



# Jurnal Kesehatan Lingkungan

Vol. 11 No. 2 April 2019 (158-164)

DOI: 123455678

ISSN: 1829 - 7285

E-ISSN: 2040 - 881X

## GAMBARAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI KANTIN KAMPUS C UNIVERSITAS AIRLANGGA SURABAYA

### *An Overview Of Food Hygiene And Sanitation In Campus C Canteens Universitas Airlangga Surabaya*

Ryanangga Oktafani Sunarya,  
Ririh Yudhastuti

Departemen Kesehatan  
Lingkungan, Fakultas Kesehatan  
Masyarakat, Kampus C UNAIR Jl.  
Mulyorejo Surabaya - 60115

**Correspondencing**

[ryanangga-o-s-08@fkm.unair.ac.id](mailto:ryanangga-o-s-08@fkm.unair.ac.id)

#### Article Info

Submitted : 20 Juli 2017  
In reviewed : 11 Oktober 2018  
Accepted : 15 Januari 2019  
Available Online : 08 April 2019

**Kata kunci:** Penjamah Makanan  
Di Kantin, Hygiene, Sanitasi.

**Keywords:** *Food Handlers In The  
Cafeteria, Hygiene, Sanitation..*

**Published** by Fakultas Kesehatan  
Masyarakat Universitas Airlangga

**Index By :**



#### Abstrak

Kantin merupakan sarana yang disediakan sekolah untuk memenuhi kebutuhan pangan warga Kampus di Universitas Airlangga Surabaya. Kontaminasi makanan masih berpotensi terjadi di lingkungan kantin apabila makanan tidak dapat diolah dengan baik dan sesuai dengan standar dan menjadi ancaman kesehatan masyarakat. Penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi gambaran hygiene dan sanitasi penjamah makanan dan proses pengolahan makanan di kantin kampus C Universitas Airlangga. Penelitian ini adalah studi deskriptif yang menggunakan rancangan *cross sectional*. Pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*. Variabel penelitiannya adalah karakteristik penjamah makanan, hygiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan, sarana dan prasarana kantin pada makanan yang disediakan oleh kantin di Universitas Airlangga. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa hygiene penjamah makanan (100%) terbebas dari penyakit menular, tidak merokok dan tidak menyisir rambut didekat makanan, hanya 1 Orang (5%) yang bersin dekat makanan karena tidak sengaja. Untuk sarana sanitasi gedung dan tempat penyediaan makanan di masing-masing kantin sudah memadai, serta sudah memenuhi kriteria dari pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, tentang kelaikan hygiene sanitasi pada kantin sekolah maupun kampus.

#### Abstract

School canteen is provided to meet the confectionary needs of campus citizens at Universitas Airlangga (UA) in Surabaya. Food contamination occurs upon improperly treatment for food, that this issue still potentially happen around the canteen of UA and put significant impacts for campus citizens. This study aims to identify the conditions of hygiene, food handler sanitation and food processing in campus C Airlangga University's canteen. This research is a descriptive study with cross sectional design. Sampling process was using purposive sampling method. Observation and exploration regarding hygiene was assessed by questionnaire and the sanitation was observed by criteria instrument. Variables of interest in this study are including of the characteristics of food handlers, food handler hygiene, sanitation treatment facilities, canteen facilities and infrastructure on the food provided by the canteen at the University of Airlangga. The results of the study shows that food handlers were free from infectious diseases, they are not smoker and did not comb their hair near food processing premises, only 1 person (of 5%) were sneezing near the food inadvertently. For building sanitation facilities and food preparation areas in each cafeteria is already adequate and already met the criteria of the Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 1098 / Menkes / SK / VII / 2003, on the feasibility of hygiene and sanitation in the school cafeteria campus.

## PENDAHULUAN

Sanitasi makanan merupakan usaha pencegahan yang mengutamakan kegiatan dan tindakan untuk menghindari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan dan minuman diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi masyarakat (Kemenkes RI, 2011). Kantin merupakan tempat memasak makanan yang selanjutnya dihidangkan kepada konsumen sehingga kantin menjadi tempat penyebaran segala penyakit yang menggunakan media makanan dan minuman. Dengan demikian makanan dan minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Kemenkes RI, 2003).

