

**STUDI DESKRIPTIF FASILITAS SANITASI
DI LINGKUNGAN MADRASAH IBTIDAIYAH (MI) AL-AMIN KOTA SEMARANG**

Ana Yustika¹, Kun Lukito² dan Istiqomah Meilisa Furiyani³

¹Program Studi Kesehatan Lingkungan STIKES HAKLI Semarang

^{1,2}Program Studi Kesehatan Lingkungan STIKES HAKLI Semarang

e-mail : ¹anayustika13@gmail.com, ²kun.lukito@yahoo.com

Abstract

Sanitation facilities must fulfill the health requirements that have been determined to support the implementation of environmental health and prevent disease transmission. Thus, the school must be inspected the sanitation facilities in the school environment periodically. This type of research is descriptive qualitative research, which aims to provide an actual condition of sanitation facilities, include aspects of canteen sanitation and basic sanitation facilities at Madrasah Ibtidaiyah (MI) Al-Amin, located in West Semarang District, Semarang City. The canteen sanitation reached 80% based on the questionnaire and interview, also 74% based on the checklist. The basic sanitation facilities reached 80% based on the questionnaire and interview, also 73% based on the checklist. That means that the condition of the sanitation facilities at MI Al-Amin belongs to a good category. However, at MI Al-Amin there are still several aspects related to canteen sanitation and basic sanitation facilities that require attention and follow-up from the school administrator.

Keywords: basic sanitation facilities, canteen sanitation, environmental health, , islamic primary school, primary schools

Abstrak

Fasilitas sanitasi sekolah harus memenuhi syarat kesehatan yang telah ditentukan agar dapat mendukung penyelenggaraan kesehatan lingkungan dan mencegah penularan penyakit. Dengan demikian, sudah seharusnya dilakukan pengawasan secara berkala terhadap fasilitas sanitasi di lingkungan sekolah. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran secara riil mengenai fasilitas sanitasi, yang mencakup aspek sanitasi kantin dan fasilitas sanitasi dasar di Madrasah Ibtidaiyah (MI) Al-Amin, yang berlokasi di Kecamatan Semarang Barat, Kota Semarang. Penilaian sanitasi kantin di MI Al-Amin mencapai angka 80% untuk instrumen kuesioner & wawancara, serta 74% untuk *checklist*. penilaian fasilitas sanitasi dasar di MI Al-Amin mencapai angka 80% untuk instrumen kuesioner & wawancara, serta 73% untuk *checklist*. Artinya, kondisi fasilitas sanitasi di MI Al-Amin dapat dikategorikan baik. Namun demikian, masih ada beberapa aspek terkait dengan sanitasi kantin dan fasilitas sanitasi dasar yang memerlukan perhatian dan tindak lanjut dari pihak sekolah MI Al-Amin.

Kata kunci : fasilitas sanitasi dasar, kesehatan lingkungan, sanitasi kantin, sekolah dasar, Madrasah Ibtidaiyah

PENDAHULUAN

Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1429 tahun 2006 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah menyebutkan bahwa persyaratan kesehatan lingkungan sekolah meliputi beberapa aspek, yaitu aspek bangunan kantin sekolah dan fasilitas sanitasi sekolah. Kantin sekolah harus memiliki sistem sanitasi yang baik karena kantin merupakan tempat dijualnya makanan yang dikonsumsi oleh siswa. Apabila sistem sanitasi kantin kurang baik, maka kantin sekolah dapat menjadi perantara dalam munculnya permasalahan kesehatan yang diakibatkan oleh makanan (Roat dkk., 2018). Sementara itu, fasilitas sanitasi sekolah meliputi

toilet, sarana pembuangan air limbah, dan sarana pembuangan sampah.

