

PENERAPAN PERSYARATAN *HYGIENE* SANITASI OLEH PELAKU USAHA KANTIN DIKAITKAN DENGAN PERLINDUNGAN KONSUMEN

THE APPLICATION OF SANITATION *HYGIENE* REQUIREMENTS BY CANTEN ENTREPRENEURS IS LINKED TO CONSUMER PROTECTION

Erlinda Misnur Jaya

Mahasiswa Fakultas Hukum Universitas Syiah Kuala
Jl. Putro Phang No. 1, Darussalam, Banda Aceh – 23111
e-mail : erlinda.misnurjaya31@gmail.com

Susiana

Fakultas Hukum Universitas Syiah Kuala
Jl. Putro Phang No. 1, Darussalam, Banda Aceh - 23111
e-mail : susiana@unsyiah.ac.id

Abstrak - Makanan jajanan yang dijual oleh pelaku usaha kantin diharuskan dalam keadaan tertutup dan terbungkus sebagaimana diatur dalam Pasal 9 KEPMENKES Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003, sehingga kesehatan konsumen terlindungi. Pelaku usaha juga harus memperhatikan kebersihan kantinnya, sebagaimana diatur di dalam KEPMENKES Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006, yaitu harus tersedia air yang mengalir untuk mencuci peralatan, tersedia tempat cuci tangan bagi pengunjung dan kantin harus jauh dari tempat pembuangan sampah, namun di beberapa Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Geumpang belum menerapkan persyaratan *hygiene* sanitasi. Tujuan penulisan ini untuk menjelaskan penerapan, penyebab dan upaya terhadap masalah yang timbul dari penerapan persyaratan *hygiene* sanitasi di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Geumpang. Data diperoleh melalui penelitian kepustakaan dan penelitian lapangan. Dari hasil penelitian diketahui penerapan persyaratan *hygiene* sanitasi belum diterapkan oleh pelaku usaha kantin, seperti mengabaikan kebersihan *hygiene personal*, makanan jajanan dijual dalam keadaan terbuka, tidak tersedia air mengalir dan air cuci tangan bagi pengunjung serta lokasi kantin dekat dengan pembuangan sampah. Faktor penyebab pelaku usaha kantin belum merealisasikan persyaratan *hygiene* sanitasi karena fasilitas belum memadai disediakan oleh pihak sekolah. Upaya yang dilakukan pihak sekolah dalam meningkatkan penerapan persyaratan *hygiene* sanitasi kantin sekolahnya dengan melakukan sosialisasi dan penyuluhan kepada pelaku usaha kantin bekerjasama dengan petugas puskesmas setempat.

Kata Kunci : *Hygiene* Sanitasi, Kantin, Pelaku Usaha dan Perlindungan Konsumen.

Abstract – *Snack food that sold by canteen entrepreneurs must be closed and wrapped as regulated in Article 9 of KEPMENKES Number 942/MENKES/SK/VII/2003, so that consumer's health is protected. Canteen entrepreneur must also pay attention to the cleanliness of the canteen, as stipulated in KEPMENKES Number 1429/MENKES/SK/XII/2006, that is running water must be available to wash the equipment, provide a place to wash hands for visitors and the location of the canteen must be far from the garbage dump, however in some Elementary School in Geumpang District has not yet implemented the sanitation hygiene requirements. The purpose of this paper is to explain the application, causes, and effort towards problem arising from the application of sanitation hygiene requirements in Elementary School canteens in Geumpang District. Data obtained through library research and field research. From the research result it is known that the application of sanitation hygiene requirements has not been applied by canteen entrepreneurs, like a ignoring personal hygiene, food is sold in an open state, not running water available and hand washing water for visitors and the location of the canteen is close to a garbage dump. The factors causing the canteen entrepreneurs have not realized the sanitation hygiene requirement because the facilities have not been adequately provided by the school. The efforts made by school in improving the implementation of the hygiene sanitation requirements of the school canteen by conducting socialization and counseling it the canteen entrepreneurs in collaboration with local health center staff.*

Keywords : *Sanitation Hygiene, Canteen, Canteen Entrepreneur and Consumer Protection.*

PENDAHULUAN

Sekolah merupakan sarana dan prasarana yang digunakan untuk menempuh pendidikan dengan segala fasilitasnya. Salah satu fasilitas yang disediakan di sekolah adalah kantin.

