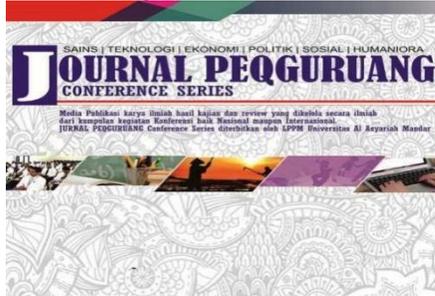


Graphical abstract



STUDY PENGELOLAAN HYGIENE DAN SANITASI KANTIN SEHAT DI SMPN 3 POLEWALI MANDAR

^{1*}Muh. Anwar, ²Sukmawati, ³Putri Utami,

Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Al Asyariah Mandar

anwarpsuh2014@gmail.com,

Abstract

Food sanitation is the process of creating and maintaining a safe and sterile food environment. A healthy canteen is a facility or activity in a school that helps school members maintain their health. A healthy canteen must provide the main food and drinks that are healthy, hygienic and safe for consumption by students and other people at school. The purpose of this study was to obtain in-depth information about food management in the school canteen and to obtain in-depth information on how the healthy canteen at Polewali Mandar Middle School maintains cleanliness and sanitation. This research uses a qualitative case study approach. Based on the findings of this study, it is possible to describe the sanitation in the location of the canteen and the building, regardless of whether the building is far from a garbage disposal or drainage system. The results of this study, managers do not always use food handlers such as aprons, gloves and head coverings. They also do not comply with food processing procedures regulated in the canteen SOP, which means that the processing room must always be clean and separate from the serving room and dining area.

Keywords: *Healthy Canteen Sanitation Facilities, Food Handlers Serving, Processing Equipment, Clean Water.*

Abstrak

Sanitasi makanan adalah proses menciptakan dan mempertahankan lingkungan makanan yang aman dan steril. Kantin sehat adalah fasilitas atau kegiatan di sekolah yang membantu warga sekolah menjaga kesehatan mereka. Kantin sehat harus menyediakan makanan utama dan minuman yang sehat, higienis, dan aman untuk dikonsumsi oleh siswa dan orang lain di sekolah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi yang mendalam tentang pengelolaan makanan pada kantin sekolah dan untuk memperoleh informasi mendalam bagaimana kantin sehat di SMPN Polewali Mandar menjaga kebersihan dan sanitasi. Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus kualitatif. Berdasarkan temuan penelitian ini, dapat menguraikan bagaimana sanitasi di lokasi kantin dan bangunannya, terlepas dari apakah bangunan tersebut jauh dari pembuangan sampah atau saluran pembuangan air. Hasil dari penelitian ini pengelola tidak selalu menggunakan alat penjamah makanan seperti celemek, sarung tangan, dan penutup kepala. Mereka juga tidak mematuhi prosedur pengolahan makanan yang diatur dalam SOP kantin, yaitu ruang pengolahan harus selalu bersih, terpisah dari ruang pelayanan dan kantin.

Kata kunci: *Sarana Sanitasi Kantin Sehat, Penjamah Makanan, Penyajian, Pengolahan, Peralatan, Air Berih.*

Article history

DOI: [10.35329/jp.v6i1.4754](https://doi.org/10.35329/jp.v6i1.4754)

Received : 17/08/2023 | Received in revised form : 17/08/2023 | Accepted : 24/05/2024