Secara global, penelitian yang terkait dengan sanitasi sekolah sangat penting untuk dilakukan guna mencegah timbulnya beragam penyakit kebersihan, meningkatkan kinerja pihak sekolah, dan membentuk karakter siswa sebagai agen perubahan dalam mempengaruhi praktik terkait kebersihan lingkungan di lingkungan rumah dan komunitas mereka (McMichael, 2019). Fasilitas sanitasi harus memenuhi syarat kesehatan yang telah ditentukan agar dapat mendukung penyelenggaraan kesehatan lingkungan dan mencegah penularan penyakit di lingkungan sekolah. Di dalam Undang Undang RI

Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan

Nomor 36 tahun 2009 juga dijelaskan bahwa kesehatan sekolah diselenggarakan untuk meningkatkan hidup sehat peserta didik dalam lingkungan hidup sehat sehingga peserta didik dapat belajar, tumbuh, dan berkembang secara harmonis dan setinggi-tingginya menjadi sumber daya manusia yang berkualitas.

Diantara semua jenjang pendidikan, nampaknya masalah kesehatan lingkungan dan sanitasi di sekolah yang membutuhkan perhatian terbesar adalah pada jenjang pendidikan dasar, seperti Sekolah Dasar (SD) dan Madrasah Ibtidaiyah (MI). Hal tersebut dikarenakan usia para siswa di sekolah dasar masih sangat rentan terserang penyakit menular dari lingkungan dan perilaku, seperti diare (Safitri, 2020). Pernyataan tersebut didukung oleh data profil kesehatan Kota Semarang yang menunjukkan adanya tren kenaikan kasus diare pada tahun 2010 sampai dengan 2014 (Dinkes, 2015). Selain itu, para siswa yang duduk di bangku sekolah dasar tentunya juga masih memiliki pengetahuan dan pemahaman yang sangat terbatas mengenai kebersihan dan sanitasi lingkungan dibandingkan dengan para siswa yang berada di jenjang pendidikan menengah dan pendidikan tinggi (Shilunga *et al.*, 2018). Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan RI, hanya terdapat sekitar 12 persen anak-anak berusia antara 5-14 tahun yang melakukan praktek mencuci tangan mereka dengan sabun setelah buang air besar. Sementara 14 persen anak mencuci tangan dengan sabun sebelum makan, dan 35 persen mencuci tangan mereka dengan sabun setelah makan (Saputri, 2016). Oleh karenanya, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Studi Deskriptif Fasilitas Sanitasi di Lingkungan Madrasah Ibtidaiyah (MI) Al-Amin Kota Semarang”.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran secara riil mengenai fasilitas sanitasi di lingkungan Madrasah Ibtidaiyah (MI) Al-Amin, yang berlokasi di Kelurahan Bongsari Kota Semarang. Adapun variabel yang diteliti dibedakan menjadi dua bagian, yaitu sanitasi kantin dan fasilitas sanitasi dasar di lingkungan sekolah tersebut. Sanitasi kantin meliputi aspek tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat pencucian peralatan, tempat pencucian bahan makanan, dan tempat penyimpanan air bersih. Sedangkan fasilitas sanitasi dasar meliputi aspek air bersih, toilet atau

sarana pembuangan tinja, dan sistem pembuangan sampah.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui tiga metode, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Instrumen penelitian yang digunakan berupa kuesioner dan *checklist*, dengan penentuan responden menggunakan teknik *purposive sampling*. Adapun data yang diperoleh dibedakan menjadi dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari kuesioner dan *checklist* untuk memperoleh data tentang fasilitas sanitasi kantin dan fasilitas sanitasi dasar di lingkungan sekolah. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi terkait dan informasi dari guru dan karyawan yang bekerja di MI Al-Amin.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif, yang menyajikan hasil atau data dalam bentuk tabel maupun tulisan, kemudian dibandingkan dengan teori standar yang ada.

HASIL

Berikut disajikan hasil inspeksi sanitasi kantin dan fasilitas sanitasi dasar di MI Al-Amin Kota Semarang, yang dapat dilihat pada Tabel 1 sampai dengan tabel 1.