Pemerintah melalui Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan menyebutkan bahwa setiap satuan pendidikan wajib memiliki sarana pendukung kantin sekolah. Kantin adalah sebuah ruangan dalam sebuah gedung maupun diluar gedung umum yang dapat digunakan pengunjungnya untuk makan, baik makanan yang dibawa sendiri maupun yang dibeli di kantin tersebut. Makanan yang disediakan kantin harus dalam keadaan bersih dan halal serta memenuhi kriteria 4 sehat 5 sempurna. Untuk mewujudkan hal tersebut pelaku usaha kantin haruslah menerapkan standar *hygiene* sanitasi makanan jajanan yang dijualnya.

Makanan yang disediakan di kantin, agar terhindar dari penyakit maupun pencemaran makanan, maka harus dalam keadaan terbungkus dan tertutup. Pembungkus dan penutup yang digunakan haruslah bersih. Hal ini diatur dalam Pasal 9 ayat 1 KEPMENKES Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003, yaitu makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus atau tertutup serta pada ayat 2, yaitu pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan. Namun pada kenyataannya, makanan-makanan yang disediakan di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Geumpang yang menjadi sampel penelitian, dibiarkan terbuka begitu saja. Makanan jajanan tidak ditutup kembali dengan rapi ketika tidak ada pembeli, sehingga banyak lalat yang hinggap ke dalam makanan tersebut. Makanan jajanan yang dibiarkan terbuka begitu saja, membuktikan bahwa pelaku usaha kantin masih belum menerapkan pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi dalam menjajakan makanan dagangannya dan kantin masih jauh dari kata bersih. Di dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah menyatakan kesehatan kantin sekolah yang harus terpenuhi, yaitu :

1. Tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir,
2. Tersedia tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/ warung sekolah,
3. Tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan,
4. Tersedia tempat bahan makanan jadi/ siap saji yang tertutup,
5. Tersedia tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minuman, dan
6. Lokasi kantin/ warung sekolah berjarak 20 meter dengan Tempat Pengumpulan Sampah Sementara (TPS).

Syarat yang belum terpenuhi di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Geumpang adalah belum tersedianya air yang mengalir untuk mencuci peralatan makan dan minum yang telah

dipakai, tidak menyediakan tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin serta lokasi kantin dekat dengan tempat pembuangan sampah.

Masalah *hygiene sanitasi* sebagaimana diuraikan di atas pada hakikatnya sangatlah berkaitan dengan pentingnya perlindungan konsumen bagi siswa-siswi yang berada di Sekolah Dasar Kecamatan Geumpang. Salah satu hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa (Pasal 4 huruf a Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen). Jadi sudah seharusnya pelaku usaha kantin menjaga *hygiene sanitasi* makanannya agar terjamin keselamatan dan keamanan bagi para siswa dalam mengkonsumsi makanan jajanan tersebut. Apabila *hygiene sanitasi* makanan jajanan diabaikan secara terus menerus oleh pelaku usaha kantin, maka dapat mengakibatkan dampak negatif pada kesehatan para siswa baik dalam waktu jangka pendek maupun jangka panjang.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah :

- a. Apakah penerapan persyaratan *hygiene sanitasi* oleh pelaku usaha kantin di Sekolah Dasar Kecamatan Geumpang sudah dipenuhi?
- b. Apa saja faktor penyebab pelaku usaha kantin belum dapat terealisasinya persyaratan *hygiene sanitasi* pada kantin?
- c. Bagimanakah upaya-upaya yang telah dilakukan pihak sekolah dalam meningkatkan penerapan persyaratan *hygiene sanitasi* kantin sekolahnya?

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian yuridis empiris yang dilakukan dengan melihat kenyataan hukum di dalam masyarakat. Data dalam penelitian ini diperoleh melalui studi kepustakaan (*library research*) dan studi lapangan (*field research*) dengan mewawancarai langsung responden. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Pendekatan kualitatif yaitu penelitian yang mengacu pada norma hukum yang terdapat dalam peraturan perundang-undangan dan putusan pengadilan serta norma-norma yang hidup dan berkembang di dalam masyarakat¹, serta merupakan pendekatan penelitian yang berlandaskan fenomena dan paradigma konstruktivisme dalam mengembangkan ilmu pengetahuan.²

¹ Zainuddin Ali, *Metode Penelitian Hukum*, Jakarta: Sinar Grafika, 2009, hlm. 105.

