

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Induk Kondisi Sanitasi Kantin

Tabel 5. Tabel Induk Kondisi Sanitasi Kantin

Sekolah	Kantin	Variabel		Jumlah	Persentase	Keterangan
SMA N 1 Sleman	A	Bangunan	MS	17	85%	Memenuhi syarat
			TMS	3	15%	
		Bangunan	MS	6	60%	Tidak memenuhi syarat
			TMS	4	40%	
SMA N 2 Sleman	B	Bangunan	MS	19	95%	Memenuhi syarat
			TMS	1	5%	
	Bangunan	MS	10	100%	Memenuhi syarat	
		TMS	0	0		
	C	Bangunan	MS	18	90%	Memenuhi syarat
			TMS	2	10%	
D	Bangunan	MS	10	100%	Memenuhi syarat	
		TMS	0	0		
SMA N 1 Ngaglik	D	Bangunan	MS	18	90%	Memenuhi syarat
			TMS	2	10%	
	E	Bangunan	MS	9	90%	Memenuhi syarat
			TMS	1	10%	
	E	Bangunan	MS	11	55%	Tidak memenuhi syarat
			TMS	9	45%	
F	Bangunan	MS	6	60%	Tidak memenuhi syarat	
		TMS	4	40%		
SMA N 2 Ngaglik	F	Bangunan	MS	12	60%	Tidak memenuhi syarat
			TMS	8	40%	
	G	Bangunan	MS	8	80%	Memenuhi syarat
			TMS	2	20%	
	G	Bangunan	MS	15	75%	Memenuhi syarat
			TMS	5	25%	
H	Bangunan	MS	6	60%	Tidak memenuhi syarat	
		TMS	4	40%		
H	Bangunan	MS	17	85%	Memenuhi syarat	
		TMS	3	15%		
I	Bangunan	MS	9	90%	Memenuhi syarat	
		TMS	1	10%		

SMA N 1 Ngemplak	J	Bangunan	MS	20	100%	Memenuhi syarat
			TMS	0	0	
		Ruang	MS	10	100%	Memenuhi syarat
		Bangunan	TMS	0	0	
	K	Bangunan	MS	20	100%	Memenuhi syarat
			TMS	0	0	
		Ruang	MS	10	100%	Memenuhi syarat
		Bangunan	TMS	0	0	

Keterangan : Memenuhi syarat $\geq 70\%$

Cara menghitung persentase :

$$\frac{\text{Jumlah yang Memenuhi Syarat}}{\text{Jumlah Variabel}} \times 100\%$$

Jumlah variabel bangunan adalah 20 buah, sedangkan jumlah variabel ruang bangunan adalah 10 buah.

Hasil rata-rata variabel bangunan

$$\begin{aligned} \text{Rata - rata} &= \frac{\text{Jumlah persentase variabel bangunan}}{\text{Jumlah kantin}} \\ &= \frac{85\% + 95\% + 90\% + 90\% + 55\% + 60\% + 75\% + 85\% + 85\% + 100\% + 100\%}{11} \\ &= \frac{920\%}{11} \\ &= 83,6\% \end{aligned}$$

Hasil rata-rata variabel ruang bangunan

$$\begin{aligned} \text{Rata - rata} &= \frac{\text{Jumlah persentase variabel ruang bangunan}}{\text{Jumlah kantin}} \\ &= \frac{60\% + 100\% + 100\% + 90\% + 60\% + 80\% + 60\% + 90\% + 90\% + 100\% + 100\%}{11} \\ &= \frac{930\%}{11} \\ &= 84,5\% \end{aligned}$$

Lampiran 2. Cara Menghitung Higiene Perorangan

Contoh menghitung persentase skor Bu A

$$\frac{\text{Jumlah yang Memenuhi Syarat}}{\text{Jumlah Variabel}} \times 100\% = \frac{19}{25} \times 100\% = 0,76 \times 100\% = 76\%$$

$$\frac{\text{Jumlah Tidak Memenuhi Syarat}}{\text{Jumlah Variabel}} \times 100\% = \frac{6}{25} \times 100\% = 0,24 \times 100\% = 24\%$$

Hasil rata-rata variabel higiene perorangan

$$\begin{aligned} \text{Rata - rata} &= \frac{\text{Jumlah persentase variabel higiene perorangan}}{\text{Jumlah penjamah}} \\ &= \frac{76\% + 68\% + 88\% + 68\% + 80\% + 80\% + 84\% + 68\% + 84\% + 84\% + 84\%}{11} \\ &= \frac{864\%}{11} \\ &= 78,5\% \end{aligned}$$

Lampiran 3. Checklist Kondisi Sanitasi Kantin Sekolah

CHECKLIST

HIGIENE DAN SANITASI KANTIN SEKOLAH

Nama Kantin :

Nama Sekolah :

Hari dan Tanggal :

Silakan mengisi *checklist* berikut ini dengan cara memberi tanda centang (√) untuk masing-masing variabel yang dinilai pada kolom Memenuhi Syarat (MS) atau Tidak Memenuhi Syarat (TMS). Diisi oleh petugas berdasarkan pengamatan.

