

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA
KANTIN SMA ADABIAH PADANG
TAHUN 2025**



SABRINA NURUL FALAH
221110113

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA
KANTIN SMA ADABIAH PADANG
TAHUN 2025**

Diajukan ke Program Studi Diploma 3 Sanitasi Kemenkes Poltekkes Padang
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Ahli Madya Kesehatan
Lingkungan



SABRINA NURUL FALAH

221110113

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir "Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA
Adabiah Padang Tahun 2025"

Disusun oleh:

NAMA : SABRINA NURUL FALAH

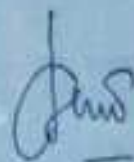
NIM : 221110113

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

15 Juli 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama



Lindawati, SKM, M.Kes
NIP. 197506132000122002

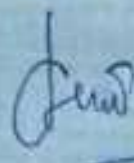
Pembimbing Pendamping



Miladil Fitra, SKM, MKM, C.EIA
NIP. 198107152008121001

Padang, 15 Juli 2025

Ketua Prodi Diploma 3 Sanitasi



Lindawati, SKM, M.Kes
NIP. 197506132000122002

HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR

"GAMBARAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA KANTIN SMA ADABIAH
PADANG TAHUN 2025"

Disusun Oleh
SABRINA NURUL FALAH
221110113

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 21 Juli 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Rahmi Hidayanti, SKM, M.Kes
NIP. 197910142006042020

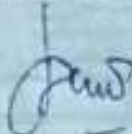
()

Anggota

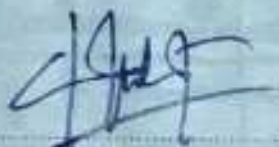
Awaluddin, S.Sos, M.Pd
NIP. 196008101983021004

()

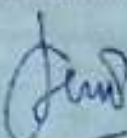
Lindawati, SKM, M.Kes
NIP. 197506132000122002

()

Miladil Fitra, SKM, MKM, C.EIA
NIP. 198107152008121001

()

Padang, 21 Juli 2025
Ketua Prodi Diploma 3 Sanitasi


Lindawati, SKM, M.Kes
NIP. 19750613 200012 2 002

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



A. IDENTITAS DIRI

Nama : Sabrina Nurul Falah
NIM : 221110113
Tempat/Tanggal lahir : Padang/15 Juli 2003
Agama : Islam
Alamat : Perum Griya Mandiri, Nanggalo, RT 02 RW 02
Nama Ayah : Wandu Ismetra
Nama Ibu : Umi Khoiriyah
Telp/E-mail : 082289200115/sabrinanurulfalah@gmail.com

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

No	Riwayat Pendidikan	Tahun Lulus
1	TK Raudhatul Anfhal Multazam	2009
2	SDN 21 Lubuk Lintah	2015
3	SMP 28 Padang	2018
4	SMA Adabiah Padang	2021
5	Program Studi D3 Sanitasi Kemenkes Poltekkes Padang	2025

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Sabrina Nurul Falah

Nim : 221110113

Tanda Tangan :

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'S' followed by a series of vertical strokes and a horizontal line at the bottom.

Tanggal : 15 Juli 2025

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Lengkap : Sabrina Nurul Falah
NIM : 221110113
Tempat/Tanggal lahir : Padang/15 Juli 2003
Tahun Masuk : 2022
Nama PA : Sari Arlinda, SKM,MKM
Nama Pembimbing Utama : Lindawati,SKM,M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Miladil Fitra,SKM,MKM,C.EIA

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil Karya Ilmiah saya, yang berjudul:

"Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025"

Apabila dikemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiat), maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 15 Juli 2025
Yang Menyatakan



(Sabrina Nurul Falah)
NIM 221110113

HALAMAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK

Sebagai sivitas akademik Kemenkes Poltekkes Padang, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sabrina Nurul Falah
Nim : 221110113
Program Studi : D3 Sanitasi
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Kemenkes Poltekkes Padang **Hak Bebas Royalti Noneksekusif (*Non-Exclusive royalty free right*)** atas Tugas Akhir saya yang berjudul:

“Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pengkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/Pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang

Pada : 15 Juli 2025
tanggal

Yang menyatakan

(Sabrina Nurul Falah)

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**Tugas Akhir, Juli 2025
Sabrina Nurul Falah**

**Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA Adabiah Padang
Tahun 2025**

ABSTRAK

Masalah higiene dan sanitasi pada kantin SMA Adabiah padang masih menjadi , perhatian serius, berdasarkan observasi yang di lakukan di kantin SMA Adabiah padang, ditemukan beberapa permasalahan seperti mempunyai wastafel tapi tidak ada sabun cuci tangan, tempat sampah yang tidak mempunyai tutup, tempat sampah yang menggunakan kardus, lantai yang tidak rata dan licin, peralatan yang tampak kusam, tidak menyediakan tempat penyimpanan peralatan seperti lemari,penjamah tidak memakai masker, celemek, dan kuku yang berwarna, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi makanan di kantin SMA Adabiah Padang yang mencakup aspek sanitasi tempat pengolahan,sanitasi peralatan pengolahan, higiene tenaga penjamah.

Jenis penelitian ini adalah Deskriptif , yang dilakukan di tujuh kantin di lingkungan SMA Adabiah Padang. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi menggunakan checklist dan wawancara. Data yang diperoleh dianalisis secara univariat dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 5 kantin (71,4%) memenuhi syarat higiene sanitasi tempat pengolahan makanan, sedangkan 2 kantin (28,6%) tidak memenuhi syarat. Untuk aspek sanitasi peralatan pengolahan makanan, 4 kantin (57,1%) memenuhi syarat dan 3 kantin (42,9%) tidak memenuhi syarat. Sementara itu, hanya 2 kantin (28,6%) yang tenaga penjamah makanannya memenuhi syarat higiene pribadi, sedangkan 5 kantin (71,4%) tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar tempat pengolahan dan peralatan telah memenuhi standar minimal, aspek personal hygiene penjamah makanan masih perlu mendapatkan perhatian khusus. Rekomendasi dari penelitian ini mencakup peningkatan edukasi dan pelatihan bagi tenaga penjamah makanan, serta pengawasan berkala terhadap fasilitas kantin untuk menjamin kualitas makanan yang aman dan sehat bagi peserta didik. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi sekolah dan instansi terkait dalam upaya peningkatan standar kesehatan lingkungan di kantin sekolah.

xvi, 29 Halaman, 20 (2012 – 2024) Daftar Pustaka, 6 Lampiran,1 Gambar, 4Tabel
Kata Kunci : Higiene, Sanitasi Makanan, Kantin Sekolah

**DIPLOMA STUDY PROGRAM TIGA SANITATIO
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

**Final Project, July 2025
Sabrina Nurul Falah**

**Overview of Food Hygiene and Sanitation at the School Canteen of SMA
Adabiah Padang in 2025**

ABSTRACT

The problem of hygiene and sanitation in the Adabiah Padang High School canteen is still a serious concern, based on observations made in the Adabiah Padang High School canteen, several problems were found such as having a sink but no hand washing soap, trash cans that do not have lids, trash cans that use cardboard, uneven and slippery floors, equipment that looks dull, does not provide a place to store equipment such as cupboards, handlers do not wear masks, aprons, and colored nails, this study aims to determine the picture of food sanitation hygiene in the Adabiah Padang High School canteen which includes aspects of sanitation of processing areas, sanitation of processing equipment, hygiene of handlers.