1. PENDAHULUAN

Kesehatan adalah keadaan sejahtera fisik, mental dan sosial dan bukan hanya bebas dari penyakit atau keracunan. Kesehatan juga merupakan keadaan sejahtera sosial yang memungkinkan manusia untuk hidup secara sosial dan ekonomi. Untuk mencapai kesehatan yang optimal, berbagai upaya kesehatan telah dilakukan, salah satunya dengan memastikan apa yang mereka makan. Menurut WHO, makanan adalah semua yang dibutuhkan tubuh kecuali air dan obat-obatan. Jajanan merupakan salah satu jenis makanan yang dikenal oleh banyak orang, terutama anak sekolah. Karena siswa sering mengkonsumsi makanan yang dijual di kantin sekolah, sangat penting bagi penjual dan konsumen untuk menjaga kebersihannya. Kantin merupakan salah satu tempat yang sangat penting untuk menilai kebersihan dan kesehatan sekolah sebagai bagian dari kesehatan lingkungan kantin. Kantin adalah bangunan tempat tinggal dengan semua peralatan yang diperlukan untuk memproduksi, menjual, dan menyajikan makanan dan minuman.

Kantin sekolah berperan penting dalam menyampaikan pesan kesehatan dan memiliki kemampuan untuk menentukan perilaku makan sehari-hari siswa. Kantin dapat menjadi tempat penyebaran penyakit bawaan makanan karena fungsinya sebagai tempat memasak atau menyiapkan makanan untuk melayani pelanggan. Dengan demikian, makanan dan minuman yang dijual di kantin dapat membawa penyakit. Kenali makanan sehat. Junk food sama istilahnya dengan fast food, junk food dan street food. Makanan ringan meliputi minuman, makanan ringan, dan makanan, yang didefinisikan sebagai makanan cepat saji yang dimasak di toko dan dijual di pinggir jalan atau di tempat umum lainnya. (Winarno, 2018).

Pemberian jajanan sehat kepada anak untuk memenuhi kebutuhan gizinya di sekolah merupakan salah satu cara untuk meningkatkan kualitas sumber dayanya. Anak-anak memiliki perilaku yang berbeda terhadap makanan. Selain itu, tanpa bimbingan orang tua, anak sering salah memilih makanan, selain itu karena anak lebih banyak menghabiskan waktu di luar, mereka lebih mudah menemukan berbagai jajanan meskipun dijual di sekolah, di tempat bermain, atau diberikan oleh orang tua. orang tua. teman mereka. Dengan memilih jajanan sehat, semua siswa cenderung menghabiskan jumlah waktu yang sama setiap hari di sekolah dan lebih mungkin menerima jajanan yang lebih sehat, terutama jika jajanan yang mereka terima kurang higienis. Makanan sehat harus higienis, bergizi, dan aman, tapi tidak harus mahal dan enak.

Makanan yang higienis adalah makanan yang memiliki kandungan karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin yang cukup untuk tubuh. Menurut Yuki (2014: 7) "Makanan yang sehat adalah makanan yang

mengandung zat-zat yang diperlukan tubuh dan harus memenuhi syarat-syarat tertentu, yaitu higienis, bergizi, tetapi belum tentu mahal dan enak." . dan gizi lengkap adalah gizi yang memenuhi kebutuhan tubuh sesuai dengan usia dan kondisi fisik. Selain persyaratan di atas, cara penyiapan makanan, suhu penyajian, dan bahan yang mudah dicerna juga mempengaruhi kualitas makanan. Menjaga tubuh agar tetap sehat dan tumbuh serta berkembang dengan baik merupakan tujuan dari pola makan yang sehat bagi tubuh. Namun tidak akan ada kesehatan jika syarat tersebut tidak terpenuhi, sebaliknya penyakit akan semakin parah.

Kantin sekolah sehat menyediakan jajanan sehat untuk anak terkait dengan kantin sekolah sehat. Dalam hal pemberdayaan konsumen produsen pangan, pemerintah daerah dalam hal ini dinas kesehatan kota atau kabupaten sudah banyak melakukan (Djoko Windu p). Program pemberdayaan sekolah kurang mendapat perhatian dan pelaksanaannya tidak teratur dan tidak berkelanjutan. Program sekolah hanya menguji sampel jajanan dan melaporkan hasilnya kepada kepala sekolah. Akibatnya, pendidikan tentang pentingnya kantin sekolah bagi pemberdayaan masyarakat belum sampai ke masyarakat konsumen dan produsen, belum sampai ke sekolah.