² Yanuar Ikbar, *Metode Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT Refika Adimata, 2012, hlm. 146.

Sementara itu Populasi adalah sejumlah manusia atau unit yang mempunyai ciri-ciri atau karakteristik yang sama.³ Sehubungan dengan penelitian ini maka yang dijadikan populasi adalah Seluruh Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Geumpang yang mana terdapat 7 Sekolah Dasar dan sederajatnya. Sedangkan sampel adalah objek yang jumlahnya kurang dari populasi yang diperkirakan dapat mewakili keseluruhan populasi. Sampel yang dipilih dalam penelitian ini adalah Sekolah Dasar Negeri Geumpang, Sekolah Dasar Negeri Keune dan Sekolah Dasar Negeri Panton Lupu.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Penerapan Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Oleh Pelaku Usaha Kantin Di Sekolah Dasar Kecamatan Geumpang

Perlindungan konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen. Perlindungan konsumen mengandung aspek hukum yang bukan hanya perlindungan fisik, melainkan juga hak-haknya yang bersifat abstrak. Dengan kata lain, perlindungan konsumen sesungguhnya identik dengan perlindungan yang diberikan hukum terhadap hak-hak konsumen⁴. Hak para siswa sebagai konsumen juga harus didapatkan ketika berhubungan dengan jajanan yang dibelinya. Oleh karena itu pelaku usaha harus memperhatikan *hygiene* sanitasi kesehatan makanan jajanan dijualnya serta kebersihan kantinnya. Pengertian *hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Pengendalian *hygiene* sanitasi makanan dalam penerapannya mempunyai beberapa faktor, yaitu diantaranya pengendalian faktor *hygiene* dan sanitasi. Faktor *hygiene* menitikberatkan pada *hygiene personal* (kebersihan diri pelaku usaha) serta *hygiene* makanan dan minuman. Sedangkan sanitasi menitikberatkan pada lingkungan sekitar lingkungan penjaja makanan, misalnya air, sampah dll.⁵ Semua hal tersebut harus diperhatikan karena itu merupakan dasar untuk menjadikan makanan tersebut bersih, sehat dan layak santap. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kantin-kantin sekolah yang menjadi sampel belum mengetahui bagaimana standar bersih dan sehat. Para pelaku

³ Soerjono Soekanto, *Pengantar Penelitian Hukum*, Universitas Indonesia, 1986, hlm. 172.

⁴ Az. Nasution, *Hukum Perlindungan Konsumen, Suatu Pengantar*, Jakarta: Diadit Media, 2002, hlm. 19.

⁵ Saefulloh Wahyunanto Topowijono, "Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas Food And Beverage (Studi Pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Tringalek)", 58:2 *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)* (Mei 2018).

usaha kantin tersebut hanya membersihkan kantin dengan ala kadarnya tanpa memikirkan kesehatan dan kebersihan dari kedua faktor di atas.

Pengaturan persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan dan standar kebersihan kantin yang harus diterapkan oleh pelaku usaha dijelaskan dalam Keputusan Menteri Kesehatan, diantaranya pada Pasal 2 dan 9 Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 serta di dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah. Namun dalam penerapannya, masih ditemukan pelaku usaha kantin sekolah belum menerapkan peraturan tersebut. Berdasarkan hasil penelitian, penerapan persyaratan *hygiene* sanitasi sesuai dengan ketentuan di atas pada Sekolah Dasar Negeri Geumpang, Sekolah Dasar Negeri Pucok dan Sekolah Dasar Negeri Panton Lupu dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Pelaku usaha kantin harus menjaga kebersihan diri (*hygiene personal*) saat berjualan.

Hygiene Personal dapat diartikan sebagai tindakan seseorang/pelaku usaha dalam memelihara kebersihan diri seseorang untuk menjaga kesehatannya. *Hygiene personal* pelaku usaha meliputi kebersihan kulit, tangan, rambut, kuku, kerapian pakaiannya serta tidak boleh berjualan ketika sedang menderita penyakit menular seperti batuk dan pilek.

