

KAJIAN PENERAPAN SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN KANTIN SMA DI KABUPATEN SLEMAN

Abdullah Surya Wijaya*, Indah Werdiningsih **, Rizki Amalia***

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tatabumi No 3 Banyuraden Gamping Sleman DIY 55293
Email: princefrog86@gmail.com

Abstract

Food and beverage sanitation hygiene is an effort to control the factors place, equipment, people, and food that can or may cause health problems and food poisoning. One of the foods that are prone to being contaminated with harmful bacteria is snacks in the school canteen. One effort to maintain food safety from microbial contamination is to do proper sanitation hygiene. The purpose of this study was to determine the study of the implementation of food and beverage sanitation for high school canteens in Sleman Regency by conducting descriptive research. As a research sample is using 11 canteens and 11 high school handlers in Sleman Regency and the variables studied consist of: canteen sanitation conditions namely buildings and building spaces and personal handler hygiene observed using a checklist. The results showed that the building variable consisting of 20 components contained 9 canteens fulfilling the requirements with an average yield of 83.6%; for building space variables consisting of 10 components, there are 8 canteens fulfilling the requirements with an average of 84.5%; and for personal hygiene variables consisting of 25 components there are 8 canteen handlers fulfilling the requirements with an average of 78.5%.

Keywords : food sanitation hygiene, personal hygiene, canteen

Intisari

Higiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang, dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan. Salah satu makanan yang rawan terkena kontaminasi bakteri berbahaya adalah makanan jajanan pada kantin sekolah. Salah satu upaya dalam menjaga keamanan pangan dari cemaran mikrobial adalah melakukan higiene sanitasi dengan benar. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kajian penerapan sanitasi makanan dan minuman kantin SMA di Kabupaten Sleman dengan melakukan penelitian yang bersifat deskriptif. Sebagai sampel penelitian adalah menggunakan 11 kantin dan 11 penjamah SMA di Kabupaten Sleman dan variabel yang diteliti terdiri dari: kondisi sanitasi kantin yaitu bangunan dan ruang bangunan serta higiene perorangan penjamah yang diobservasi dengan menggunakan checklist. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada variabel bangunan yang terdiri dari 20 buah komponen terdapat 9 kantin memenuhi syarat dengan hasil rata-rata 83,6 %; untuk variabel ruang bangunan yang terdiri dari 10 buah komponen terdapat 8 kantin memenuhi syarat dengan rata-rata 84,5 %; dan untuk variabel higiene perorangan yang terdiri dari 25 buah komponen terdapat 8 penjamah kantin memenuhi syarat dengan rata-rata 78,5%.

Kata kunci : higiene sanitasi makanan, higiene perorangan, kantin

INTISARI

Higiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang, dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan. Salah satu makanan yang rawan terkena kontaminasi bakteri berbahaya adalah makanan jajanan pada kantin sekolah. Salah satu upaya dalam menjaga keamanan pangan dari cemaran mikrobial adalah melakukan higiene sanitasi dengan benar. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kajian penerapan sanitasi makanan dan minuman kantin SMA di Kabupaten Sleman dengan melakukan penelitian yang bersifat deskriptif. Sebagai sampel penelitian adalah menggunakan 11 kantin dan 11 penjamah SMA di Kabupaten Sleman dan variabel yang diteliti terdiri dari: kondisi sanitasi kantin yaitu bangunan dan ruang bangunan serta higiene perorangan penjamah yang diobservasi dengan menggunakan *checklist*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada variabel bangunan yang terdiri dari 20 buah komponen terdapat 9 kantin memenuhi syarat dengan hasil rata-rata 83,6 %; untuk variabel ruang bangunan yang terdiri dari 10 buah komponen terdapat 8 kantin memenuhi syarat dengan rata-rata 84,5 %; dan untuk variabel higiene perorangan yang terdiri dari 25 buah komponen terdapat 8 penjamah kantin memenuhi syarat dengan rata-rata 78,5%.

Kata kunci : higiene sanitasi makanan, higiene perorangan, kantin

ABSTRACT

Food and beverage sanitation hygiene is an effort to control the factors place, equipment, people, and food that can or may cause health problems and food poisoning. One of the foods that are prone to being contaminated with harmful bacteria is snacks in the school canteen. One effort to maintain food safety from microbial contamination is to do proper sanitation hygiene. The purpose of this study was to determine the study of the implementation of food and beverage sanitation for high school canteens in Sleman Regency by conducting descriptive research. As a research sample is using 11 canteens and 11 high school handlers in Sleman Regency and the variables studied consist of: canteen sanitation conditions namely buildings and building spaces and personal handler hygiene observed using a checklist. The results showed that the building variable consisting of 20 components contained 9 canteens fulfilling the requirements with an average yield of 83.6%; for building space variables consisting of 10 components, there are 8 canteens fulfilling the requirements with an average of 84.5%; and for personal hygiene variables consisting of 25 components there are 8 canteen handlers fulfilling the requirements with an average of 78.5%.

Keywords : food sanitation higiene, personal hygiene, canteen