Menurut Anzarkusuma, sarapan pagi di rumah atau membawa bekal dari rumah ke sekolah akan berdampak positif bagi pemahaman anak tentang gizi di sekolah, sehingga membantu mereka memperbaiki kebiasaan makan. Di tengah kekhawatiran tentang pengelolaan makanan di kantin yang masih menjual makanan dan minuman yang tidak sehat, diperlukan berbagai tindakan dan kegiatan untuk menjaga agar makanan dan minuman tetap aman dari bahaya yang menimbulkan risiko kesehatan. transportasi, hingga waktu konsumsi makanan dan minuman siap saji. Tujuan hygiene makanan adalah untuk memastikan bahwa makanan itu aman dan murni, untuk mencegah penyakit bagi konsumen, dan untuk menghindari penjualan produk yang dapat merugikan konsumen.

Sanitasi area pengolahan makanan di kantin sehat Peralatan pengolahan makanan di kantin harus segera dibersihkan atau didesinfeksi untuk menghindari kontaminasi silang makanan selama penyiapan, pengolahan, dan penyimpanan, serta penyajian. Diketahui bahwa peralatan dapur seperti pemotong, talenan, dan alas saji dapat mencemari makanan. Pencucian peralatan makanan berbeda-beda tergantung jenis peralatan yang digunakan, misalnya peralatan memasak dan penyajian harus dicuci, dibilas, dan disanitasi dengan benar segera setelah digunakan. Permukaan peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan, seperti panggangan atau oven (seperti oven listrik, gas, kompor, dan microwave) harus dibersihkan setidaknya sekali sehari. Perawatan tersebut mencakup 4 aspek, yaitu:

- a. Penjamah makanan adalah orang yang terlibat langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian. Penjamah makanan berperan penting dalam penyiapan makanan, dan dapat menularkan penyakit dengan menyentuh makanan tersebut. Oleh karena itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan cukup sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan Permenkes Kpemenkes 1204/Menkes/SK/X/2004.
 - b. Menurut Permenkes Tata Cara Pengolahan Pangan No. 942/Menkes/Sk/VII/2003, semua kegiatan pengolahan pangan harus dilakukan dengan cara yang mencegah penjamah bersentuhan langsung dengan pangan. Penjamah makanan harus menggunakan sarung tangan, penjepit, alat makan, masker, celemek untuk menghindari kontak langsung dengan makanan.
 - c. Area penyiapan makanan atau dapur harus bersih sebelum dan sesudah digunakan.
 - d. Peralatan dalam pengolahan makanan adalah peralatan tidak boleh terbuat dari bahan berbahaya kualitas makanan yang diolah dapat mempengaruhi oleh kebersihan dan cara menyimpan alat masak dan makan.
14. Fasilitas cuci tangan (wastafel) harus dilengkapi dengan persediaan air bersih yang cukup, sabun tangan dan kain handuk atau tissue.
 15. Tempat sampah, dengan tempat sampah basah dan kering yang terpisah dan dilapisi dengan kantong plastik tahan air.
 16. Drainasenya bagus, jernih, tidak menggenangi air, tidak berbau dan harus tertutup.

2. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian kualitatif dalam literatur metode penelitian, kualitas tidak hanya dipahami sebagai jenis data, tetapi juga memiliki keterkaitan dengan analisis data dan interpretasi terhadap objek penelitian. Mulailah dengan observasi versus penelitian kuantitatif. pengamatan yang berkaitan dengan pengukuran kadar dengan karakteristik tertentu. Namun, penelitian kuantitatif lebih menekankan aspek-aspek alami sebagai lawan dari kuantum (kuantitas). Artinya, penelitian kualitatif tidak dimaksudkan untuk melakukan perhitungan kuantitatif. Hal ini berbeda dengan pengamatan pada penelitian kuantitatif dimana pengamatan didasarkan pada penghitungan persentase (Prastowo, 2011).

Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif analitis, dimana penelitian dilakukan yaitu memecahkan masalah yang ada di lapangan berdasarkan fakta dan data yang nyata dan mendalam, Fokus pada isu-isu terkini. (Moleong, 2018).

Masa penelitian akan dilakukan pada bulan Februari 2023 sampai dengan Maret 2023. Penelitian ini dilaksanakan di SMPN 3 Polewali Mandar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sanitasi Bangunan

Berdasarkan tabel hasil pencarian di atas, dapat diketahui bahwa 3 kantin yang diteliti untuk keadaan lokasi bangunan bahwa 3 kntin memiliki kondisi bangunan Tempat yang memenuhi persyaratan komponen pekarangan adalah bersih dan rapi, serta persyaratan 3 komponen tidak becek, tidak ada bau busuk dari sumber pencemar. Pekarangan harus selalu kering dan bersih, bebas dari banyak serangga (kecoa atau lalat) dan memiliki tempat sampah yang baik. Jika di seberang terdapat tumpukan barang yang tertata rapi agar tidak menjadi tempat berkembang biaknya serangga atau tikus, ketiga kantin yang diperiksa kondisi konstruksi bangunan kantin tersebut memenuhi persyaratan SOP kebersihan yang sehat. Konstruksi Kantin Sekolah Komponen lantai dinilai kedap air, halus, rata, tidak licin, padat, mudah dibersihkan. Ventilasi di ruang makan terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak mudah pecah, rata, halus, warna cerah yang dapat

dibersihkan. Lantai, dinding, langit-langit dan sistem ventilasi kantin selalu bersih dan bebas.

2. Fasilitas Sanitasi Kantin

Komposisi air bersih Berdasarkan hasil penelitian ini, dari 3 kantin yang diteliti kualitas fisik air bersihnya, semua kantin memiliki air bersih yang memenuhi syarat kualitas air bersih. Sumber air bersih kantin baik dari kran maupun PAM memenuhi syarat air bersih, tidak berbau dan tidak berasa. Dan juga sesuai SOP tersedianya air bersih yang cukup, baik untuk kebutuhan pengolahan maupun kebutuhan pencucian atau pembersihan bahan makanan, air dapat diperoleh dari PAM atau kran. Untuk air yang digunakan untuk memasak di dalam ember, jangan menggunakan air yang kotor, gunakan gayung untuk menciduk air yang ada di dalam ember, kemudian tutup rapat agar tidak masuk kotoran. Komponen tempat cuci tangan berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari tiga kantin yang diuji kondisi tempat cuci tangan, semua kantin memiliki tempat cuci tangan yang memenuhi persyaratan tempat cuci tangan. dari tiga komponen yang dinilai yaitu, tempat cuci tangan, ketersediaan air keran bersih yang cukup, ketersediaan sabun cuci tangan, dan pengering tangan (handuk kertas).

Komponen gorong-gorong Hasil penelitian menunjukkan bahwa di 3 kantin yang diteliti kondisi gorong-gorong, semuanya memiliki gorong-gorong yang memenuhi persyaratan SOP saat ini, komponen-komponen tersebut dievaluasi sebagai drainase yang baik, tembus pandang, tidak menggenang, tidak berbau dan tersegel.

Berdasarkan syarat kebersihan kantin, antara lain dijelaskan dalam Keputusan Menteri Kesehatan No 1098/Menkes/SK/VII/2003, tentang Kelayakan Sanitasi Kantin, Termasuk Pengolahan Limbah Kantin, Pembukaan dan Penutupan Kantin telah persyaratan serupa untuk pengolahan air limbah, termasuk: Tempat sampah kantin atau tempat sampah padat harus memiliki jumlah yang cukup dan selalu tertutup, serta tidak boleh ada tempat sampah di dalam dan di luar kantin. Jarak antara kantin dengan TPA minimal 20 meter, terdapat parit atau saluran drainase yang sudah termasuk pengolahan air limbah dan berfungsi dengan baik serta mudah dibersihkan. Jika ada sumbatan dan lubang angin berfungsi untuk mengalirkan udara segar dan membuang knalpot hasil pembakaran.

