

Strategi pengelolaan kantin sehat

Dian Maulidawati ^{1*}, Zahtamal ², Rahman Karnila ³

^{1,2,3} Pascasarjana Program Studi Ilmu Lingkungan,
Universitas Riau PSIL Universitas Riau Jalan Pattimura No 9
Pekanbaru Riau Kode Pos 28131 Indonesia email: putramul@gmail.com

*Correspondent email : dian.maulidawati@gmail.com

(Diterima 11 Juli 2022 | Disetujui 21 Juli 2022 | Diterbitkan 28 Oktober 2022)

Abstract : *This study aims to (1) analyze the factors of physical environmental conditions and sanitation in realizing a healthy canteen (2) analyze the behavior of food handlers in realizing a healthy canteen on the Riau University campus (3) analyze policies related to efforts to create a healthy canteen on the Riau University campus (4) analyze the formulation of strategies and recommendations to realize a healthy canteen on the Riau University campus. This research was conducted in 8 canteens at the Riau University Campus, Pekanbaru City, which are located at the Bina Widya Campus, Gobah Campus and Diponegoro FK Campus. The tools and materials in this study used in this study were the meter, luxmeter, questionnaire, interview sheet which was used to measure the variables studied, by filling out the question sheet. This study uses a quantitative descriptive design approach, to obtain factors of environmental conditions and sanitation as well as food handler behavior. Data collection techniques used in this study were questionnaires, interviews and observations. Data on factors of physical environmental conditions were taken by observation, including canteen sanitation facilities and canteen equipment sanitation. Data on the hygiene factors of food handlers were taken by means of questionnaires and observations. The data taken include personal hygiene of food handlers, nail hygiene, use of aprons and shoes when cooking and hand washing habits. All data will be compared with the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096/MENKES/PER/VI/2011 concerning Food and Service Sanitation Hygiene. The entire data that has been collected is tabulated in a table and analyzed descriptively using Microsoft Excel software. Based on the research data, it is known that from the sanitation indicators assessed, some canteens still cannot meet the requirements to realize a healthy canteen. the results of the assessment of the behavior of food handlers amounted to 8 people, there were 4 (50%) respondents who behaved less well, 4 (50%) respondents behaved quite well and no respondents behaved very well. Bad behaviors include not washing hands after defecating, not using PPE such as headgear and aprons, and smoking behavior. And there is still a lack of knowledge of handlers about healthy canteens, and knowledge related to sanitation and hygiene. The quadrant position for the healthy canteen management strategy at the UNRI campus based on the IFAS value of 1.33 and the EFAS value of 1.23 lies in quadrant I or the SO strategy. SO strategy is an aggressive strategy that uses internal strengths to take advantage of external opportunities. The strategy that can be applied is by conducting regular canteen supervision and improving healthy canteen policy soup and personal hygiene supervision for food handlers. Based on the research that has been done regarding the management of healthy canteens on the UNRI Campus, several things can be suggested, namely. (1) for further researchers, it is necessary to carry out further studies related to food equipment, food ingredients, and healthy food presentation in realizing a healthy canteen on the UNRI campus, (2) it is necessary to strengthen the healthy canteen policy on the UNRI campus. (3) the canteen owner is expected to improve the hygiene and sanitation of the canteen more optimally by increasing healthy behavior, especially for food handlers.*

Keywords: *Healthy Canteen, Sanitation and Hygiene, Healthy Canteen Management*

PENDAHULUAN

Hygiene dan sanitasi makanan diartikan sebagai upaya untuk mengendalikan faktor lingkungan fisik dan sosial (khususnya perilaku), yang meliputi faktor bahan makanan, orang, tempat dan sarana perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kemenkes RI, 2011). Salah satu peran kantin adalah membantu mewujudkan kesehatan para penghuni/orang-orang di dalam dan sekitar kampus. Kesehatan dipandang sebagai faktor utama yang memengaruhi kualitas sumber daya manusia, sehingga perlu mendapatkan perhatian maksimal. Dengan menjaga status kesehatan akan membantu kelancaran dalam menjalankan aktivitas dan meningkatkan produktivitas. Status kesehatan

merupakan kombinasi dari interaksi antara faktor internal dan eksternal. Faktor internal diantaranya keadaan fisik dan psikis, sedangkan faktor eksternal salah satunya yaitu faktor lingkungan. Faktor lingkungan termasuk diantaranya kualitas sumber air, udara, tanah, makanan dan minuman, vektor dan binatang penular penyakit serta sumber pencemaran lainnya.

Terkait dengan penyediaan makanan kantin yang baik, perlu diperhatikan tata cara pengelolaan makanan yang meliputi pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan dan penyajian makanan. Pengelolaan makanan diperlukan agar makanan yang diproduksi dan disajikan murni, utuh, bersih, bernilai gizi, dan tidak mengandung bahan pencemar atau mikroorganisme penyebab penyakit. Untuk menjamin proses pengelolaan makanan berjalan baik perlu memperhatikan faktor kebersihan (*hygiene*) dan sanitasi lingkungan. Selain cara pengolahan yang tidak baik, kondisi lingkungan fisik kantin juga perlu mendapatkan perhatian dan penanganan yang baik.

Menurut Tifani (2019) sarana sanitasi kantin yang cenderung tidak memenuhi syarat yaitu pada tempat pengolahan makanan, tempat cuci tangan, tempat cuci alat, tempat sampah, saluran air limbah dan saluran drainase. Faktor lain yang dapat memengaruhi kualitas makanan diantaranya adalah perilaku penjamah makanan. Menurut Hartono (2005) faktor yang juga paling penting dalam menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah makanan atau konsumen dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Menurut Oihuwal (2012), kondisi bangunan, tempat cuci tangan, tempat sampah, tempat pencucian peralatan makan, saluran pembuangan air limbah dan sanitasi tempat pengolahan makanan di kantin kampus tidak memenuhi syarat.

Menurut Jenkins *et al.* (2015) kantin adalah salah satu tempat jajan yang menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi dan makan siang di rumah serta cemilan dan minuman yang sehat, aman, dan bergizi. *Hygiene* dan sanitasi makanan diartikan sebagai upaya untuk mengendalikannya faktor lingkungan fisik dan sosial (khususnya perilaku), yang meliputi faktor bahan makanan, orang, tempat dan sarana perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kemenkes RI, 2011).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tersebut di atas pada tiga kantin Kampus Unri Gobah pada tanggal 2 dan 3 Februari 2021 terlihat bahwa masih ditemukannya petugas penjamah makanan yang tidak melakukan personal hygiene dengan baik. Begitu juga dari aspek kebersihan lingkungan, masih terlihat belum terpenuhi unsur-unsur sanitasi, seperti ditemukan, tempat mencuci alat makan tidak memenuhi standar karena berada di lantai dan dekat dengan saluran pembuangan air limbah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor kondisi lingkungan fisik dan sanitasi serta menganalisis perilaku penjamah makanan dalam mewujudkan kantin sehat di kampus Universitas Riau.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di 8 Kantin di Kampus Universitas Riau Kota Pekanbaru yang terletak di Kampus Bina Widya, Kampus Gobah dan Kampus FK Diponegoro. Alat dan bahan pada penelitian ini yang digunakan pada penelitian ini yaitu meteran, luxmeter, kuesioner, lembar wawancara yang di gunakan untuk mengukur variabel yang di teliti, dengan mengisi lembar pertanyaan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan desain deskriptif kuantitatif, untuk mendapatkan faktor kondisi lingkungan dan sanitasi serta perilaku penjamah makanan. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah kuesioner, wawancara dan observasi. Data faktor kondisi lingkungan fisik diambil secara observasi, meliputi fasilitas sanitasi kantin dan sanitasi peralatan kantin.

Data faktor kebersihan penjamah makanan diambil dengan cara wawancara dan observasi. Data yang diambil meliputi kebersihan diri penjamah makanan, kebersihan kuku, penggunaan celemek dan sepatu saat memasak dan kebiasaan mencuci tangan.

Keseluruhan data akan dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Keseluruhan data yang telah dikumpulkan ditabulasi dalam tabel dan dianalisis secara deskriptif menggunakan software Microsoft Excel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Lingkungan Fisik dan Sanitasi Kantin di Kampus UNRI

Analisis deskriptif digunakan untuk memberikan penjelasan terkait kondisi lingkungan fisik dan sanitasi di Kampus UNRI. Hasil observasi yang di lakukan terlihat bahwa dari indikator sanitasi yang dinilai, beberapa kantin masih belum dapat memenuhi syarat untuk mewujudkan kantin sehat.

Tabel 1. Gambaran Sanitasi Lingkungan di Kantin Universitas Riau

No	Indikator	Tidak Memenuhi Syarat		Memenuhi Syarat	
		F	%	F	%
1	Bangunan				
	a. Terpisah dengan tempat tinggal	2 kantin	25	6 kantin	75
	b. Kokoh/kuat/permanen	4 kantin	50	4 kantin	50
	c. Berjarak 500 m dari tempat sampah	2 kantin	25	6 kantin	75
2	Dinding				
	a. Permukaan dinding rata	5 kantin	62.5	3 kantin	37.5
	b. Konstruksi dinding tidak bersekat dan kokoh	2 kantin	25	6 kantin	75
	c. Kedap air	5 kantin	62.5	3 kantin	37.5
3	Ventilasi				
	a. Tersedia dan berfungsi baik	2 kantin	25	6 kantin	75
	b. Menghilangkan bau tak enak	4 kantin	50	4 kantin	50
	c. Cukup menjamin rasa nyaman	2 kantin	25	6 kantin	75
	d. Luas Ventilasi memenuhi standar	2 kantin	25	6 kantin	75
4	Pencahayaan/Penerangan				
	a. Penerangan baik	4 kantin	50	4 kantin	50
	b. Tidak menyilaukan	4 kantin	50	4 kantin	50
	c. Tersebar merata di setiap ruangan	1 kantin	12.5	7 kantin	87.5
	d. Pencahayaan memenuhi standar	0 kantin	0	8 kantin	100
5	Pembuangan air limbah				
	a. Air limbah mengalir dengan lancar	2 kantin	25	6 kantin	75
	b. Terdapat <i>grease trap</i>	0 kantin	0	8 kantin	100
	c. Saluran kedap air	5 kantin	62.5	3 kantin	37.5
	d. Saluran tertutup	3 kantin	37.5	5 kantin	62.5
6	Toilet				
	a. Bersih dan tidak bau	1 kantin	12.5	7 kantin	87.5
	b. Letaknya jauh dari dapur atau ruang makan	4 kantin	50	4 kantin	50
	c. Lantai kedap air dan tidak licin	0 kantin	0	8 kantin	100
	d. Septik tank tertutup dan ada bak kontrol	2 kantin	25	6 kantin	75
7	Tempat sampah				
	a. Sampah diangkut tiap 24 jam	1 kantin	12.5	7 kantin	87.5
	b. Tersedia tempat sampah	1 kantin	12.5	7 kantin	87.5
	c. Kedap air dan mempunyai tutup	5 kantin	62.5	3 kantin	37.5
	d. Kapasitas tempat sampah	0 kantin	0	8 kantin	100
8	Dapur				
	a. Bersih	0 kantin	0	8 kantin	100
	b. Fasilitas penyimpanan makanan	2 kantin	25	6 kantin	75
9	Penyehatan udara ruang				
	a. Suhu ruangan terasa nyaman	4 kantin	50	4 kantin	50
	b. Kelembaban udara 70%	2 kantin	25	6 kantin	75

Dari hasil observasi terlihat bahwa indikator bangunan masih terdapat kantin yang dalam kondisi tidak memenuhi syarat. Hal ini karena bangunan tidak pernah direnovasi sehingga banyak bagian dari bangunan yang retak dan pecah-pecah, adanya lobang pada dinding, permukaan dinding sebelah dalam tidak rata sehingga sulit untuk dibersihkan, konstruksi dinding juga dibuat rangkap sebagai pemisah antara satu kantin dengan kantin lainnya, sehingga permukaan dinding yang terkena percikan air tidak kedap air dan sulit untuk dibersihkan.

Menurut Kemenkes (2011), konstruksi dan rancangan bangunan telah ditetapkan seperti harus aman dan kuat sehingga mencegah terjadinya kecelakaan dan pencemaran. Konstruksi tidak boleh retak, lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran. Selain itu harus selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan secara tidak teratur.

Pada bagian ventilasi juga terdapat kantin yang belum memenuhi syarat kesehatan. Ventilasi tersedia tetapi tidak berfungsi dengan baik, sehingga ruangan kantin menjadi berbau tidak enak. Suatu ruangan yang terlalu padat penghuninya dapat memberikan dampak yang buruk terhadap kesehatan pada penghuni tersebut, untuk itu pengaturan sirkulasi udara sangat diperlukan lubang penghawaan pada bangunan harus dapat menjamin pergantian udara didalam kamar atau ruang dengan baik (Chandra, 2007).

Pada bagian indikator pencahayaan, masih terdapat kantin yang belum memenuhi syarat kesehatan. Menurut Kemenkes (2011), Intensitas pencahayaan dalam ruangan tempat pengolahan makanan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif. Setiap ruang tempat pengolahan makanan intensitas cahaya sedikitnya 10 *food candle*, pencahayaan juga harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan.

Hasil observasi sanitasi lingkungan dengan indikator pembuangan air limbah terlihat bahwa seluruh kantin tidak 100 % memenuhi syarat kantin sehat, hal ini dikarenakan saluran pembuangan air limbah yang berada di UNRI berupa saluran parit terbuka dan tidak mengalir. Saluran drainase terbuka sehingga mengganggu estetika dan menimbulkan bau, pada saat air hujan akan bercampur dengan sampah dan kotoran sehingga saluran pembuangan air limbah menjadi tergenang dan tersumbat oleh sampah. Penelitian yang dilakukan oleh Lady, et.al (2014), limbah padat dan limbah cair bercampur pada saluran pembuangan limbah akibatnya, Saluran Pembuangan Air Limbah (SPAL) tidak mengalir lancar. Kondisi ini menarik vektor penyakit untuk bersarang dan berkembang biak. Menurut Soejadi (2003), keadaan saluran pembuangan air limbah yang tidak mengalir lancar, dengan bentuk saluran pembuangan air limbah yang tidak tertutup dibanyak tempat sehingga air limbah menggenang ditempat terbuka berpotensi sebagai tempat berkembang biak vektor dan bernilai negatif dari aspek estetika.

Kondisi toilet tidak memenuhi syarat kesehatan 100% karena dalam kondisi berbau dan tidak bersih, lantai pada toilet ada yang retak dan tidak diperbaiki, pintu kamar mandi yang tidak tertutup rapat sehingga memudahkan binatang masuk ke toilet. Tidak adanya petugas khusus yang membersihkan toilet sehingga kondisinya berbau dan tidak bersih. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan, hal ini dikarenakan toilet berada pada ujung bangunan kantin, dan kondisi lantai kedap air serta memiliki septik tank tertutup yang ada bak kontrol. Sesuai dengan siklus hidup kecoak hidup di area yang lembab dan dapat bertahan pada area yang kering bila terdapat akses sumber air.

Kondisi tempat pembuangan sampah tidak memenuhi syarat kesehatan 100%, salah satu nya yaitu tempat sampah tidak tertutup dan kedap air. Menurut Suherman *et al* (2013) tempat sampah seperti kantong plastik/ kertas, bak sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah. Adapun syarat-syarat tempat sampah yang dianjurkan yaitu konstruksinya kuat, jadi tidak mudah bocor, penting untuk mencegah berserakannya sampah. Tempat sampah mempunyai tutup, tetapi tutup ini dibuat sedemikian rupa sehingga mudah dibuka, dikosongkan isinya serta dibersihkan. Ukuran tempat sampah sedemikian rupa sehingga mudah diangkat oleh satu orang.

Menurut Kemenkes (2011), prinsip dari pengelolaan pembuangan sampah antara lain memisahkan sampah berdasarkan sifatnya (misalnya sampah kering, sampah basah) agar mudah memusnahkannya, menghindari mengisi sampah yang melampaui kapasitasnya. Kondisi kebersihan lingkungan tempat sampah harus baik sehingga tidak ada kepadatan lalat/binatang penular penyakit lainnya (seperti: tikus, kucing, dan sebagainya) yang merugikan kesehatan manusia. Sampah tidak boleh ditampung di tamping di tempat sampah selama melebihi 2 X 24 jam dan Bila sampah yang dihasilkan ditimbun/ ditanam pada lubang galian tanah, jaraknya terhadap sumur/sumber air bersih terdekat minimal 10 meter.

Hasil observasi terhadap bagian dapur belum 100% memenuhi syarat kesehatan, terutama fasilitas penyimpanan makanan. Menurut Kemenkes (2011), dapur tempat mengolah makanan harus selalu dalam keadaan bersih. Baik sebelum menyiapkan makanan maupun setelah seluruh kegiatan di kantin selesai. Dengan demikian pemilik kantin maupun petugas penjamah makanan harus membersihkan dapur setiap hari dengan baik. Ukuran dapur cukup memadai, sehingga setiap petugas penjamah makanan dapat bekerja dengan leluasa tanpa khawatir tersandung peralatan memasak. Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan. Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan. Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.

Terkait tempat penyimpanan makanan, Menurut Kemenkes (2011) tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.

Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu dengan baik. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%. Penyimpanan bahan

makanan olahan pabrik Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 100C. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm, jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm dan jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm (Kemenkes, 2011).

Perilaku Penjamah Makanan di Kantin

Perilaku penjamah makanan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah perilaku responden dalam hal kontrol terhadap bahan dan produk makanan yang disajikan berdasarkan 9 (sembilan) pertanyaan yang telah dilakukan validasi, kemudian data tersebut dikriteriakan berdasarkan skala likert dari Sugiono (2012).

Tabel 2. Hasil Penilaian Variabel Perilaku Penjamah Makanan

Perilaku	Frekuensi	Persentase (%)
Kurang	4 orang	50
Cukup	4 orang	50
Baik	0 orang	0
Total	8 orang	100

Berdasarkan Tabel 2. hasil penilaian perilaku penjamah makanan berjumlah 8 orang terdapat 4 (50%) responden yang berperilaku kurang baik, 4 (50%) responden berperilaku cukup baik dan tidak ada responden berperilaku sangat baik. Perilaku yang kurang baik diantaranya tidak mencuci tangan setelah BAB, tidak menggunakan celemek bersih dan perilaku merokok. Dan masih kurangnya pengetahuan penjamah tentang kantin sehat, dan pengetahuan terkait hygiene sanitasi.

Menurut persyaratan kantin sehat, hal yang perlu diperhatikan pada hygiene personal penjamah makanan adalah mulai dari penampilan fisik penjamah harus bersih dan sehat. Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat (Fatmawati, Rosidi and Handarsari, 2013). Selain itu, kelengkapan APD harus diperhatikan seperti pakaian bersih, menggunakan celemek bersih, pakai alas kaki, rambut tertutup rapi menggunakan tutup kepala, tidak menggunakan perhiasan di tangan Praktik hygiene penjamah makanan perlu diperhatikan untuk menjaga kualitas makanan yang disediakan (Khairina, Palupi & Prawiningdyah, 2019).

Syarat lainnya adalah penjamah harus selalu mencuci bersih tangannya sebelum menyentuh makanan dan setelah beraktivitas yang lain, kuku harus pendek dan bersih tidak menggunakan cat kuku, berperilaku higienis dalam menyiapkan makanan seperti tidak merokok, meludah, mengupil, menggaruk, tidak berbicara pada saat mengolah makanan (boleh jika menggunakan masker), tidak kontak langsung dengan uang dan mengambil makanan menggunakan alat bantu atau sarung tangan.

Penjamah makanan diartikan sebagai orang yang pekerjaannya menyiapkan bahan makanan hingga siap untuk dikonsumsi. Penjamah makanan berperan penting dalam aspek keamanan makanan yang dikonsumsi oleh pelanggan. Penjamah makanan yang berpendidikan rendah akan melaksanakan tugasnya hanya mengandalkan kebiasaan yang dimilikinya tanpa mengetahui alasan yang benar yang melatarbelakangi tindakannya. Perilaku penjamah yang tidak mendukung tentunya akan menimbulkan masalah terhadap keamanan pangan. Lemahnya personal hygiene dapat mengakibatkan kontaminasi terhadap makanan dan lainnya. Penelitian oleh Penelitian Ristoyo, Triyanto dan Budiono (2016) mengemukakan bahwa ada hubungan yang signifikan antara perilaku hygiene sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada jajanan bersaus di Pendidikan Sekolah Dasar Sewilayah Desa Watugung, Kecamatan Tambak, Kabupaten Banyumas Tahun 2016. Perilaku hygiene pada pedagang makanan jajanan untuk mencuci tangan menggunakan sabun dan mencuci tangan menggunakan air bersih yang mengalir masih kurang dilakukan. Hasil penelitian serupa juga ditemukan oleh Wayan (2020), yang mengemukakan bahwa perilaku hygiene sanitasi makanan oleh penjamah makanan yang kurang baik, berkontribusi terhadap adanya kontaminasi bakteri *E. coli*.

Menurut Purwanto (2000), faktor kebiasaan merupakan hal sulit untuk mengubah perilaku seorang penjamah makanan karena sudah terbiasa dengan hal yang bertindak tidak baik. Perilaku yang diekspresikan dalam bentuk tindakan atau perbuatan dan merupakan bentuk nyata yang dilatar belakangi oleh pengetahuan dan sikap yang telah dimiliki. Dapat disimpulkan bahwa perilaku penjamah makanan ditentukan oleh pengetahuan, sikap, tindakan dari penjamah makanan. Disamping itu, ketersediaan fasilitas, lingkungan kantin, dan perilaku para penjamah makanan terhadap pengendalian dan pemberantasan vektor penyakit juga akan mendukung dan memperkuat terbentuknya perilaku. Hal ini sesuai dengan penelitian Swamilaksita dan Pakpahan (2016), pengetahuan penjamah makanan dan kondisi lingkungan fisik kantin berhubungan dengan penerapan perilaku hygiene dan sanitasi makanan oleh penjamah makanan. Tingkat

pengetahuan yang tinggi tentang hygiene sanitasi makanan akan mempengaruhi para pekerja untuk menerapkan hygiene sanitasi makanan pada saat melakukan proses produksi. Makanan yang berada di kantin akan menjadi media penularan penyakit patogen apabila tidak dikelola dengan baik. Penularan penyakit tersebut dapat terjadi secara langsung maupun tidak langsung (Suparlan, 2012).

SIMPULAN

Dari hasil penelitian diketahui bahwa terdapat beberapa indikator bangunan kantin yang dalam kondisi tidak memenuhi syarat, diantaranya ventilasi, dinding kantin, SPAL dan kondisi toilet. Penilaian terhadap perilaku penjamah makanan berperilaku cukup baik dan tidak ada responden berperilaku sangat baik. Berdasarkan penelitian dapat disarankan kepada peneliti selanjutnya, perlu melakukan studi lanjutan terkait efektifitas strategi pengelolaan kantin sehat. Kepada pemilik kantin di harapkan meningkatkan hygiene sanitasi kantin lebih maksimal dengan meningkatkan perilaku sehat, terutama bagi penjamah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fatmawati, S., Rosidi, A. and Handarsari, E. 2013. *Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. Pangan dan Gizi, 04 (08): 45–52.
- Jenkins, K. T., D. Benton, K Tapper, S Murphy and L Moore. 2015. *A Cross-Sectional Observational Study of The Nutritional Intake of UK Primary School Children From Deprived and Non-Deprived Backgrounds: Implications For School Breakfast Schemes*. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity 12(1): 1 – 10.
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Kemenkes RI, Jakarta.
- Khairina, A.D., Palupi, I.R., & Prawiningdyah, Y. 2019. *Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus*. Journal of Health Education, 3(2) : 65–74.
- Ristoyo, Triyantoro, B., & Budiono, Z. 2016. *Hubungan Hygiene dan Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia coli pada Jajanan Bersaus di Pendidikan Sekolah Dasar SeWilayah Desa Watuagung Kecamatan Tambak Kabupaten Banyumas Tahun 2016*. Keslingmas 35 : 377 – 382.
- Suherman, A.P., Ruslan LA dan Erniwati I. 2013. *Praktik Hygiene Penjamah dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar pada SD di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar*. Jurnal MKMI, 104.
- Sugiono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R dan D*. Alfabeta, Bandung.
- Suparlan. 2012. *Pengantar Pengawasan Hygiene-Sanitasi Tempat-Tempat Umum- Wisata dan Usaha-usaha untuk Umum*. Percetakan Dua Tujuh, Surabaya.
- Swamilaksana P.D. dan Pakpahan S.R. 2016. *Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016*. Nutrine Diaita 8 (2): 71 – 79.
- Tifani. 2019. *Studi Evaluasi Sarana dan Prasarana Sanitasi Kantin di Kampus II dan IV Universitas Pasundan Bandung*. Skripsi, Jurusan Teknik Lingkungan Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Wayan U.I. 2020. *Hygiene Sanitation and Food Bacteriology Quality of School Canteen In Elementary School In Work Areas Puskesmas II Denpasar Timur*. HIGIENE 6 (2): 108 – 112