

# FASILITAS SANITASI DAN PERSONAL HIGIENE KARYAWAN KANTIN DHARMA WANITA PERSATUAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

## *Sanitation and Personal Hygiene on Canteen Dharma Wanita Persatuan Airlangga University*

Noor Zain Yuasadam

Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Airlangga  
blhurricane.80@gmail.com

**Abstrak:** Universitas Airlangga merupakan salah satu perguruan ternama di Indonesia yang memiliki andil besar dalam pembangunan bangsa. Namun hal itu bisa berjalan bilamana ditunjang dengan fasilitas yang memadai, diantara fasilitas tersebut terdapat salah satu fasilitas vital dimana fasilitas ini digunakan sebagai tempat makan. Sebutan lain untuk tempat makan ini adalah kantin dimana kantin ini juga memiliki andil dalam menyehatkan masyarakat di dalamnya atau juga turut serta membuat sakit masyarakat di dalamnya, sehingga kantin harus memperoleh perlakuan khusus guna menjamin keamanan makanan yang diujakannya. Namun untuk membuktikan hal tersebut maka diperlukan penelitian khusus dimana kantin sebagai target sasarannya, khususnya kantin dharma wanita universitas airlangga yang memiliki kedekatan dengan kantor manajemen universitas airlangga. Dari hasil penelitian yang didapat bahwa kantin dharma wanita mendapatkan hasil 45,34 yang menurut Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga hasil tersebut dinilai sangat kurang dan sangat tidak relevan bagi universitas yang ternama di Indonesia ini.

**Kata Kunci:** higiene, sanitasi

**Abstract:** *Airlangga University is one of the renowned universities in Indonesia which has a big share in the nation's development. But it could run when supported with adequate facilities, among these facilities are one of the vital facilities where this facility is used as a dining area. Another term for this is the place to eat cafeteria where the canteen also has a stake in a healthy society also participated in it or make sick people in it, so that the cafeteria had to obtain special treatment in order to ensure the safety of food diujakannya. But to refute it would require a special study where the cafeteria as its targets, especially female university canteen dharma airlangga who have close relations with the university management office airlangga. From the research that found that women getting the canteen dharma according 45.34 Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 Concerning Sanitation Hygiene Jasaboga these results was considered inadequate and largely irrelevant to the prestigious universities in Indonesia.*

**Keyword:** *hygiene, sanitation*

## PENDAHULUAN

Universitas Airlangga merupakan salah satu perguruan tinggi yang ternama di Indonesia. Universitas ini juga menjadi ujung tombak penentu pembangunan bangsa. Universitas Airlangga juga memiliki andil besar dalam kualitas pembentukan jiwa dan karakter penerus bangsa. Tentu hal itu bisa jalan bilamana didukung oleh fasilitas yang memadai, yang diantaranya adalah kantin. Dimana kantin merupakan sarana vital yang peruntukannya sebagai tempat bagi mahasiswa maupun pekerja untuk mengisi energi, dimana energi tersebut akan bermanfaat bagi proses pembentukan raga yang sehat, tentunya proses pengisian energi ini diperoleh mahasiswa dan pekerja dari makanan yang di konsumsinya.

Sejatinya kantin menurut KBBI merupakan rumah atau kamar minum bagi tentara. Namun dalam perkembangan waktu makna tersebut semakin meluas hingga setiap tempat makan yang berada di dalam suatu organisasi akan disebut kantin. Selain itu kantin juga berperan penting dalam keamanan makanan yang diujakannya.

Menimbang bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola jasaboga yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan (Depkes, 2011).

Maka perlu ada upaya higiene dan sanitasi di fasilitas kantin, higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Depkes, 2011)

Teori segitiga epidemiologi menjelaskan bahwa proses terjadinya sakit pada seseorang terjadi akibat adanya potensi manusia untuk tertular oleh sebuah mikroorganisme penyakit, dimana hal tersebut didukung oleh kondisi yang terdapat pada orang tersebut. Di dalam teori tersebut menyebutkan bahwa faktor yang mendukung untuk terjadinya sakit pada seseorang antara lain yaitu manusia (host), agen (agent) dan lingkungan (environment).

Seperti yang telah diketahui bahwa makanan juga bisa menjadi sarana penyebaran penyakit menular akibat makanan dan minuman (*water bourne disease*) (Mukono, 2004).