Persyaratan sanitasi kantin antara lain di jelaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, tentang kelayakan hygiene sanitasi pada kantin. Permasalahan yang sering timbul pada penyediaan makanan di kantin karena tidak sesuai dengan syarat sanitasi meliputi faktor bangunan, konstruksi, dan fasilitas sanitasi (Kemenkes RI, 2003). Penjamah makanan harus memenuhi syarat sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 / MENKES / PER / VI / 2011. Setiap karyawan kantin harus memenuhi syarat tersebut di antaranya memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan dan buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku, sehat jasmani yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter, tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain - lain atau pembawa kuman (*carrier*) (Kemenkes RI, 2011).

Seluruh proses pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dapat dilakukan menggunakan beberapa cara, yaitu memakai celemek pada pakaian dan tidak menyisir rambut di dekat makanan yang sudah dikelola (Kemenkes RI, 2011). Kasus keracunan bisa diakibatkan oleh faktor kebersihan dari makanan dan *food handler*. Seperti pada penelitian yang telah dilakukan oleh Susana dkk. (2010) di wilayah Depok, Jawa Barat menyebutkan bahwa sebanyak 41% sampel makanan yang diteliti terkontaminasi oleh bakteri *E. coli* (Susana, 2010). Kasus keracunan makanan di Dukuh Menoro Desa Jembung Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali sebanyak 104 orang yang diakibatkan

oleh sajian es buah dan sup, diantaranya 4 orang yang mengalami perawatan dirumah sakit (Handoyo, 2014). *Escherichia coli* (*E. coli*) merupakan salah satu indikator sanitasi yang paling banyak digunakan untuk menunjukkan adanya masalah sanitasi. Bakteri *E. coli yang terdapat* dalam air atau makanan merupakan salah satu indikator patogen pada bahan pangan yang akan mengakibatkan timbulnya penyakit seperti diare ringan sampai berat atau keracunan (Susana, 2010).

Kantin sekolah mempunyai peranan penting untuk memenuhi kebutuhan siswa akan makanan selama di sekolah. Pemilihan lokasi penelitian di kantin kampus C Universitas Airlangga Surabaya karena masing - masing kantin berada di fakultas, walaupun belum terdapat kasus keracunan makanan, namun kantin bisa berisiko untuk menularkan penyakit lewat makanan. Tindakan preventif dinilai sangat penting untuk mencegah faktor risiko yang bisa saja muncul akibat kontaminasi pada makanan yang berasal dari bahan makanan, {penjamah makanan}, maupun tempat dan peralatan. Tindakan preventif bertujuan agar makanan yang tersedia aman di konsumsi dan mencegah kejadian penyakit maupun keracunan yang disebabkan oleh makanan karena semua kasus keracunan makanan tidak dapat dihindari apabila terjadi kontaminasi. Pada uraian diatas, penelitian ini bertujuan mengidentifikasi gambaran hygiene sanitasi kantin di lingkungan kampus C Universitas Airlangga.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian merupakan observasional yang bersifat deskriptif, yaitu untuk menggambarkan suatu keadaan tanpa memberi perlakuan terhadap obyek. Menurut waktu, penelitian merupakan penelitian *cross sectional* karena dilakukan pada satu kurun waktu saja . Populasi penelitian adalah kantin yang ada di Fakultas Sains dan Teknologi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Fakultas Keperawatan, Fakultas Kedokteran Hewan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, dan Kantin Dharmawanita yang ada di lingkungan Kampus C Universitas Airlangga.

Sampel diambil secara *purposive sampling*, dari 6 kantin diambil 8 stand yang paling banyak dikunjungi mahasiswa dan 20 penjamah makanan yang bekerja di lingkungan kantin Kampus C Universitas Airlangga. Pengambilan data dilaksanakan November 2016 – Februari 2017. Penelitian telah mendapatkan persetujuan dari komisi etik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas

Airlangga dengan nomor sertifikat 661-KEPK.

Data diperoleh dengan menggunakan kuesioner dan lembar observasi. Kuesioner dipergunakan untuk memperoleh data mengenai identitas responden, riwayat penyakit, pemeriksaan kesehatan, kebersihan dan perilaku hygiene penjamah makanan yang terdiri dari kebiasaan cuci tangan, penggunaan pakaian khusus, perilaku merokok, potong kuku, penggunaan aksesoris saat bekerja, dan penggunaan pakaian bersih. Sedangkan lembar observasi dipergunakan untuk melihat gambaran sanitasi tempat pengolahan makanan yang meliputi halaman, konstruksi bangunan, gambaran lantai, dinding, atap, pintu jendela, pencahayaan, ventilasi, ruang pengolahan makanan, serta sarana sanitasi seperti air bersih, jamban, kamar mandi, tempat cuci tangan dan sampah.