Hasil penelitian mengenai *hygiene personal* di SDN Geumpang dan SDN Keune, ada pelaku usaha kantin yang tetap berjualan meskipun sedang menderita penyakit batuk. Padahal sudah sangat jelas bagi pelaku usaha yang sedang sakit yaitu batuk sebaiknya tidak menjual makanannya untuk sementara waktu agar hal tersebut tidak menular kepada siswa-siswi maupun konsumen lainnya. Namun jika tidak berjualan maka tidak memperoleh penghasilan untuk menghidupi kebutuhannya. Penjual tersebut akan benar-benar tidak berjualan apabila sakit yang dideritanya sampai tidak dapat beraktifitas sama sekali.⁶ Namun mengenai kesehatan makanan jajanan yang dijual di kantin sangat diperhatikan oleh salah satu pelaku usaha kantin sekaligus guru di SDN Keune yaitu Nurmalawati. Di kantinnya tidak dijual minuman-minuman yang mengandung pewarna atau minuman yang mengandung pemanis buatan, karena akan membahayakan kesehatan siswanya jika dikonsumsi secara terus menerus dalam waktu jangka panjang.⁷

Lain halnya yang terjadi di SDN Panton Lupu, apabila pelaku usaha sedang sakit walaupun hanya batuk dan pilek, mereka tidak akan berjualan karna dihibau oleh pihak sekolah. Hal ini selalu disosialisasikan oleh pihak sekolah baik kepala sekolah maupun guru

⁶ Malakamah, Pelaku Usaha Kantin SDN Geumpang, Wawancara, 20 Maret 2019.

⁷ Nurmalawati, Pelaku Usaha kantin dan Guru SDN Keune, Wawancara, 20 Maret 2019.

yang sedang tidak mengajar untuk melakukan penyuluhan kepada pengelola kantin.⁸ Pihak sekolah selalu mengingatkan kepada pelaku usaha kantin agar selalu menjaga kebersihan makanannya, kebersihan tempat berjualan maupun kebersihan *personal* (diri sendiri) pelaku usaha kantin agar kesehatan para siswa dapat terlindungi. Mengusahakan selalu menutup kepala saat berjualan, menggunakan celemek, menjaga kebersihan kuku maupun pakaian yang digunakan.⁹

Mengenai *hygiene personal* pelaku usaha kantin di Sekolah Dasar Kecamatan Geumpang selain menderita batuk, sudah diterapkan oleh pelaku usaha kantin seperti memakai celemek saat berjualan, kuku bersih dan tidak panjang, mencuci tangan sebelum menjual makanannya dan lain sebagainya.

2. Makanan jajanan yang dijajakan pelaku usaha kantin harus dalam keadaan terbungkus dan tertutup.

Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat atau alat perlengkapan yang bersih dan aman bagi kesehatan. Namun kenyataannya, makanan-makanan yang disediakan di kantin Sekolah Dasar Kecamatan Geumpang yang menjadi sampel penelitian, dibiarkan terbuka begitu saja. Makanan jajanan tidak ditutup kembali dengan rapi ketika tidak ada pembeli, sehingga banyak lalat yang hinggap ke dalam makanan tersebut. Makanan yang terbuka merupakan salah satu faktor yang dapat menyebabkan kemungkinan terganggunya kesehatan para konsumen.

Hasil wawancara dengan Annisa Safitri murid kelas 3 SDN Pantan Lupu, menyampaikan ia pernah merasakan sakit perut dan juga mual setelah mengkonsumsi makanan yang dijual di kantinnya.¹⁰ Hal ini menunjukkan makanan jajanan di kantin sekolah yang tidak sehat dapat mengakibatkan kerugian pada kesehatan siswa. Sehingga hak konsumen untuk mendapatkan keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang tidak diperoleh sebagaimana telah diatur dalam Pasal 4 huruf a UUPK Nomor 8 Tahun 1999.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa siswa sekolah dasar harus mendapatkan perlindungan, mereka belum menyadari kesehatan makanan yang dikonsumsi, sedangkan pelaku usaha harus terus diberikan sosialisasi dan pemahaman tentang pemenuhan persyaratan *hygiene* sanitasi oleh pihak sekolah maupun instansi yang bersangkutan. Pelaku usaha harus

⁸ Jannati, Pelaku Usaha Kantin SDN Pantan Lupu, Wawancara, 21 Maret 2019.

⁹ Cek Dah, Pelaku Usaha Kantin SDN Pantan Lupu, Wawancara, 21 Maret 2019.

¹⁰ Annisa Safitri, Murid Kelas 3 SDN Pantan Lupu, Wawancara, 21 Maret 2019.

benar-benar memperhatikan kesehatan makanan jajanannya supaya kesehatan konsumen juga terjamin.