Menimbang dari peran vitalnya sarana kantin khususnya di universitas airlangga, maka seharusnya sarana ini mendapatkan perhatian khusus, khususnya untuk keamanan makanan yang di jajakan yang nantinya diharapkan mahasiswa dan pekerja dapat memperoleh tubuh yang sehat dari makanan-makanan yang dikonsumsi di dalam kantin. Oleh sebab itu untuk menunjang hal itu maka perlu dilakukan pengujian kualitas kantin universitas airlangga, dimana kantin yang akan di uji merupakan kantin terdekat dari lingkungan kantor manajemen yaitu

kantin dharma wanita persatuan universitas airlangga. Dimana kantin tersebut dianggap lebih vital daripada kantin lainnya karena faktor kedekatannya dengan kantor manajemen universitas airlangga.

## METODE PENELITIAN

Ditinjau dari jenisnya, penelitian ini termasuk penelitian yang bersifat observasional deskriptif. Ditinjau dari pendekatan waktu, penelitian ini merupakan penelitian cross sectional, yaitu penelitian yang di lakukan pada satu periode waktu tertentu saja. Penelitian ini dilakukan di dalam lingkungan kantin dharma wanita persatuan universitas airlangga.

Penelitian ini menggunakan populasi penjaja makanan yang ada di dalam kantin, yang berjumlah 7 penjaja makanan sehingga tidak diperlukan sampel. Teknik pengambilan data dilakukan secara primer yaitu dengan melakukan pengisian lembar observasi serta melakukan proses wawancara pada para penjaja makanan. Data yang diperoleh di analisis secara deskriptif dengan berdasarkan pada PERMENKES No. 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1.

Fasilitas Sanitasi dan Personal Higiene Kantin Dharma Wanita Persatuan

| Sarana                                   | Keterangan  | Nilai |
|--|---|-------|
| Kontruksi kantin meliputi:<br>a. Halaman | Kontruksi:<br>a. Halaman: pada bagian halaman kantin hampir semua aspek halaman yang dipersyaratkan oleh kemenkes terpenuhi antara lain bersih, rapi, tidak becek, memiliki tempat pembuangan sampah dengan jarak minimal 500 m dan tertutup. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya belum adanya nomor izin usaha serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi. | 7,02  |
| b. Lantai                                | b. Lantai: pada bagian lantai kantin semua aspek lantai yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara, dan mudah dibersihkan.  |       |
| c. Dinding                               | c. Dinding: pada bagian dinding kantin hampir semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes terpenuhi antara lain permukaan rata, tidak lembab, bersih dan mudah dibersihkan. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya bagian dinding tempat mencuci masih belum dilapisi bahan kedap air.   |       |
| d. Langit-langit                         | d.Langit-langit: pada bagian langit-langit kantin semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain tinggi langit- langit minimal 2,4 m, bersih dan mudah dibersihkan.  |       |