This is an observational study conducted in seven school canteens within the SMA Adabiah Padang environment. Data were collected through observations using a checklist and interviews. The data were analyzed univariately and presented in frequency distribution tables.

The results showed that 5 canteens (71.4%) met the hygiene and sanitation requirements for food processing areas, while 2 canteens (28.6%) did not. Regarding food processing equipment sanitation, 4 canteens (57.1%) met the requirements and 3 canteens (42.9%) did not. In terms of personal hygiene of food handlers, only 2 canteens (28.6%) met the required standards, while 5 canteens (71.4%) did not.

These findings indicate that although most food processing areas and equipment met the minimum standards, the aspect of personal hygiene among food handlers still requires significant attention. This study recommends enhancing education and training for food handlers, as well as conducting regular supervision of canteen facilities to ensure the provision of safe and healthy food for students. The findings are expected to serve as a reference for schools and relevant institutions in efforts to improve environmental health standards in school canteens.

xvi, 29 Pages, 20 (2012 – 2024) Bibliography, 6 Appendices , 1 Figure, 4Tables
Keywords: Food Hygiene and Sanitation, School Canteen

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirahim

Puji syukur penulis panjatkan kepada tuhan yang maha esa, karena atas berkat dan rahmat –nya , penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar ahli madya kesehatan lingkungan pada program studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang.

Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari ibu Lindawati,SKM,M.Kes selaku pembimbing utama dan Bapak Miladil Fitra,SKM,MKM,C.EIA selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Padang
2. Bapak Dr. Muchsin Riviwanto,SKM,M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
3. Ibu Lindawati, SKM,M.Kes selaku Ketua Prodi D3 Sanitasi
4. Ibu Rahmi Hidayanti, SKM, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji
5. Bapak Awaluddin, S.Sos, M.Pd selaku Penguji II
6. Ibu Sari Arlinda, SKM,MKM selaku pembimbing akademik.
7. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang.
8. Terima kasih kepada Orang tua dan keluarga penulis yang tidak pernah lelah memberikan doa, kasih sayang, semangat serta pengorbanan yang tidak ternilai. Setiap langkah penulis hingga mencapai tahap ini merupan buah dari kerja keras, kesabaran, Doa dan dukungan tidak hanya memberikan motivasi tetapi juga semangat yang membuat penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Terima kasih kepada teman seperjuangan saya Afifah, Dinda, Nazwatul, Resty, Fauziah yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan kerja

sama selama proses perkuliahan hingga penyelesaian tugas akhir ini, dan terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan ini, menemani di saat lelah, berbagi tawa, dalam suka duka, dan saling menguatkan. Semoga persahabatan kita tidak sampai disini tetapi terjalin erat hingga kita meraih kesuksesan.

Dalam penyusunan Tugas Akhir penulis sudah berusaha sebaik-baiknya, namun penulis menyadari atas segala kekurangan dan oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Padang, Juli 2025

SNF

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN TUGAS AKHIR	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
HALAMAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Ruang Lingkup	4
E. Manfaat Penelitian	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
A. Pengertian Makanan.....	5
B. Higiene Sanitasi Makanan	6
C. Pengertian Higiene.....	6
D. Pengertian Sanitasi	6
E. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	7
F. Persyaratan Pengolahan Makanan	13
G. Alur Pikir	16
H. Definsi Operasional	16

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
A. Desain Penelitian	18
B. Waktu Dan Tempat Penelitian	18
C. Objek Penelitian.....	18
D. Teknik Pengumpulan Data.....	18
E. Pengolahan Data	18
F. Penyajian Data	19
G. Analisis Data.....	19
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 20
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	20
B. Hasil Penelitian	20
C. Pembahasan.....	22
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 28
A. Kesimpulan	28
B. Saran	28

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Defenisi Operasional.....	15
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Tempat Pengolahan makanan.....	19
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Sanitasi Peralatan Pengolahan.....	19
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Sanitasi Tenaga Penjamah Pengolahan.....	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 Alur Pikir.....	14
----------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Checklist Higiene Sanitasi Makanan Di Kantin SMA Adabiah
Padang Tahun 2025
- Lampiran 2 Dokumentasi
- Lampiran 3 SPSS
- Lampiran 4 Master Tabel
- Lampiran 5 Surat Penelitian Dari Kampus
- Lampiran 6 Lembar Konsultasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan merupakan Setiap kegiatan dalam upaya untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dilaksanakan berdasarkan prinsip non diskriminatif, partisipatif, dan berkelanjutan dalam rangka pembentukan sumber daya manusia Indonesia, serta peningkatan ketahanan dan daya saing bangsa bagi pembangunan nasional. Setiap hal yang menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan pada masyarakat Indonesia akan menimbulkan kerugian ekonomi yang besar bagi negara, dan setiap upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat juga berarti investasi bagi pembangunan negara.¹

Undang-undang Kesehatan No 17 Tahun 2023 dijelaskan bahwa Upaya Kesehatan adalah segala bentuk kegiatan dan/atau serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu dan berkesinambungan untuk memelihara dan meningkatkan derajat Kesehatan masyarakat dalam bentuk promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif, dan/ atau paliatif oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah, dan/atau masyarakat.²

Permenkes No 2 Tahun 2023 Tentang Kesehatan Lingkungan bahwa pengertian kesehatan lingkungan adalah upaya pencegahan penyakit dan/atau gangguan kesehatan dari faktor risikolingkungan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat baik dari aspek fisik, kimia, biologi, maupun sosial.³

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. Makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia.⁴

Pengolahan makanan di kantin tidak terlepas dari peran tenaga pengolahan makanan atau penjamah makanan dan dapur sebagai tempat pengolahan makanan.

