

Pengetahuan Dan Pengamalan Sanitasi Makanan Di Lapan Buah Kantin Sekolah Rendah Di Bandar Kuantan

Mohd Anuar Abdul Rahman & Zamaliah Alias
Fakulti Pendidikan,
Universiti Teknologi Malaysia

Abstrak : Kajian ini dijalankan adalah bertujuan untuk mengenal pasti tahap pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan di kalangan pengendali kantin sekolah rendah di lapan buah sekolah di bandar Kuantan. Seramai empat puluh orang responden yang terdiri daripada pengendali kantin sekolah rendah dan lima puluh tiga orang terdiri daripada guru-guru yang memegang jawatan sebagai ahli jawatankuasa kantin sekolah dari lapan buah sekolah di sekitar bandar Kuantan. Borang soal selidik telah digunakan sebagai instrumen kajian. Hasil kajian rintis menunjukkan nilai alpha bagi soal selidik untuk pengendali kantin sekolah ialah 0.84 dan untuk AJK Kantin sekolah pula ialah 0.85. Analisis data dibuat dengan menggunakan perisian SPSS versi 14.0 untuk mendapatkan nilai frekuensi, peratusan, min, sisihan piawai dan pengujian hipotesis melalui ujian-t dan ANOVA Sehalu. Hasil kajian menunjukkan bahawa tahap pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan dikalangan pengendali kantin di lapan buah sekolah rendah adalah tinggi dan tidak terdapat perbezaan yang signifikan antara AJK kantin lelaki dan AJK perempuan sekolah rendah terhadap pengamalan sanitasi makanan di kalangan pengendali kantin sekolah. Dapatan kajian juga menunjukkan terdapat perbezaan pengetahuan sanitasi makanan berdasarkan pengalaman di kalangan pengendali kantin di lapan buah sekolah rendah di bandar Kuantan. Berdasarkan dapatan kajian, beberapa cadangan dikemukakan kepada pihak yang terlibat untuk meningkatkan lagi tahap pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan di kalangan pengendali kantin sekolah rendah.

Katakunci : sanitasi makanan, bandar Kuantan

Pengenalan

Makanan adalah keperluan asasi yang penting untuk menjamin kesihatan di samping memberi tenaga kepada manusia untuk melakukan kerja, tumbesaran, membiak dan melaksanakan segala proses kelangsungan hayat. Namun begitu kadangkala makanan juga boleh membunuh. Ianya boleh berlaku apabila makanan tercemar akibat daripada pengabaian penjagaan makanan yang sempurna. Terdapat lima jenis bahaya yang boleh berpunca daripada makanan, iaitu bahaya disebabkan kuman, kurang makan dan terlebih makan, persekitaran yang tercemar, racun atau toksin semulajadi dalam makanan dan aditif makanan. Bahaya yang disebabkan kuman merupakan peringkat bahaya paling atas di antara kelima-lima jenis bahaya tersebut (Jamal, 1998). Pengambilan makanan yang seimbang dan terjamin kebersihannya dapat menjamin kesempurnaan kesihatan individu.

Walaupun makanan sering dikaitkan dengan kehidupan manusia yang sempurna dan ianya sebagai sumber yang penting namun tidak dinafikan juga adakalanya makanan boleh menjadi penyebab yang mengakibatkan penyakit serta membawa maut. Ini kerana pengambilan makanan yang tercemar disebabkan tiada penjagaan dan pengawalan kebersihan yang sempurna.

Pencemaran makanan boleh terjadi disebabkan pelbagai punca antaranya dari bahan makanan, peralatan yang digunakan dan juga tempat penyediaan. Selain itu penyedia makanan yang lebih dikenali sebagai tukang masak dan kaedah penyajian makanan itu dilakukan juga boleh menjadi penyebab berlakunya pencemaran dan keracunan makanan. Pencemaran dapat

dilakkan sekiranya amalan kebersihan dan keselamatan menjadi asas utama yang diamalkan sepanjang penyediaan sehinggalah kepada penyajian makanan.