Tabel 1. Inspeksi Lokasi & Bangunan Fasilitas Sanitasi di Kantin MI Al-Amin

No	Variabel	Ya	Tidak
Lokasi			
1	Tidak berdampingan/berhadapan langsung dengan toilet	v	
2	Terlindungi dan jauh dari sumber pencemaran/TPS	v	
Bangunan			
1	Kuat dan bersih	v	
2	Lantai kedap air, rata, tidak licin, retak dan mudah dibersihkan	v	
3	Dinding kuat, rata, tidak licin, retak dan mudah dibersihkan		v
4	Dinding yang terkena percikan air dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan	v	
5	Luas ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan bila menggunakan AC atau kipas, rutin dibersihkan minimal 6 bulan	v	
6	Atap tidak bocor dan langit-langit bebas dari serangga laba-laba	v	
7	Pencahayaan cukup untuk melakukan kegiatan (minimal 10 foot candle/100 lux)	v	
8	Bebas dari lalat, kecoa, dan tikus	v	

Tabel 2. Inspeksi Perlakuan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Kantin Al-Amin

No	Variabel	Ya	Tidak
Perlakuan Bahan Makanan			
1	Bahan makanan dalam kondisi segar, tidak rusak dan tidak busuk	v	
2	Tidak mengandung bahan berbahaya, seperti formalin, borax, rhodamin B, methyl yellow, dll	v	
3	Bahan makanan kemasan tidak kadaluarsa	v	
Penyimpanan Bahan Makanan			
1	Penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi/matang	v	
2	Di tempat penyimpanan tidak terdapat bahan pestisida (B3)	v	
3	Tersedia lemari es untuk menyimpan makanan jadi	v	
4	Bebas dari serangga pengganggu dan tikus	v	

Tabel 3. Inspeksi Ruang Pengolahan Makanan di Kantin Al-Amin

No	Variabel	Ya	Tidak
1	Dapur tertata rapi dan bersih	v	
2	Tidak terhubung langsung dengan toilet	v	
3	Peralatan dan meja dapur mudah dibersihkan	v	
4	Tersedia sarana/alat yang berfungsi sebagai jalan keluar asap	v	
5	Ruang dapur bebas serangga, tikus dan binatang pengganggu lainnya	v	
6	Pencapaian cukup untuk melakukan kegiatan (minimal 10 foot candle/100 lux)		v
7	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, dan mudah dibersihkan		v
8	Tersedia sarana atau tempat cuci tangan dengan air mengalir dan sabun		v
9	Tersedia tempat pencucian peralatan	v	
10	Tersedia tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup, dan mudah dibersihkan		v
11	Tidak rata, dan tidak berkarat (tata pangan/food grade)	v	
12	Menggunakan lap/serbet yang bersih	v	
13	Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan	v	
14	Telenan tidak dibuat dari kayu	v	

Tabel 4. Inspeksi Fasilitas Sanitasi di Kantin Al-Amin

No	Variabel	Ya	Tidak
Air Bersih (Kualitas & Kuantitas)			
1	Tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup	v	
2	Kualitas air bersih memenuhi persyaratan menteri kesehatan	v	
3	Tempat penampungan air bersih tertutup	v	
Air Limbah			
1	Saluran air limbah kedap air, tertutup, dan mengalir lancar	v	
2	Air limbah dari dapur dilemngkapi perangkap lemak (<i>grease trap</i>)		v
Sampah			
1	Tersedia tempat sampah kedap air, tidak berkarat, tertutup, dan mudah dibersihkan	v	
2	Sampah basah dan kering dipisah		v
3	Tempat sampah basah dilapisi dengan kantong plastik		v
4	Sampah dibuang maksimal dalam waktu 1x24 jam	v	
5	Jumlah volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan		v
Tempat Cuci Tangan			
1	Tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah cukup		v
2	Air untuk cuci tangan mengalir dan dilengkapi sabun		v
Tempat Cuci Peralatan			
1	Tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup, mengalir, dan dilengkapi dengan sabun		v
2	Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C – 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2kg/cm ²)		v
3	Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan		v
4	Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bilik/bak pencuci yaitu untuk menggyur, menyabun, dan memblas		v