Pengolahan makanan yang tepat akan mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau penularan penyakit melalui makanan. Proses kontaminasi makanan terbagi menjadi dua yaitu kontaminasi langsung yang berasal dari bahan mentah dan kontaminasi silang yang terjadi selama proses pengolahan. Sanitasi dan higiene menjadi aspek penting dalam lingkungan sekolah yang tidak dapat dipisahkan, khususnya di kantin sekolah.⁵

Sanitasi makanan merupakan usaha pencegahan yang mengutamakan kegiatan dan tindakan untuk menghindari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan dan minuman diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi masyarakat.⁴

Kantin merupakan tempat memasak makanan yang selanjutnya dihidangkan kepada konsumen sehingga kantin menjadi tempat penyebaran segala penyakit yang menggunakan media makanan dan minuman. Dengan demikian makanan dan minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik.⁴

Kantin sehat sekolah adalah suatu fasilitas atau unit kegiatan di sekolah yang memberi layanan pendukung bagi kesehatan warga sekolah. Kantin sehat harus dapat menyediakan makanan utama dan makanan ringan yang menyehatkan, yaitu bergizi, higienis, dan aman dikonsumsi oleh peserta didik dan warga sekolah lainnya.⁶

Salah satu masalah kesehatan yang terjadi akibat mengonsumsi makanan adalah keracunan makanan. Berdasarkan data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM. Pada tahun 2016 pula angka kesakitan akibat keracunan pangan merupakan kasus tertinggi setelah keracunan akibat binatang yaitu 2.123 kasus.⁷

Berdasarkan penelitian Susana dkk 2010, Kasus keracunan bisa diakibatkan oleh faktor kebersihan dari makanan dan food handler. di wilayah Depok, Jawa Barat menyebutkan bahwa sebanyak 41% sampel makanan yang diteliti terkontaminasi oleh bakteri E. coli. Escherichia coli (E. coli) merupakan salah satu indikator sanitasi yang paling banyak digunakan untuk menunjukkan

adanya masalah sanitasi. Bakteri E. coli yang terdapat dalam air atau makanan merupakan salah satu indikator patogen pada bahan pangan yang akan mengakibatkan timbulnya penyakit seperti diare ringan sampai berat atau keracunan.⁴

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, kantin sekolah dasar yang berada di wilayah Kecamatan Pontianak Barat didapatkan hasil bangunan kantin yang kokoh dan kuat dengan pencahayaan yang cukup terang serta lantai yang tidak licin dan kedap air. Pengelola makanan menjaga kebersihan tangan dengan baik dan berperilaku baik namun ditemukan beberapa masalah yaitu terdapat 55,27% kantin sekolah yang memiliki tempat cuci tangan tetapi tidak terdapat sabun dan alat pengering, 36,84% kantin yang memiliki tempat sampah namun tidak tertutup, beberapa kantin memiliki langit – langit yang berlubang dan tidak rata sebanyak 10,52%.⁸

Berdasarkan observasi yang saya lakukan di kantin SMA Adabiah Padang, saya menemukan pada bagian area pelayanan konsumen seperti tempat sampah tidak tertutup dan mempunyai wastafel tapi tidak terdapat sabun cuci tangan, dan toilet pengunjung tidak terpisah antara laki – laki dan perempuan, dalam persiapan dan pengolahan pangan penjamah tidak terdapat memakai masker atau hairnet rambut, dan kuku tangan terlihat panjang dan hitam, pada bagian alat pengering peralatan seperti kain lap tidak dalam kondisi bersih, terdapat juga lantai yang tidak rata.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang” Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk Mengetahui Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya Kondisi higiene sanitasi tempat pengolahan makanan di kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025
- b. Diketuainya kondisi higiene sanitasi peralatan pengolahan makanan di kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025
- c. Diketuainya kondisi higiene tenaga penjamah makanan di kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini yaitu Sanitasi tempat pengolahan, Sanitasi peralatan pengolahan dan Higiene tenaga penjamah makanan di kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta pengalaman dalam meneliti tentang gambaran higiene sanitasi makanan pada kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025.

2. Bagi Sekolah

- a. Sebagai bahan masukan bagi pihak sekolah tentang fasilitas yang ada di sekolah terutama fasilitas kantin SMA Adabiah padang
- b. Sebagai bahan masukan bagi pedagang di kantin SMA Adabiah padang dalam personal higiene tenaga penjamah makanan

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Makanan

Menurut WHO makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang harus dikonsumsi setiap saat. Makanan juga harus dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan.¹

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melestarikan kehidupannya, yaitu tumbuh, berkembang dan bereproduksi. Untuk mendapatkan makanan tersebut diperoleh dengan cara berburu atau dengan cara bercocok tanam, sebagai lahan untuk berburu dan bercocok tanam tempatnya adalah lingkungan. Oleh karena itu makanan merupakan salah satu kajian dari pakar lingkungan.⁹

Makanan yang dikonsumsi harus higiene, sehat, dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia, dan bakteri. Dalam kehidupan manusia dan setiap makhluk hidup makanan mempunyai peranan penting dan peranan tersebut dapat digambarkan sebagai berikut:

1. Setiap manusia memerlukan makanan untuk kelangsungan hidupnya.
2. Manusia yang terpenuhi semua kebutuhan makanannya akan terlindung dan terjamin dan memiliki tenaga kerja yang produktif, dan sebagainya.
3. Bahan makanan dapat merupakan media berkembang biak kuman penyakit atau dapat juga merupakan media perantara dalam penyebaran suatu penyakit.⁹

B. Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.¹

Tujuan Hygiene dan Sanitasi Makanan :

1. menjamin keamanan dan kemurnian makanan,
2. mencegah konsumen dari penyakit,
3. mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli,
4. mengurangi kerusakan/pemborosan makanan.
5. Hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya⁹

C. Pengertian Hygiene

Etimologi Hygiene berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan, Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan, Hygiene diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada.¹⁰

D. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah upaya Kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi Kesehatan lingkungan subjek, misalnya menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah, untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan.¹⁰

Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari makanan itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, sampai kepada penyajian/pendistribusian sehingga makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi kepada konsumen.¹¹

E. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Dalam proses pengolahan makanan, harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan.⁹

1. Pemilihan bahan makanan

- a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :
 - 1) daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
 - 2) jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
 - 3) makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
- b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
- c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :
 - 1) Makanan dikemas
 - a) Mempunyai label dan merk
 - b) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
 - c) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
 - d) Belum kadaluwarsa
 - e) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
 - 2) Makanan tidak dikemas
 - a) Baru dan segar
 - b) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
 - c) Tidak mengandung bahan berbahaya

2. Penyimpanan Bahan Makanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu
- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%
- g. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10oC.
- h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
 - 1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
 - 2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
 - 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu:

- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.

- b. Menu disusun dengan memperhatikan:
 - 1) Pemesanan dari konsumen
 - 2) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya
 - 3) Keragaman variasi dari setiap menu
 - 4) Proses dan lama waktu pengolahannya
 - 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- e. Peralatan
 - 1) Peralatan yang kontak dengan makanan
 - a) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (food grade) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
 - b) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam.
 - c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
 - d) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).
 - 2) Wadah penyimpanan makanan
 - a) Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).