Sedangkan untuk komponen pembuangan sampah, berdasarkan hasil penelitian ini diketahui bahwa di ketiga kantin yang diteliti, semua kantin memiliki tempat sampah sementara, untuk kondisi tempat sampah, semua kantin memenuhi persyaratan SOP untuk lima komponen penilaian, yaitu tempat

sampah prefabrikasi, ditutup, ditutup dengan kantong plastik, disegel, dan dipisahkan dari sampah kering dan basah. Semua kantin memiliki tempat sampah yang sesuai yang ditutup sementara dan diambil oleh petugas kebersihan setiap sore.

3. Hygiene Pengolahan Makanan Dan Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa dari 3 kantin yang diteliti, ditinjau dari kondisi hygiene petugas pengolah makanan, terdapat 1 kantin yang memenuhi syarat hygiene petugas pengolah makanan. , topi, dan sebagainya. sisa dua penjamah makanan tidak memenuhi syarat bagi penjamah makanan untuk tidak memakai celemek, sarung tangan, atau penutup kepala.

Sesuai SOP Pengolahan dan Penanganan Pangan sebagai berikut: Ruang perawatan selalu bersih, terpisah dari ruang servis dan ruang makan. Ruang pra-pengolahan atau penyiapan makanan harus tertutup untuk menghindari debu, memiliki 4 meja tetap, permukaan rata, tidak ada celah dan mudah dibersihkan untuk pengolahan atau penyimpanan makanan, ruang penyiapan makanan tidak boleh berantakan agar petugas kantin dapat mengolahnya. bergerak lebih leluasa.

4. Penyajian Makanan

Hasil penelitian ini diperoleh hasil terkait hygiene pelayanan makanan di kantin sekolah berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene makanan. Berdasarkan peraturan ini, hygiene layanan makanan akan memuaskan jika semua persyaratan hygiene layanan makanan terpenuhi. Sedangkan melalui penelitian ini terdapat 1 kantin yang tidak memenuhi syarat dan 2 kantin lainnya yang memenuhi syarat kebersihan untuk catering. Hal ini disebabkan karena pihak sekolah kurang memiliki pengawasan yang mengatur praktik hygiene makanan yang baik yang harus dilakukan oleh penjual makanan atau jajanan di kantin sekolah, namun tidak semua pengelola stres informasi tunduk pada peraturan tersebut. Di semua kantin sekolah atau pihak luar (Puskesmas) akan mengawasi. Kepala sekolah mengarahkan langsung para pedagang yang makan di kantin untuk mempraktekkan hygiene pelayanan makanan yang baik yaitu selalu menyajikan makanan yang tertutup atau tersegel.

Berdasarkan penelitian ini, hasil untuk hygiene pelayanan makanan menunjukkan bahwa tidak semua penjamah kantin memenuhi persyaratan untuk mengemas atau membungkus makanan olahan atau jajanan, pengamatan menunjukkan bahwa kantin berisi jajanan berupa gorengan, dll. Makanan disajikan terbuka dan sebagian besar makanan ringan yang dijual dikemas dalam kemasan makanan

khusus untuk meminimalkan kontaminasi makanan atau makanan ringan.

5. Pengembangan Kantin Sekolah

Penyelenggaraan kantin dengan makanan yang aman, sehat dan bergizi merupakan kewajiban sekolah untuk menjaga keberlangsungan kantin ini yang membutuhkan kerjasama dan dukungan banyak pihak seperti orang tua, dewan sekolah dan penanggung jawab kantin.