Tabel 5. Inspeksi Penjamah Makanan Kantin

No	Variabel	Ya	Tidak
1	Mengikuti kursus hygiene sanitasi penjamah makanan yang diselenggarakan oleh instansi yang berwenang	v	
2	Sehat, tidak menderita penyakit menular dan penyakit kulit	v	
3	Melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin, minimal 6 bulan sekali	v	
4	Menggunakan pakaian kerja/celemek dan tutup kepala yang bersih	v	
5	Selalu cuci tangan pakai sabun sebelum menyentuh makanan	v	
6	Selalu cuci tangan pakai sabun setelah buang air besar maupun air kecil		v
7	Tidak merokok saat mengolah dan menyajikan makanan menggunakan alat atau perlengkapan saat menjamah makanan	v	
8	Kuku tangan pendek, tidak kotor, dan tidak menggunakan pewarna kuku (kutek)	v	
9	Tidak menggunakan cincin dan atau gelang berukir	v	

Tabel 6. Inspeksi Fasilitas Sanitasi Dasar di Lingkungan MI Al-Amin

No	Variabel	Ya	Tidak
Penyediaan Air Bersih			
1	Tersedia dalam jumlah cukup, minimal 15lt/or/hr	v	
2	Memenuhi syarat fisik	v	
3	Jarak sumur/sarana air bersih dengan sumber pencemaran minimal 10 m	v	
Toilet (Kamar Mandi, WC, dan Urinoir)			
1	Letak toilet harus terpisah dari ruang kelas, ruang guru, perpustakaan dan ruang yang lain		v
2	Bersih dan tidak berbau		v
3	Kuantitas air cukup	v	
4	Lantai toilet tidak ada genangan air	v	
5	Ventilasi cukup, menghadap ke udara bebas	v	
6	Terpisah antara laki-laki dan perempuan		v
7	Lantai kedap air, tidak licin, tidak ada genangan air	v	
8	Proporsi jumlah WC, Urinoir adalah 1 WC/Urinoir untuk 40 siswa dan 1 WC/Urinoir untuk 25 siswi	v	

Sarana Pembuangan Sampah

No	Variabel	Ya	Tidak
1	Setiap ruangan tersedia tempat sampah yang dilengkapi dengan tutup	v	
2	Tersedia tempat pengumpulan sampah sementara dari seluruh ruangan untuk memudahkan pengangkutan atau pemusnahan	v	
3	Sampah dibedakan antara sampah organik dan anorganik	v	
4	Letak TPS dengan ruang kelas minimal 10 m	v	

PEMBAHASAN

Sanitasi Kantin

Lokasi Kantin

Berdasarkan acuan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, lokasi kantin MI Al-Amin sudah sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan, yaitu berjarak lebih dari 100 meter dari sumber pencemaran. Menurut inspeksi, lokasi kantin juga sesuai dengan peraturan yang ada, yaitu tidak berada pada arah mata angin dari sumber pencemaran debu, asap, abu, dan cemaran lainnya karena tidak berhadapan dengan jalan raya.

Bangunan Kantin

Berdasarkan acuan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, bangunan kantin dapat dikatakan sudah memenuhi peraturan. Namun demikian, terdapat satu aspek yang masih belum terpenuhi, yaitu permukaan lantai pada bangunan kantin seharusnya rata, akan tetapi lantai bangunan kantin di MI Al-Amin masih belum rata.