- b) Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.
- 3) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
- 4) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (E.coli) dan kuman lainnya.
- 5) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
- f. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- g. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90°C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.
- h. Prioritas dalam memasak
 - 1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering
 - 2) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir
 - 3) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es
 - 4) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas
 - 5) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang
 - 6) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok
 - 7) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci

- i. Higiene penanganan makanan
 - 1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan
 - 2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

4. Penyimpanan Makanan Masak

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - 1) Angka kuman E. coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
- c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
- e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
- f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
- g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu

5. Pengangkutan Makanan

- a. Pengangkutan bahan makanan
 - 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
 - 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
 - 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.

- 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.
- b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap
 - 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
 - 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
 - 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
 - 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
 - 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
 - 6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 4°C.

6. Penyajian Makanan

- 1) setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
- 2) makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
- 3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
- 4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (food warmer/bean merry) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.

- 5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
- 6) *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
- 7) *Edible* part yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
- 8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

F. Persyaratan Pengolahan Makanan

Pengolahan bahan makanan adalah agar terciptanya makanan yang memenuhi syarat kesehatan, mempunyai cita rasa yang sesuai serta mempunyai bentuk yang merangsang selera. Tenaga pengolah makanan/ penjamah makanan Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar perannya. Penjamah makanan ini berpeluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.¹¹

1. Persiapan Tempat Pengolahan Makanan

- a. Bangunan terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak cemaran (bau, debu, asap, kotoran, vektor dan binatang pembawa penyakit dan pencemar
- b. Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi.
- c. Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan).
- d. Lantai rata dan mudah dibersihkan. Jika permukaan lantai tidak rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja.

- e. Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja. Lampu dilengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah, agar tidak membahayakan jika pecah atau jatuh.
- f. Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)
- g. Fasilitas sanitasi yang memadai.
- h. Tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (Tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara).
- i. Terpilah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik).¹²

2. Sanitasi Peralatan Pengolahan

- a. Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan.
- b. Harus terbuat dari bahan tara pangan (food grade). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.
- c. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering, dan terlindung dari bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.
- d. Harus dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
- e. Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
- f. Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.
- g. Wadah/pengangkut hasil produksi terbuat dari bahan yang kuat, dan mudah dibersihkan.

- h. Peralatan personal, peralatan kantor, dll yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan.
- i. Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan.

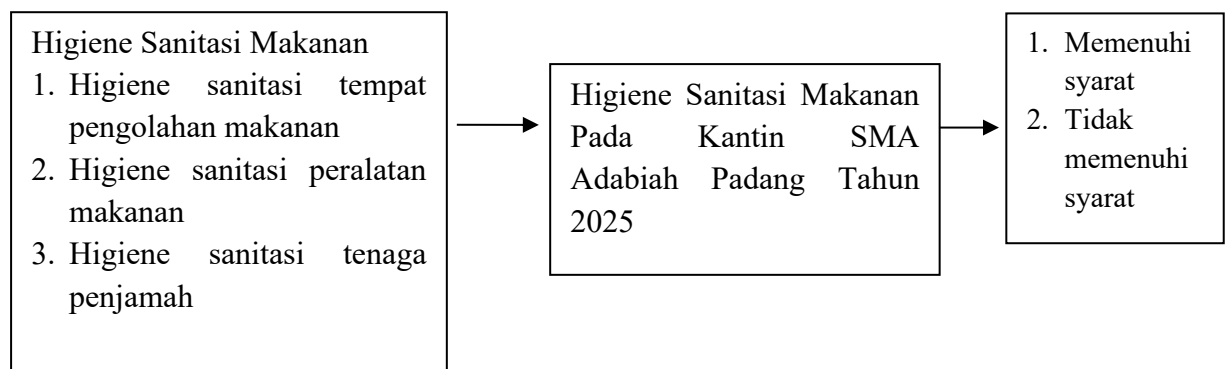
3. Higiene Tenaga Penjamah

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam dan diare sebaiknya tidak dilibatkan dahulu dalam proses pengolahan makanan. Jika terjadi luka penjamah harus menutup luka dengan pelindung kedap air misalnya, plester atau sarung tangan plastic.⁹

- a. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contoh diare, demam tifoid/ tifus, hepatitis A dll).
- b. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- c. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
- d. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
- e. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
- f. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dll) ketika mengolah pangan.
- g. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
- h. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitazer terlebih dahulu.

- i. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan).
- j. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun di fasilitas pelayanan kesehatan.
- k. Mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji

G. Alur Pikir



Gambar 2.1 Alur Pikir

H. Definsi Operasional

Tabel 2.1 Defenisi Operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Higiene Sanitasi Tempat pengolahan makanan di kantin SMA Adabiah Padang	Kebersihan tempat kegiatan pengolahan makanan dilaksanakan, terdiri dari, lokasi, ventilasi, pencahayaan, lantai, tempat sampah, wastafel	Observasi	Checklist	1. Tidak memenuhi syarat, jika $\geq 70\%$ 2. Memenuhi syarat, jika $< 70\%$	Ordinal
2	Sanitasi peralatan pengolahan	Kondisi alat yang terbebas dari kotoran yang digunakan dalam proses pengolahan makanan	Observasi	Checklist	1. Tidak memenuhi syarat, jika	Ordinal

		seperti sendok, pisau spatula, wajan, talenan, panci, saringan.			$\geq 70\%$ 2. Memenuhi syarat, jika $< 70\%$	
3.	Higiene tenaga penjamah	Kondisi penjamah makanan yang menjamah mulai dari kebersihan diri dari tenaga yang mengolah makanan.	Observasi	Checklist	1. Tidak memenuhi syarat, jika $\geq 70\%$ 2. Memenuhi syarat, jika $< 70\%$	Ordinal

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Desain penelitian ini bersifat deskriptif yaitu Menggambarkan Higiene Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025.

B. Waktu Dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Juni Tahun 2025.

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kantin SMA Adabiah Kota Padang yang berlokasi di Jalan Jati adabiah No 1, Kec Padang Timur Kota Padang.

C. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah tempat pengolahan makanan, peralatan pengolahan makanan dan tenaga penjamah.

D. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti secara obsevasi di kantin SMA Adabiah Padang untuk memperoleh data gambaran higiene sanitasi makanan pada kantin SMA Adabiah Padang, dilakukan dengan metode observasi menggunakan alat ukur checklist.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data pendukung yang sudah tersedia datanya. Bisa didapat dari profil SMA Adabiah Padang.

E. Pengolahan Data

Data diolah secara manual dengan cara membandingkan hasil penelitian di lapangan dengan peraturan Menteri No 17 Tahun 2024 tentang standran kegiatan usaha dan produk pada penyeleggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan¹³Berikut adalah langkah-langkah dalam pengolahan data.

