 1 penjamah yang tidak menerapkan kondisi kesehatan yaitu memiliki penyakit mudah menular seperti batuk dan tidak menutupi luka dengan perban atau plester.

Hasil penelitian ini senada dengan penelitian Ramadani yang menyatakan 3.57% responden yang sedang menderita penyakit batuk (Ramadani *et al.*, 2017)

Sedangkan hasil pengamatan stand booth 4 menjual bakso dengan 2 penjamah terdapat 1 penjamah yang tidak menerapkan kondisi kesehatan yaitu memiliki penyakit menular seperti influenza dan tidak menutup luka dengan perban atau plester.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Arifin, (2019), menyatakan terdapat sebagian responden yang tidak memenuhi persyaratan hygiene penjamah seperti persyaratan untuk menutup luka yang tidak dipenuhi oleh 2 orang (9,5%) penjamah.

#### **Gambaran Kebersihan Diri Penjamah Makanan Pada Stand Booth Kantin di SMP Negeri 4 Kota Bengkulu.**

Berdasarkan hasil penelitian dari 10 stand booth kantin SMP Negeri 4 Kota Bengkulu tentang kebersihan diri pada penjamah masih belum dikatakan baik (>71%) yaitu terdapat 1 stand booth yang belum menerapkan kebersihan diri dengan persentase 6% kurang.

Hasil Pengamatan di stand booth 1 yang menjual ayam crispy

dengan 3 penjamah terdapat 1 penjamah yang tidak menerapkan kebersihan diri yaitu berkuku panjang, kuku dicat/kutek dan tidak bebas luka di kuku.

Hasil penelitian ini senada dengan penelitian Ramadani yang menyatakan 71.43% responden yang belum memenuhi syarat kebersihan diri. Penelitian tersebut menyatakan kuku dengan tangan sering menjadi sumber kontaminan atau mengakibatkan kontaminasi silang (Ramadani *et al.*, 2017)

#### **Gambaran Kebiasaan Mencuci Tangan Penjamah Makanan Pada Stand Booth Kantin di SMP Negeri 4 Kota Bengkulu Tahun 2024**

Berdasarkan hasil penelitian dari 10 stand booth dengan 18 penjamah makanan di kantin SMP Negeri 4 Kota Bengkulu tentang kebersihan diri pada penjamah masih belum dikatakan baik (>71%) yaitu terdapat 1 stand booth yang belum sepenuhnya menerapkan kebiasaan mencuci tangan dengan persentase 11% kurang.

Berdasarkan pengamatan stand booth 5 yang menjual seafood dengan 3 penjamah terdapat 1 penjamah yang kurang dalam menerapkan kebiasaan mencuci tangan yaitu tidak mencuci tangan dengan handwash dan tidak mencuci tangan setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti setelah menyetir kendaraan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Ramadani yang menyatakan 96.43% responden belum

memenuhi syarat mencuci tangan dengan baik (Ramadani *et al.*, 2017).

### **Gambaran Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penanganan Makanan Pada Stand Booth Kantin di SMP Negeri 4 Kota Bengkulu Tahun 2024**

Berdasarkan hasil penelitian dari 10 stand booth dengan 18 penjamah makanan di kantin SMP Negeri 4 Kota Bengkulu tentang perilaku penjamah makanan dalam menangani makanan sudah dalam kategori baik dengan persentase 100%.

Penelitian ini senada dengan penelitian Ramadani, yang menyatakan 85.71% responden yang memenuhi syarat. Menggaruk anggota badan saat mengolah makanan tidak diperkenankan (Ramadani *et al.*, 2017).

### **Gambaran Penampilan Penjamah Makanan Dalam Pada Stand Booth Kantin di SMP Negeri 4 Kota Bengkulu Tahun 2024**

Berdasarkan hasil penelitian dari 10 stand booth dengan 18 penjamah makanan di kantin SMP Negeri 4 Kota Bengkulu tentang penampilan penjamah makanan dalam penanganan makanan masih belum dikatakan baik (>71%) yaitu terdapat 2 stand booth yang belum menerapkan penampilan yang baik saat menangani makanan dengan persentase 11% kurang.

Berdasarkan pengamatan stand booth 3 yang menjual sate dengan 2 penjamah terdapat 1 penjamah yang

tidak memakai tutup kepala, menggunakan perhiasan seperti cincin dan tidak memakai sarung tangan saat menangani makanan.

Berdasarkan pengamatan stand booth 5 yang menjual seafood dengan 3 penjamah terdapat 1 penjamah yang tidak memakai celemek diruang pengolahan, tidak memakai penutup kepala, dan menggunakan perhiasan seperti cincin dan gelang saat menangani makanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Imbar, H. S. (2017), yang menyatakan bahwa 11 responden (100%) memiliki perilaku higiene yang cukup karena untuk penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) (Imbar, H. S, 2017).

### **KESIMPULAN**

Penelitian tentang personal higiene penjamah makanan di kantin SMP Negeri 4 Kota Bengkulu menyimpulkan bahwa Kondisi kesehatan: 89% baik, 11% kurang. Kebersihan diri: 94% baik, 6% kurang. Kebiasaan mencuci tangan: 89% baik, 11% kurang. Perilaku dalam penanganan makanan: 100% baik. Penampilan: 89% baik, 11% kurang. Penjamah makanan menunjukkan sebagian besar belum menerapkan kondisi kesehatan, menjaga kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan dan penampilan penjamah makanan saat penanganan makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, M. H., & Wijayanti, Y. (2019). Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Kantin Sekolah Dasar Dan Madrasah Ibtidaiyah. *Jurnal Higeia*, 3(3), 442–453. [Http://Journal.Unnes.Ac.Id/Sju/Index.Php/Higeia](http://Journal.Unnes.Ac.Id/Sju/Index.Php/Higeia)
- Bpom Bengkulu. (2022). Laporan Tahunan Bpom Di Bengkulu. *Keracunan Pada Makanan*.
- Kaluku, K., Junienni, Mahmud, & Ruaida, N. (2023). Faktor Yang Mempengaruhi Kebiasaan Ngemil Terhadap Prestasi Belajar Dan Status Gizi (Studi Literatur). *Global Health Science*, 8(2), 69–74.
- Kemenkes Ri. (2013). Pgrs. In *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. <https://doi.org/10.1002/9783527678679.Dg09374>
- Lestari, T. T., & Thisrty, I. (2021). Pentingnya Jajanan Sehat Untuk Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(4), 390–393.
- Manalu, H. S. P., & Suudi, A. (2017). Kajian Implementasi Pembinaan Pangan Jajanan Anak Sekolah (Pjas) Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan: Peran Dinas Pendidikan Dan Dinas Kesehatan Kota. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 26(4), 249–256. <https://doi.org/10.22435/MPK.V26i4.5734.249-256>
- Nasution, A. S. (2020). Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional. *Promotor*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.32832/Pro.V3i1.3119>
- Ramadani E, Nirmala F, & Mersatika A. (2017). Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Konawe. *Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–12.
- Sri Mulyani, I. T., & Suryapermana, N. (2020). Manajemen Kantin Sehat Dalam Meningkatkan Kegiatan Belajar Mengajar (Studi Kasus Di Sman 3 Rangkasbitung). *Adaara: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 10(2), 121–130. <https://doi.org/10.35673/Ajmpi.V10i2.988>
- Syafriyani, A., & Djaja, I. M. (2020). Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Medan Satria Dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(3), 284–293.