Bahan Makanan

Sebelum mengolah bahan makanan, pengelola kantin selalu memilih bahan yang masih dalam kondisi segar dan tidak busuk. Pengelola kantin juga selalu memperhatikan masa kadaluarsa dari bahan makanan yang akan digunakan. Hal ini sudah sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, yang menyebutkan bahwa persyaratan bahan makanan adalah bahwa bahan

makanan harus dalam kondisi baik, tidak rusak, dan tidak membusuk, serta berasal dari sumber resmi yang terawasi. Namun demikian, terkadang pengurus kantin juga masih menggunakan bahan makanan yang tidak mencantumkan masa kadaluarsa di bagian kemasannya.

Penyimpanan Bahan Makanan

Tempat penyimpanan bahan makanan di kantin MI Al-Amin tergolong baik. Pengelola kantin memiliki rak lemari khusus yang digunakan untuk menyimpan makanan matang, sedangkan bahan makanan yang belum diolah dimasukkan ke dalam lemari bahan makanan dan atau lemari es. Di dalam lemari bahan makanan tidak terdapat bahan-bahan berbahaya, seperti bahan pestisida (B3). Selain itu, tempat penyimpanan bahan makanan juga diatur dengan baik sehingga bebas dari serangga, tikus, maupun binatang pengganggu lainnya. Dengan demikian, penyimpanan bahan makanan yang dilakukan secara higienis tentunya akan memberikan dampak yang baik terhadap kesehatan para siswa yang membeli makanan dari kantin sekolah (Jasper *et al.*, 2012).

Dapur

Dapur kantin di MI Al-Amin tertata dengan rapi, bersih, dan cukup jauh dengan toilet. Semua peralatan yang digunakan oleh pengelola kantin juga tergolong mudah dibersihkan, sehingga mempermudah pengelola dalam merapikan dapur. Namun demikian, di dapur kantin MI Al-Amin tidak terdapat tempat cuci tangan dengan air yang mengalir dan sabun. Pencucian peralatan masak dilakukan dengan menggunakan air yang ditampung di dalam ember. Selain itu, di dapur juga tidak tersedia tempat sampah yang tertutup dan dilapisi dengan kantong plastik sehingga menyebabkan banyak lalat mendekat.

Air Bersih

Penyediaan air bersih di kantin MI Al-Amin jumlahnya cukup. Dalam hal ini, pengelola kantin selalu menyiapkan air bersih pada beberapa ember yang digunakan sebagai tampungan air bersih. Secara fisik, kualitas air bersih yang digunakan tergolong baik, namun secara kimia dan mikrobiologi belum pernah dilakukan pemeriksaan lebih lanjut oleh pihak sekolah.

Air Limbah

Saluran pembuangan air limbah dari kantin Al-Amin tergolong baik karena air limbah dapat

mengalir dengan lancar. Pengelola kantin biasanya mengambil limbah padat hasil pengolahan bahan makanan dan menempatkannya ke dalam plastik, setelahnya air limbah baru dibuang ke saluran pembuangan atau selokan. Namun, saluran pembuangan air limbah di dapur kantin belum dilengkapi dengan *grease trap* (penangkap lemak) karena kendala harga yang mahal.

Sampah

Tempat sampah yang terdapat di dapur kantin MI Al-Amin tidak tertutup dan tidak dilapisi dengan kantong plastik sehingga susah untuk dibersihkan. Selain itu juga tidak dilakukan pemilahan antara sampah kering dan sampah basah. Berkenaan dengan hal tersebut, apabila sampah tidak dikelola dengan baik dan benar maka dapat menyebabkan munculnya tempat-tempat perindukan vektor penyakit seperti tikus, kecoa dan lalat (Novianti dan Pertiwi, 2019).

Tempat Cuci Tangan

Di kantin MI Al-Amin belum tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun. Hal ini menyebabkan para siswa sudah terbiasa makan atau mengambil makanan di kantin tanpa memperhatikan kebersihan tangannya. Padahal, mencuci tangan dengan air dan sabun efektif menghilangkan kotoran dan debu secara mekanis dari permukaan kulit dan secara bermakna mengurangi jumlah mikroorganisme penyebab penyakit seperti virus, bakteri dan parasit lainnya pada kedua tangan (Risnawaty, 2016).