Analisis data dengan menggunakan cara deskriptif yaitu dengan tabulasi data berupa persentase, sedangkan analisis lembar observasi dilakukan dengan menggunakan skoring pada setiap variabel yang diteliti. Pemberian nilai ini didasarkan pada pengaruh variabel tersebut terhadap hygiene dan sanitasi kantin. Semakin besar nilai yang diberikan maka dapat diartikan bahwa semakin besar tingkat kepentingan suatu variabel. Penilaian dilakukan dengan pengelompokan gambaran sanitasi ruang pengolahan dan sarana sanitasi yang dibagi menjadi 2 kategori yaitu memenuhi syarat hygiene sanitasi jasaboga dengan persentase nilai  $\geq 74\%$ , dan tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi jasaboga dengan persentase nilai  $< 74\%$ .

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik penjamah makanan di kantin kampus C Universitas Airlangga Surabaya Penjamah makanan di kantin Universitas Airlangga berjumlah 20 orang yakni terdiri dari 6 orang laki – laki dan 14 perempuan. Penjamah makanan tersebut berperilaku sebagai pengelola bahan makanan mentah sampai menjadi makanan jadi siap dihidangkan dan dimakan oleh mahasiswa - mahasiswi, pekerja di lingkungan Universitas Airlangga. Waktu bekerja responden adalah dimulai dari pagi pukul 08.00 sampai pukul 16.00, total waktu istirahat responden sekitar  $\pm 90$  menit.

Pada tabel 1 menjelaskan bahwa 90% usia penjamah makanan rentang pada usia 18 – 56 tahun dan 10% berusia lebih dari 56 tahun, data usia perlu di lakukan karena mengenai hubungan antar usia dengan kinerja karyawan yang berkaitan dengan kualitas positif yang

dibawa kedalam pekerjaan yaitu pengalaman, pertimbangan, etika kerja yang kuat, komitmen terhadap mutu dan tingkat pengunduran diri yang rendah.

**Tabel 1.**

Distribusi Karakteristik Penjamah makanan menurut Usia pada Tahun 2017

Usia penjamah makanan	Jumlah	%
18-56 Tahun	18	90
> 56 tahun	2	10
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

Menurut Permenkertrans RI nomor 1 tahun 2014, penduduk usia kerja ialah penduduk berusia lebih dari 18 tahun, umur 18-56 tahun adalah usia pekerja produktif. Maka sebagian besar penjamah makanan tergolong dalam usia produktif, sehingga dapat bekerja secara optimal. Tetapi beberapa penjamah makanan berusia lebih dari 56 tahun, dimana tergolong usia pra lansia. Pada masa ini banyak perubahan yang terjadi antara lain perubahan fisik, menopause, puncak karir, masa menjelang pensiun serta rasa kehilangan yang dapat mempengaruhi mental-spiritual dan berakibat pada kondisi kesehatan dan produktifitas (Maryam, 2008).

**Tabel 2.**

Distribusi Karakteristik Penjamah makanan menurut Jenis Kelamin dan pendidikan terakhir

Jenis kelamin	Jumlah	%
Laki-laki	6	30
Perempuan	14	70
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
Pendidikan terakhir	4	20
Tamat SD/Sederajat	4	20
Tamat SMP/Sederajat	10	20
S1	2	20
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

Tabel 2 menunjukkan bahwa karakteristik penjamah makanan menurut jenis kelamin dan pendidikan terakhir di kantin kampus C Universitas Airlangga Surabaya, laki – laki berjumlah 6 orang (30%) dan perempuan 14 orang (70%). Menurut Kusumawati (2010), terdapat perbedaan tingkat produktifitas antara laki-laki dan perempuan, perbedaan tersebut berkaitan dengan ketrampilan, motivasi, dan kemampuan belajar. Hal ini terjadi karena perempuan lebih rentan terhadap kelelahan akibat kerja.

Analisis pendidikan penting untuk setiap jenis pekerjaan yang membebaskan tuntutan

berbeda terhadap seseorang bahwa setiap orang harus memiliki kemampuan sesuai dengan pekerjaan tersebut. Penjamah makanan di kantin kampus C Universitas Airlangga tamat SMA sebanyak 10 orang. Tingkat pendidikan sangat menentukan pola pikir seseorang yang memungkinkan menyerap dan menanggapi informasi serta berpikir secara rasional dalam menghadapi setiap masalah (Riana, 2008). Maka tingkat pendidikan penjamah makanan di kantin kampus C Universitas Airlangga dapat dikatakan tergolong baik dikarenakan.