Oleh itu kerajaan telah menetapkan garis panduan kepada para peniaga yang bertujuan untuk melindungi orang ramai atau pengguna daripada tindakan yang membahayakan kesihatan dan penipuan di dalam penyediaan, jualan, penggunaan makanan dan juga yang berkaitan dengannya. Ini terkandung di dalam Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan Makanan 1985.

Menurut Kementerian Pendidikan Malaysia dan Kementerian Kesihatan Malaysia (1989), kantin sekolah mestilah sentiasa berada dalam keadaan yang bersih. Tempat makan hendaklah dilengkapi dengan kemudahan mencuci. Makanan yang disediakan mestilah daripada makanan yang mengandungi nilai nutrien dan hendak disediakan dengan cara yang bersih. Menurut Norhayati (2000), permukaan kerja di mana makanan disediakan perlu dijaga kebersihan dan menjadikan amalan membersih sambil bekerja dijadikan rutin dalam proses penyediaan dan penyajian makanan bagi mengelakkan pembiakan bakteria di kawasan kerja. Ini jelas membuktikan selain kebersihan diri, peralatan dan makanan, tempat penyediaan makanan (dapur) perlu dititikberatkan kebersihannya.

Penyataan masalah

Keracunan makanan yang seringkali berlaku adalah akibat kecuaiannya pengendali makanan dan kurangnya pengetahuan dalam amalan sanitasi makanan sewaktu menyediakan dan menghidang makanan. Semua sekolah rendah telah diberi pendedahan dan dibekalkan dengan buku garis panduan kantin sekolah. Oleh yang demikian pengendali makanan bertanggungjawab memastikan bahawa semua proses pengurusan makanan dilakukan mengikut peraturan yang telah ditetapkan bagi memastikan makanan yang disediakan dan disajikan selamat untuk dimakan. Ianya penting memandangkan makanan yang dimakan oleh murid-murid haruslah disediakan dengan pengetahuan dan amalan kebersihan yang baik bagi menjamin mental dan fizikal murid untuk melahirkan murid yang sihat dan cemerlang.

Kajian ini dijalankan untuk mengenal pasti tahap pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan pengendali kantin sekolah rendah di lapangan buah kantin di bandar Kuantan. Melalui kajian ini diharapkan dapat memberi kesedaran dan maklumat yang berguna kepada pengendali makanan akan kepentingan mengamalkan sanitasi makanan dalam proses penyediaan makanan bagi mengelakkan daripada berlakunya keracunan makanan.

Objektif Kajian

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui tahap pengetahuan dan amalan sanitasi makanan oleh pengendali-pengendali makanan di kantin sekolah. Secara khusus objektif kajian ialah untuk:

- (i) Mengetahui tahap pengetahuan sanitasi makanan yang dimiliki oleh pengendali kantin sekolah.
- (ii) Mengetahui elemen pengetahuan sanitasi makanan yang paling diketahui oleh pengendali kantin sekolah.
- (iii) Mengetahui tahap pengamalan sanitasi makanan dalam penyediaan dan penyajian makanan di kalangan pengendali di kantin sekolah.
- (iv) Mengetahui elemen sanitasi makanan yang paling tinggi diamalkan oleh pengendali kantin sekolah.

- (v) Melihat perbezaan persepsi guru AJK kantin sekolah tentang pengamalan sanitasi makanan di kalangan pengendali kantin sekolah berdasarkan jantina.
- (vi) Melihat perbezaan pengetahuan tentang sanitasi makanan berdasarkan pengalaman pengendali dalam penyediaan dan penyajian makanan di kantin sekolah.

Kepentingan Kajian

Kajian ini dijalankan dengan tujuan untuk mengenal pasti dan member maklumat mengenai tahap pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan di kantin sekolah. Hasil kajian dan maklumat yang dikumpulkan akan memberi kesedaran dan gambaran betapa pentingnya pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan dalam proses penyediaan dan penyajian makanan. Ianya juga boleh dijadikan sebagai garis panduan dan bahan rujukan kepada pihak tertentu iaitu :

- i. Memberi gambaran kepada pihak Kementerian Pendidikan sejauhmanakah tahap pengetahuan dan amalan sanitasi makanan dalam penyediaan dan penyajian makanan oleh pengendali kantin sekolah.
- ii. Menimbulkan kesedaran kepada pengendali kantin sekolah akan pentingnya pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan dalam penyediaan dan penyajian makanan.
- iii. Membantu ahli jawatankuasa kantin sekolah untuk mengenal pasti kelemahan sanitasi makanan yang ada di sekolah. Dengan ini pihak berkuasa boleh menjalankan pemeriksaan berdasarkan kelemahan yang didapati daripada hasil kajian dan memberi bantuan kepada tender kantin untuk meningkatkan tahap pengetahuan dan pengamalan mengenai sanitasi makanan bagi meningkatkan mutu perkhidmatan mereka.
- iv. Untuk meningkatkan lagi mutu perkhidmatan dalam merangka garis panduan yang lebih baik dalam program khas untuk memastikan kebersihan yang perlu dilaksanakan oleh pengendali kantin sekolah.
- v. Untuk menyedarkan pelajar dalam menyuarakan hak mereka sebagai pengguna untuk mendapatkan makanan yang berkualiti. Mereka berhak menyuarakan segala ketidakpuasan yang dilakukan oleh pengendali kantin dan melapor kepada pihak berkuasa. Ini juga akan membantu pihak berkuasa untuk menjalankan tugas mereka.

Reka bentuk kajian

Kajian yang dijalankan dengan menggunakan kaedah berbentuk deskriptif tinjauan. Menurut Mohd Majid (1990), kajian tinjauan sesuai digunakan dalam penyelidikan kerana ia bermatlamat untuk mengumpul maklumat mengenai pembolehubah.

Alat kajian yang digunakan dalam kajian ini ialah soal selidik yang merupakan satu instrumen yang kerap digunakan dalam kajian deskriptif. Penggunaan soal selidik memudahkan responden memberi kerjasama. Oleh itu, menerusi kajian ini penyelidik mengkaji tahap pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan di kalangan pengendali kantin sekolah rendah.

Populasi dan Sampel Kajian

Populasi kajian adalah terdiri daripada 40 orang pengendali kantin dan 53 orang guru yang dilantik sebagai ahli jawatankuasa kantin sekolah di laman buah sekolah di bandar Kuantan.

Menurut Mohd Najib Ghafar (1998), sampel adalah penting untuk melambangkan kekuatan kajian di mana lebih besar sampel, lebih mantap kajian kerana dapat mengurangkan kesilapan keputusan yang diperolehi.

Pemilihan sampel dibuat daripada keseluruhan populasi yang terdiri daripada ahli jawatankuasa kantin sekolah yang terlibat dalam menilai tahap pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan dan pengendali makanan itu sendiri yang mengamalkan sanitasi makanan dalam penyediaan dan penyajian makanan di lapan buah sekolah di bandar Kuantan.

Instrumen Kajian

Instrumen yang digunakan dalam kajian ini adalah berbentuk soal selidik yang mana soalnya adalah berpandukan Garis Panduan Kantin Sekolah (1989). Soal selidik digunakan kerana ia merupakan satu kaedah yang mudah ditadbir dan data mudah diproses untuk dianalisis (Mohd Najib, 1999). Dua set borang soal selidik digunakan dalam kajian ini dan telah diedarkan kepada guru-guru yang memegang jawatan AJK kantin sekolah dan pengendali kantin sekolah bagi mendapat maklum balas yang berkaitan dengan persoalan kajian.

Penyelidik memilih soal selidik sebagai instrumen untuk mendapatkan maklumat adalah berdasarkan ketepatan data kerana responden lebih berani member tindakbalas terhadap aspek yang dikaji. Penggunaan soal selidik dapat menjimatkan masa, perbelanjaan dan tenaga penyelidik serta mudah ditadbir, dianalisis dan mudah mendapat kerjasama dari responden. Selain itu penggunaan soal selidik tidak memerlukan kemahiran responden untuk melahirkan idea-idea melalui tulisan dalam memberikan jawapan kepada persoalan.