3. Menyediakan tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir.

Pada Pasal 3 ayat 2 Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 juga diatur tentang kebersihan peralatan (sanitasi peralatan), yaitu untuk menjaga peralatan yang digunakan mengolah dan menyajikan makanan, peralatan tersebut setelah dipakai harus dicuci dengan air bersih dan dengan sabun, lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih, kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.

Kenyataan di lapangan, pelaku usaha mengabaikan hal tersebut. Pelaku usaha kantin di SDN Geumpang dan SDN Pantan Lupu belum memenuhi standar cara mencuci peralatan yang benar, yaitu mencuci peralatan yang telah dipakai dengan air yang mengalir dikarenakan jauhnya lokasi air yang mengalir dari kantin. Air yang mengalir hanya tersedia di toilet sekolah yang jaraknya cukup jauh dari kantin, sehingga tidak memudahkan pelaku usaha untuk mengganti air cuci piring maupun peralatan lainnya setiap saat.¹¹ Tidak adanya air kran yang berdekatan dengan kantin untuk mencuci peralatan, pelaku usaha kantin juga tidak berusaha untuk mengganti air secara rutin untuk mencuci peralatannya. Padahal sudah sangat jelas kebersihan pelaku usaha adalah kunci utama bagi konsumen untuk kesehatannya. Apalagi para pelaku usaha yang dimaksud disini adalah pelaku usaha yang menjajakan maknannya kepada anak-anak sekolah dasar yang pada dasarnya mereka tidak tahu mana makanan yang sehat dan mana yang tidak sehat.

Berbeda dengan SDN Keune, persyaratan ketersediaan air mengalir sudah terpenuhi. Ketersediaan untuk air mengalir diupayakan dengan semaksimal mungkin oleh pihak sekolah. Terbukti dengan adanya kran di setiap sudut sekolah termasuk di kantin untuk memudahkan segala aktifitas seluruh warga sekolah. Dengan adanya air mengalir di lokasi kantin, menjadikan kesehatan sanitasi peralatan makan dan minum di kantin juga terlindungi dari bakteri.

4. Menyediakan tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/ warung sekolah.

Pelaku usaha kantin di SDN Geumpang dan SDN Pantan Lupu tidak menyediakan air cuci tangan bagi pengunjung. Hal ini juga disebabkan susahny menyediakan air bersih karena lokasi air mengalir sangat jauh dari lokasi kantin. Pelaku usaha menyediakan peralatan makan seperti sendok, namun tidak menolak apabila ada pengunjung kantin yang

¹¹ Cek Dah, Pelaku Usaha Kantin SDN PANTON LUPU, Wawancara, 21 Maret 2019.

menginginkan air cuci tangan dengan alasan tidak terbiasa makan dengan sendok.¹² Sedangkan di SDN Keune untuk menyediakan air cuci tangan bagi pengunjung sudah dipenuhi karena untuk mendapatkan air mengalir sangat mudah.

5. Lokasi kantin/ warung sekolah harus berjauhan dengan Tempat Pengumpulan Sampah Sementara (TPS).

Permasalahan yang sama yang terjadi di setiap sekolah adalah keberadaan kantin yang lokasinya berdekatan dengan tempat pembuangan sampah yang menyebabkan bau tidak sedap di sekitar kantin, sehingga hak konsumen untuk mendapatkan kenyamanan ketika mengunjungi kantin tidak didapatkan oleh konsumen.

Di Sekolah Dasar Negeri Geumpang, Keune maupun Panton Lupu, lokasi kantin sangat berdekatan dengan tempat pembuangan sampah. Tidak ada lokasi kosong untuk mendirikan kantin selain di belakang gedung, yang mana lokasi pembuangan sampah juga berdampingan dengan kantin, sehingga menyebabkan bau tidak sedap dan banyak lalat berhinggapan ke makanan yang dijual oleh pelaku usaha.

Uraian di atas membuktikan, standar sanitasi dan kebersihan lingkungan kantin yang belum dipenuhi oleh pelaku usaha dapat menyebabkan para siswa terkontaminasi bakteri maupun penyakit dari kuman-kuman peralatan makan dan minum yang tidak dicuci secara bersih dengan air yang mengalir. Hak kenyamanan siswa sebagai konsumen terabaikan ketika mengunjungi kantin karena lokasi kantin yang berdekatan dengan tempat pembuangan sampah dan berbau tidak sedap. Selain itu, hak keamanan dan keselamatan konsumen dalam mengkonsumsi makanan jajanan yang dijual di kantin juga tidak dapat dipastikan kesehatannya.