Tabel 3. *Checklist* Kantin Sekolah

No.	Variabel Penilaian Kantin	Kategori		Keterangan
		MS	TMS	
1.	<p>BANGUNAN</p> <p>a. Tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air mengalir yang bersih.</p> <p>b. Tersedia tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin / warung sekolah.</p> <p>c. Tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan.</p> <p>d. Tersedia tempat untuk penyimpanan makanan jadi / siap saji yang tertutup.</p> <p>e. Tersedia tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minum.</p> <p>f. Lokasi kantin / warung sekolah minimal berjarak 20 m dengan TPS (tempat pengumpulan sampah sementara)</p> <p>g. Tidak terdapat genangan air</p> <p>h. Halaman bersih tidak berserakan sampah</p> <p>i. Atap</p> <p>1) Tidak bocor</p> <p>2) Tidak menjadi sarang tikus atau serangga</p>			

	<ul style="list-style-type: none"> j. Langit-langit <ul style="list-style-type: none"> 1) Tinggi minimal 2,4 meter 2) Tidak terdapat lubang-lubang 3) Bersih dan rata k. Dinding <ul style="list-style-type: none"> 1) Kedap air 2) Rata 3) Bersih l. Lantai <ul style="list-style-type: none"> 1) Bersih 2) Kedap air 3) Tidak licin 4) Rata 			
	Jumlah			
	Persentase			
2.	<p>RUANG BANGUNAN KANTIN</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Makanan jajanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup (terlindung dari lalat atau binatang lain dan debu.) b. Makanan jajanan yang disajikan dalam kemasan harus dalam keadaan baik, tidak berjamur, dan tidak kadaluarsa. c. Tempat penyimpanan makanan yang dijual pada warung sekolah / kantin harus selalu terpelihara dan selalu dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, terhindar dari bahan kimia berbahaya, serangga, dan hewan lain. d. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih yang mengalir atau dalam 2 (dua) wadah yang berbeda dan dengan menggunakan sabun. e. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan di tempat yang bebas pencemaran. 			

	f. Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai. g. Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya. h. Tersedia tempat sampah yang terpilah, dilengkapi dengan tutup, kedap air, dan mudah dibersihkan. i. Ventilasi Kantin 20% dari luas lantai j. Penggunaan air bersih yang tidak berbau, tidak berwarna, tidak berasa, dan bening.			
Jumlah				
Persentase				

Menghitung Persentase

$$\frac{\text{Jumlah MS}}{\text{Jumlah Variabel}} \times 100\% =$$

Keterangan Skor :

1. Memenuhi syarat (MS) : >70% (Sehat)
2. Tidak memenuhi syarat (TMS) : <70% (Kurang Sehat)

Lampiran 4. Checklist Higiene Perorangan di Kantin

Checklist Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Kantin

(Tenaga/Karyawan Pengolah Makanan)

Hari dan Tanggal Penilaian :

Nama Sekolah :

Nama Kantin :

Nama Penjamah :

Silakan mengisi *checklist* berikut ini dengan cara memberi tanda centang (√) untuk masing-masing variabel yang dinilai pada kolom Ya (apabila memenuhi syarat) atau Tidak (jika tidak memenuhi syarat). Diisi oleh petugas berdasarkan pengamatan.

Tabel 6. Aspek *Checklist Higiene Perorangan*

No.	Variabel Komponen Penilaian	Kategori		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Tidak sedang mengidap penyakit menular khususnya <i>food borne disease</i> : a. Tipes / demam tifoid b. Kolera c. Diare			
2.	Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.			
3.	Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat : a. Sarung tangan plastik sekali pakai (<i>disposal</i>) b. Penjepit makanan c. Sendok garpu			
4.	Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan : a. Celemek / apron b. Tutup rambut c. Masker			

5.	<p>Kegiatan penjamah selama bekerja/mengelola makanan:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Tidak merokok b. Tidak sambil makan atau mengunyah c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos) d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya e. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan. f. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah g. Tidak menyajikan dengan peralatan makan bekas pakai yang masih kotor h. Kuku jari bersih i. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban j. Membersihkan meja dengan lap setelah pembeli selesai makan dan pergi k. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih dan rapi. l. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih saat mengambil makanan m. Mencuci peralatan masak, makan, dan minum dengan air mengalir serta sabun cuci 			
----	--	--	--	--

6.	Tindakan penjamah dalam mengontrol jajanan : a. Pengecekan masa kadaluwarsa jajanan dilakukan setiap hari. b. Pemeriksaan kelayakan kemasan jajanan dilakukan setiap hari.			
Jumlah				
Persentase				

Menghitung Persentase

$$\frac{\text{Jumlah MS}}{\text{Jumlah Variabel}} \times 100\% =$$

Kriteria :

Memenuhi syarat >70%

Tidak memenuhi syarat <70%

Lampiran 5. Dokumentasi

DOKUMENTASI



Gambar 2. Kantin Bu Zakhir
SMA N 1 Sleman



Gambar 3. Kantin Bu Nur
SMA N 2 Sleman



Gambar 4. Kantin Bu Susi
SMA N 2 Sleman



Gambar 5. Kantin Pak Padi
SMA N 1 Ngaglik



Gambar 6. Kantin Pak Padi
SMA N 1 Ngaglik



Gambar 7. Kantin Bu Panut
SMA N 1 Ngaglik



Gambar 8. Kantin Mbah Mio
SMA N 2 Ngaglik



Gambar 9. Kantin Bu Marji
SMA N 2 Ngaglik



Gambar 10. Kantin Pak Marjuki
SMA N 2 Ngaglik



Gambar 11. Kantin Bu Muchtar
SMA N 2 Ngaglik



Gambar 12. Kantin Bu Lia
SMA N 1 Ngemplak



Gambar 13. Kantin Bu Wati
SMA N 1 Ngemplak