Berdasarkan penelitian ini dari pengembangan kantin di sekolah sebelum beraktifitas, terlebih dahulu dilakukan pembersihan oleh cleaning service atau pemilik kantin gara terlihat dalam keadaan bersih dan rapi nyaman saat murid yang datang berbelanja dikantin. Perencanaan layanan kantin berjalan dengan baik dimana kantin diupayakan menjadi kantin yang sehat meskipun dalam upaya layanan kantin yang sehat masih memiliki sedikit kendala diantaranya masih ada pihak kantin yang menjual makanan atau minuman yang mengandung pengawet makanan dan pemanis buatan bukan hanya itu pelayanan yang menarik, penjualan yang bersahabat menciptakan kedisiplinan kantin sehat disekolah dan lingkungan kantin yang bersih dan sehat dan ramah lingkungan, menciptakan layanan kantin yang baik adapun tata tertibnya yaitu, memperbolehkan melayani kantin pada saat jam istirahat saja dan jam berolahraga saja selalu antri saat berbelanja dikantin agar tidak membuat keributan yang lain. Pengembangan Kantin perlu dilakukan dengan penyuluhan kesehatan karena terbukti penelitian sebelumnya lebih luas dapat meningkatkan kesehatan ibu dan anak. (Anwar, et. al. 2018).

6. Pengawasan Kantin

Berdasarkan hasil temuan penelitian diketahui bahwa pengawasan dalam pengelolaan kantin SMPN 3 Polewali dilakukan oleh pengelola kantin sehat yang ditugaskan oleh kepala sekolah yang merupakan penanggung, dengan kata lain kordinatror. Pengawasan dibantu oleh pihak Puskesmas pekkabata terkadang melakukan pemeriksaan terhadap lingkungan dan jajanan yang ada di kantin sekolah.

Berdasarkan SOP kantin di SMPN Polewali Mandar dalam mengtasi pengawasan, dimanasetiap pedagang wajib mematuhi syarat-syarat makanan yang harus dijual antara lain makanan yang segar tidak menggunakan pengawet makanan atau perwarna makanan. Informasi lewat promosi kesehatan tentang pengelolaan makanan di Kantin sehat dapat diperoleh dari media online dengan mudah diera 5.0 saat ini. (Anwar, M. 2022). Penerapan metode diseminasi sumber dan informasi efektif dalam mengubah perilaku pencegahan gizi lebih pada anak sekolah terutama pada Kantin. (Hadi, A.J et.al, 2021)

4. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil olah triangulasi data peneliti dapat menyimpulkan bahwa:

1. Pengelolaan hygiene penjamah makanan disekolah dimana ada saja dari pihak pengelola kantin yang tidak menggunakan penjamah makanan seperti celemek, sarung tangan, penutup kepala, dan masker. Yang terpenuhi tentang pengolahan makanan seperti yang tertuang dalam SOP kantin sekolah tersebut.
2. Fasilitas sanitasi kantin antara lain air minum, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan makanan, dan tempat sampah sudah terlaksana dengan baik sesuai dengan komponen yang dinilai yang tertuang dalam SOP fasilitas sanitasi kantin tersebut.
3. Penyajian makanan disekolah belum terlaksana dengan baik dimana ada dari sebagian makanan yang pada saat penyajiannya diberikan penutup sehingga terhindar dari debu dan ada sebagian yang dibiarkan saja tanpa ada penutup sehingga terkena debu dan serangga yang lewat. Sesuai dengan SOP yang telah di terapkan pada pengelola kantin agar penyajian makanan harus dalam keadaan tertutup dengan rapat agar tidak terkena debu dan kotoran.
4. Pengolahan air limbah dan pembuangan sampah dikantin sekolah menunjukkan bahwa, di ketiga kantin yang diperiksa status sanitasinya, semuanya memiliki kondisi sanitasi yang memuaskan dari keempat komponen yang dinilai terkurus baik dan tidak berbau.
5. Pengembangan kantin disekolah dilakukan dengan memperhatikan sekitar lingkungan, pelayanan yang baik dan menarik memperhatikan makanan jajanan yang dijual yang tidak mengandung pengawet serta perwarna makanan.
6. Pengawasan kantin dilakukan oleh berbagai pihak, didalam dan diluar sekolah seperti orang tua murid juga dalam pengawasan ini pihak puskesmas juga tergabung dalam pihak pengawasan kantin dari pihak puskesmas sering dilakukan setiap setahun sekali untuk pengecekan kantin sekolah tersebut.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini sanitasi kantin sekolah di SMPN 3 Polewali Mandar adapun sarannya yang dapat peneliti sampaikan kepada:

1. Pihak sekolah
Di lokasi kantin sekolah selalu diawasi dan dijaga mulai dari gedung kantin agar selalu membuat siswa nyaman saat membeli makanan, mengawasi makanan yang disimpan di kantin agar mereka terus meminjamkan, memperhatikan memperhatikan

kenyamanan dan kemudahan lingkungan . tugas rumah. Dan menjaga kebersihan sarana sanitasi di kantin seperti sarana sanitasi dasar di sekolah seperti tempat cuci tangan (hand wash basin), kamar mandi (wc) dan air bersih.

2. Pihak pengelola kantin
Pengelola kantin harus menjaga kebersihan lingkungan kantin, menggunakan pakaian yang rapi seperti celemek, sarung tangan, kerudung dan masker agar tidak mencemari makanan yang dijual, menjaga dan memperhatikan limbah padat dan cair agar tidak menjadi sumber polusi dan mencegah berkembangnya vektor penyakit dan menimbulkan gangguan kesehatan.
3. Pihak puskesmas
Survey pembersihan kantin dan sarana sanitasi dasar secara berkala dan rutin di SMPN 3 Polewali Mandar dapat dilakukan sebagai dokumen monitoring dan evaluasi yang memungkinkan bagi pihak lokal.
4. Bagi peneliti selanjutnya
Diharapkan peneliti selanjutnya dapat mengatasi kekurangan dan kelebihan dari penelitian ini sehingga hasil penelitian ini akan lebih baik lagi kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, M. (2022). Peran Promosi Kesehatan dalam Pelayanan Kesehatan. In M. Anwar (Ed.), *Perspektif Kesehatan Masyarakat dalam Menghadapi Era Society 5.0* : Vol. (first, pp. 13–22). Deepublish.
- (Anzarkusuma et al., 2015). Status Gizi Berdasarkan Pola Makan Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Rajeg Tangerang (Nutritional Status Based on Primary School Student'S Dietary Intake in Rajeg District Tangerang City). *IJHN (Indonesian Journal of Human Nutrition)*, 1(2), 135–148. <https://ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/view/109/115>
- Anwar, M., Saifuddin, R. A., & Thaha, R. (2018). Factors That Affect the Quality of Life of Pregnant Women. *EXECUTIVE EDITOR*, 9(12), 1389.
- (Djoko Windu P.Irawan. 2016). Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*. <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf>
- (Kemenkes RI. (2003). Kepmenkes No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Diakses dari <https://dinkes.sumselprov.go.id>
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Prastowo, A. (2011). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media.
- Pemerintah Indonesia, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, 2003, pp. 1–21
- Pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan menteri kesehatan republik indonesia. (2003). Keputusan menteri kesehatan republik indonesia nomor942/menkes/sk/vii/2003 tentang. *Demographic research*, 49(0), 1-33 : 29 pag texts + end notes, appendix, referen.
- Hadi, A.J., Usman, J., Ishak, S., Yetti R, E., Manggabarani, S., Anwar, M. and Hasibuan, A.S., 2021. Effect of Dissemination of Resources and Information Method for Overnutrition Prevention Behavior on Primary School Children in Makassar. *Medico-legal Update*, 21(2).
- Winarno, F.G . 1993. *Makanan Jajanan*. Laporan Akhir Proyek Makanan jajanan. Bogor: Institut pertanian Bogor
- Yuki Andrianto. 2014. *Makanan Sehat*. Bandung: Panca Anugrah Sakti.