2. Faktor Penyebab Pelaku Usaha Kantin Yang Mempengaruhi Belum Terealisasinya Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Pada Kantin.

Lingkungan sekolah yang berada pada pemukiman sederhana atau pelosok dengan kondisi kebanyakan pedesaan, yaitu kurang bersih dapat menjadi salah satu faktor penghambat pelaku usaha dalam menjual makanannya. Sampah yang dibuang dimana-mana oleh siswa karena sekolah tidak menyediakan Tempat Pembuangan Sampah (TPS) yang telah dipisahkan antara sampah basah dengan sampah kering, sehingga menyebabkan kondisi sekolah yang jorok dengan sampah yang berserakan dimana mana.

¹² Nur Laila, Pelaku Usaha Kantin SDN Geumpang, Wawancara, 20 Maret 2019.

Hal ini ternyata juga berpengaruh terhadap pelaku usaha kantin yang menjual maknannya di SDN Pantan Lupu dan SDN Geumpang. Banyak alat yang kemudian berhinggapan pada sampah tidak terkecuali pada makanan dagangan pelaku usaha. Walaupun makanan sudah ditutup dengan rapat, alat tetap saja hinggap karena memang sudah terlalu banyak alat yang disebabkan oleh tumpukan sampah.¹³ Di SDN Keune, tempat pembuangan sampah (TPS) antara sampah basah dengan sampah kering sudah disediakan, namun masih ada saja siswa yang membuang sampahnya di area kantin dengan sembarangan.¹⁴

Faktor ketidakmampuan sekolah dari segi ketersediaan anggaran juga menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi belum terealisasinya persyaratan *hygiene* sanitasi oleh pelaku usaha kantin. Pihak sekolah tidak mampu menyediakan fasilitas kantin yang baik, misalnya mengenai lokasi kantin. Di SDN Geumpang, SDN Keune maupun SDN Pantan Lupu, kantin sekolah terletak di belakang gedung sekolah yang berdekatan dengan tempat pembuangan sampah, sehingga menyebabkan bau tidak sedap pada area kantin. Hal ini terjadi karena area sekolah yang sangat kecil sehingga tidak ada lokasi lain untuk kantin kecuali di belakang gedung yang berdekatan dengan TPS sekolah yang bersangkutan.¹⁵

Mengenai sanitasi peralatan, pelaku usaha kantin di SDN Geumpang dan SDN Pantan Lupu belum memenuhi standar cara mencuci peralatan yang benar, yaitu mencuci peralatan yang telah dipakai dengan air yang mengalir. Penyebab hal tersebut adalah jauhnya lokasi air kran atau air yang mengalir dari lokasi kantin, sehingga mau tidak mau mereka harus mengambil air dan menampungnya ke wadah untuk mencuci peralatan tanpa air mengalir karena sekolah tidak menyediakan air kran di dekat kantin.¹⁶ Berbeda halnya dengan SDN KEUNE, sekolah dasar tersebut mengenai ketersediaan air mengalir sangat diperhatikan oleh pihak sekolah maupun masyarakat setempat yang rumahnya berdekatan dengan sekolah. Bantuan dari masyarakat sangat membantu sekolah dalam menerapkan persyaratan *hygiene* sanitasi mengenai harus tersedianya air mengalir disetiap kantin.

Menjaga kebersihan peralatan makan dan minum, dengan begitu telah membantu mencegah terjadinya kontaminasi maupun pencemaran yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan. Pedoman kesehatan sangat penting untuk diketahui dan dilaksanakan oleh para pelaku usaha khususnya kantin. Karena kebersihan adalah pangkal kesehatan. Ketid-

¹³ Cek Dah, Pelaku Usaha Kantin SDN Pantan Lupu, Wawancara, 21 Maret 2019.

¹⁴ Yusnidar, Pelaku Usaha Kantin SDN Keune, Wawancara, 20 Maret 2019.

¹⁵ Malakamah, Pelaku Usaha Kantin SDN Geumpang, Wawancara, 20 Maret 2019.

¹⁶ Nurlaila, Pelaku Usaha Kantin SDN Geumpang, Wawancara, 20 Maret 2019.

aktahuan pelaku usaha dalam upaya membersihkan peralatan makan dapat menjadi penyebab awal terjadinya gangguan kesehatan dan penyakit bawaan makanan.