**Tabel 3.**

Perilaku higiene penjamah makanan di kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya

Perilaku higiene	Jumlah	%
Riwayat penyakit menular		
Ya	0	0
Tidak	20	100
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
Melakukan pemeriksaan kesehatan		
Ya	8	40
Tidak	12	60
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
Perilaku merokok		
Ya	0	0
Tidak	20	100
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
Perilaku mencuci tangan dengan sabun		
Ya	20	100
Tidak	0	0
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
Perilaku menyisir rambut		
Ya	0	0
Tidak	20	100
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
Perilaku bersin atau batuk		
Ya	1	5
Tidak	19	95
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

100% responden penjamah makanan menyatakan tidak mempunyai riwayat penyakit menular yakni tipus, kolera, TBC, Hepatitis yang dimiliki oleh responden. Sedangkan pemeriksaan kesehatan rutin dilakukan oleh 40% penjamah makanan dan yang tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin 60%. Pemeriksaan kesehatan rutin dilakukan 6 bulan sekali. Demikian pula 100% responden menyatakan tidak merokok, penggunaan sabun untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, serta tidak menyisir rambut didekat makanan.

Perilaku bersin atau batuk dilakukan hanya 5% oleh penjamah makanan itu pun

tidak disengaja. Bersin atau batuk bisa menularkan penyakit melalui makanan, hal ini pernah terjadi dengan penelitian Susana dkk (2010) di Depok, Jawa barat keracunan tersebut bisa diakibatkan oleh faktor kebersihan dari makanan dan *food handler* juga kurang diperhatikan, bahwa sebanyak 41% sampel makanan yang diteliti terkontaminasi oleh bakteri *E. coli*. Penilaian gambaran higiene dan sanitasi kantin di Kampus C Universitas Airlangga Surabaya dilakukan untuk menilai sanitasi aspek bangunan, fasilitas sanitasi dan aspek higiene sanitasi makanan. Penilaian dilakukan pada masing-masing stan yang paling banyak dikunjungi mahasiswa yang terdapat pada masing-masing fakultas di Kantin Kampus C Universitas Airlangga.

**Tabel 4.**

Peralatan Higiene Penjamah Makanan di kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya Tahun 2017

Peralatan Higiene	Jumlah orang	Menggunakan %	Jumlah orang	Tidak menggunakan %
Pakaian kerja khusus	9	45	11	55
Sarung tangan plastik	1	5	19	95
Celemek	10	50	10	50
Penjepit makanan	14	70	6	30
Sendok dan garpu	14	70	6	30
Penutup kepala	10	50	10	50
Sepatu kedap air	0	0	20	100
Pakaian bersih	18	90	2	10

Dari tabel 4 menunjukkan bahwa pada saat penelitian penjamah makanan yang menggunakan pakaian kerja khusus hanya 9 orang (45%), sarung tangan plastik 1 orang (5%), celemek 10 orang (50%), penjepit makanan 14 orang (70%), sendok dan garpu 14 orang (70%), penutup kepala 10 orang (50%), pakaian bersih 18 orang (90%) dan tidak ada penjamah makanan yang menggunakan sepatu kedap air. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 /

MENKES / PER / VI / 2011, penjamah makanan harus menggunakan pakaian kerja khusus, sarung tangan plastik, celemek, penjepit makanan, sendok dan garpu, penutup kepala, pakaian bersih serta sepatu kedap air ketika bekerja.

**Tabel 5.**

Hasil penilaian observasi sanitasi kantin di Kampus C Universitas Airlangga Surabaya

Kantin	Aspek bangunan %	Aspek sarana sanitasi%	Aspek pengolahan makanan%
FKM	75	82,5	64,3
FST A	50,6	70	53,6
FST B	62,8	70	50
FST C	73,9	54,3	57,1
Dharma wanita	87,7	62,5	60,7
FKP	50,7	57,5	28,6
FKH	81,7	65	55,4
FPK	77,9	60	57,1

Berdasarkan tabel 5 sanitasi aspek bangunan yang ada di kantin Kampus C Universitas Airlangga memiliki hasil penilaian di masing masing stand dan kantin pada tiap fakultas meliputi konstruksi, halaman, lantai, langit-langit, dinding pintu jendela, pencahayaan, ventilasi dan pengolahan makanan. Stan dengan nilai tertinggi adalah kantin Dharmawanita. Hasil dari penilaian observasi sanitasi aspek bangunan kantin Dharmawanita terdapat 6 stand kantin, mendapat nilai 31 dari total nilai 36, sehingga memiliki skor 87,7%. Skor tinggi ini didapatkan karena halaman pada kantin Dharmawanita bersih, rapi, tidak becek, tidak berbau, tetapi berjarak 500 meter dari sampah.

Konstruksi bangunan pada Kantin Dharmawanita terpelihara, kuat, bersih dan bebas dari barang yang tidak berguna. Lantai seluruhnya menggunakan keramik, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara, dan mudah dibersihkan. Bagian dinding keseluruhannya dilapisi bahan kedap air, dinding dibuat dengan baik, dan terpelihara. Langit langit dibuat dengan baik dan terpelihara tetapi berdebu.

Stan kantin hanya berupa ruangan terbuka dan juga terdapat stand dengan menggunakan model gerobak. Pencahayaan di dalam stan telah cukup, tidak menimbulkan bayangan dan sesuai dengan kebutuhan. Ventilasi pada kantin telah cukup karena dibagian atas terdapat ventilasi yang mengelilingi ruangan. Ruang

pengolahan makanan pada stan tersedia cukup, terpiah dengan tempat tidur dan cuci pakaian.

Hasil penilaian observasi sanitasi aspek bangunan dengan nilai terendah pada tabel 4 adalah kantin FST lokasi A yang memiliki 2 stan, mendapatkan nilai 18 dari total 36, sehingga memiliki skor 50,6%. Kantin FST lokasi A mendapat skor terendah karena kantin FST lokasi A memiliki 1 halaman kantin yang terdiri dari 2 stand. Halaman pada kantin FST lokasi A terlihat tidak becek dan tidak bersih, rapi, berbau dan berjarak 500 meter dari sumber pencemaran.

Konstruksi pada bangunan di kanti FST lokasi A kokoh, aman, terpelihara, bebas dari barang yang tidak berguna tetapi tidak bersih. Lantai pada masing masing stand telah rapat air, tidak licin, terpelihara tetapi lantai pada stand tidak rata, retak dan susah dibersihkan. Dinding dan plafon pada stand dibuat dengan baik tetapi tidak terpelihara, berdebu dan bagian dinding tidak dilapisi bahan kedap air. Pintu dan jendela dibuat dengan kuat tetapi pintu dan jendela tidak difungsikan untuk menutup sendiri.

Pencahayaan didalam stand sudah cukup, tidak menimbulkan bayangan dan tidak menimbulkan sialu. Ventilasi pada kantin lokasi A ini cukup tetapi didalam ruangan pengap. Ruang pengolahan makanan bersih, terpisah dari tempat tidur, tempat cuci pakaian, tetapi ruang pengolahan belum terseia luas lantai yang cukup untk pekerja.

Pada tabel 5 penilaian aspek fasilitas sanitasi dikantin Kampus C Universitas Airlangga memiliki hasil penilain di masing masing stand dan kantin pada tiap fakultas meliputi tempat cuci tangan, air bersih dan tempat sampah. Kantin dengan penilaian fasilitas sanitasi tertinggi adalah kantin FKM memiliki nilai 82,5%, karena terdapat tempat cuci tangan yang cukup untuk digunakan, nyaman dipakai, dan mudah dibersihkan, tetapi tempat cuci tangan di kantin FKM tidak terdapat sabun. Air bersih di kantin sudah cukup, bertekanan dan sumber air bersih berasal dari PDAM Kota Surabaya. Tersedia jumlah tempat sampah yang cukup, dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh tetapi tidak tertutup.

Fasilitas sanitasi dengan nilai terendah pada tabel 5 adalah kantin FST lokasi C yang memiliki nilai 54,3% karena tidak ada tempat cuci tangan. Air bersih di kantin sudah cukup, bertekanan dan sumber air bersih berasal dari

PDAM Kota Surabaya. Tersedia jumlah tempat sampah yang cukup, dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh dan tertutup. Berdasarkan aspek pengolahan makanan dikantin Kampus C Universitas Airlangga pada tabel 5 memiliki hasil penilaian di masing masing stan dan kantin pada tiap fakultas meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan pengolahan bahan. Kantin dengan nilai tertinggi adalah kantin FKM memiliki nilai 64,3%, dikarenakan pemilihan bahan makanan dikantin FKM dengan cara memilih bahan yang tidak rusak, bahan makanan dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluarsa.

Tempat penyimpanan bahan makanan di kantin FKM sudah tertutup dan terhindar dari kontaminasi baik serangga, tikus dan hewan lainnya. Pengolahan dan penyajian Tersedia luas lantai yang cukup untuk ruang pengolahan makanan, dan ada tempat penyimpanan bahan makanan tersendiri, untuk peracikan bahan makanan dilakukan sesuai tahapan dan semua bahan yang sudah dicuci dengan air, penyajian makanan pada kantin FKM menggunakan nampan.

Pada tabel 5, pengolahan makanan di kantin FKP memiliki nilai terendah yaitu 28,6% sangat kecil untuk dibandingkan dengan kantin lainnya yang ada di kampus C Universitas Airlangga, dikarenakan kantin FKP tidak melakukan pengolahan makanan. Kantin FKP menerima makanan jadi yang siap untuk dimakan dan tetap melakukan penyimpanan makanan jadi dengan kemasan tertutup dan ada juga makanan jadi yang tidak menggunakan tutup. Tersedia luas lantai yang cukup untuk kegiatan lainnya, Pada kantin FKP hanya menyajikan makanan jadi dan sudah dikemas sehingga pembeli tinggal mengambil.

Pada variabel pemakaian peralatan hygiene penjamah makanan diperoleh informasi mengenai pemakaian, penjepit makanan, sendok, garpu, sarung tangan plastik celemek, penutup kepala, sepatu kedap air, pakaian kerja khusus, dan pakaian bersih. Hasil observasi terkait variabel ini ditabelkan pada tabel berikut.

### KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa gambaran hygiene penjamah makanan di Kampus C universitas Airlangga pada saat penelitian sudah baik. Sebagian besar penjamah makanan sudah melakukan praktek hygiene dengan baik seperti menggunakan

penjepit makanan, sendok dan garpu, menggunakan celemek, penutup kepala pada saat mengolah makanan dan perilaku mencuci tangan dengan sabun, kebersihan rambut, perilaku tidak merokok pada saat bekerja.

Saran ditujukan kepada penjamah makanan dan pengelola kantin yaitu untuk memperhatikan sanitasi bangunan kantin dengan cara menjaga kebersihan dan memenuhi persyaratan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 yaitu pada dinding tempat pengolahan makanan ada beberapa yang masih kotor dan tidak terdapat lapisan kedap air sehingga sulit untuk dibersihkan, pada bagian langit-langit masih ada yang menggunakan asbes bergelombang dan ventilasi kantin FST dan FKP dapat diperhatikan pada ukuran yang sudah ditentukan yaitu 20% dari luas bangunan kantin agar tercipta lingkungan kantin yang lebih saniter serta untuk meningkatkan mutu pelayanan kesehatan masyarakat kampus. Penambahan sarana prasarana kantin seperti tempat cuci tangan agar nilai observasi meningkat.

### DAFTAR PUSTAKA

- Handoyo, A. (2014). Studi Kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Di Desa Jembungan Kecamatan Banyudono Boyolali *Skripsi* Surakarta: Universitas Muhammadiyah.
- Kemkes RI, (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 *Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.*
- Kusumawati, Erma. (2010). Uji Komparasi Jenis Kelamin dan Masa Kerja Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan. *Skripsi*, UIN Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Maryam, S.R., Ekasari, M.F., Rosidawati., Jubaedi, A., Batubara, I. (2008). *Mengetahui Usia Lanjut dan Perawatannya.* Jakarta: Salemba Medika.
- Kemkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/Per/VI/2011 *Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.*
- Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI Nomor 1 Tahun 2014. *Perubahan atas keputusan menteri tenaga kerja dan transmigrasi Nomor KEP.250/MEN/XII/2008 Tentang klasifikasi dan karakteristik data dari jenis informasi ketenagakerjaan,* Jakarta.

- Riana, B. (2008). Pengaruh Karakteristik Individu, Pengetahuan, Sikap, dan Peran Petugas Terhadap Kepemilikan Rumah Sehat di Kecamatan Peureulak Timur Kabupaten Aceh Timur Tahun 2008. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Susana, Indrawani., Yvonne M., dan Zakianis, (2010). Kontaminasi Bakteri *Escherechia Coli* pada Makanan Pedagang Kali Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok, Jawa Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Volume 5, Nomor 3, Desember 2010: 110-115.*
- Pemerintah RI. (2004). Undang-Undang Republik Indonesia No. 28 Tahun 2004 *Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.*
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 36 Tahun 2009 *Tentang Kesehatan.*
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 7 Tahun 1996 *Tentang Pangan.*
- WHO. (2006). *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan.* Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.