| Sarana   | Keterangan  | Nilai |
|--|---|-------|
| e. Pintu   | e. Pintu: pada bagian pintu kantin semua aspek yang dipersyaratkan kementerian belum terpenuhi antara lain pintu tidak dilengkapi peralatan ; serangga/lalat seperti kassa atau pintu rangkap.  |       |
| f. Jendela dan ventilasi                         | f. Jendela dan ventilasi: pada bagian jendela dan ventilasi beberapa aspek yang dipersyaratkan oleh kementerian telah terpenuhi antara lain sudah terpasang peralatan anti serangga/lalat seperti kassa. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya peralatan anti serangga masih dipasang permanen sehingga sulit untuk dibersihkan, belum terpasang alat penahan bau, luas ventilasi kurang sehingga mudah pengap, ruang pengolahan makanan belum dilengkapi ventilasi sehingga belum ada alat penangkap asap. |       |
| g. Pencahayaan                                   | g. Pencahayaan: pada pencahayaan semua aspek yang dipersyaratkan oleh kementerian telah terpenuhi antara lain intensitas pencahayaan cukup untuk dapat melakukan pekerjaan secara efektif, tidak silau dan tidak menimbulkan bayangan   |       |
| Sarana air bersih                                | Pada sarana air bersih semua aspek yang dipersyaratkan oleh kementerian telah terpenuhi antara lain jumlah cukup dan bertekanan serta kualitas air bersih telah sesuai dengan standart air PAM.   | 5     |
| Sarana pembuangan air limbah                     | Pada sarana pembuangan air limbah hampir semua aspek yang dipersyaratkan oleh kementerian telah terpenuhi antara lain saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan alat penangkap lemak, saluran pembuangan limbah dapur dan toilet baik tidak menggenang. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya saluran pembuangan limbah masih sering terhambat/tidak lancar.  | 1,5   |
| Sarana sanitasi kantin:<br>a. Tempat cuci tangan | Sarana sanitasi kantin:<br>a. Tempat cuci tangan: pada tempat cuci tangan hampir semua aspek yang dipersyaratkan oleh kementerian telah terpenuhi antara lain tempat cuci tangan terpisah dari tempat penyucian peralatan dan bahan makanan, jumlah sesuai dengan kebutuhan, mudah dijangkau, tersedia sabun dan air mengalir, nyaman dipakai dan bersih. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya belum terdapat alat pengering tangan.   | 4,49  |
| b. Toilet  | a. Toilet: Pada toilet semua aspek yang dipersyaratkan oleh kementerian telah terpenuhi antara lain jumlah toilet sesuai dengan kebutuhan, tersedia cukup air bersih.   |       |
| c. Tempat penyucian bahan makanan                | c. Tempat penyucian bahan makanan: pada tempat penyucian bahan makanan semua aspek yang dipersyaratkan oleh kementerian belum terpenuhi antara lain belum tersedia saluran air panas untuk pencucian.   |       |
| b. Tempat penyucian peralatan                    | d. Tempat penyucian peralatan: pada tempat penyucian peralatan semua aspek yang telah dipersyaratkan oleh kementerian telah terpenuhi antara lain terdapat tempat penyucian peralatan dan tersedia tempat penyimpanan peralatan.  |       |
| Tempat sampah di dalam kantin                    | Pada tempat sampah hampir semua aspek yang dipersyaratkan oleh kementerian telah terpenuhi antara lain tempat sampah memiliki tutup, lokasi penempatan sedekat mungkin dengan sumber sampah namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah, dan tempat sampah dilapisi kantong plastik. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya jumlah tempat sampah yang kurang, serta belum ada proses pemilahan sampah organik dan anorganik.   | 1,2   |

| Sarana  | Keterangan   | Nilai |
|---|--|-------|
| Pengaturan ruang:                                 | Pengaturan ruang:  | 2,5   |
| a. Ruang pengolahan makanan                       | a. Ruang pengolahan makanan: hampir semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain luas ruang pengolahan makanan sesuai dengan jumlah pekerja, terpisah dari tempat tidur, ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya belum tersedia gudang penyimpanan barang, dan tempat memasak masih jadi satu dengan tempat penyiapan makanan matang |       |
| b. Ruang penyimpanan bahan beracun berbahaya (B3) | b. Ruang penyimpanan bahan beracun berbahaya: belum terdapat ruang penyimpanan bahan beracun berbahaya sehingga semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes belum terpenuhi.   |       |
| c. Ruang ganti pakaian                            | c. Ruang ganti pakaian: belum terdapat ruang ganti pakaian sehingga semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes belum terpenuhi.   |       |
| d. Ruang belajar                                  | d. Ruang belajar: belum terdapat ruang belajar sehingga semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes belum terpenuhi.   |       |
| e. Ruang kantor                                   | e. Ruang kantor: belum terdapat ruang kantor sehingga semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes belum terpenuhi.   |       |
| Higiene:  | Higiene:   | 1     |
| a. Bahan makanan                                  | a. Bahan makanan: pada bahan makanan semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain bahan makanan utuh, segar, tidak berubah bentuk, warna dan rasa, tidak rusak, pemakaian bahan tambahan pangan sesuai dengan peraturan kesehatan.  |       |
| b. Makanan kemasan                                | b. Makanan kemasan: pada makanan kemasan semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain terdaftar BPOM, MUI, berlabel, tidak kadaluarsa.  |       |
| c. Perlindungan makanan jadi                      | c. Perlindungan makanan jadi: pada perlindungan makanan jadi hampir semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes terpenuhi antara lain melakukan cara penyiapan yang benar, cara penyajian yang benar dan pengolahan yang benar. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya belum melakukan cara pengangkutan yang benar, belum melakukan penanganan makanan pada suhu yang tepat.                                 |       |
| d. Penanganan makanan yang di sajikan ulang       | d. Penanganan makanan yang disajikan ulang: pada penanganan makanan yang disajikan ulang semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain makanan jadi ditutup dengan penutup atau tudung saji, melakukan proses pemasakan ulang bila diperlukan.   |       |
| e. Penggunaan alat makan                          | e. Penggunaan alat makan: pada penggunaan alat makan semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain alat makan sekali pakai tidak digunakan lagi sebelum proses pembersihan.  |       |
| f. Teknik pencucian peralatan                     | f. Teknik pencucian peralatan: pada teknik pencucian peralatan semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes belum terpenuhi antara lain proses pencucian dimulai dari proses pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.  |       |
| g. Penyimpanan makanan                            | g. Penyimpanan Makanan: pada penyimpanan makanan hampir semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes terpenuhi antara lain tersedia lemari es untuk penyimpanan. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya belum terdapat freezer yang cukup untuk membekukan bahan makanan sampai suhu - 5o C.   |       |
| h. Alat angkut dan wadah makanan                  | h. Alat angkut dan wadah makanan: pada alat angkut dan wadah makanan beberapa aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain alat/tempat pengangkut makanan kedap air dan tertutup sempurna. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya belum tersedia kendaraan khusus, dan belum tersedia nomor sertifikat laik higiene sanitasi perusahaan.   |       |