1. Pengecekan Data (Editing)

Pengecekan data dilakukan setelah peneliti melakukan observasi ,lalu mengisikan pada lembaran checklist yang disediakan, kemudian setiap checklist yang diisikan tadi dicek kembali apakah ada kesalahan atau kelengkapan data yang diisi oleh responden pada saat pengambilan data di lapangan.

2. Pengkodean Data (Coding)

Untuk memberikan kode pada setiap data yang telah diperoleh untuk memudahkan dalam pengolahan data dan analisis lebih lanjut. Untuk pengkodean harus menggunakan angka (Numerik).

3. Memasukan Data (Entry)

Memasukan data yang sudah di beri kode ke dalam master tabel dari hasil checklist yang didapatkan.

4. Membersihkan Data (Cleaning)

Melihat kembali apakah data tersebut masih ada kesalahan atau tidak, kesalahan ini dapat terjadi ketika saat memindahkan data atau mengentry data ke komputer, maka dari itu dilakukan koreksi. Kemudian, data tersebut dikomputerisasi dan disajikan dalam bentuk tabel frekuensi.

F. Penyajian Data

Data yang disajikan dalam bentuk tabel frekuensi dengan menggambarkanhigiene sanitasi pengolahan makanan, sanitasi peralatan pengolahan, sanitasi tenaga penjamah pada kantin SMA Adabiah Padang.

G. Analisis Data

Data yang diperoleh tentang higiene sanitasi makanan di analisis secara univariat dan dideskripsikan dalam bentuk kalimat berdasarkan gambaran yang ada sehingga dapat diketahui bagaimana Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

SMA Adabiah Padang terletak di Jalan Jati Adabiah No.1, Jati, Kec. Padang Timur, Kota Padang, Sumatera Barat. Merupakan salah satu dari 6 sekolah dan 1 perguruan tinggi yang dinaungi oleh Yayasan Syarikat Oesaha (YSO) Adabiah, yang telah berdiri sejak masa penjajahan Belanda dan terkenal sebagai Yayasan Pendidikan Tertua di Sumatera Barat.

Secara geografis, SMA Adabiah Padang terletak di kawasan strategis di pusat Kota Padang, tepatnya di Kelurahan Jati Kecamatan Padang Timur.

1. Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Jati.
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan kawasan perumahan atau fasilitas sekolah lain di area Jati.
3. Sebelah Barat berbatasan langsung dengan Jalan Jati Adabiah yang merupakan jalan utama di kecamatan.
4. Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Jati, ada akses ke fasilitas Yayasan Adabiah (SMA Adabiah 2, SD, SMP, masjid, dsb.).

Fasilitas SMA Adabiah Padang memiliki gedung sekolah yang cukup dengan ruang kelas yang nyaman, laboratorium IPA dan komputer, perpustakaan, serta sarana olahraga seperti lapangan basket, voli. Selain itu, sekolah ini juga mendukung pengembangan karakter dan bakat siswa melalui berbagai kegiatan ekstrakurikuler, seperti Pramuka, Paskibra, seni musik, tahfiz, jurnalistik, dan organisasi siswa intra sekolah (OSIS).

B. Hasil Penelitian

1. Kondisi Tempat Pengolahan Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

Berdasarkan Hasil Penelitian yang dilakukan terhadap Kondisi Tempat Pengolahan Kantin SMA Adabiah Padang, didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Tempat Pengolahan Makanan di Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

Tempat Pengolahan makanan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak Memenuhi Syarat	2	28,6
Memenuhi Syarat	5	71,4
Jumlah	7	100

Berdasarkan tabel 4.1 Dapat dilihat bahwa dari 7 kantin , untuk Tempat Pengolahan Makanan yang memenuhi syarat yaitu 5 kantin (71,4%)

2. Kondisi Sanitasi Peralatan Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

Berdasarkan Hasil Penelitian yang di lakukan terhadap Kondisi Peralatan Kantin SMA Adabiah Padang di dapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan di Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

Sanitasi Peralatan Pengolahan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak memenuhi syarat	3	42,9
Memenuhi Syarat	4	57,1
Jumlah	7	100

Berdasarkan tabel 4.2.Dapat dilihat bahwa dari 7 kantin , untuk Sanitasi peralatan pengolahan makanan yang memenuhi syarat yaitu 4 kantin (57,1%).

3. Kondisi Sanitasi Tenaga Penjamah Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

Berdasarkan Hasil Penelitian yang di lakukan terhadap Kondisi Tenaga Penjamah Kantin SMA Adabiah Padang di dapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Higiene Tenaga Penjamah Pengolahan Makanan di Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

Sanitasi Tenaga Penjamah Pengolahan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
Tidak memenuhi Syarat	5	71,4
Memenuhi Syarat	2	28,6
Jumlah	7	100

Berdasarkan tabel 4.3.Dapat dilihat bahwa dari 7 kantin , untuk Higiene Tenaga Penjamah Pengolahan Makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu 5 kantin 71,4%

C. Pembahasan

1. Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

Berdasarkan hasil Penelitian menunjukkan bahwa dari 7 kantin yang diamati di SMA Adabiah Padang, sebagian besar (71,4%) memenuhi syarat higiene sanitasi tempat pengolahan makanan yaitu kantin yang berjualan soto dan miso, pecel ayam, nasi goreng, dimsum, seperti keberadaan ventilasi, pencahayaan yang cukup, lantai yang bersih dan tidak licin. sebagian kecil (28,6%) yang berjualan ayam geprek dan mie padeh tidak memenuhi syarat. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas tempat pengolahan makanan di kantin sekolah tersebut telah memenuhi aspek kebersihan dan sanitasi,Masih terdapat beberapa catatan penting terkait kantin yang belum memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian, masih ditemukan wastafel tanpa sabun, serta kondisi dapur yang tidak sepenuhnya tertutup dari kemungkinan kontaminasi silang dan tempat sampah yang tidak tertutup dan menggunakan kardus dan lantai yang tidak rata. Hal ini perlu diperbaiki karena tempat pengolahan makanan yang tidak higienis dapat menjadi sumber penyebaran penyakit bawaan makanan seperti diare, tifus, atau keracunan makanan.