Tempat Cuci Peralatan

Tempat pencucian peralatan masak di kantin Al-Amin belum sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Hal ini terlihat dari lantai kantin yang belum dikeramik, tidak tersedianya sumber air yang mengalir, dan tidak tersedianya air panas untuk keperluan pencucian peralatan.

Penjamah Makanan Kantin

Penjamah makanan di kantin MI Al-Amin sebagai kunci dari kebersihan kantin sekolah ternyata masih minim pemahaman mengenai sanitasi kantin hal ini menyebabkan beberapa penjamah makanan terkadang mengabaikan betapa pentingnya mencuci tangan menggunakan sabun sebelum melakukan aktivitas di kantin sekolah. Namun demikian, penjamah makanan tetap menggunakan celemek dan

penutup kepala. Penggunaan celemek dan penutup kepala ini memang sebaiknya dilakukan untuk mengurangi risiko timbulnya pencemaran fisika, kimiawi dan biologi terhadap makanan yang mungkin terbawa dari pakaian penjamah makanan (Islamy dkk., 2018).

Hasil Penilaian Sanitasi Kantin

Berdasarkan kuesioner dan wawancara, penilaian sanitasi kantin di MI Al-Amin mencapai angka 80%, sehingga dikategorikan baik. Sedangkan berdasarkan *checklist*, penilaian sanitasi kantin di MI Al-Amin hanya mencapai angka 74%. Namun demikian, masih dapat dikategorikan baik pula.

Fasilitas Sanitasi Dasar Sekolah Penyediaan Air Bersih

Penyediaan air bersih di MI Al-Amin sudah dapat mencukupi kebutuhan seluruh warga sekolah, yang bersumber dari PDAM setempat. Secara fisik, kualitas air bersih yang tersedia di MI Al-Amin sudah memenuhi persyaratan, yaitu tidak berwarna (jernih), tidak berasa, dan tidak berbau (Hendra dkk., 2017).

Toilet

Di negara maju, hampir semua anak menghabiskan sebagian besar waktunya di sekolah. Oleh karenanya, penyediaan kualitas toilet dan fasilitas cuci tangan yang memadai menjadi salah satu hal yang wajib diperhatikan oleh pihak sekolah (Reeves *et al.*, 2012). Berkenaan dengan hal tersebut, hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa kondisi toilet di MI Al-Amin saat ini masih tergolong belum memadai dikarenakan kebersihannya yang masih kurang dan tidak adanya tulisan informasi yang membedakan antara toilet laki-laki dengan perempuan, maupun toilet guru/karyawan dengan toilet siswa. Masalah kebersihan toilet di lingkungan sekolah biasanya disebabkan karena kurangnya petugas kebersihan di sekolah tersebut yang kemudian menyebabkan frekuensi pembersihan toilet menjadi sangat terbatas (Ohwo, 2019).

Sarana Pembuangan Sampah

Sarana pembuangan sampah di MI Al-Amin masih belum memenuhi persyaratan yang disebutkan pada Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Tempat sampah yang tidak dilapisi dengan kantong plastik menyebabkan banyak sampah yang jatuh ketika akan dipindahkan ke TPS. Selain itu, lokasi TPS yang berada di dekat pintu masuk ruang guru tanpa dilengkapi dengan penutup menyebabkan berkurangnya keindahan

pemandangan di lingkungan sekitar dan bau yang tidak sedap. Selain itu, tempat sampah di MI-Amin juga tidak dibedakan antara sampah organik dan sampah anorganik. Dengan demikian, apabila permasalahan sarana pembuangan sampah di MI Al-Amin tersebut tidak segera diselesaikan, maka akan berpotensi menyebabkan timbulnya penyakit yang berhubungan dengan masalah sanitasi (Amadi *et al.*, 2020).