| Sarana  | Keterangan   | Nilai        |
|---|--|--------------|
| Personal higiene pekerja kantin:<br>a. Pekerja kantin | Personal Higiene pekerja kantin:<br>a. Pekerja kantin: pada pekerja kantin beberapa aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain pekerja tidak mengidap penyakit menular. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya pekerja belum memiliki sertifikat khusus higiene dan sanitasi makanan serta pekerja belum memiliki surat cek kesehatan berkala.   | 2            |
| b. Perilaku pekerja                                   | b. Perilaku pekerja: pada perilaku pekerja hampir semua aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain mencuci tangan sebelum mengolah makanan, kuku dipotong pendek, menggunakan sarung tangan, menggunakan penjepit makanan atau sendok dan garpu, tidak merokok, tidak menyisir rambut saat mengolah makanan. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya belum menggunakan celemek, belum menggunakan penutup rambut, masih bisa mengunyah dan berbicara disaat mengolah makanan. |              |
| c. Pakaian  | c. Pakaian: pada pakaian kerja beberapa aspek yang dipersyaratkan oleh kemenkes telah terpenuhi antara lain pakaian dalam keadaan bersih. Namun masih terdapat aspek penting lainnya yang belum terpenuhi diantaranya belum memiliki pakaian khusus kerja.   |              |
| <b>Total</b>  |  | <b>45,34</b> |

### Hasil Penilaian Sanitasi dan Personal Higiene Kantin Dharma Wanita Persatuan

Dari hasil penjumlahan total nilai kantin dharma wanita persatuan memperoleh nilai 45,34.

Hal tersebut tentu dirasa sangat kurang bagi kantin yang menyajikan makanan untuk para mahasiswa dan pekerja gedung manajemen Universitas Airlangga.

Karena pada dasarnya kantin dharma wanita termasuk jenis jasa boga golongan B yaitu kantin yang menyajikan makanan untuk instansi perusahaan dan nilai minimal adalah 83–92.

Tentu hal ini bisa dimungkinkan untuk terjadinya kasus penularan penyakit melalui makanan. Pada Hasil yang diperoleh berdasarkan data yang dinilai di kantin dharma wanita dengan kemudian mencocokkan aspek persyaratan yang telah ditetapkan oleh PERMENKES No. 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga pada tabel 1.

penelitian Kurniadi (2013) menunjukkan bahwa penyajian makanan, fasilitas sanitasi dan tenaga penjamah makanan memiliki hubungan yang signifikan terhadap kontaminasi *E. Coli*.

Sedangkan pada penelitian Sukmara (2002) yang menyatakan bahwa fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat memiliki risiko 9,214 kali untuk terkontaminasi *E. Coli* dibandingkan dengan fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat.