3. Upaya-Upaya Yang Dilakukan Pihak Sekolah Dalam Meningkatkan Penerapan Persyaratan *Hygiene Sanitasi* Untuk Kantin Sekolah.

1. Penyuluhan dan sosialisasi oleh pihak sekolah

SDN Geumpang memberikan upaya terbaik dalam meningkatkan penerapan persyaratan *hygiene sanitasi* untuk kantin sekolahnya. Pihak Sekolah juga melakukan penyuluhan-penyuluhan kepada pengelola kantin untuk tetap menjaga kebersihan kantin maupun makanan yang dijualnya. Walaupun sarana dan prasarana sekolah sangat minim, seperti tidak adanya air mengalir atau kran yang disediakan di dekat kantin, namun pihak sekolah selalu menghimbau kepada pengelola kantin untuk selalu menggunakan air yg bersih dalam mencuci peralatannya. Pihak sekolah mengupayakan tetap *mensuplay* ketersediaan air mengalir atau kran, setidaknya di toilet sekolah dan dilakukan pengecekan rutin setiap hari.¹⁷

Hal serupa juga dilakukan oleh SDN Panton Lupu, pihak sekolah baik kepala sekolah maupun guru secara rutin mengadakan penyuluhan kepada pengelola kantin setiap saat mengunjungi kantin, yaitu dengan memberikan informasi tentang bagaimana seharusnya mengelola kantin dan mengolah makanan yang bersih. Di dalam memberikan penyuluhan tidak ada petugas khusus untuk mengerjakan hal tersebut, namun dengan kesadaran masing-masing guru, menjadi hal yang sangat penting untuk selalu mengingatkan pelaku usaha kantin mengenai kesehatan kantin.¹⁸

Lain halnya dengan SDN Keune, jika SDN Geumpang penyebab pembangunan sarana dan prasarana ditentukan oleh anggaran sekolah yang tidak mencukupi untuk melakukan pembangunan, maka di SDN Keune pembangunan sarana dan prasarananya banyak diberikan bantuan dana oleh warga setempat, seperti ada pelaku usaha kantin yang membangun tempat untuk berjualannya sendiri walaupun dibangun setengah permanen yaitu setengah beton dan setengahnya kayu. Warga setempat juga mengupayakan air selalu mengalir ke sekolah, dengan berinisiatif terlebih dahulu untuk membersihkan aliran air selang ketika terjadi penyumbatan, agar kegiatan yang berhubungan dengan kebutuhan air di sekolah menjadi lancar.¹⁹

¹⁷ Samsul Kamar, Kepala Sekolah SDN Geumpang, Wawancara, 20 Maret 2019.

¹⁸ Siti Aminah, Kepala Sekolah SDN Panton Lupu, Wawancara, 21 Maret 2019.

¹⁹ Banta Cut, Kepala Sekolah SDN Keune, Wawancara, 20 Maret, 2019.

Peran serta guru untuk terus mendampingi siswanya juga salah satu upaya sekolah dalam menjaga hak-hak siswanya sebagai konsumen. Guru selalu memberi wejangan kepada siswanya untuk selalu menjaga kesehatan tubuhnya dengan tidak jajan sembarangan. Himbauan-himbau mengenai kesehatan makanan selalu dilakukan disela-sela jam sekolah. Hal ini dilakukan agar terciptanya hubungan yang dekat antara guru dengan siswanya, sehingga memungkinkan memudahkan sekolah untuk mengarahkan siswanya agar selalu menjaga kesehatan makanan yang dibelinya.²⁰

2. Penyuluhan oleh petugas Puskesmas setempat

Penyuluhan secara rutin selain dilakukan oleh pihak sekolah, penyuluhan juga dilakukan oleh petugas Puskesmas. Pada Pasal 15 ayat 1 Kepmenkes Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 mengenai Pembinaan dan pengawasan, makanan jajanan kantin dilakukan penyuluhan oleh Puskesmas dalam wilayah setempat. Makanan jajanan yang dijual di kantin-kantin sekolah yang menjadi sampel penelitian ini dilakukan penyuluhan secara berkala oleh petugas kesehatan Puskesmas Kecamatan Geumpang.