Set soal selidik yang pertama disediakan bagi mengetahui tahap pengetahuan pengendali makanan mengenai amalan sanitasi makanan semasa proses penyediaan dan penyajian makanan di kantin sekolah. Soalan soal selidik ini diedarkan kepada empat puluh orang pengendali kantin bagi lapan buah sekolah rendah yang dipilih. Item-item dalam soal selidik ini dibahagikan kepada dua bahagian A dan bahagian B. Di dalam bahagian A ini mengandungi lima item mengenai maklumat diri responden. Ianya bertujuan untuk mengetahui tentang latarbelakang diri responden. Bagi memudahkan responden menjawab bahagian ini, skala nominal digunakan. Responden boleh menjawab dengan menanda pada kotak pilihan jawapan. Manakala di dalam bahagian B pula mengandungi 20 item yang mewakili empat aspek sanitasi makanan iaitu berkaitan dengan tahap pengetahuan dari segi kebersihan makanan, kebersihan diri pengendali, kebersihan peralatan dan kebersihan persekitaran semasa penyediaan dan penyajian makanan.

Kajian Rintis

Sebelum kajian sebenar dijalankan, satu kajian rintis telah dijalankan bagi menguji keesahan dan kebolehpercayaan item untuk mendapatkan kesesuaian item. Kajian rintis ini telah dijalankan keatas lapan orang guru yang memegang jawatan sebagai AJK kantin sekolah dan enam orang pengendali makanan kantin sekolah di Sekolah Kebangsaan Jeluntong Parit Raja, Batu Pahat, Johor.

Data yang diperolehi telah dianalisis secara statistik dengan menggunakan Alpha Cronbach bagi menentukan kejelasan item dan tahap kebolehpercayaannya. Menurut Mohd Najib (1999) jika nilai Alpha melebihi 0.8 bermakna kebolehpercayaannya adalah tinggi.

Hasil analisis data daripada kajian rintis yang telah dibuat menunjukkan nilai alpha bagi soal selidik kepada AJK kantin sekolah ialah 0.85 dan 0.84 bagi soal selidik kepada pengendali kantin sekolah. Ini menunjukkan kedua-dua set soal selidik yang dibina mempunyai nilai

kebolehpercayaan yang tinggi dan berupaya mengukur pembolehubah-pembolehubah dalam kajian ini dengan baik.

Analisis Data

Analisis berkaitan dengan elemen sanitasi makanan yang paling tinggi diamalkan oleh pengendali kantin sekolah rendah ditunjukkan di dalam jadual 1.

Jadual 1 : Elemen sanitasi makanan yang diamalkan oleh pengendali di kantin sekolah rendah.

Aspek	Min	Tahap	Kedudukan
Kebersihan makanan	3.26	Tinggi	1
Kebersihan diri	3.17	Tinggi	2
Kebersihan persekitaran	3.10	Tinggi	3
Kebersihan peralatan	3.08	Tinggi	4

Berdasarkan kepada jadual 1, penyelidik merumuskan bahawa elemen sanitasi makanan yang paling tinggi diamalkan dan berada di kedudukan pertama ialah dari aspek kebersihan makanan dengan min 3.26. Ini diikuti dengan kebersihan diri pengendali 3.17 dan seterusnya pada kedudukan ketiga ialah dari aspek kebersihan persekitaran 3.10. Akhir sekali pada kedudukan yang keempat ialah dari segi aspek kebersihan peralatan 3.08.

Hasil kajian yang dijalankan menunjukkan keempat-empat aspek yang terlibat berada pada tahap yang tinggi. Ini menunjukkan pengendali menitikberatkan pengamalan sanitasi makanan sewaktu menyedia dan menyajikan makanan kepada pelajar-pelajar.

Perbincangan

Makanan adalah keperluan asasi yang penting untuk menjamin kesihatan disamping memberi tenaga kepada manusia untuk melakukan kerja, untuk tumbesaran, membiak dan melaksanakan segala proses kelangsungan hayat. Namun begitu kadangkala makanan juga boleh membunuh. Ianya boleh berlaku apabila makanan tercemar akibat daripada pengabaian penjagaan makanan yang sempurna. Menyedari kejadian itu, penyelidik telah menjalankan kajian untuk tujuan mengenal pasti tahap pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan di kalangan pengendali makanan di laman buah sekolah rendah di bandar Kuantan.