### Fasilitas Sanitasi

Pada fasilitas sanitasi ini sebaiknya di fokuskan pada sertifikat laik higiene sanitasi bangunan sehingga hal tersebut dapat menjamin keamanan makanan secara yuridis.

Banyak hal yang mesti dilakukan perbaikan seperti halnya saluran WC yang sering mampet dan mengakibatkan menggenangnya air, maupun jumlah tempat sampah yang dalam hal ini jumlahnya sangat terbatas dan hanya dikhususkan untuk penjaja makanan saja sehingga seringkali banyak sampah yang berserakan di dalam kantin utamanya sampah plastik yang berasal dari konsumen. Selain itu tempat cuci tangan yang belum tersedia tempat untuk mengeringkan tangan, hal tersebut tentunya dapat mengurangi kualitas kebersihan dari proses cuci tangan serta sabun yang masih menggunakan sabun batangan yang dikhususkan untuk menggosok badan bukan untuk mencuci tangan.

Pada tempat penyucian bahan makanan saluran air panas yang di khususkan untuk mencuci bahan makanan masih belum tersedia, hal inipun diperparah dengan sabun khusus untuk mencuci bahan makanan juga belum tersedia sehingga makanan yang berasal dari luar masih di cuci dengan menggunakan air kran biasa yang tidak dapat untuk mematikan bakteri khususnya *E. Coli* yang terkandung dalam bahan makanan.

## Personal Higiene

Pada personal higiene yang utama perlu dilakukan adalah pemeriksaan kesehatan pada karyawan terhadap beberapa jenis penyakit, antara lain: *Giardiasis*, *Amoebiasis*, *Botulism*, *Cholerae*, *Dysentery*, *Leptospirosis*, *Typhoid*, *Polio*.

Selain pada pemeriksaan kesehatan masih ada hal lain yang perlu dibenahi di antaranya perilaku penjaja makanan yang kurang memperhatikan prinsip higiene.

Pada penelitian Chigozie yang dilakukan di ibukota Nigeria menyatakan bahwa perlu upaya khusus untuk melatih staff dari penajaja makanan dalam hal perawatan diri serta teknik dasar dari prinsip higiene sanitasi makanan.

Sedangkan pada penelitian Sarkodie yang dilakukan di kota Sunyani Ghana menyatakan bahwa 85% dari responden penjaja makanan di kota Sunyani tidak memiliki bentuk lokakarya pelatihan pribadi, makanan dan kebersihan dapur.

Ditinjau dari prinsip segitiga epidemiologi hal itu dapat dimungkinkan untuk meningkatnya jumlah angka kesakitan, dimana faktor agent yang berasal dari para penjaja makanan menjadi perantara penularan *water bourne diseases*. Sehingga pencegahan dini kesakitan dapat teratasi, selain itu harus dilakukan secara berkala.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa: Kantin dharma wanita perlu menyelenggarakan sertifikat laik higiene guna menjamin para konsumen dalam keamanan

pangan. Selain itu kantin dharma wanita perlu mengadakan pelatihan tentang higiene dan sanitasi serta pemeriksaan kesehatan para pekerja penjamah makan.

Dari hasil penelitian dapat disarankan agar kantin dharma wanita persatuan dapat melakukan pemenuhan dalam persyaratannya utamanya sertifikat laik higiene saniasi serta surat kesehatan berkala untuk para pekerja.

## DAFTAR PUSTAKA

- Chigozie O Ifeadike, (2015). *Assessment of the food hygiene practices of food handlers in the Federal Capital Territory of Nigeria*. Sitasi dari [http://www.tjmrjournal.org/pada tahun](http://www.tjmrjournal.org/pada_tahun).
- Depkes, R.I. (2011). Permenkes 2011. No.1096/MENKES/ PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Kurniadi, (2013). Faktor Kontaminasi Bakteri *E. Coli* Pada Makanan Jajanan Dilingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan Universitas Riau*.
- Mukono H.J., (2004). *HIGIENE SANITASI HOTEL DAN RESTORAN*, Surabaya: *Airlangga University Press*.
- Notoadmodjo, S. (1997). *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurmala, (2012). *Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara*.
- Sarkodie N,A. (2015). *Assessing the Level of Hygienic Practices among Street Food Vendors in Sunyani Township*. Sitasi dari <http://www.pjbs.org/pjnonline/fin2909.pdf> pada tahun.