

ANALISA SANITASI DAN HIGIENE PENYAJIAN MAKANAN DI KANTIN UNIVERSITAS KRISTEN PETRA SURABAYA

Yessica Febriani Sutanto, Erni Lucyana Kuntani
Program Manajemen Perhotelan, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra,
Surabaya, Indonesia.

Abstrak : Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana penerapan sanitasi lingkungan, higiene perorangan dan sanitasi higiene makanan dalam hal penyajian makanan di kantin Universitas Kristen Petra Surabaya. Teknik analisa yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif deskriptif dengan metode analisa skala Guttman untuk mendeskripsikan keadaan kantin di Universitas Kristen Petra. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keadaan sanitasi dan higiene di kantin Universitas Kristen Petra Surabaya tergolong dalam kategori sangat baik.

Kata Kunci : Sanitasi dan Higiene, Sanitasi Lingkungan, Higiene Perorangan, Sanitasi Higiene Makanan

Abstract : This research was conducted to determine how the application of environmental sanitation, personal hygiene and food sanitation in terms of the presentation of the food in Petra Christian University Canteen's. The analysis technique used quantitative description and Guttman scale analysis to describe the condition of canteen in Petra Christian University. The results showed that the state of sanitation and hygiene in Petra Christian University classified in the excellent category.

Keywords : Sanitation and Hygiene, Environment Sanitation, Personal Hygiene, Food Sanitation and Hygiene

LATAR BELAKANG

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang perlu diolah dengan baik agar tidak terjadi kontaminasi makanan. Makanan juga perlu diolah dengan baik agar tidak terjadi kontaminasi makanan. (Astawan, 2010). Sejumlah survey menyatakan bahwa penyakit akibat kontaminasi makanan adalah karena kesalahan penanganan makanan pada saat penyimpanan baik di rumah, kantin sekolah atau jasa catering (WHO, 2006). Kesalahan penanganan makanan secara umum adalah konsumsi makanan dari sumber yang tidak aman, pendinginan makanan yang tidak tepat, cara pemanasan makanan yang salah. Terdapat 4 (empat) hal penting yang menjadi prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan, dan sanitasi tempat pengolahan makanan. Di mata konsumen higienitas tidak hanya dilihat dari penyajian makanan namun lebih berfokus pada proses pengolahan makanan misalnya pada saat penjamah makanan mencuci tangan sebelum mengolah makanan, talenan yang digunakan di cuci dengan baik dan perlengkapan makanan yang selalu dalam keadaan bersih. Tingkat pendidikan masyarakat yang sudah jauh lebih tinggi,

membuat masyarakat memiliki kesadaran bahwa makanan yang dikonsumsi hendaknya bersih dan sehat. (Kusmayadi, 2007).

Universitas Kristen Petra memiliki 3 kantin yaitu kantin W, Kantin T dan kantin P yang memiliki total 37 *stand* dengan 57 *food handler* yang bekerja sebagai pengelola makanan. Peneliti ingin meneliti mengenai sanitasi lingkungan, higiene perorangan dan sanitasi higiene makanan di kantin Universitas Kristen Petra apakah sudah dalam kategori yang baik atau tidak.

TEORI PENUNJANG

Sanitasi lingkungan merupakan kondisi atau keadaan lingkungan yang baik yang berpengaruh positif terhadap status kesehatan. Beberapa persyaratan yang berhubungan dengan kantin. Persyaratan tersebut tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa boga.

a. Bangunan dan fasilitas

- Halaman

Halaman bersih, dimana memiliki tempat sampah dan tidak terdapat tumpukan barang yang berpotensi menjadi sarang penyebaran penyakit.

b. Lantai

Permukaan lantai kedap air, tidak licin dan mudah dibersihkan.

c. Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering/ tidak menyerap air dan mudah dibersihkan.

d. Pencahayaan

Ruangan memiliki pencahayaan yang baik yakni terang namun tidak berlebihan yang dapat menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian sehingga sejauh mungkin menghindarkan bayangan.

e. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan

Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/ deterjen. Tempat pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman dan tidak berkarat, dan mudah dibersihkan. Bak pencuci setidaknya terdiri dari 3 bak yaitu bak yang berisi air untuk mengguyur, menyabun, dan membilas (Arisman, 2009).

f. Tempat cuci tangan

Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering. Letak tempat pencucian tangan harus mudah dijangkau, baik oleh tamu maupun karyawan, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan, dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup (Arisman, 2009).

g. Air bersih

Tersedianya air bersih yang mengalir bukan tampungan.

h. Tempat sampah

Tempat sampah memiliki konstruksi yang kuat, tertutup dan terpisah berdasarkan jenisnya.

Menurut Depkes RI (2004) higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Higiene Personal adalah suatu usaha pemeliharaan kesehatan diri seseorang yang bertujuan mencegah terjangkitnya penyakit serta untuk memperbaiki status kesehatannya (Perry & Potter, 2005).

Menurut Gaman & Sherrington (2006), poin-poin penting dari *personal hygiene*, adalah mencuci tangan sebelum dan sesudah kontak dengan makanan serta mengeringkan tangan menggunakan tissue. Tertulis juga dalam peraturan menteri kesehatan RI 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene perorangan, bahwa setiap *food handler* harus memenuhi syarat sebagai berikut :

- a. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
 - Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*),
 - Penjepit makanan,
 - Sendok garpu.
- b. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan *food handler* harus menggunakan:
 - Tutup rambut,
 - Sepatu kedap air / *safety shoes*.
- c. Tidak merokok.
- d. Tidak makan atau mengunyah pada saat menangani makanan.
- e. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
- f. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.
- g. Tidak menyisir rambut di dekat bahan makanan maupun makanan yang siap untuk disajikan.

Pengertian sanitasi dan higiene makanan adalah usaha untuk mencegah makanan atau minuman dari bahaya yang bisa menimbulkan penyakit dari sebelum makanan diproduksi, dalam proses penyimpanan, proses pengolahan dan sampai proses penyajian (Prabu, 2008). Menurut Depkes RI (2011) syarat penyajian makanan yang baik adalah sebagai berikut :

- a. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan makanan harus terjaga kebersihannya.
- b. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
- c. Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, saus, kecap, sambal, dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut tempat bumbu.

Syarat lainnya dalam hal penyajian makanan yakni pembungkus makanan harus menggunakan pembungkus yang aman dan menggunakan bahan yang ramah lingkungan seperti *box* karton dan kertas pembungkus. Bahan pembungkus tidak boleh menggunakan *styrofoam* dikarenakan *styrofoam* terbuat dari bahan berbahaya yang dapat menimbulkan penyakit (Mulyanto, 2013).

METODE

Penelitian ini menggunakan kuantitatif deskriptif untuk mencapai tujuan penelitian. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah *non-probability sampling* jenis *sampling* jenuh. Kuesioner dibagikan kepada semua *food handler* yang bekerja di kantin Universitas Kristen Petra. Metode pengukuran dalam penelitian ini menggunakan skala dikotomi yang hanya memiliki 2 pilihan jawaban yaitu ya dan tidak.

Analisa data dalam penelitian ini menggunakan SPSS. Langkah awal yang dilakukan adalah melakukan uji validitas dan uji realibilitas. Uji validitas dalam SPSS menggunakan *total scored variable* jika hasil r-hitung menunjukkan nilai yang lebih dari r-tabel maka pertanyaan tersebut dikatakan *valid* dan dapat digunakan untuk analisa selanjutnya. Dalam penelitian ini nilai r-tabel adalah 0,361, menggunakan signifikansi 5% dengan n=30. Uji reliabilitas dilakukan menggunakan koefisien α *cronbach's*. Apabila nilai *cronbach's alpha* >0,6 maka responden dinyatakan *reliable*.

Dalam perhitungan data, peneliti menggunakan analisa skala Guttman. Analisa skala Guttman dihitung menggunakan rumus :

$$\text{Persentase} = \frac{\sum \text{jawaban "ya"}}{\sum \text{jawaban kuesioner}} \times 100\%$$

Hasil jawaban yang diperoleh dengan cara perhitungan diatas berguna untuk mengembangkan kesimpulan seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2004; 90) yaitu :

0% – 25%	= Tidak Baik
26% – 50%	= Cukup Baik
51% – 75%	= Baik
76% – 100%	= Sangat Baik

HASIL

Hasil dari penyebaran kuesioner adalah sebanyak 57 kuesioner. Kuesioner disebarkan kepada semua *food handler* yang bekerja di kantin Universitas Kristen Petra Surabaya. Setelah melakukan pengolahan data dari 57 kuesioner, maka didapatkan rata-rata responden yang mengisi kuesioner berjenis kelamin wanita sebesar 73,68%, berusia 26-35 tahun sebesar 36,84% dengan tingkat pendidikan terakhir SMA sebesar 70,18, lama bekerja di kantin Universitas Kristen Petra selama lebih dari 5 tahun sebesar 29,82%, dan sebesar 57,89% menyatakan tidak pernah mengikuti pelatihan mengenai sanitasi dan higiene.

Perhitungan dalam penelitian ini dilakukan menggunakan *software* SPSS. Berikut adalah hasil perhitungan :

Tabel 1 Analisa Skala Guttman Sanitasi Lingkungan (X1) di Kantin W

Variabel sanitasi lingkungan (X1)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
A1-Halaman	100%	100%
B1-Lantai kedap air	88%	100%
B2-Lantai tidak licin	100%	100%
B3-Lantai mudah dibersihkan	94%	100%
B4-Lantai dalam keadaan baik	88%	75%
C1-Dinding kedap air	41%	8%
C2-Dinding mudah dibersihkan	76%	8%
D1-Pencahayaan Cukup	94%	100%
E1-Tempat cuci peralatan berbahan <i>stainless steel</i>	88%	0%
E2-Mudah dibersihkan	88%	0%
E3-Tempat cuci peralatan berbahan keramik	88%	100%
E4-Mudah dibersihkan	82%	0%
F1-Tempat cuci tangan terpisah	100%	100%
F2-Menggunakan air bersih	94%	100%
F3-Menyediakan sabun	100%	100%
G1-Air yang mengalir bersih	88%	100%
H1-Tempat sampah konstruksi kuat	82%	100%
H2-Mempunyai penutup	100%	0%
H3-Dipisah berdasarkan jenisnya	94%	0%
Rata-rata total	84%	63%
Rata-rata total kuesioner dan observasi	73,5%	

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa hasil rata-rata total kuesioner variabel sanitasi lingkungan (X1) di kantin W adalah sebesar 84% dan untuk hasil rata-rata total observasi sebesar 63% dan jika dirata-rata untuk hasil kuesioner dan observasi adalah sebesar 73,5% yang tergolong dalam kategori baik.

Tabel 2 Analisa Skala Guttman Variabel Higiene Perorangan di Kantin W

Variabel higiene perorangan (X2)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
A1-Menggunakan penutup kepala	94%	76%
A2-Pakaian bersih	94%	100%
A3-Sepatu tertutup	53%	24%

Tabel 2 Analisa Skala Guttman Variabel Higiene Perorangan di Kantin W sambungan

Variabel higiene perorangan (X2)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
B1-Menggunakan alat	94%	94%
C1-Mencuci tangan	88%	100%
C2-Mengeringkan tangan	94%	94%
C3-Tidak merokok	88%	100%
C4-Tidak makan	94%	100%
C5-Tidak menyisir rambut	94%	100%
C6-Tidak menyentuh tubuh	94%	100%
C7-Menggunakan masker	82%	100%
Rata-rata total	88%	90%
Rata-rata total kuesioner dan observasi	89%	

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa hasil rata-rata total kuesioner variabel higiene perorangan (X2) di kantin W adalah sebesar 88% dan untuk hasil rata-rata total observasi sebesar 90% dan jika dirata-rata untuk hasil kuesioner dan observasi adalah sebesar 89% yang tergolong dalam kategori sangat baik.

Tabel 3 Analisa Skala Guttman Variabel Sanitasi Higiene Makanan di Kantin W

Variabel sanitasi higiene makanan (X3)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
A1-Peralatan makanan bersih	100%	100%
A2-Tempat saus tertutup	88%	58%
A3-Etalase tertutup	88%	83%
A4-Tidak menggunakan <i>Styrofoam</i>	82%	100%
A5-Pembungkus dari bahan yang aman	94%	100%
Rata-rata total	93%	88%
Rata-rata total kuesioner dan observasi	90,5%	

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa hasil rata-rata total kuesioner variabel sanitasi higiene makanan (X3) di kantin W adalah sebesar 93% dan untuk hasil rata-rata total observasi sebesar 88% dan jika dirata-rata untuk hasil kuesioner dan observasi adalah sebesar 90,5% yang tergolong dalam kategori sangat baik.

Tabel 4 Analisa Skala Guttman Variabel Sanitasi Lingkungan di Kantin T

Variabel sanitasi lingkungan (X1)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
A1-Halaman	86%	100%
B1-Lantai kedap air	71%	100%
B2-Lantai tidak licin	50%	100%
B3-Lantai mudah dibersihkan	93%	100%
B4-Lantai dalam keadaan baik	57%	100%
C1-Dinding kedap air	50%	100%
C2-Dinding mudah dibersihkan	64%	100%
D1-Pencahayaan Cukup	93%	100%
E1-Tempat cuci peralatan berbahan <i>stainless steel</i>	57%	100%
E2-Mudah dibersihkan	79%	100%
E3-Tempat cuci peralatan berbahan keramik	79%	0%
E4-Mudah dibersihkan	79%	0%
F1-Tempat cuci tangan terpisah	93%	100%
F2-Menggunakan air bersih	93%	100%
F3-Menyediakan sabun	100%	100%
G1-Air yang mengalir bersih	93%	100%
H1-Tempat sampah konstruksi kuat	93%	100%
H2-Mempunyai penutup	79%	0%
H3-Dipisah berdasarkan jenisnya	86%	0%
Rata-rata total	74%	79%
Rata-rata total kuesioner dan observasi	76,5%	

Berdasarkan tabel 4 diketahui bahwa hasil rata-rata total kuesioner variabel sanitasi lingkungan (X1) di kantin T adalah sebesar 93% dan untuk hasil rata-rata total observasi sebesar 88% dan jika dirata-rata untuk hasil kuesioner dan observasi adalah sebesar 90,5% yang tergolong dalam kategori sangat baik.

Tabel 5 Analisa Skala Guttman Variabel Higiene Perorangan di Kantin T

Variabel higiene perorangan (X2)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
A1-Menggunakan penutup kepala	79%	79%
A2-Pakaian bersih	100%	100%
A3-Sepatu tertutup	71%	0%
B1-Menggunakan alat	100%	100%

Tabel 5 Analisa Skala Guttman Variabel Higiene Perorangan di Kantin T sambungan

Variabel higiene perorangan (X2)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
C1-Mencuci tangan	93%	100%
C2-Mengeringkan tangan	100%	100%
C3-Tidak merokok	100%	100%
C4-Tidak makan	100%	100%
C5-Tidak menyisir rambut	100%	100%
C6-Tidak menyentuh tubuh	100%	100%
C7-Menggunakan masker	93%	100%
Rata-rata total	94%	89%
Rata-rata total kuesioner dan observasi	91,5%	

Berdasarkan tabel 5 diketahui bahwa hasil rata-rata total kuesioner variabel higiene perorangan (X2) di kantin T adalah sebesar 94% dan untuk hasil rata-rata total observasi sebesar 89% dan jika dirata-rata untuk hasil kuesioner dan observasi adalah sebesar 91,5% yang tergolong dalam kategori sangat baik.

Tabel 6 Analisa Skala Guttman Variabel Sanitasi Higiene Makanan di Kantin T

Variabel sanitasi higiene makanan (X3)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
A1-Peralatan makanan bersih	100%	100%
A2-Tempat saus tertutup	93%	70%
A3-Etalase tertutup	93%	90%
A4-Tidak menggunakan <i>Styrofoam</i>	100%	100%
A5-Pembungkus dari bahan yang aman	100%	100%
Rata-rata total	97%	92%
Rata-rata total kuesioner dan observasi	94,5%	

Berdasarkan tabel 6 diketahui bahwa hasil rata-rata total kuesioner variabel sanitasi higiene makanan (X3) di kantin T adalah sebesar 97% dan untuk hasil rata-rata total observasi sebesar 92% dan jika dirata-rata untuk hasil kuesioner dan observasi adalah sebesar 94,5% yang tergolong dalam kategori sangat baik.

Tabel 7 Analisa Skala Guttman Variabel Sanitasi Lingkungan di Kantin P

Variabel sanitasi lingkungan (X1)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
A1-Halaman	100%	100%
B1-Lantai kedap air	85%	100%
B2-Lantai tidak licin	73%	100%

Tabel 7 Analisa Skala Guttman Variabel Sanitasi Lingkungan di Kantin P Sambungan

Variabel sanitasi lingkungan (X1)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
B3-Lantai mudah dibersihkan	92%	100%
B4-Lantai dalam keadaan baik	85%	100%
C1-Dinding kedap air	77%	100%
C2-Dinding mudah dibersihkan	92%	100%
D1-Pencahayaan Cukup	88%	100%
E1-Tempat cuci peralatan berbahan <i>stainless steel</i>	92%	100%
E2-Mudah dibersihkan	96%	100%
E3-Tempat cuci peralatan berbahan keramik	58%	0%
E4-Mudah dibersihkan	88%	0%
F1-Tempat cuci tangan terpisah	96%	100%
F2-Menggunakan air bersih	100%	100%
F3-Menyediakan sabun	100%	100%
G1-Air yang mengalir bersih	96%	100%
H1-Tempat sampah konstruksi kuat	96%	93%
H2-Mempunyai penutup	96%	0%
H3-Dipisah berdasarkan jenisnya	96%	0%
Rata-rata total	90%	79%
Rata-rata total kuesioner dan observasi	84,5%	

Berdasarkan tabel 7 diketahui bahwa hasil rata-rata total kuesioner variabel sanitasi lingkungan (X1) di kantin P adalah sebesar 90% dan untuk hasil rata-rata total observasi sebesar 79% dan jika dirata-rata untuk hasil kuesioner dan observasi adalah sebesar 84,5% yang tergolong dalam kategori sangat baik.

Tabel 8 Analisa Skala Guttman Variabel Higiene Perorangan di Kantin P

Variabel higiene perorangan (X2)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
A1-Menggunakan penutup kepala	92%	100%
A2-Pakaian bersih	100%	100%
A3-Sepatu tertutup	50%	38%
B1-Menggunakan alat	96%	100%
C1-Mencuci tangan	96%	100%

Tabel 8 Analisa Skala Guttman Variabel Higiene Perorangan di Kantin P sambungan

Variabel higiene perorangan (X2)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
C2-Mengeringkan tangan	100%	88%
C3-Tidak merokok	96%	100%
C4-Tidak makan	92%	100%
C5-Tidak menycisir rambut	85%	100%
C6-Tidak menyentuh tubuh	92%	100%
C7-Menggunakan masker	92%	100%
Rata-rata total	90%	93%
Rata-rata total kuesioner dan observasi	91,5%	

Berdasarkan tabel 8 diketahui bahwa hasil rata-rata total kuesioner variabel higiene perorangan (X2) di kantin P adalah sebesar 90% dan untuk hasil rata-rata total observasi sebesar 93% dan jika dirata-rata untuk hasil kuesioner dan observasi adalah sebesar 91,5% yang tergolong dalam kategori sangat baik.

Tabel 9 Analisa Skala Guttman Variabel Sanitasi Higiene Makanan di Kantin P

Variabel sanitasi higiene makanan (X3)	Kuesioner (%)	Observasi (%)
A1-Peralatan makanan bersih	92%	100%
A2-Tempat saus tertutup	100%	64%
A3-Etalase tertutup	96%	93%
A4-Tidak menggunakan <i>Styrofoam</i>	77%	100%
A5-Pembungkus dari bahan yang aman	96%	100%
Rata-rata total	92%	91%
Rata-rata total kuesioner dan observasi	91,5%	

Berdasarkan tabel 9 diketahui bahwa hasil rata-rata total kuesioner variabel sanitasi higiene makanan (X2) di kantin P adalah sebesar 92% dan untuk hasil rata-rata total observasi sebesar 91% dan jika dirata-rata untuk hasil kuesioner dan observasi adalah sebesar 91,5% yang tergolong dalam kategori sangat baik.

BAHASAN

Penelitian ini menganalisa tingkat sanitasi dan higiene penyajian makanan di kantin Universitas Kristen Petra dengan menggunakan analisa skala guttman dengan cara menghitung skor total rata-rata kuesioner dan observasi lapangan terhadap penjamah makanan / *food handler* yang bekerja di kantin Universitas Kristen Petra. Analisa sanitasi dan higiene penyajian makanan menggunakan teori dari Keputusan Menteri Kesehatan RI no 1096/Menkes/PER/VI/2011, Gaman & Sherrington (2006)

dan Depkes RI (2011). Teori tersebut membagi sanitasi dan higiene makanan dalam tiga kategori yakni sanitasi lingkungan, higiene perorangan, dan sanitasi higiene makanan. Sanitasi lingkungan membahas mengenai kebersihan area dalam stand kantin, higiene perorangan membahas mengenai perilaku kerbersihan dari tiap individu yang merupakan penjamah makanan di kantin Universitas Kristen Petra, sedangkan untuk sanitasi dan higiene makanan membahas mengenai kebersihan dari peralatan penyajian makanan itu sendiri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel sanitasi lingkungan, higiene perorangan dan sanitasi higiene makanan di kantin W, kantin T maupun kantin P berada dalam kategori sangat baik karena menunjukkan angka yang lebih besar dari 76%, hanya saja di kantin W variabel sanitasi lingkungan hanya masuk dalam kategori baik. Hasil ini menunjukkan bahwa kantin di Universitas Kristen Petra sudah tergolong sangat baik. Hanya perlu ditingkatkan di beberapa sub-variabel (penutup sampah, pemisahan sampah, penggunaan sepatu dan menutup etalase dan tempat bumbu/saus).

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Secara keseluruhan, berdasarkan hasil rata-rata total kuesioner dan observasi menyatakan sanitasi lingkungan kantin di Universitas Kristen Petra pada kantin W memiliki skor total rata-rata kuisoner dan observasi sebesar 73,5% tergolong dalam kategori baik, namun masih terdapat hal yang kurang baik yakni keadaan lantai, dinding, dan tempat cuci peralatan di kantin W. Pada kantin T skor total rata-rata kuisoner dan observasi sebesar 76,5% tergolong dalam kategori baik. Di kantin P skor total rata-rata kuisoner dan observasi sebesar 84,5% tergolong dalam kategori sangat baik. Secara rata-rata total score ketiga kantin ialah 78.16% sehingga dapat digolongkan dalam kategori sangat baik.
2. Secara keseluruhan, berdasarkan hasil rata-rata total kuesioner dan observasi menyatakan higiene perorangan *food handler* kantin di Universitas Kristen Petra sudah memenuhi syarat, namun masih terdapat hal yang kurang baik yakni hampir pegawai kantin yang tidak menggunakan sepatu tertutup. Pada kantin W memiliki skor total rata-rata kuisoner dan observasi sebesar 89% tergolong dalam kategori sangat baik. Begitu pula dengan kantin T dan kantin P keduanya memiliki skor total rata-rata kuisoner dan observasi yang sama sebesar 91.5% tergolong dalam kategori sangat baik, dan apabila ketiganya dirata-rata akan mendapatkan total skor sebesar 90,6% yakni tetap berada dalam kategori sangat baik.
3. Secara keseluruhan sanitasi higiene makanan kantin di Universitas Kristen Petra sudah memenuhi syarat, namun masih terdapat hal yang kurang baik yakni banyaknya botol saos/bumbu yang tidak ditutup setelah digunakan dan

masih terdapat beberapa stand yang tidak menutup etalase makanannya. Skor total rata-rata kuisioner dan observasi pada kantin W, T, dan P masing-masing sebesar 90,5%, 94,5% dan 91,5% dan ketiganya tergolong dalam kategori sangat baik. dan apabila ketiganya dirata-rata akan mendapatkan total skor sebesar 92,1% yakni tetap berada dalam kategori sangat baik.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, penulis memiliki beberapa saran yang dapat dipertimbangkan, antara lain :

1. Untuk sanitasi lingkungan, sebaiknya dinding di kantin W dapat diperbaiki lagi agar terlihat bagus dan bersih. Begitu pula tempat untuk mencuci peralatan di kantin W yang masih menggunakan bahan keramik, disarankan untuk mengganti dengan tempat cuci peralatan yang menggunakan *stainless steel* agar lebih mudah untuk dibersihkan dan akan lebih baik lagi jika setiap *stand* memiliki tempat masing-masing untuk mencuci peralatan sehingga setiap *stand* memiliki tanggung jawab untuk menjaga kebersihan tempat cuci peralatan tersebut.
2. Untuk higiene perorangan, sebaiknya ada peraturan tertulis yang harus dipatuhi oleh setiap *stand* kantin agar tercipta keamanan pangan yang lebih baik lagi. Di sarankan untuk membuat peraturan mengenai penggunaan sepatu tertutup untuk keamanan penjamah makanan juga agar terlindung dari bahaya, begitu juga peraturan mengenai penggunaan penutup kepala atau mengikat rambut dengan rapi agar tidak terjadi kontaminasi makanan.
3. Untuk sanitasi higiene makanan, sebaiknya pihak kantin menyediakan tempat sampah yang memiliki konstruksi kuat dan mempunyai penutup untuk masing-masing *stand* dan juga adanya peraturan tertulis juga mengenai tempat-tempat saos/bumbu yang digunakan agar memiliki penutup sehingga aman dari kuman atau bakteri.
4. Disarankan untuk mengadakan *training* secara rutin untuk meningkatkan kesadaran *food handler* di kantin Universitas Kristen Petra mengenai sanitasi dan higiene. Juga disarankan untuk mengadakan observasi secara berkala di kantin Universitas Kristen Petra untuk mengetahui apakah para penjamah makanan sudah melakukan sesuai dengan peraturan yang sudah diberikan.

DAFTAR RUJUKAN

- Arisman. (2009). Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan. Jakarta:: EGC.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia No VI Tahun 2003. *Persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran*. Dinas Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor VI Tahun 2011 *Persyaratan hygiene sanitasi jasaboga*. 26 Juni 2011. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 1096. Jakarta.

- Perry, & Potter. (2005). *Buku ajar fundamental keperawatan konsep, proses, dan praktik. Edisi 4 volume 1*. Jakarta: EGC.
- Prabu. (2009, June 13). *Higiene dan sanitasi makanan*. Retrieved from <http://gmpg.org>.
- Sugiyono. (2012). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- WHO. (2006). *Penyakit bawaan makanan : fokus pendidikan kesehatan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.