Petugas Puskesmas melakukan sosialisasi atau pengawasan secara berkala ke kantin-kantin SDN Geumpang, SDN Keune dan SDN Pantan Lupu dengan melakukan pengecekan terhadap kualitas makanan, kebersihan kantin serta peralatan yang digunakan oleh pelaku usaha kantin. Setiap sebulan sekali dilakukan pengecekan kebersihan kantin dari segi makanan yang dijual di kantin. Hal ini dilakukan untuk mengantisipasi terjadinya keracunan makanan di sekolah mengingat belum pernah terjadi keracunan makanan dan diusahakan tidak akan terjadi hal-hal yang seperti yang demikian di sekolah SDN Geumpang.²¹ Walaupun petugas Puskesmas datang dalam kurun waktu yang tidak ditentukan, tidak menjadikan pihak sekolah lalai dalam melakukan penyuluhan yang tiada henti-hentinya kepada pelaku usaha kantin.²²

Arahan-arahan mengenai kebersihan lingkungan akan terus dilakukan oleh Puskesmas setempat agar pihak sekolah, pelaku usaha kantin maupun masyarakat peka terhadap kebersihan kantin maupun kesehatan lingkungan yang nantinya akan berdampak positif pada kesehatan anak-anak dan juga masyarakat.²³

²⁰ Siti Aminah, Kepala Sekolah SDN Pantan Lupu, Wawancara, 21 Maret 2019.

²¹ Samsul Kamar, Kepala Sekolah SDN Geumpang, Wawancara, 20 Maret 2019.

²² Siti Aminah, Kepala Sekolah SDN Pantan Lupu, Wawancara, 21 Maret 2019.

²³ Widya Maulisa, Dokter Bagian Umum Puskesmas Kecamatan Geumpang, Wawancara, 19 Maret 2019.

Penyuluhan yang dilakukan oleh Puskesmas Kecamatan Geumpang sangat banyak membantu pihak sekolah dalam hal perubahan perilaku pelaku usaha kantin. Pelaku usaha kantin lebih peka terhadap kebersihan dirinya sendiri dalam menjajakan makanannya. Misalnya, mengenai kebersihan kuku yang dapat menyebabkan kontaminasi bakteri ke dalam makanan, sudah diperhatikan oleh pelaku usaha setelah dilakukan penyuluhan oleh petugas Puskesmas.²⁴

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa persyaratan *hygiene* sanitasi oleh pelaku usaha kantin di sekolah dasar Kecamatan Geumpang belum diterapkan secara baik, dimana belum dipenuhinya *hygiene personal* seperti tetap berjualan walaupun dalam keadaan sakit menular, makanan jajanan yang dijual dibiarkan terbuka begitu saja, serta belum tersedianya air yang mengalir untuk mencuci kembali peralatan yang telah dipakai, tidak tersedia air cuci tangan bagi pengunjung dan lokasi kantin berdekatan dengan tempat pembuangan sampah. Faktor yang menjadi penyebab pelaku usaha kantin belum menerapkan persyaratan *hygiene* sanitasi sesuai dengan KEPMENKES Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 diantaranya tidak tersedianya air yang mengalir di lokasi kantin, lokasi tempat pembuangan sampah sekolah yang berdekatan dengan kantin, serta faktor ketidakmampuan sekolah menyediakan anggaran untuk membangun fasilitas bagi pelaku usaha kantin. Upaya-upaya yang dilakukan pihak sekolah dalam meningkatkan penerapan persyaratan *hygiene* sanitasi di kantin sekolahnya antara lain melakukan penyuluhan rutin kepada pengelola kantin tentang pentingnya kesehatan makanan dan kebersihan kantin, serta bekerja sama dengan Puskesmas setempat untuk memberikan arahan-arahan mengenai kesehatan kantin dan juga kesehatan lingkungan sekolah.

²⁴ Samsul Kamar, Kepala Sekolah SDN Geumpang, Wawancara, 20 Maret 2019.

DAFTAR PUSTAKA

Nasution. Az, 2002, Hukum Perlindungan Konsumen, Suatu Pengantar, Diadit Media, Jakarta.

Saefulloh Wahyunanto Topowijono, 2018, *Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas Food And Beverage* (Studi Pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Tringgalek), 58:2 *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*.

Soerjono Soekanto, 1986, Pengantar Penelitian Hukum, Universitas Indonesia, Jakarta.

Yanuar Ikbar, 2012, Metode Penelitian Kualitatif, PT Refika Adimata, Bandung.

Zainuddin Ali, 2009, Metode Penelitian Hukum, Sinar Grafika, Jakarta.