Satu kajian berbentuk deksriptif telah dijalankan bagi tujuan untuk mengenal pasti tahap pengetahuan dan pengamalan sanitasi makanan di kalangan pengendali kantin sekolah rendah di bandar Kuantan. Ia melibatkan laman buah sekolah rendah dengan responden seramai 93 orang yang terdiri dari 40 orang pengendali kantin dan 53 orang guru yang memegang jawatan sebagai AJK kantin sekolah.

Bagi mendapatkan maklumat untuk menjawab persoalan kajian, penyelidik menggunakan dua set borang soal selidik. Ini kerana ia lebih mudah untuk mendapatkan kerjasama daripada responden. Dua set borang soal selidik ini terdiri daripada dua bahagian iaitu Bahagian A mengandungi latar belakang responden dan Bahagian B pula mengandungi persoalan kajian yang diukur menggunakan skala empat mata. Skop persoalan kajian yang dikaji adalah mengenai tahap pengetahuan dan elemen sanitasi makanan yang paling diketahui oleh pengendali, tahap pengamalan dan elemen sanitasi yang paling tinggi diamalkan oleh pengendali, perbezaan persepsi tentang pengamalan sanitasi makanan berdasarkan jantina dikalangan guru AJK Kantin sekolah rendah dan perbezaan pengetahuan sanitasi makanan berdasarkan pengalaman di kalangan pengendali kantin sekolah.

Pengamalan menurut Kamus Dewan (1998), ialah sesuatu yang dilakukan (dilaksanakan, dikerjakan dan sebagainya) sebagai kebiasaan. Dalam kajian ini pengamalan adalah perkara-perkara yang seringkali dilakukan sehingga menjadi kebiasaan oleh pengendali kantin sekolah. Berdasarkan analisa yang dibuat, didapati min keseluruhan bagi persoalan kajian ini berada pada tahap tinggi. Ia menunjukkan tahap pengamalan sanitasi makanan yang diamalkan oleh pengendali kantin sekolah adalah tinggi. Ini dapatlah dikatakan bahawa pengendali makanan menitikberatkan kebersihan dan keselamatan makanan dari tercemar sewaktu menyediakan dan menyajikan makanan kepada pelajar walaupun majoriti (82.5%) mereka hanya berkelulusan peringkat SPM.

Hasil dapatan kajian menunjukkan bahawa aspek sanitasi makanan yang paling tinggi diamalkan oleh pengendali kantin ialah dari aspek makanan iaitu dengan nilai min 3.26. Majoriti 92 % mereka tidak pernah melihat pekerja merasa makanan terus dari periuk atau kualiti dan mengembaikan semula lebihannya ke dalam periuk atau kualiti. Menurut Garis Panduan Kantin Sekolah (1989) perbuatan ini perlu dielakkan kerana boleh mencemar makanan. Selain itu juga didapati mereka menghidang makanan dalam keadaan tertutup. Ini bagi mengelakkan haiwan seperti lalat, lipas menghinggapi dan berada pada makanan yang boleh meyebabkan berlakunya pencemaran makanan. Dapatan ini turut disokong oleh Aishah (1989), makanan yang terdedah akan menggalakkan lalat hinggap dan menyebabkan berlakunya pencemaran makanan. Perkara ini turut diakui oleh responden dimana majoriti mereka tidak pernah menjumpai serangga, benda asing dan melihat lalat menghinggapi makanan yang dijual dan dihidang di kantin sekolah.

Hasil dapatan kajian juga menunjukkan tahap pengamalan sanitasi makanan dari aspek amalan diri berada pada kedudukan kedua iaitu dengan nilai min 3.17. Analisis data yang diperolehi menunjukkan majoriti pengendali tidak mengamalkan perbuatan seperti batuk, bersin, meludah dan merokok ke arah makanan. Mereka menyedari bahawa perbuatan ini jika dilakukan boleh menyebabkan berlaku pencemaran makanan akibat daripada penyebaran bakteria. Menurut Norhayati (2000) bakteria juga hidup di dalam hidung, mulut, kerongkong dan telinga. Di samping itu juga menurut Norhayati (2000) perbuatan merokok di kawasan makanan adalah melanggar undang-undang kebersihan dimana tangan boleh mengutip bacteria sama ada daripada mulut atau hujung puntung rokok dan seterusnya bacteria dipindahkan ke permukaan kerja apabila rokok diletakkan dan menyebabkan abu rokok jatuh ke dalam makanan dan seterusnya boleh menyebabkan makanan tercemar. Menurut Sergio dan peter (1990), amalan merokok oleh pengendali semasa bertugas akan mengakibatkan bakteria berpindah daripada mulut kepada tangan dan pelanggan akan mendapat bau yang tidak menyenangkan yang berpunca daripada pernafasan pengendali makanan.

Responden juga mendapati terdapat segelintir pengendali makanan memakai barang kemas semasa menyediakan dan menghidang makanan. Pemakaian barang kemas ini boleh menyebabkan makanan yang disediakan dan dihidang oleh pengendali makanan menjadi tidak selamat untuk dimakan oleh pelajar. Menurut Norhayati (2000), pemakaian barang kemas seperti cincin dan rantai tangan boleh menyebabkan bakteria berkumpul dibawah barang kemas yang dipakai dan seterusnya menggalakkan pembiakan bakteria sekiranya kawasan kulit di bawah barang kemas berkeadaan panas. Ini akan membuatkan bakteria disebarkan kepada makanan dan seterusnya membuatkan makanan yang disediakan dan dihidang tidak selamat dimakan kerana telah berlaku pencemaran bakteria. Menurut Treva M. Richardson, (1983) dimana pemakaian barang kemas, cincin, jam tangan dan lainlain perhiasan seharusnya dielakkan kerana ianya boleh menjadi tempat kuman membiak.

Rujukan

- Abd.Rahman Mohd Ali (2007 Julai 22). *Boleh dielakkan*. Mingguan Malaysia, Utusan Melayu (M) Berhad.
- Andrioli, Sergio and Douglas, Peter (1990). *Profesional Food Service*, London : Heineman Professional Publishing.
- Che Rajuna Binti Che Lah (2000). *Satu Tinjauan Ke atas Amalan Kebersihan di Kalangan Pengusaha Kedai Makan di Pentadbiran Majlis Daerah Kota Bahru 2000*, Kertas Projek Fakulti Pendidikan UTM, Skudai.
- Chua Yan Piaw. (2006). *Kaedah Penyelidikan*. Kuala Lumpur: McGraw-Hill Education Malaysia.
- Dudley, S.R. (1998), *Mastering Catering Science London* : Macmillan Education Ltd.
- Jones and Weimer (1997). *Kitchen Management*. Great Britain. Western Printing Services Ltd.
- Kementerian Pendidikan dan Kementerian Kesihatan Malaysia (1989). *Garis Panduan Kantin sekolah*. Kuala Lumpur: DBP.
- Kementerian Pendidikan Malaysia (1991). *Kamus Dewan Edisi Baru*. Kuala Lumpur : Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Mohamad Najib Abdul Ghafar (1999). *Penyelidikan Pendidikan*. Skudai: UTM
- Norhayati Ismail (2000). *Keracunan Makanan*. Kuala Lumpur : Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd.
- Normila Rahmat (2006). *Perlaksanaan Matapelajaran KH Sekolah Rendah (KH SR) Bagi Zon Gelang Patah, Johor Bahru, Johor*. Kertas Projek Sarjana Muda, UTM, Skudai.
- Sumi Maleng (2007 Jun 27). *Pelajar Keracunan Makanan – 2 Sekolah Rendah di Sarawak*. Utusan Malaysia, Kuala Lumpur. Harian Metro. New Straits Times.
- Richardson M. Treva (1983). *Sanitation For Foodservice Worker*. United States of America : Cahn Publishers Company, Inc.