Menurut buku pedoman higiene sanitasi sentra pangan jajanan/ kantin bagaimana sanitasi tempat pengolahan yang baik yaitu tempat sampah yang terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya, lantai rata dan mudah dibersihkan, jika permukaan lantai tidak rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja.¹⁷

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Cici Dwi Mujiza Sari tentang Evaluasi manajemen higiene dan sanitasi pada kios kantin SMA N 1 Mantup (2023) pada kondisi pencahayaan pada ruangan cukup karena cahaya dari matahari langsung, dan keberadaan ventilasi (tidak pengap), lantai bersih dan tidak licin.¹⁵

Sementara itu, jika di bandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ni Luh Putu Purnama Dewi tentang sanitasi kantin di sekolah menengah pertama (2018) pada kondisi bangunan dan fasilitas dengan jumlah 4 kantin di peroleh 2 kantin tidak termasuk memenuhi syarat (50%), pada kondisi bangunan dan fasilitas pada kantin C ada item yang kurang yaitu tidak tersedia tempat cuci peralatan makanan dan minuman dengan air mengalir, dan masih ditemukannya penggunaan kardus dan plastik sebagai tempat penampungan sampah serta ditemukan banyak tempat sampah yang tidak memiliki tutup.¹⁶

Tempat Pengolahan Makanan adalah area utama di mana makanan disiapkan dan dimasak. Jika tempat ini tidak memenuhi standar sanitasi, maka kemungkinan besar akan terjadi kontaminasi baik dari udara, lingkungan, maupun dari peralatan yang digunakan. Misalnya, lantai yang tidak rata dan licin dapat menyebabkan genangan air, tempat berkembang biaknya mikroorganisme, dan juga berisiko terhadap keselamatan kerja. Selain itu, tidak tersedianya sabun atau tempat sampah yang tertutup membuat potensi penyebaran bakteri semakin besar. Oleh karena itu, sangat penting memastikan tempat pengolahan makanan bebas dari risiko-risiko tersebut agar makanan yang disajikan aman dikonsumsi oleh siswa.

Untuk mengatasi permasalahan pada tempat pengolahan makanan, agar seluruh kantin menyediakan fasilitas dasar seperti wastafel dengan sabun dan

pengering tangan, serta memastikan tempat sampah tertutup dan tidak menggunakan kardus karena kardus mudah rusak dan tidak tahan air. Selain itu, lantai dapur sebaiknya diratakan agar air tidak menggenang dan tidak menyebabkan kecelakaan kerja. Ventilasi dan pencahayaan juga perlu dijaga, karena udara yang lembap dan gelap bisa menjadi tempat berkembang biaknya bakteri.

2. Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan di Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 7 kantin SMA Adabiah Padang, ditemukan bahwa sebagian besar (57,1%) kantin yang berjualan mie jebew, lontong, seafood, nasi goreng, molen telah memenuhi syarat sanitasi peralatan pengolahan makanan, sebagian kecil (42,9%) kantin yang berjualan soto, miso, pecel ayam, mie padeh masih belum memenuhi syarat. Peralatan yang memenuhi syarat umumnya terbuat dari bahan tahan karat (food grade), tidak retak, tidak berkarat, serta disimpan dalam kondisi bersih dan kering, selain itu peralatan juga mudah dijangkau. Pada Kantin yang belum memenuhi syarat, ditemukan peralatan yang tampak kusam, serta disimpan tanpa perlindungan yang memadai. Keadaan ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi mikrobiologis seperti dari bakteri *Escherichia coli* atau jamur yang berbahaya bagi kesehatan konsumen, khususnya siswa. Oleh karena itu, perlu adanya pengawasan dan edukasi rutin kepada pengelola kantin mengenai pentingnya penggunaan dan perawatan peralatan yang sesuai standar sanitasi.

Menurut buku pedoman higiene sanitasi sentra pangan jajanan/ kantin bagaimana sanitasi peralatan pengolahan yang baik yaitu adanya meja atau rak/ lemari untuk menyimpan peralatan agar terhindar dari kontaminasi luar, dan peralatan harus terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat yang tidak akan memindahkan zat beracun, bau atau rasa lain dan bebas dari lubang atau retakan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Indah Nofita tentang higiene sanitasi makanan kantin di kampus universitas muhammadiyah jakarta (2021) pada kondisi sanitasi peralatan tidak adanya tempat untuk

menyimpan peralatan. Menyimpan peralatan yang tidak sesuai dengan tempatnya dapat menimbulkan terkontaminasi kuman pada peralatan.¹⁸

Sementara itu, jika di bandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh Aisyah Puspitasari Suherman (2013) tentang “Praktik higiene sanitasi penjamah dan sanitasi peralatan makanan jajanan anak sekolah dasar(2013) kondisi sanitasi peralatan untuk penggunaan ulang peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai, hal ini menunjukkan bahwa penggunaan peralatan makanan yang seharusnya sekali pakai, justru digunakan berulang kali tanpa melalui proses pembersihan dan sanitasi yang benar.¹⁹

Peralatan yang tidak bersih, berkarat, atau retak sangat berisiko menjadi media penularan penyakit, Kotoran atau sisa makanan bisa menempel di celah-celah kecil, dan meskipun sudah dicuci, bakteri tetap bisa berkembang di sana. Selain itu, jika peralatan tidak disimpan di tempat tertutup atau bersih, maka kemungkinan terkontaminasi oleh debu, serangga, atau hewan pengerat sangat besar.

Untuk mengatasi permasalahan kebersihan peralatan pengolahan makanan, Peralatan yang sudah kusam, retak, atau berkarat sebaiknya segera diganti dengan yang baru dan memenuhi standar food grade, Setiap kantin wajib menyediakan rak atau lemari penyimpanan tertutup untuk menyimpan peralatan dapur, agar tidak terpapar debu dan serangga, Pencucian peralatan harus dilakukan dengan air mengalir dan sabun, serta dikeringkan dengan baik sebelum disimpan, agar tidak lembap dan berjamur.

3. Higiene Tenaga Penjamah Pengolahan Makanan di Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025

Berdasarkan hasil penelitian terhadap kondisi higiene tenaga penjamah makanan di kantin SMA Adabiah Padang, terdapat masing masing semua kantin berjumlah 18 penjamah menunjukkan sebagian kecil (28,6%) yang berjualan soto, pecel ayam yang memiliki tenaga penjamah makanan dengan higiene personal yang memenuhi syarat, sebagian besar (71,4%) yang berjualan miso, dimsum, mie jebew, nasi goreng, molen, ayam geprek, belum memenuhi syarat. Kondisi yang ideal seharusnya mencakup penjamah yang

tidak sedang sakit, menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut dan pakaian, serta menggunakan perlengkapan pelindung diri seperti celemek, dan penutup kepala saat mengolah makanan. Masih Banyak Penjamah Makanan yang tidak memakai masker, celemek dalam kondisi kotor, kuku panjang dan hitam, serta tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan. Perilaku tersebut sangat berisiko dalam menyebarkan penyakit melalui makanan, terutama penyakit yang ditularkan melalui saluran pencernaan. penelitian ini menjadi bukti penting bahwa meskipun sebagian penjamah sudah menunjukkan kesadaran akan kebersihan, praktik di lapangan masih belum optimal dan perlu dilakukan pelatihan serta pengawasan berkelanjutan.