Hasil Penilaian Fasilitas Sanitasi Dasar

Berdasarkan kuesioner dan wawancara, penilaian fasilitas sanitasi dasar di MI Al-Amin mencapai angka 80%, sehingga dikategorikan baik. Sedangkan berdasarkan *checklist*, penilaian fasilitas sanitasi dasar di MI Al-Amin hanya mencapai angka 73%. Namun demikian, masih dapat dikategorikan baik pula.

SIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi fasilitas sanitasi di lingkungan Madrasah Ibtidaiyah (MI) Al-Amin tergolong baik, dengan perolehan skor 80% dan 74% untuk penilaian sanitasi kantin, serta 80% dan 73% untuk penilaian fasilitas sanitasi dasar berdasarkan hasil analisis kuesioner, wawancara, dan *checklist*.

DAFTAR PUSTAKA

- Amadi, C.O.A., Yakubu, M.B., Iro, O.K., Azuamah, Y.C., Amadi, A.N., & Ukah, A. (2020). Assessment of Sanitation Practices of Primary School Pupils in Abuja, Nigeria. *International Journal of Research and Review*, 7(4): 413-417.
- Dinas Kesehatan Kota Semarang. (2015). Profil Kesehatan Kota Semarang 2014. Semarang : Dinas Kesehatan.
- Hendra, R., Darmiah, Santoso, I., & Erminawati. (2017). Inspeksi Sanitasi Lingkungan Sekolah Di SMA Negeri 1 Martapura. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(1): 475-484.
- Islamy, G.P., Sumarmi, S., & Farapti. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. *Jurnal Amerta Nutrition*, 2(1): 29-36.
- Jasper, C., Tam Le, T., & Bartram, J. (2012). Water and Sanitation in Schools: A Systematic

- Review of the Health and Educational Outcomes. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 9: 2772-2787.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- McMichael, C. (2019). Water, Sanitation and Hygiene (WASH) in Schools in Low-Income Countries: A Review of Evidence of Impact. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(359): 1-21.
- Novianti, D. & Pertiwi, W.E. (2019). Implementasi Sanitasi Lingkungan di Sekolah Dasar : Laporan Inspeksi 2018 dari Kecamatan Kramatwatu, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(3): 175-188.
- Ohwo, O. (2019). Status of Water, Sanitation and Hygiene Facilities in Public Secondary Schools in Yenagoa, Nigeria. *World Journal of Social Sciences and Humanities*, 5(3): 176-183.
- Reeves, L.M., Priest, P.C., & Poore, M.R. (2012). School Toilets : Facilitating Hand Hygiene? A Review of Primary School Hygiene Facilities in A Developed Country. *Journal of Public Health*, 34(4): 483-488.
- Risnawaty, G. (2016). Faktor Determinan Perilaku Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) pada Masyarakat di Tanah Kalikedinding. *Jurnal Promkes*, 4(1): 70-81.
- Roat, C., Barends, W.B.S., & Kawatu, P.A.T. (2018). Gambaran Kesehatan Lingkungan Sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Tongkaina Tahun 201. *Jurnal KESMAS*, 7(5): 1-6.
- Safitri, A.D. (2020). Kondisi Sanitasi Lingkungan dan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat di Sekolah Dasar. *Higeia Journal Of Public Health Research And Development*, 4(2): 392-403.
- Saputri, D.S. (2016). "Tingkatkan Sanitasi di Sekolah, Kemendikbud dan UNICEF Gelar ILE", <https://nasional.republika.co.id/berita/nasional/umum/ogm7iz359/tradisi-ramadhan>, diakses pada 14 Juni 2018 pukul 16.05.
- Shilunga, A.P.K., Amukugo, H.J., & Mitonga, K.H. (2018). Knowledge, Attitudes and Practices of Primary Schools Learners on Sanitation and Hygiene Practices. *International Journal of Community Medicine and Public Health*, 5(8): 3197-3204.
- Undang Undang RI Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan.