

**HYGIENE DAN SANITASI KANTIN
SELINGKUNGAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Kesejahteraan
Keluarga sebagai salah satu persyaratan Guna
memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan*



OLEH:

**ANGGI TANIA ALLEN
NIM: 2008/02773**

**PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2014**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**HYGIENE DAN SANITASI KANTIN SELINGKUNGAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

Nama : Anggi Tania Allen
NIM/BP : 02773 / 2008
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Desember 2013

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



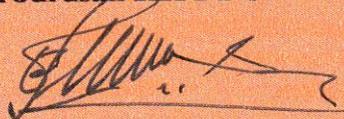
Dra. Hj. Liswarti Yusuf, M.Pd
NIP. 19490419 197703 2 001

Pembimbing II



Dra. Asmar Yulastri, M.Pd
NIP. 19640619 199203 2001

Mengetahui,
Ketua Jurusan KK FT UNP



Dra. Ernawati, M.Pd
NIP. 19610618 198903 2 002

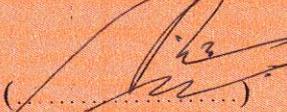
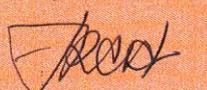
HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Jurusan Kesejahteraan Keluarga Bidang Keahlian Pendidikan Tata Boga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Judul : **Hygiene Dan Sanitasi Kantin Selingkungan Universitas Negeri Padang**
Nama : **Anggi Tania Allen**
NIM/BP : **02773/2008**
Program Studi : **Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**
Konsentrasi : **Pendidikan Tata Boga**
Jurusan : **Kesejahteraan Keluarga**
Fakultas : **Teknik**

Padang, Desember 2013

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	: Dra. Hj Liswarti Yusuf, M.Pd.	1. (..... )
2. Sekretaris	: Dra. Asmar Yulastri, M.Pd.	2. (.....)
3. Anggota	: Dra. Hj. Baidar, M.Pd.	3. (..... )
4. Anggota	: Kasmita, S.Pd, M.Si	4. (..... )
5. Anggota	: Dra. Ira Meirina, M.Pd.	5. (..... )



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Anggi Tania Allen
NIM/TM : 02773/2008
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul

“ Hygiene dan Sanitasi Kantin Selingkungan Universitas Negeri Padang”

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Institusi UNP maupun di masyarakat Negara.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan KK FT UNP

Dra. Ernawati, M.Pd
NIP. 19610618 198903 2 002

Saya yang menyatakan,

Anggi Tania Allen
2008/02773

ABSTRAK

Anggi Tania Allen, 2013 : Hygiene dan Sanitasi Kantin Selingkungan Universitas Negeri Padang

Penelitian ini dilatar belakangi oleh permasalahan pada kantin selingkungan UNP yang belum memperhatikan aspek-aspek hygiene dan sanitasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi kantin selingkungan UNP yang dilihat dari indikator bangunan, fasilitas sanitasi, dan personal hygiene karyawan yang berhubungan langsung dengan makanan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh kantin yang ada di lingkungan UNP yang berjumlah 25 kantin dengan 85 orang karyawan. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara Purposive Sampling. Sampel diambil dengan pertimbangan: 1) memiliki bangunan yang terpisah dari tempat tinggal, 2) berjualan menetap di lingkungan UNP, 3) proses pengolahan dilakukan di kantin, 4) kantin beroperasi setiap hari, sehingga yang memenuhi persyaratan dalam penelitian ini ada 8 kantin dengan jumlah karyawan 38 orang. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa kuesioner (angket) skala Likert. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik persentase untuk mengetahui tingkat pencapaian responden dari masing-masing indikator yang diteliti.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data bahwa hygiene dan sanitasi bangunan kantin yang ada di lingkungan UNP berada pada kategori kurang baik dengan persentase pencapaian responden sebesar 56%, pada indikator fasilitas sanitasi berada pada kategori kurang baik dengan persentase pencapaian responden sebesar 55%, dan indikator personal hygiene juga berada pada kategori kurang baik dengan persentase pencapaian responden sebesar 68%.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Hygiene dan Sanitasi Kantin Selingkungan Universitas Negeri Padang**. Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan hingga selesainya skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Prof. H. Ganefri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd selaku Penasehat Akademik (PA) yang telah memberikan berbagai kemudahan dan pelayanan yang optimal sehingga penulis dapat mengikuti perkuliahan dengan baik dan selaku Pembimbing II yang telah memberikan motivasi, arahan dan bimbingan mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya

5. Ibu Dra. Hj. Liswarti Yusuf, M.Pd, selaku pembimbing I yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini.
6. Tim Penguji Ibu Dra. Hj. Baidar, M.Pd, Ibu Dra. Ira Meirina, M.Pd dan Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si yang telah bersedia hadir dalam ujian skripsi penulis dan memberikan masukan serta saran selama ujian.
7. Seluruh staf pengajar, tata usaha dan teknisi Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh pemilik kantin beserta karyawannya yang telah memberikan kerjasama yang baik kepada penulis pada saat penelitian untuk skripsi ini.
9. Teristimewa kepada kakek (Arsal Pono Batuah), kedua orang tua tercinta (Len Haryono dan Ratna Wita), adik-adik (Angga Tasia & Agung Tamara), dan Meky Oktory, terima kasih atas do'a dan dukungan yang telah diberikan selama ini, serta keluarga besar yang telah memberikan dukungan berupa moril, materil, perhatian dan semangat dalam penyelesaian skripsi ini.
10. Buat sahabat Tata Boga S1/2008 dan Senior seperjuangan serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran yang

bersifat membangun, guna penyempurnaan dalam penulisan selanjutnya dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca.

Padang, Desember 2013

penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Pembatasan Masalah	7
D. Perumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Teoritis	
1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	10
a. Pengertian Hygiene	10
b. Pengertian Sanitasi	11
2. Pengertian Kantin	12
3. Bentuk-bentuk Pelayanan Kantin	13
4. Syarat Kantin Yang Sehat	15
5. Hygiene dan Sanitasi Kantin UNP	21
5.1. Bangunan	22
a) Lantai	23
b) Dinding	24
c) Ventilasi	25
d) Pencahayaan	27

e) Langit – langit	28
5.2 . Fasilitas Sanitasi	29
a) Air Bersih	29
b) Saluran Air Limbah	30
c) Toilet	31
d) Tempat Sampah	33
e) Tempat Pencucian	34
5.3. Hygiene Pengolah Makanan	35
a) Kebersihan Tangan dan Jari Tangan	37
b) Kebersihan Kepala dan Rambut	38
a) Kebersihan Pakaian	39
b) Kebersihan Kulit	41
c) Sepatu	42
B. Kerangka Konseptual	43
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	45
B. Objek Penelitian	46
C. Variabel Penelitian	46
D. Populasi dan Sampel	46
1. Populasi	46
2. Sampel dan Responden	47
E. Defenisi Operasional	48
F. Jenis dan Sumber Data	50
1. Jenis Data	50
2. Sumber Data	50
G. Instrumen Penelitian	50
1. Bentuk Instrumen	50
2. Penyusunan Konsep Instrumen	51
3. Uji Coba Instrumen	52
H. Teknik Analisis Data	55

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data.....	58
1. Bangunan.....	58
2. Fasilitas Sanitasi	60
3. Personal Hygiene	62
B. Pembahasan.....	64
1. Bangunan Kantin.....	64
2. Fasilitas Sanitasi.....	68
3. Personal Hygiene	71

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	76
B. Saran	77

DAFTAR PUSTAKA	79
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel1. Kisi-Kisi Instrument	50
Tabel2. Hasil Validitas Instrument	53
Tabel3. Interpretasi Nilai r (Alpha Cronbach)	54
Tabel4. Distribusi Frekuensi Indikator Bangunan Kantin	58
Tabel5. Distribusi Frekuensi Indikator Fasilitas Sanitasi	60
Tabel6. Distribusi Frekuensi Indikator Personal Hygiene	62

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar1. Kerangka Konseptual	43
Gambar2. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Bangunan	58
Gambar3. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Fasilitas Sanitasi	60
Gambar4. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Personal Hygiene	62

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran1. Angket Uji Coba Penelitian	82
Lampiran2. Tabulasi Uji Coba Penelitian	85
Lampiran3. Hasil Analisis Validitas Uji coba	86
Lampiran4. Hasil Analisis Reabilitas Uji coba	88
Lampiran5. Angket Penelitian	89
Lampiran6. Tabulasi Data Indikator Bangunan	92
Lampiran7. Tabulasi Data Indikator Fasilitas Sanitasi	93
Lampiran8. Tabulasi Data Indikator Personal Hygiene	94
Lampiran9. Deskriptif Data	95
Lampiran10. Kartu Konsultasi Pembimbing I	96
Lampiran 11. Kartu Konsultasi Pembimbing II	98
Lampiran 12. Surat Keterangan Bebas Labor	100

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mahasiswa adalah seseorang yang sedang menjalankan pendidikan di salah satu lembaga tinggi yang sering kita sebut dengan istilah Universitas atau Perguruan Tinggi dalam beberapa waktu yang sudah ditentukan. Di lembaga inilah mereka belajar berpikir, belajar untuk mandiri, juga memecahkan masalah dengan cerdas. Mahasiswa juga merupakan sekelompok masyarakat atau sumberdaya manusia yang mempunyai andil besar dalam kelangsungan Negara dan merupakan generasi penerus pembangunan. Sembiring (dalam Shofiana, 2013) ‘Sumberdaya manusia itu sangat penting, di sebuah tempat dengan sumberdaya alam yang kurang, tetapi sumberdaya manusianya bagus, justru akan maju. Sebagai bagian dari masyarakat dan khususnya sebagai generasi penerus bangsa, mahasiswa tidak luput dari aktifitas yang tinggi’.

Oleh sebab itu, mahasiswa diharapkan memiliki perilaku hidup sehat. Apabila mahasiswa tidak memperhatikan kesehatannya, maka mahasiswa sangat rentan terhadap penyakit. Proses pendidikan akan ikut terganggu dan pencapaian mahasiswa sebagai sumber daya manusia yang berkualitas tidak berjalan lancar. Aktifitas yang padat serta kehidupan sosial pada mahasiswa ini sangat mempengaruhi perilaku hidup sehatnya, khususnya pada pola makannya sehari-hari. Oleh karena itu, makanan yang dikonsumsi oleh mahasiswa harus diperhatikan. Salah satunya yaitu

dengan memberikan makanan yang sehat dan menciptakan lingkungan yang sehat, agar mahasiswa dapat belajar, tumbuh, dan berkembang secara harmonis yang nantinya akan menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas.

Makanan merupakan kebutuhan dasar untuk hidup dan pertumbuhan manusia. Menurut Almatier (2001:3) “Makanan merupakan bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi atau unsur-unsur kimia yang dapat diubah menjadi zat-zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh”. Makanan yang sehat memiliki unsur zat gizi yang optimal, seperti : Karbohidrat, Protein, Vitamin, Lemak, Mineral, serta dapat meningkatkan nilai status gizi orang yang mengkonsumsinya. Bila dalam penanganannya tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi, maka makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan.

Menurut Gosh dalam Rahmi (2011:4) “Hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu atau mendorong adanya kehidupan yang sehat, baik perorangan maupun melalui masyarakat”. Hygiene sangat erat hubungannya dengan perorangan, karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedangkan sanitasi makanan merupakan suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu dan merusak kesehatan, mulai dari makanan dan minuman itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pangangkutan, penyimpanan

sampai ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Depkes RI, 2009).

Masalah sanitasi dalam bidang makanan tampaknya masih dianggap sebagai suatu usaha yang belum dianggap serius, sehingga masih banyak pengelola usaha jasaboga yang mengabaikannya. Banyak masyarakat yang menganggap dalam membuka usaha jasaboga hal yang harus diperhatikan adalah laku, rasa yang enak, dan laba yang banyak. Menghadapi kompetisi usaha dalam bidang makanan yang terjadi saat ini, maka sangat dibutuhkan pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi. Pengawasan terhadap hygiene dan sanitasi makanan sangat diutamakan pada usaha Jasa Boga yang bersifat umum, seperti restoran, rumah makan, cafe, kantin ataupun pedagang kaki lima. Salah satu contoh yang dapat diambil yaitu kantin. Kantin biasanya tersedia di setiap instansi pendidikan, kantor, rumah sakit, pusat perbelanjaan dan perusahaan. Salah satu kantin yang ada di Instansi Pendidikan adalah kantin di lingkungan Universitas Negeri Padang.

Kantin ini merupakan sarana penunjang yang mempunyai pengaruh cukup penting dan sangat dibutuhkan terutama oleh mahasiswa, dosen, dan staf administrasi. Selain itu, keberadaan kantin juga bertujuan untuk memudahkan mahasiswa dan personil kampus dalam mendapatkan makanan. Agar terpenuhi kebutuhan makanan dan minuman yang terlindung, aman serta terjaga kesehatannya.

Menurut Sudrajat (dalam William H. Roe, 2010) menyebutkan :

Beberapa tujuan yang dapat dicapai melalui penyediaan layanan kantin: 1) memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar memilih makanan yang baik atau sehat, 2) memberikan bantuan dalam mengajarkan ilmu gizi secara nyata, 3) menganjurkan kebersihan dan kesehatan, 4) menghindari terbelinya makanan yang tidak dapat dipertanggungjawabkan kebersihan dan kesehatannya.

Banyak mahasiswa yang tidak sempat sarapan dan makan di rumah, karena sebagian besar mahasiswa UNP adalah anak kost dan tinggal jauh dari orang tua. Selain itu, aktifitas perkuliahan mahasiswa yang cukup tinggi rata-rata 2–4 seksi per hari dan dalam 1 seksi ada 2-3 SKS. Hal ini menyebabkan mahasiswa memilih untuk sarapan dan makan siang di kantin yang ada di lingkungan kampus.

Penampilan memikat dan rasa yang enak menjadi tidak ada artinya ketika makanan atau minuman yang ada di kantin membahayakan kesehatan dan mengakibatkan sakit bagi yang mengkonsumsi. Pada umumnya, penyebab utama dari masalah ini seringkali berasal dari praktek hygiene dan sanitasi yang kurang baik. Moehyi (1992:127) menyatakan “Serangkaian tindakan harus dilakukan oleh setiap penyelenggara usaha boga dalam pemeliharaan Hygiene dan Sanitasi makanan guna mencegah terjadinya pencemaran makanan”.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan, ternyata penerapan Hygiene dan Sanitasi kantin di lingkungan UNP belum memenuhi standar. Hal ini dapat dilihat antara lain pada personal hygiene karyawan kantin, ditemui di beberapa kantin sewaktu mengolah makanan masih ada karyawan yang belum memakai pakaian kerja lengkap. Terkadang karyawan tidak

mencuci tangan sebelum melaksanakan kegiatan pengolahan. Tentunya hal ini dapat menyebabkan penularan penyakit pada makanan. Celemek yang dipakai terkadang dijadikan kain untuk melap tangan, sehingga celemek menjadi kotor dan menghitam. Selain itu, saat mengolah makanan masih ada pengolah yang belum memakai penutup kepala atau apron, yang dapat menyebabkan rambut jatuh ke makanan.

Kemudian saat bersin terkadang masih ada pengolah yang tidak menutup mulut dengan sapu tangan, hal ini tidak baik karena bakteri dan kuman yang keluar saat bersin bisa mencemari makanan yang sedang diolah. Selanjutnya, saat mencicipi makanan terkadang tidak memakai sendok cicip, tetapi diteteskan pada tangan dan dijilat.

Hal lain yang ditemui saat survei adalah bangunan. Bangunan kantin ada yang belum memenuhi syarat hygiene dan sanitasi, karena masih berada dalam lingkungan pencemaran sampah dan debu. Saat makan di kantin terkadang masih tercium aroma tidak sedap yang berasal dari selokan dan saluran air limbah. Selain itu, banyaknya kendaraan yang lewat menyebabkan debu berterbangan ke makanan, karena tidak semua kantin memiliki gedung yang permanen. Selain hal tersebut, juga dapat ditemui kantin selingkungan UNP yang masih memakai kain sebagai penutup tempat makan, sehingga saat hujan atau angin kencang kain tersebut terbuka dan debu beserta kotoran masuk ke kantin.

Penanganan sampah juga belum sepenuhnya memenuhi persyaratan, ini dapat dilihat dari lantai yang tidak segera dibersihkan ketika ada bahan

makanan yang jatuh serta fasilitas sanitasi, seperti saluran air limbah yang belum memakai sistem drainase yang baik, sehingga sewaktu hari hujan menyebabkan air selokan meluap dan menggenangi halaman kantin. Selain itu, saluran air limbah juga belum dilengkapi perangkap lemak, hal ini menyebabkan minyak-minyak yang berasal dari sisa pencucian menempel pada dinding saluran limbah.

Saat melakukan observasi ke dapur kantin, ditemui juga tempat sampah yang diletakkan disebelah bak cuci piring. Hal ini terlihat tidak baik, karena piring yang bersih akan tercemar oleh adanya tempat sampah. Selain itu, sampah basah dan sampah kering tidak dipisahkan dan dimasukkan ke dalam keranjang sampah yang tidak mempunyai tutup. Hal ini dapat menyebabkan timbul atau datangnya lalat yang dapat mencemari makanan.

Keberadaan kantin Universitas merupakan salah satu wujud peran prakarsa Instansi Pendidikan dalam menyiapkan makanan sehat bagi mahasiswa dan menjadi tolak ukur terhadap kualitas makanan yang dimakan oleh mahasiswanya, sehingga mampu menciptakan kualitas sumber daya manusia yang bergizi baik dan produktif. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis sangat tertarik untuk meneliti hygiene dan sanitasi kantin selingkungan Universitas Negeri Padang, yang penulis tuangkan penulisannya dalam bentuk penelitian dengan judul **“Hygiene Dan Sanitasi Kantin selingkungan Universitas Negeri Padang”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Masih ada karyawan kantin (personal hygiene) yang belum memenuhi standar, seperti tidak memakai pakaian kerja sewaktu mengolah makanan dan menjadikan celemek sebagai lap tangan.
2. Hygiene dan sanitasi ruangan dapur yang kurang diperhatikan, ini dapat dilihat dengan banyak air dan sampah yang berserak di dapur.
3. Pengelolaan air limbah juga belum memenuhi standar hygiene dan sanitasi karena sistem pembuangan belum memakai sistem drainase yang baik ini dapat dilihat dengan tersumbatnya saluran air limbah kantin.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka pembatasan masalah dalam penelitian ini, yaitu :

1. Hygiene dan sanitasi bangunan yang meliputi: lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, dan langit-langit
2. Hygiene fasilitas sanitasi yang meliputi : air bersih, air limbah, toilet, tempat sampah, dan tempat pencucian

3. Hygiene karyawan yang berhubungan langsung dengan makanan (personal hygiene) yang meliputi : jari dan tangan, kepala dan rambut, pakaian, kulit, dan sepatu

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang diuraikan di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

“Bagaimanakah Hygiene dan Sanitasi kantin yang ada di lingkungan Universitas Negeri Padang” ?

E. Tujuan Penelitian

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengungkap sejauh mana hygiene dan sanitasi kantin yang ada di lingkungan Universitas Negeri Padang yang meliputi bangunan, fasilitas sanitasi dan personal hygiene karyawan.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat :

1. Memberikan tambahan pengetahuan kepada mahasiswa jurusan Kesejahteraan Keluarga khususnya Prodi Tata Boga tentang hygiene dan sanitasi.
2. Memberikan masukan bagi pihak kantin dalam rangka meningkatkan hygiene dan sanitasi makanan.
3. Memberi informasi kepada pengelola kantin dalam menyediakan makanan dan minuman yang bersih, sehat serta memenuhi standar hygiene dan sanitasi.

4. Sebagai sarana bagi penulis untuk mengembangkan pengetahuan dibidang karya ilmiah dan digunakan dalam menyelesaikan pendidikan Strata Satu (S1) di Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Teoritis

1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

a. Hygiene

Hygiene berasal dari bahasa Yunani “hygiene” yang berarti healthfull atau sehat. Hygiene adalah ilmu yang berkaitan dengan pencegahan penyakit dan pemeliharaan kesehatan. Menurut Brownell dalam Sihite (2000:3) menyatakan “hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan”. Sedangkan Sembiring (1984:80) mengatakan:

“Hygiene adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan kesehatan manusia dan upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa, sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan”.

Dalam Undang-undang Nomor 2 Tahun 1996, “Hygiene dinyatakan sebagai kesehatan masyarakat yang meliputi semua usaha untuk memelihara, melindungi, dan mempertinggi derajat kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta mempertinggi kesehatan dalam perikemanusiaan”.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan pengertian Hygiene adalah aspek yang berkenaan dengan kesehatan perorangan yang

meliputi semua usaha serta kegiatan untuk melindungi, memelihara, dan mempertinggi tingkat kesehatan baik perorangan maupun kelompok masyarakat. Hygiene bertujuan untuk memberikan dasar kehidupan yang sehat bagi seluruh aspek kehidupan dalam rangka mempertinggi kesejahteraan masyarakat.

b. Sanitasi

Kebersihan lingkungan yang lazim disebut *sanitasi* berasal dari kata *Sanus* yang berarti bersih dan sehat (Fadiati, 1988:144). Sanitasi merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari jenis dan lokasi kerja. Menurut Sihite (2009:91)

“Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, merusak kesehatan, mulai dari makanan dan minuman itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan sampai ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap di konsumsi”.

Sedangkan menurut Azwar (2000:4) “Sanitasi merupakan cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat”, dan dalam Murtalina (2000:15) “Sanitasi adalah pengendalian semua faktor lingkungan yang dapat menimbulkan akibat buruk terhadap kehidupan manusia, baik fisik maupun mental”.

Berdasarkan uraian di atas, dapat diambil kesimpulan bahwa sanitasi merupakan suatu usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor

lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia. Sanitasi makanan tidak dapat dipisahkan dari sanitasi lingkungan, karena sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan agar makanan tetap bersih, sehat dan aman.

Menurut Depkes RI, 2007 dalam Fajarini, 2011:9 Tujuan sanitasi yang terkait dengan kesehatan meliputi antara lain :

- 1) Menjamin lingkungan serta tempat kerja yang bersih dan baik.
- 2) Melindungi setiap orang dari faktor-faktor lingkungan yang dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan fisik maupun mental.
- 3) Mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular.
- 4) Mencegah terjadinya kecelakaan dan menjamin keselamatan kerja.

Pada hakikatnya hygiene dan sanitasi mempunyai pengertian dan tujuan yang hampir sama, yaitu mencapai kesehatan yang prima. Perbedaan dari sanitasi dan hygiene adalah hygiene lebih mengarahkan kepada aktivitas manusia, sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor – faktor lingkungan hidup manusia. Tujuan diadakannya usaha sanitasi dan hygiene adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor – faktor lingkungan hidup manusia.

2. Pengertian Kantin

Dikutip dari Wikipedia, 2013 “Kantin berasal dari bahasa Belanda (kantine) adalah sebuah ruangan yang umumnya ada di dalam

gedung atau di area sebuah gedung umum yang dapat digunakan pengunjungnya untuk makan”. Sedangkan menurut Moehyi (1992) :

“Kantin adalah setiap bangunan yang menetap dengan segala peralatan yang dipergunakan untuk proses pembuatan makanan dan penjualan atau penyajian makanan dan minuman bagi umum, dimana proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan diperuntukan bagi masyarakat tertentu (khusus) dan cara penyajiannya pada waktu-waktu tertentu”.

Menurut kamus besar Bahasa Indonesia kantin adalah “Barak tempat menyajikan makanan bagi tentara”. Namun saat ini kantin tidak lagi identik dengan lingkungan angkatan bersenjata, tetapi juga di lingkungan pabrik dan institusi pendidikan, seperti kantin ditingkat Universitas.

Berdasarkan pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman yang ada di Instansi Pendidikan. Kantin merupakan salah satu fasilitas umum selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman, juga sebagai tempat bertemunya semua masyarakat dalam hal ini mahasiswa maupun karyawan yang berada di lingkungan kampus.

3. Bentuk Pelayanan Kantin

Dikutip dari Aryaning (2012:4) bentuk pelayanan kantin terdapat 2 (dua), yaitu:

- a. *Self service system*. Sistem pelayanan dimana pembeli melayani dirinya sendiri. Yakni pembeli bebas mengambil makanan yang disukai menurut selera, setelah itu baru dibayar ke kasir.

- b. *Tray service system*. Sistem pelayanan ini dimana pembeli dilayani petugas kantin, dan penyajian makanannya dengan menggunakan baki atau nampan. Biasanya para pembeli harus mengantri dalam sebuah jalur yang disediakan untuk menunggu pesanan diporsikan oleh petugas kantin.

Kedua jenis pelayanan di atas digunakan dalam pelayanan kantin selingkungan Universitas Negeri Padang. Untuk memenuhi standar tersebut ada beberapa syarat yang harus dipenuhi, diantaranya adalah kantin kampus hendaknya didirikan bukan untuk keuntungan kampus semata, namun untuk keuntungan bersama. Harga makanan dan minuman di kantin juga harus terjangkau bagi para mahasiswa, karena banyaknya mahasiswa yang tinggal jauh dari orangtuanya. Pelayanan dan penyajiannya diharapkan cepat mengingat singkatnya waktu istirahat mahasiswa.

Lokasinya juga harus strategis, karena dapat mempengaruhi keefektifan operasi dan koordinasi program-program kantin. Untuk menarik mahasiswa, personil-personil kantin harus bertanggung jawab atas makanan yang menarik dan bergizi serta dapat menjamin selera pembeli dan memperhatikan keseimbangan antara kapasitas makanan dan harga serta gizi yang terkandung didalamnya.

Kebanyakan mahasiswa mengunjungi kantin untuk memenuhi kebutuhan seperti sarapan atau makan siang dan tempat dimana mahasiswa beristirahat disaat menunggu kelas. Kantin menyediakan berbagai macam makanan maupun minuman, seperti minuman kaleng atau botol, teh, kopi, berbagai macam jus dll. Selain itu, menyediakan

makanan, seperti lontong, nasi goreng, mie bakso, mie ayam, pecal, dan makanan porsi. Semua makanan yang ada di kantin tentunya menggugah selera. Makanan yang disediakan di kantin haruslah bersih dan halal. Jenis-jenis makanan yang disediakan pun harus memenuhi menu 3B, yaitu Bergizi, Beragam, dan Berimbang.

4. Syarat Kantin Yang Sehat

Salah satu cara agar terciptanya kantin yang sehat adalah dengan cara memusatkan menjadi satu lokasi. Tujuan pemusatan kantin tidak lain agar lebih memudahkan mahasiswa memilih aneka makanan yang disajikan. Untuk mendapatkan kantin yang sehat, maka pembinaan kantin langsung dilakukan oleh personil kampus, yaitu guru, orangtua mahasiswa, dan mahasiswa itu sendiri.

Keputusan Menkes No. 1429/Menkes/SK/XII/2006 menetapkan sejumlah persyaratan kesehatan lingkungan ruang bangunan kantin, seperti berikut :

- a. Tersedianya tempat cuci peralatan makanan dan minuman dengan air yang mengalir
- b. Tersedianya tempat cuci tangan bagi pengunjung
- c. Tersedianya tempat penyimpanan bahan makanan
- d. Tersedia tempat makanan jadi/siap jadi yang tertutup
- e. Tersedia tempat menyimpan peralatan makan dan minum
- f. Lokasi minimal berjarak 20 meter dari tempat penampungan sampah sementara (TPS)

Kantin yang sehat secara fisik tentunya harus mempunyai sarana dan prasana yang memadai. Berdasarkan fisik tersebut, kantin sehat dapat dibedakan menjadi kantin dengan ruangan tertutup dan kantin

dengan ruangan terbuka, seperti koridor. Meskipun kantin dalam ruangan terbuka, namun ruangan pengolahan dan tempat penyajian makanan harus dalam keadaan tertutup. Kedua jenis kantin tersebut harus memiliki sarana dan prasarana sebagai berikut :

a. Sumber air bersih

Kedua jenis kantin harus mempunyai suplai air bersih yang cukup, baik untuk kebutuhan pengolahan maupun untuk kebutuhan pencucian dan pembersihan. Sumber air dapat diperoleh dari PAM maupun dari air tanah (sumur). Air yang akan digunakan untuk memasak disimpan dalam ember, harus menggunakan gayung bertangkai panjang untuk mengeluarkan air dari ember/wadah, jangan mengotori air dengan mencelupkan tangan ke dalam ember/wadah. Ember/wadah air harus selalu tertutup.

Syarat-syarat air yang digunakan adalah bebas dari mikroba dan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan seseorang, tidak berwarna dan berbau, memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan atau air minum dan untuk air yang akan digunakan untuk memasak atau mencuci bahan pangan harus memenuhi persyaratan bahan baku air minum

b. Tempat penyimpanan

Baik kantin tertutup maupun kantin terbuka mempunyai persyaratan tempat penyimpanan yang sama. Keduanya harus mempunyai tempat penyimpanan bahan baku, tempat penyimpanan makanan jadi yang akan disajikan, tempat penyimpanan bahan bukan pangan dan tempat penyimpanan peralatan. Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti serangga, binatang pengerat seperti tikus, burung, atau mikroba dan ada sirkulasi udara.

Penyimpanan bahan baku dan produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanan yang dianjurkan. Untuk bahan mentah termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan (BTP) tempat penyimpanannya harus terpisah dengan produk atau makanan yang siap disajikan.

c. Tempat pengolahan

Ruang pengolahan atau persiapan makanan mempunyai persyaratan yang sama, baik untuk kantin ruang tertutup maupun kantin ruang terbuka. Ruangan ini harus selalu dalam keadaan bersih dan terpisah dari ruang penyajian atau ruang makan dan harus tertutup. Terdapat tempat/meja yang permanen dengan permukaan halus, tidak bercelah dan mudah dibersihkan. Ruang pengolahan tidak

berdasarkan, sehingga setiap karyawan yang sedang bekerja dapat leluasa bergerak.

Ventilasi yang cukup harus tersedia agar udara panas dan lembab di dalam ruangan pengolahan dapat dibuang keluar dan diganti dengan udara segar. Terdapat lampu penerangan yang cukup terang, sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya dengan baik, teliti dan nyaman. Lampu penerangan tidak berada langsung di atas meja pengolahan pangan. Jika lampu berada langsung di atas tempat pengolahan, lampu tersebut harus diberi penutup/pelindung

d. Tempat penyajian dan ruang makan

Kantin ruang tertutup maupun kantin ruang terbuka harus mempunyai tempat penyajian makanan seperti lemari display, etalase atau lemari kaca yang memungkinkan konsumen dapat melihat makanan yang disajikan dengan jelas. Tempat penyajian atau display makanan ini harus selalu tertutup untuk melindungi makanan dari debu, serangga dan hama lainnya.

Makanan camilan harus mempunyai tempat penyajian yang terpisah dari tempat penyajian makanan sepinggan. Makanan camilan yang dikemas dapat digantung atau ditempatkan dalam wadah dan disajikan pada tempat yang

terlindung dari sinar matahari langsung atau debu. Khusus untuk buah potong harus mempunyai tempat display tersendiri dan dijaga kebersihannya, terhindar dari kontaminasi debu, serta sedapat mungkin dalam keadaan dingin/didinginkan.

Ruang makan di kantin harus menyediakan meja dan kursi dalam jumlah yang cukup dan nyaman. Meja dan kursi tersebut harus selalu dalam keadaan bersih, tidak berdesakan, sehingga setiap konsumen dapat leluasa bergerak. Ruang makan pada kantin ruang tertutup harus mempunyai ventilasi yang cukup agar udara panas dan lembab di dalam ruangan pengolahan dapat dibuang keluar dan diganti dengan udara segar. Sedangkan untuk kantin yang menggunakan koridor, taman atau halaman sekolah sebagai tempat makan, tempat tersebut harus selalu dijaga kebersihannya, rindang (tidak terkena matahari langsung jika tidak ada atap), ada pertukaran udara, serta jauh dari tempat penampungan sampah, WC dan pembuangan limbah (jarak minimal 20 m).

e. Fasilitas sanitasi

Fasilitas sanitasi pada kantin tertutup maupun kantin di ruang terbuka mempunyai persyaratan yang sama yaitu: tersedia bak cuci piring dan peralatan dengan air mengalir

serta rak pengering, tersedia wastafel dengan sabun/detergen dan lap bersih atau tisu di tempat makan dan di tempat pengolahan/persiapan makanan, tersedia suplai air bersih yang cukup, baik untuk kebutuhan pengolahan maupun untuk kebutuhan pencucian dan pembersihan serta tersedia alat cuci/pembersih yang terawat baik seperti sapu lidi, sapu ijuk, selang air, kain lap, sikat, kain pel, dan bahan pembersih seperti sabun/deterjen dan bahan sanitasi.

f. Perlengkapan kerja

Perlengkapan kerja karyawan kantin yang harus disediakan antara lain baju kerja, tutup kepala, dan celemek berwarna terang, serta lap yang bersih. Jika tidak memungkinkan menggunakan tutup kepala, rambut harus tertata rapi dengan dipotong pendek atau diikat. Berkaitan dengan tempat penyimpanan uang, maka uang harus mempunyai tempat penyimpanan khusus yang terpisah dan berada jauh dari tempat penyajian atau display makanan siap saji, karena uang merupakan sumber kontaminasi mikroba yang sering tidak kita sadari. Sebaiknya orang yang menerima pembayaran (kasir) tidak merangkap sebagai pengolah dan/atau penyaji makanan, agar tidak terjadi pemindahan mikroba melalui uang.

g. Tempat pembuangan limbah

Baik kantin yang tertutup maupun kantin di ruang terbuka mempunyai persyaratan pembuangan limbah yang sama, antara lain : (1) tempat sampah atau limbah padat di kantin harus tersedia dan jumlahnya cukup serta selalu tertutup, di dalam maupun di luar kantin harus bebas dari sampah. Jarak kantin dengan tempat penampungan sampah sementara minimal 20 meter. Sampah harus dibuang secara berkala dan teratur dan dibuang pada tempatnya, (2) terdapat selokan atau saluran pembuangan air (termasuk air limbah dan berfungsi dengan baik serta mudah dibersihkan bila terjadi penyumbatan), dan (3) terdapat lubang angin yang berfungsi untuk mengalirkan udara segar dan membuang limbah gas hasil pemasakan makanan.

Dari penjelasan di atas dapat diambil kesimpulan bahwa syarat kantin yang sehat, yaitu mempunyai : a) sumber air bersih, b) tempat penyimpanan, c) tempat pengolahan, d) tempat penyajian dan ruang makan, e) fasilitas sanitasi, dan f) tempat pembuangan air limbah.

5. Hygiene dan Sanitasi Kantin Universitas Negeri Padang

Kantin merupakan layanan khusus di kampus yang berusaha menyediakan makanan dan minuman yang dibutuhkan mahasiswa. Selain penampilan yang menarik, makanan yang disajikan tidak hanya harus mengandung nilai gizi yang cukup, tetapi juga ada faktor-faktor

lain yang harus diperhatikan, seperti rasa yang enak, komposisi yang baik, mengundang selera makan, serta diolah dengan bersih dan terhindar dari pencemaran.

Untuk menghindari terjadinya pencemaran makanan, maka perlu pencegahan dengan melakukan tindakan pengamanan sejak awal penyelenggaraan, yaitu sejak persiapan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, serta perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan. Untuk mewujudkannya adalah dengan cara menjaga sanitasi dari bangunan, fasilitas tempat pengolahan, peralatan yang digunakan, serta bahan dari makanan itu sendiri.

“Persyaratan hygiene dan sanitasi kantin meliputi faktor bangunan, konstruksi dan fasilitas sanitasi” (Kepmenkes, 2003). Selain itu, Persyaratan sanitasi kantin juga dijelaskan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, tentang kelaikan hygiene dan sanitasi kantin, yang diuraikan sebagai berikut :

5.1. Bangunan

Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 disebutkan bahwa syarat untuk lokasi bangunan kantin adalah “Bangunan kokoh, kuat, dan permanen dan ruangan harus ditata sesuai fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu dan arus karyawan”.

Dikutip dari (Alfiyah, 2008:14) dalam Kepmenkes No. 715 tahun 2003 “Secara umum konstruksi dan rancangan bangunan telah ditetapkan, seperti aman dan kuat sehingga mencegah terjadinya pencemaran dan kecelakaan”. Konstruksi tidak boleh retak, lapuk, atau kumuh. Halaman harus selalu kering dan terpelihara kebersihannya. Jika terdapat tumpukan barang di halaman sebaiknya disusun teratur, sehingga tidak menjadi tempat berkembangbiaknya serangga dan tikus.

Dapur adalah suatu tempat dimana makanan dan minuman dipersiapkan dan diolah. Dapur sangat berperan terhadap kualitas makanan yang akan dihasilkan. Untuk mendapatkan makanan yang berkualitas baik, dapur hendaknya memenuhi syarat. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene dan sanitasi Jasa Boga, ada beberapa faktor yang harus diperhatikan yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi bangunan, yaitu sebagai berikut :

a. Lantai

Lantai adalah bagian dari dasar ruangan yang terbuat dari semen, ubin, papan dan sebagainya. Lantai sebaiknya terbuat dari bahan bangunan yang tidak licin, sehingga tidak membahayakan ketika bekerja di dalam ruangan tersebut. Berdasarkan Keputusan Menteri

Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, “Permukaan lantai rapat air dan halus, kelandaian cukup, tidak licin dan mudah dibersihkan”.

Penjelasan ini diperkuat dengan pendapat beberapa ahli, seperti yang diungkapkan oleh Fadiati (1998:145) bahwa “Lantai hendaknya dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak licin, menyerap minyak dan tidak retak”. Untuk membersihkan lantai tersebut memerlukan alat dan cairan pembersih lantai, seperti sapu, sikat bertangkai, ember, kain pel, pembersih air yang terbuat dari karet.

Cara membersihkannya setelah lantai disapu dan disikat dengan air dan deterjen, kemudian airnya dibuang dengan menggunakan pembersih karet dan dikeringkan. Untuk menyikat dan mengeringkannya dapat dilakukan secara manual atau dengan menggunakan mesin.

b. Dinding

Dinding dapur sebaiknya dibuat dari bahan yang tahan panas dan dilapisi dengan keramik agar mudah membersihkannya. Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, bahwa :

1. Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering/tidak menyerap air dan mudah dibersihkan.
2. Bila permukaan dinding kena percikan air, maka setinggi 2 (dua) meter dari lantai dilapisi bahan kedap air yang permukaannya halus, tidak menahan debu dan berwarna terang”.

Hal ini juga diperkuat dengan pendapat Fadati (1988:145) yang mengatakan “Dinding harus terbuat dari bahan yang kuat, dapat dibersihkan dengan cairan, warnanya terang dan tidak retak”. Untuk warna, sebaiknya dinding menggunakan cat tembok yang berwarna lembut dan cerah. Warna dinding yang cerah akan membantu membuat ruangan menjadi terang. Menurut Sri Maryati (2000:90) “Sebaiknya dinding dapur berwarna putih atau cream (broken white), bila dinding sering mendapat gangguan lalat, warna biru muda sangat dianjurkan karena warna ini tidak disukai oleh lalat”.

Cara membersihkannya, yaitu dinding terlebih dahulu dibasahi dengan air panas, kemudian disikat dengan menggunakan air deterjen, lalu sisa sabun dibilas dan dikeringkan.

c. Ventilasi

Ventilasi adalah tempat keluar masuknya udara yang ada di dalam ruangan. Ventilasi yang baik berperan

penting dalam penyelenggaraan makanan dalam jumlah yang besar, karena asap yang timbul pada waktu mengolah makanan dapat keluar dari dapur.

Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, persyaratan ventilasi adalah sebagai berikut :

1. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman.
2. Sejauh mungkin ventilasi harus cukup ($\pm 20\%$ dari luas lantai), untuk : a) mencegah udara dalam ruangan terlalu panas, b) mencegah terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit.
3. Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

Ventilasi terbagi dua, yaitu ventilasi alam dan buatan. Menurut Ichsan (1979:230) :

“Ventilasi terbagi dua, yaitu ventilasi alamiah dan ventilasi buatan. Ventilasi alamiah yaitu aliran udara yang masuk melalui pintu, jendela ataupun lubang angin yang sengaja dibuat. Ventilasi buatan yaitu dengan menggunakan alat khusus untuk mengalirkan udara, seperti kipas angin, mesin penghisap dan AC (Air Condition)”.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa untuk menjaga makanan agar tetap bersih dan sehat, maka kebersihan dari ventilasi harus tetap terjaga. Selain itu, ventilasi juga harus dilapisi dengan kawat

kasa agar makanan yang dihasilkan terhindar dari gangguan binatang serangga yang dapat menularkan bibit dan kuman penyakit.

d. Pencahayaan

Cahaya yang baik sangat penting bagi penyelenggaraan makanan. Ada dua bentuk pencahayaan, yaitu cahaya yang berasal dari matahari dan cahaya buatan yang berasal dari energi listrik.

Sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 715/Menkes/SK/V/2003, bahwa :

1. Intensitas cahaya harus cukup untuk mendapatkan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan secara efektif.
2. Di setiap ruangan tempat pengolahan makanan dan tempat mencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10fc (100 lux) pada titik 90cm dari lantai.
3. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya tidak menimbulkan bayangan.
4. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (foot candle meter).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, juga mengatakan “Intensitas cahaya setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruangan”.

Dengan ruangan yang cukup terang, maka kotoran serta benda-benda halus yang masuk ke makanan dapat

terlihat, selain itu ruangan yang cahayanya cukup umumnya tidak disukai oleh kecoa, tikus dan insektisida lainnya.

e. Langit-Langit

Langit-langit sebaiknya terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan memiliki bidang permukaan yang rata. Persyaratan langit-langit berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, bahwa : ”1. Bidang langit-langit harus menutupi atap bangunan, 2. Permukaan langit-langit rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan, 3. Tinggi langit-langit tidak kurang 2,4 meter di atas lantai dan tidak terdapat lubang”.

Pernyataan ini diperkuat dengan penjelasan yang dikemukakan oleh Fadiati (1998:145) bahwa “Langit-langit sebaiknya terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan serta desainnya sederhana”. Cara membersihkannya adalah dengan menggunakan sikat bulat bertangkai panjang. Pembersihannya dilakukan satu kali dalam sebulan dimana pada saat kegiatan di dapur tidak beroperasi.

5.2. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah fasilitas sanitasi untuk kantin yang terdapat dalam Kepmenkes 715/MENKES/SK/V/2003. Indikator fasilitas sanitasi dilihat dari (a) air bersih, (b) air limbah, (c) toilet, (d) tempat sampah, dan (e) tempat pencucian. Hygiene fasilitas sanitasi yang harus diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan industri dan Jasa Boga antara lain :

a. Air Bersih

Air merupakan kebutuhan utama dalam penyelenggaraan makanan, karena mulai dari persiapan, penyimpanan bahan mentah, sampai membersihkan kembali setelah dihidangkan selalu menggunakan air.

Menurut Fadiati (1989:154) :

“Syarat air yang baik dan layak digunakan untuk minum ialah tidak berwarna, tidak berbau, tidak keruh, netral (tidak mempunyai rasa tertentu), tidak mengandung bakteri *Coli*,maksimun mengandung flour 1-1,5ppm, mengandung yodium untuk menghindari gondok endemik, mengandung kalsium dan magnesium sebanyak 5-10 derajat Jerman”.

Dalam Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 715/Menkes/SK/V/2003 menjelaskan “Harus tersedia air bersih yang cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan”. Hal ini senada dengan

Kepmenkes No. 97 tahun 2002 “Air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari dimana kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat diminum apabila telah dimasak”. Hal ini juga diperjelas dengan pendapat Purnawijayanti (2002:88) yang mengatakan “Kualitas air bersih juga harus memenuhi syarat air bersih. Syarat tersebut antara lain jernih, tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa, dan bebas kuman penyakit”.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa air yang digunakan dalam industri Jasa Boga adalah air yang bersih tidak berwarna, tidak bau, netral, tidak mengandung *Coli*.

b. Saluran Air Limbah

Yang dimaksud dengan air limbah menurut Entjang (1993:96) “adalah excreta manusia, air kotor dari dapur, kamar mandi, WC serta hasil pembuangan dari industri, termasuk pula air kotor dari permukaan tanah dan air hujan”. Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 715/Menkes/SK/V/2003, persyaratan dari saluran limbah/air kotor yang memenuhi syarat hygiene dan sanitasi adalah “pembuangan air kotor (limbah dapur dan

kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus”.

Keterangan tersebut dijelaskan lagi dalam keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 304/Menkes/Per/IV/1989, bahwa :

1. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
2. Sistem pembuangan air limbah harus baik, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya : memakai saluran tertutup, septic tank dan riol.
3. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak (Grease Trap).

Limbah dapur terdiri dari air kotor yang banyak mengandung lemak. Untuk pipa serta saluran limbah dapur harus dibuat dan didesain agar mudah dibersihkan, dengan kemiringan yang cukup sehingga air kotor dapat cepat mengalir. Saluran air yang ada di dapur hendaknya dibersihkan setiap hari untuk mencegah bertumpuknya sampah pada saluran.

c. Toilet

Tempat pengolahan atau dapur harus memiliki toilet. Menurut Fadiati (1988:156) “Kamar mandi untuk karyawan harus tersedia dalam keadaan bersih, terang, dan tersedia air yang cukup. Karena kamar mandi yang

kotor selain menimbulkan bau yang kurang sedap, juga merupakan sumber berbagai penyakit”.

Letak toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu, dan gudang makan. Lantai toilet dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, kelandaiannya cukup, dan ada penerangan yang baik. Menurut Arisman (2009) “Air limbah toilet dibuang ke septick tank, roil atau ruang peresapan yang tidak mencemari tanah”.

Jumlah toilet untuk 1-10 orang sebanyak satu buah, dengan penambahan satu buah untuk 22 orang. Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 715/Menkes/SK/V/2003, yaitu : 1) Jasa boga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat hygiene dan sanitasi, 2) jumlah toilet harus mencukupi untuk 1 – 10 orang karyawan 1 buah toilet, dengan penambahan 1 (satu) buah setiap penambahan 25 orang karyawan”. Toilet dianjurkan tanpa bak mandi, agar dapat meminimalkan pertumbuhan larva atau jentik nyamuk. Jika toilet memiliki bak mandi dikuras minimal seminggu sekali.

d. Tempat Sampah

Sampah adalah semua benda yang tidak terpakai lagi atau terbuang, baik yang dapat membusuk ataupun yang tidak membusuk. Menurut Entjang (1993:100) sampah dapat dibagi dua, yaitu :

1. Garbage adalah sisa-sisa pengolahan ataupun sisa makanan yang mudah membusuk.
2. Rubbish adalah bahan-bahan sisa pengolahan yang tidak membusuk, terbagi dalam dua jenis : (a) rubbish yang mudah terbakar, seperti kayu, kertas, (b) rubbish yang tidak terbakar, seperti kaleng, kawat dan sebagainya”.

Sampah merupakan tempat berkembangbiaknya berbagai jenis binatang penular penyakit, contohnya lalat dan tikus. Seperti yang diungkapkan oleh Ichsan (1979:14) bahwa “Tempat pembuangan sampah adalah tempat lalat dan tikus mencari makan. Baik lalat ataupun tikus, keduanya merupakan jenis binatang yang mampu menularkan penyakit”.

Selain itu, sampah juga merupakan salah satu penyebab tercemarnya makanan. Untuk menghindarinya, maka pada setiap meja kerja disediakan tempat sampah yang tidak permanen (keranjang sampah) dan memiliki tutup untuk menghindari timbulnya lalat.

Bak sampah permanen yang terletak di luar gedung juga harus memenuhi syarat kebersihannya. Seperti yang

ditetapkan dalam keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 715/Menkes/SK/V/2003 bahwa “Jarak Jasa Boga jauh minimal 500 meter dari sumber pencemaran, seperti tempat sampah umum, WC umum, bengkel cat dan sumber pencemaran lainnya”.

Bak sampah hendaknya dibuat jauh dari pusat sumber pengolahan makanan. Hal ini ditentukan sebagai jarak batas minimal terbang lalat ke dapur. Pertumbuhan lalat sangat cepat dalam timbunan sampah, yaitu 24 jam sampai 3 hari, maka pengumpulan dan pengangkutan sampah paling tidak dilakukan seminggu dua kali.

e. Tempat Pencucian

Bahan atau makanan dapat terkontaminasi oleh alat dapur yang kotor. Oleh sebab itu, pencucian alat dapur seharusnya mendapatkan perhatian yang sungguh-sungguh, seperti yang dijelaskan dalam keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 715/Menkes/SK/V/2003, yang mengatakan “Tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan dan sabun”.

Penjelasan ini juga dijelaskan dalam keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 304/Menkes/Per/IV/1989, bahwa persyaratan dari sebuah tempat pencucian adalah:

1. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
2. Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
3. Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C - 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2kg/cm²).
4. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bilik/bak pancuci, yaitu untuk mengguyur, menyabun, dan membilas”.

Pencucian perlengkapan dapur dapat dilakukan dengan 2 cara, yaitu secara manual dan secara masinal. Pencucian dengan cara manual ialah dengan menggunakan bak cuci. Menurut Fadiati (1988:150) “Bak cuci sebaiknya terbuat dari stainlessstall serta dilengkapi dengan kran air panas dan dingin”. Sedangkan pencucian dengan cara masinal, dapat menggunakan mesin pencuci yang alatnya didesain khusus untuk alat dapur. Selain itu Soedarmo (1977:217) juga berpendapat bahwa “Tempat mencuci alat-alat merupakan ruangan tersendiri dengan persediaan air bersih yang cukup, air panas dan sabun cuci”.

5.3. Hygiene Pengolah Makanan (Personal Hygiene)

Menurut Fadiati (1988:163) “Hygiene pengolah adalah sikap perilaku bersih tenaga penyelenggara makanan, agar makanan yang ditangani tidak tercemar”. Pengetahuan, sikap dan tindakan

seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan.

Tujuan hygiene personil dalam pengolahan makanan adalah untuk memberikan pengertian dasar kepada para pengolah makanan mengapa kebersihan di dalam penanganan dan pengolahan makanan sangat penting. Bagaimana dan mengapa keracunan dan kerusakan makanan terjadi dan bagaimana cara yang termudah dan yang paling efektif untuk mencegah hal tersebut. Berbagai program dapat dilatihkan kepada tenaga kerja, yaitu menjaga dan merawat kebersihan diri sendiri yang meliputi kebersihan rambut, kuku, kulit, dan pakaian.

Personal hygiene dalam penelitian ini ditujukan untuk karyawan yang terlibat langsung dalam pengolahan makanan. Semua tenaga kerja harus ditanamkan tanggung jawab untuk menghindarkan tercemarnya makanan dengan cara menjaga kebersihan diri sendiri dari kebiasaan yang tidak baik, seperti memegang rambut dan hidung di tempat pengolahan, merokok di tempat pengolahan, bersin di tempat pengolahan, hendaklah mengenakan perhiasan seperlunya, mencuci tangan dengan sabun setiap akan memegang makanan.

Beberapa hal yang harus diperhatikan petugas dalam menangani makanan, yaitu :

a. **Kebersihan Tangan dan jari Tangan.**

Tangan merupakan salah satu anggota tubuh yang vital untuk mengerjakan sesuatu dalam penyelenggaraan makanan. Melalui tangan juga makanan banyak terkontaminasi, oleh karena itu kebersihan tangan dan jari tangan perlu mendapatkan prioritas yang tinggi. Penyelenggara makanan harus membersihkan tangannya dengan cara selalu mencuci tangan sebelum mulai bekerja dan setelah keluar dari kamar mandi.

Tangan dibersihkan menggunakan air hangat dan sabun, kemudian dikeringkan. Karena itu fasilitas air mengalir, sabun dan pengering harus selalu tersedia di lokasi pengolahan makanan. Moehji (1992:18) menjelaskan :

“sebagian besar terjadinya pencemaran makanan disebabkan oleh mikroorganisme yang berasal dari tangan pekerja, mikroorganisme ini melekat ditangan pekerja yang memegang atau menyentuh benda-benda di sekitar yang sudah tercemar mikroorganisme, sehingga berpindah ke makanan yang dipegang atau disentuh pekerja itu”.

Tangan harus dicuci kembali setiap kali digunakan untuk memegang sesuatu yang tidak saniter, misalnya setelah menutup hidung dan mulut sewaktu bersin, memegang peralatan masak, memegang kepala. Penyelenggara makanan yang menderita luka ditangan

tetapi tidak infeksi diperbolehkan bekerja tetapi harus mengenakan sarung tangan karet (*hand glove*). Karyawan yang menyelenggarakan makanan juga tidak boleh memakai :

- a) Kuku dipotong pendek, sebab dalam kuku akan terkumpul kotoran yang menjadi sumber kuman penyakit yang mencemari makanan.
- b) Cincin, karena bakteri-bakteri yang tertinggal di cincin tidak mungkin dapat dibersihkan saat bekerja.
- c) Jam tangan, karena akan uap yang dihasilkan oleh panas makanan akan bercampur dengan bahan stainless jam dan akan mengakibatkan kontaminasi pada makanan yang sedang diolah.

b. Kebersihan Kepala dan Rambut

Rambut merupakan struktur kulit yang terdiri dari tangkai rambut yang tumbuh melalui dermis dan menembus permukaan kulit, dan kantung rambut yang terletak di dalam dermis. Rambut yang sehat terlihat mengkilap, tidak berminyak, tidak kering atau mudah patah. Rambut yang jarang dibersihkan akan menjadi tempat bersarangnya kutu dan ketombe.

Penjamah makanan diwajibkan memakai topi atau penutup kepala saat mengolah makanan agar kotoran yang ada di kepala tidak jatuh dan berterbangan ke makanan yang sedang diolah. Rambut yang kotor akan menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala yang dapat mendorong tangan untuk menggaruknya, dan dapat mengakibatkan kotoran dari kepala jatuh ke makanan dan membuat tangan menjadi kotor, karena itulah pekerja diharuskan memakai tutup kepala.

Penjamah makanan wanita dapat menggunakan penutup kepala berupa jilbab atau topi yang dapat menutupi seluruh rambut, atau dapat juga menggunakan harnet. Untuk penjamah makanan yang laki-laki biasanya menggunakan topi berbentuk peci yang tinggi.

c. Kebersihan Pakaian Penjamah Makanan

Pakaian yang digunakan karyawan di dapur harus pakaian khusus. Pakaian di dapur dipilih yang dapat melindungi tubuh pada waktu memasak, mudah dicuci, berwarna terang (umumnya berwarna putih), terbuat dari bahan yang kuat, dan dapat menyerap keringat. Pakaian ini dilengkapi dengan dasi yang diikat langsung di leher, fungsinya agar keringat yang keluar dari daerah leher tidak jatuh ke makanan.

Pakaian harus diganti setiap hari, jika pakaian dipakai berulang akan menimbulkan bakteri yang dapat mengkontaminasi makanan. Hal yang mengharuskan pekerja memakai pakaian kerja yang bersih menurut Sjahmien Moehji (1992:130) adalah :

“Pakaian kerja yang bersih akan menjamin sanitasi dan hygiene pengolahan makanan karena tidak terdapat debu atau kotoran yang melekat pada pakaian yang secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran makanan. Selain itu, pakaian yang bersih akan lebih menyadarkan para pekerja akan pentingnya menjaga hygiene dan sanitasi dalam mengolah makanan”.

Hygiene pribadi dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Menurut Mariana (2003:4) “Ruang lingkup hygiene pribadi yaitu kebersihan personal dan kebersihan pakaian yang digunakan”. Kemudian Mariana juga menjelaskan (2003:4) “Hal-hal yang harus diperhatikan untuk menjaga kebersihan diri (hygiene Pribadi) yaitu kebersihan tubuh dan kebersihan pakaian”.

Pakaian kerja digunakan untuk melindungi tubuh, terlihat rapi dan menjadi nyaman saat melakukan kegiatan. Menurut Suma'mur (1996:9) bahan atau kain yang digunakan dalam membuat pakaian seragam kerja sebaiknya memenuhi syarat sebagai berikut :

“1) dapat menyerap keringat dengan baik, sehingga badan tidak dicemari oleh keringat. Kain yang dapat menyerap keringat dengan baik akan

membuat kulit selalu kering dan pori-pori kulit tidak tersumbat, sehingga badan tidak kepanasan. 2)ringan dan nyaman, setelah menjadi pakaian terasa ringan dan nyaman, tidak terlalu kaku ataupun agak berat karena dapat mengganggu kelincahan bergerak. 3)kuat artinya tidak mudah robek, dengan demikian kain yang digunakan harus lemas tapi kuat sehingga tahan terhadap semua jenis gerakan yang dilakukan. 4)mudah dicuci, artinya bila ada kotoran yang melekat pada pakaian baik yang berasal dari bahan maupun karena barang-barang kotor, maka kotoran tersebut dapat dengan mudah dihilangkan pada waktu dicuci”.

Pemeliharaan kesehatan bagi seseorang yang bekerja di dapur sangatlah penting, karena pemeliharaan kesehatan adalah suatu cara mencegah menyebarnya penyakit dalam dapur. Hal yang perlu diperhatikan dalam pemeliharaan kesehatan menurut Baidar (1987:8) :

“a) Tidur dan istirahat, karena pekerjaan di dapur memerlukan tenaga dan banyak bergerak, maka istirahatlah seperlunya. b) Olahraga dan udara segar, karena bekerja di dapur itu sangat sibuk dan udara lebih panas maka semua ini membutuhkan penyegaran. c) Ketenangan, bila merasa cemas atau khawatir menjalankan pekerjaan akan mengganggu konsentrasi saat bekerja. d) Makan yang teratur dan memenuhi standar kesehatan”.

d. Kebersihan Kulit

Kulit manusia tidak pernah bebas dari bakteri, bahkan kulit yang bersihpun masih membawa bakteri. Akan tetapi, bila kulit tidak bersih, maka jumlah dan macam organisme akan lebih banyak. Bakteri yang menempel pada kulit dapat berkembang biak, terutama di dekat

kelenjar lemak. Walaupun pencucian akan menghilangkan banyak bakteri dari kulit, tetapi beberapa mikroba masih akan tetap tinggal.

Kebersihan kulit sangat penting, karena kulit merupakan garis pertahanan tubuh yang pertama dari kuman penyakit. Dalam menjalankan fungsinya, kulit menerima berbagai rangsangan dari luar dan menjadi pintu masuk utama kuman patogen ke dalam tubuh. Bila kulit bersih dan terpelihara, kita dapat terhindar dari berbagai penyakit, kelainan dan gangguan yang mungkin muncul. Selain itu, keadaan kulit yang bersih akan menciptakan perasaan segar dan nyaman.

Ketika seorang pengolah makanan terkena luka teriris, maka luka tersebut harus segera ditutup dengan plester tahan air. Adanya luka dapat menyebabkan resiko yang besar dalam menularkan penyakit melalui makanan, sebab kulit yang luka akan memudahkan berkembangnya kuman di kulit dan menimbulkan pencemaran.

e. Sepatu

Salah satu yang penting diperhatikan oleh pekerja Jasa Boga adalah penggunaan sepatu. Sepatu kerja yang digunakan untuk bekerja di dapur hendaknya berbahan dasar kulit atau karet. Hal ini untuk menghindarkan

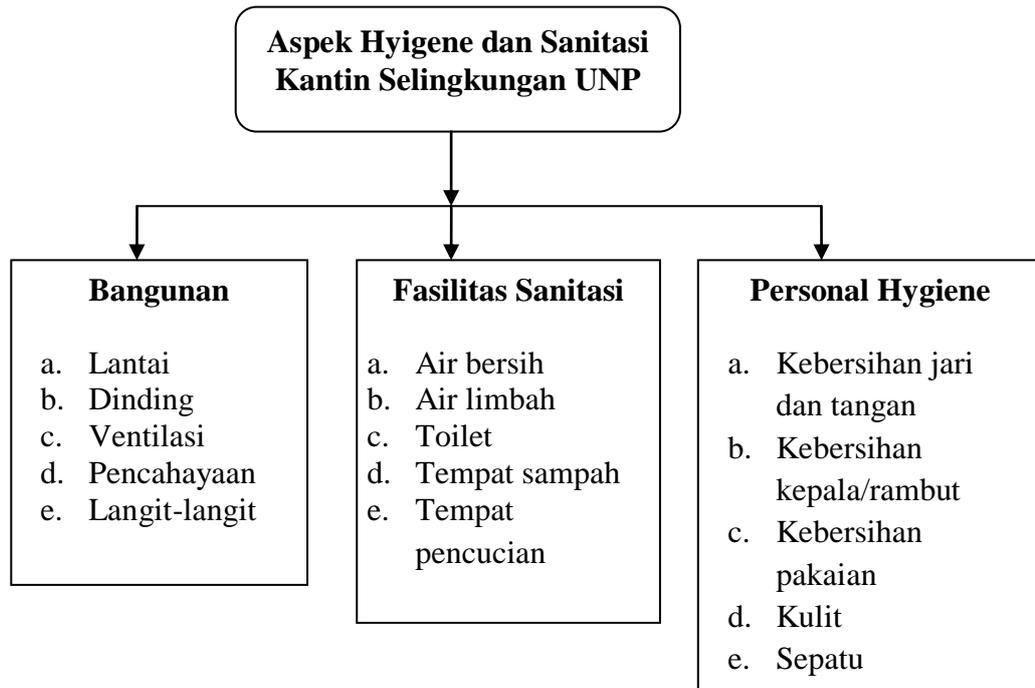
kecelakaan kerja, seperti terjatuh akibat lantai yang licin. Bagi karyawan perempuan, menggunakan sepatu hak tinggi maksimal 3cm dari dasar sepatu. Menurut Fadiati (1989:167) mengatakan :

“Sepatu yang digunakan karyawan ialah sepatu kerja, artinya sepatu yang haknya pendek, tidak licin, ringan dan enak dipakai oleh karena selama bekerja karyawan tidak dapat duduk. Apabila sepatu yang digunakan karyawan kurang mengenakan, maka karyawan yang bekerja akan merasa lelah atau merasa sakit pada jari-jari kakinya. Hal ini yang dapat menyebabkan nilai standar hygiene menurun”.

B. Kerangka Konseptual

Beranjak dari teori umum, betapa pentingnya menjaga hygiene dan sanitasi kantin agar makanan yang dimakan sehat dan bergizi. Dalam kerangka konseptual ini akan digambarkan bagaimana alur penelitian, guna mempermudah memahami kerangka berfikir dari awal sampai pada relevansi antara rumusan masalah, kajian teoritis dan hasil penelitian.

Kerangka konseptual ini dibangun atau diadopsi dari Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene dan sanitasi Jasa Boga. Dalam penelitian ini penulis membatasi penelitian hanya pada Aspek bangunan, fasilitas sanitasi dan personal hygiene. Untuk lebih jelasnya dapat digambarkan sebagai berikut :



Gambar 1. Kerangka Konseptual

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dibahas pada bab sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hygiene dan sanitasi kantin yang ada di lingkungan Universitas Negeri Padang yang dilihat dari indikator bangunan tergolong kurang baik, dengan tingkat capaian responden sebesar 56%
2. Hygiene dan sanitasi kantin yang ada di lingkungan Universitas Negeri Padang yang dilihat dari indikator fasilitas sanitasi kantin tergolong kurang baik, dengan tingkat capaian responden sebesar 55%
3. Hygiene dan sanitasi kantin yang ada di lingkungan Universitas Negeri Padang yang dilihat dari indikator personal hygiene tergolong kurang baik, dengan tingkat capaian responden sebesar 68%
4. Secara keseluruhan Hygiene dan sanitasi kantin yang ada di lingkungan Universitas Negeri Padang dapat dikatakan kurang. Hal ini disebabkan karena, banyaknya konsumen yang datang pada saat kantin beroperasi, sehingga karyawan kantin sangat sibuk membuat dan menghidang makanan. Oleh karena itu, kemungkinan para karyawan lalai dalam menjaga hygiene dan sanitasi kantin.

B. Saran

Berdasarkan hasil atau temuan penelitian dapat diajukan beberapa saran, yaitu :

1. Untuk Universitas Negeri Padang

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan agar UNP menyediakan bangunan kantin yang terpusat dan jauh dari tempat cemaran, seperti tempat sampah dan saluran air limbah.

2. Untuk pengelola kantin

- a. Konstruksi bangunan sebaiknya dirancang anti lalat, kecoa dan tikus maupun hewan lainnya, seperti burung, atau hewan pengerat.
- b. Pemeliharaan fisik sebaiknya diselenggarakan secara terus-menerus, seperti perbaikan bangunan yang rusak, retak dan sebagainya.
- c. Diharapkan agar dapat membuat poster atau slogan kebersihan.
- d. Sebaiknya perlu dilaksanakan pemeriksaan kesehatan karyawan sebelum mulai bekerja, setidaknya minimal 1 kali setahun agar hygiene personal terjaga dengan baik.
- e. Diharapkan semua personil atau karyawan kantin memakai sepatu kerja khusus untuk menghindari kecelakaan saat bekerja.

3. Untuk mahasiswa
 - a. Dapat menjadi masukan dalam memilih kantin yang bersih sebagai tempat untuk mendapatkan makanan yang sehat.
 - b. Diharapkan agar dapat menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi makanan yang bergizi, sehat dan terjaga kebersihannya.
4. Untuk calon peneliti berikutnya
 - a. Diharapkan untuk dapat melakukan penelitian yang lebih luas ruang lingkupnya tentang variabel lain yang belum diteliti dalam penelitian ini.
 - b. Sebagai bahan masukan untuk melaksanakan penelitian yang sejenis pada kajian penelitian yang relevan.
5. Untuk peneliti, sebagai bahan kajian dalam menerapkan pengetahuan dalam bidang hygiene dan sanitasi pada penulisan karya ilmiah.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi Cetakan Keenam*. Jakarta: Pustaka Utama.
- Andini dan Aditya. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Surabaya. Prima Media.
- Anwar dkk. 2010. *Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Jakarta: Bakti Husada.
- Arevin. 2013. Faktor-faktor yang menyebabkan keracunan makanan. (www.idscrip.com). Diakses pada bulan Mei
- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- _____. 2012. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Aryaning. 2011. *Minat Mahasiswa Terhadap Kantin Universitas Multimedia Nusantara*. <http://dagadupkn.blogspot.com/2013/01/laporan-penelitian-minat-mahasiswa.html> diakses pada bulan Januari 2014
- Baidar & Sofnitati. 1987. *Hygiene dalam Pengolahan Makanan*. Padang: IKIP.
- Departemen Kesehatan R.I. 2005. *Keputusan Menteri Kesehatan RI. No. 715/menkes/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta.
- Depkes RI 2009. www.akhmadsudrajat.com diakses pada bulan April 2013
- Fadiati, Ari. 1998. *Pengelolaan Usaha Boga (Catering Manajemen)*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Pendidik.
- Kusmayadi. 2013. *Hygiene dan Sanitasi Makanan*. www.database.deptan.go.id. Diakses Maret 2013
- Menkes. 2003. *Kepmenkes No 1098/MENKES/SK/VII/2003, Tentang Persyaratan Hygiene Dan Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*. Jakarta. Di