Tenaga Penjamah adalah orang yang memiliki kontak langsung dengan makanan, sehingga kondisi kesehatannya, kebersihan tubuhnya, dan cara ia menangani makanan sangat memengaruhi kualitas dan keamanan makanan. Penjamah makanan sebaiknya tidak sedang sakit, tidak merokok saat mengolah makanan, menggunakan alat pelindung diri (masker, celemek, penutup kepala), serta rajin mencuci tangan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang di lakukan oleh Erin Rahmi Ramadhani tentang higiene sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah dasar (2016) yang mana hasil penelitian 28,57% yang memenuhi syarat kebersihan rambut, kuku, dan yang belum memenuhi syarat 71,43%.²⁰

Sementara itu, jika di bandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh Safira Mawarsari tentang “ Analisis Kondisi Sanitasi dan Higiene di Kantin SMA N 2 Pare Kediri (2020) kondisi tenaga penjamah menunjukkan 100% memenuhi syarat, hal ini menunjukkan bahwa higiene di kantin SMA N 2 Pare Kediri memiliki kesadaran yang tinggi terhadap kebersihan tenaga penjamah.⁵

Menurut buku pedoman higiene sanitasi sentra pangan jajanan/ kantin bagaimana sanitasi tenaga penjamah makanan yang baik yaitu menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker, dan tutup kepala) dan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah, berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.

Keberadaan Tenaga Penjamah menjadi faktor yang sangat krusial karena mereka adalah pihak yang bersentuhan langsung dengan makanan dari proses awal hingga makanan disajikan kepada konsumen. Oleh karena itu, tingkat kebersihan dan perilaku tenaga penjamah sangat menentukan kualitas dan keamanan makanan yang dikonsumsi siswa. Selain itu, celemek dan pakaian kerja yang kotor bisa menjadi tempat menempelnya debu, kuman, atau bahkan sisa makanan yang basi, yang ketika bersentuhan dengan makanan bisa mencemari makanan secara tidak langsung. Begitu juga dengan rambut yang tidak ditutup, yang bisa rontok ke makanan. Hal-hal seperti ini sering dianggap sepele, padahal justru sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang disajikan.

Untuk mengatasi permasalahan pada tenaga penjamah untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran melalui pelatihan rutin dan saran tentang pentingnya kebersihan pribadi dalam pengolahan makanan, semua tenaga penjamah harus menggunakan alat pelindung diri seperti masker, celemek dan juga harus menjaga kebersihan kuku.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah dilakukanya penelitian tentang gambaran higiene sanitasi makanan di kantin SMA Adabiah Padang tersebut disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan hasil penelitian tempat pengolahan makanan Sebagian kecil kantin tidak memenuhi persyaratan dengan persentase 28,6%. Hal ini terlihat dari tidak tersedianya wastafel tanpa sabun, tempat sampah yang masih memakai kardus, lantai yang tidak rata dan licin.
2. Berdasarkan hasil penelitian peralatan pengolahan makanan Sebagian kecil kantin tidak memenuhi persyaratan dengan persentase 42,9%. Hal ini menunjukkan masih banyak kantin yang tidak menerapkan kebersihan peralatan dengan baik.
3. Berdasarkan hasil penelitian higiene tenaga penjamah Sebagian besar kantin tidak memenuhi persyaratan dengan persentase 71,4%. Hal menunjukkan masih banyak tenaga penjamah yang tidak memakai masker, celemek, dan tutup kepala, kuku berwarna dan panjang.

B. Saran

1. Bagi Kantin
 - a. Tempat Pengolahan kantin

Untuk memperhatikan kondisi tempat pengolahan makanan, disarankan agar kantin menyediakan wastafel yang dilengkapi sabun, agar tangan bisa dicuci dengan bersih dan mencegah penularan penyakit, tempat sampah sebaiknya tertutup, mudah dibersihkan, dan menggunakan kantong plastik agar lebih higienis, jangan menggunakan kardus sebagai tempat sampah karena sulit dibersihkan dan mudah rusak, Untuk lantai yang tidak rata sebaiknya diratakan agar tidak licin dan kedap air, jika lantai tidak rata bisa menyebabkan genangan air dan memicu kecelakaan kerja dan jika lantai licin sebagai membersihkan lantai dengan rutin, dan menggunakan karpet anti slip.

b. Peralatan kantin

Untuk memperhatikan kondisi peralatan makanan seperti peralatan yang tampak kusam sebaiknya peralatan harus terbuat dari bahan anti karat dan tidak mudah rusak, dan menyediakan tempat penyimpanan peralatan seperti rak/ lemari.

c. Tenaga Penjamah

Untuk memperhatikan kondisi tenaga penjamah makanan seperti menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker, dan tutup kepala) dan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah, berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.

2. Bagi Peneliti Selanjunya

Bagi penelitian disarankan melakukan penelitian serupa agar meneliti sanitasi tempat pengolahan, sanitasi peralatan dan sanitasi penjamah makanan, agar kondisi sanitasi kantin dapat diketahui secara menyeluruh.

DAFTAR PUSTAKA

1. Irawan, D. W. P. Prinsip - Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman. *Poltekkes Kemenkes Surabaya* 53–69 (2022).
2. Presiden RI. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan. *Undang-Undang* 1–300 (2023).
3. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Kesehatan Lingkungan. 1–179 (2023).
4. Nurmala Sari¹, Irnawati Marsaulina², I. C. & 1Program. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Menengah Atas (Sma) Negeri Dan Swasta Di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012 Nurmala. 1–11 (2012).
5. Teknik, F., Surabaya, U. N., Teknik, F., Surabaya, U. N. & Info, A. Analisis Kondisi Sanitasi Dan Higiene Di Kantin Sma Negeri 2 Pare Kediri. **9**, 822–828 (2020).
6. wahyuningsih umi, hendriani widya wiwit, akbar wahyu. *kantin sehat*. (2020).
7. Mabruroh, F. Distribusi Sumber Keracunan Pangan di Dki Jakarta Berdasarkan Laporan Kasus Sentra Informasi Keracunan Nasional–BPOM RI. *Repository.Uinjkt.Ac.Id* (2018).
8. Higiene, G., Kantin, S., Dasar, S., Wilayah, D. & Pontianak, K. Journal of Environmental Health and Sanitation Technology. **2**, 46–50 (2023).
9. Indasah. *Sanitasi, Kesehatan Lingkungan dan K3*. (deppublish, 2017).
10. Asiva Noor Rachmayani. *Hygiene Sanitasi Dan K3*. (2015).
11. Rakhmawati, N. & Hadi, W. Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu***6**, 79–87 (2015).
12. Ri, Kementerian Kesehatan, rahpien yuswani, tutut indra, endang widyastuti, adhi sambodo, ela edithya. Pedoman Higiene Sanitasi Sentra Pangan Jajanan/Kantin. 1–84 (2021).
13. permenkes 17 tahun 2024 tentang standar kegiatan usaha dan produk pada penyeleggaran perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan. 1–253 (2024).
14. Kemenkes RI. Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. **53**, 1689–1699 (2011).
15. Sari, C. D. M., Syakbanah, N. L., Putri, M. S. A. & Aniriani, G. W. Evaluasi Manajemen Higiene Dan Sanitasi Pada Kios Kantin Sma Negeri 1 Mantup. *J. Kesehat. Tambusai***4**, 5701–5714 (2023).
16. Luh, N., Purnama, P. & Suyasa, I. N. G. Gambaran Sanitasi Kantin Di

Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Kuta Selatan Kabupaten Badung Tahun 2018. **10**, 1–8

17. Ri, Kementerian Kesehatan, rahpien yuswani, tutut indra, endang widyastuti, adhi sambodo, ela edithya. *pedoman higiene sanitasi sentra pangan jajanan/kantin*. (2021).
18. Nofita, I. *et al.* Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Pada Kantin di Kampus Universitas Muhammadiyah Jakarta Tahun 2021. **22**, (2023).
19. Suherman, A. P., Ane, R. La & Ibrahim, E. Praktik Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada Sd Di Kel . Antang Kec . Manggala Kota Makassar Hygiene Practices Of Food Handlersand Street Food Utensils Sanitationat Elementary Schools In Antang Sub-District Manggala District Makassar City. 103–108 (2013).
20. Dan, H., Makanan, S., Di, J., Sekolah, K. & Di, D. Higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah dasar di kecamatan buke kabupaten konawe selatan tahun 2016. **2**, 1–12

LAMPIRAN 1

Kantin 1

LEMBAR CHECKLIST KONDISI SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN

Nama Kantin : kantin Sri
Nama Pemilik : Sri
Makanan yang di jual : Soto
Jumlah Penjamah : 3 Penjamah

A. Tempat Pengolahan Makanan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Lokasi dapur pengolahan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	√	
2.	Tidak tercium bau tidak sedap dari sumber pencemaran	√	
3.	Penerangan cukup (memiliki ventilasi)	√	
4.	Tersedianya tempat sampah yang cukup dan memiliki tutup		√
5.	Lantai:		
	a) Bersih dan terpelihara sebelum dan sesudah bekerja	√	
	b) Tidak licin		√
	c) Kering/tidak terdapat genangan air	√	
6.	Pencahayaan;		
	a) Pencahayan alam maupun buatan cukup untuk bekerja	√	
	b) Lampu di lengkapi dengan pelindung atau		√

	menggunakan materialm yang tidak mudah pecah		
7.	Tempat Sampah;		
	a) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup,mudah di bersihkan,dilapisi kantong plastik		√
	b) Terpilah antara sampah organik dan anorganik		√
8.	Wastafel:		
	a) Jumlah Cukup		√
	b) Tersedia air mengalir/kran		√
	c) Tersedia sabun cuci tangan		√
	d) Tersedia pengering tangan(lap tangan yang bersih/ tisu)		√
9.	Ruangan pengolahan makanan tidak boleh terhubung langsung dengan toilet/jamban	√	
10.	Konstruksi bangunan harus kokoh dan aman	√	

B. Sanitasi Peralatan Pengolahan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tersedia tempat pencucian peralatan	√	
2.	Peralatan diletakan ditempat yang aman dan mudah terjangkau		√
3.	Peralatan pengolahan terbuat dari anti karat		√
4.	Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah pecah/retak	√	
5.	Peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat	√	
6.	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih dan kering agar terlindung dari pencemaran vektor, tikus dan hewan		√

	lainya		
7.	Keadaan peralatan bersih dan layak digunakan saat mengelola makanan	√	

C. Higiene Tenaga Penjamah

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tidak mengidam penyakit mudah menular (batuk,pilek, influenza, diare,penyakit perut, sejenisnyadan penyakit bawaan kuman		√
2.	Mengambil makanan matang harus dengan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjepit makanan.		√
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut ,kuku, pakaian	√	
4.	Memakai masker, celemek dan tutup kepala ketika mengelola makanan	√	
5.	Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan		√
6.	Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan		√
7.	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan	√	

Memenuhi Syarat $\geq 70\%$

Tidak memenuhi syarat $< 70\%$

Kantin 2

LEMBAR CHECKLIST KONDISI SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN

Nama Kantin : kantin reni
Nama Pemilik : reni
Makanan yang di jual : miso
Jumlah Penjamah : 3 penjamah

A. Tempat Pengolahan Makanan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Lokasi dapur pengolahan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	√	
2.	Tidak tercium bau tidak sedap dari sumber pencemaran	√	
3.	Penerangan cukup (memiliki ventilasi)	√	
4.	Tersedianya tempat sampah yang cukup dan memiliki tutup		√
5.	Lantai:		
	a) Bersih dan terpelihara sebelum dan sesudah bekerja	√	
	b) Tidak licin		√
	c) Kering/tidak terdapat genangan air	√	
6.	Pencahayaan;		
	a) Pencahayan alam maupun buatan cukup untuk bekerja	√	
	b) Lampu di lengkapi dengan pelindung atau menggunakan materialm yang tidak mudah		√

	pecah		
7.	Tempat Sampah;		
	a) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah di bersihkan, dilapisi kantong plastik		√
	b) Terpilah antara sampah organik dan anorganik		√
8.	Wastafel:		
	a) Jumlah Cukup		√
	b) Tersedia air mengalir/kran		√
	c) Tersedia sabun cuci tangan		√
	d) Tersedia pengering tangan(lap tangan yang bersih/ tisu)		√
9.	Ruangan pengolahan makanan tidak boleh terhubung langsung dengan toilet/jamban	√	
10.	Konstruksi bangunan harus kokoh dan aman	√	

B. Sanitasi Peralatan Pengolahan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tersedia tempat pencucian peralatan		√
2.	Peralatan diletakan ditempat yang aman dan mudah terjangkau	√	
3.	Peralatan pengolahan terbuat dari anti karat	√	
4.	Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah pecah/retak	√	
5.	Peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat		√
6.	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih dan kering agar terlindung dari pencemaran vektor, tikus dan hewan lainnya		√

7.	Keadaan peralatan bersih dan layak digunakan saat mengelola makanan	√	
----	---	---	--

C. Higiene Tenaga Penjamah

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tidak mengidam penyakit mudah menular (batuk,pilek, influenza, diare,penyakit perut, sejenisnyadan penyakit bawaan kuman		√
2.	Mengambil makanan matang harus dengan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjepit makanan.	√	
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut ,kuku, pakaian		√
4.	Memakai masker, celemek dan tutup kepala ketika mengelola makanan	√	
5.	Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan		√
6.	Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan	√	
7.	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan		√

Memenuhi Syarat $\geq 70\%$

Tidak memenuhi syarat $< 70\%$

Kantin 3

LEMBAR CHECKLIST KONDISI SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN

Nama Kantin : kantin atik
Nama Pemilik : atik
Makanan yang di jual : pecel ayam
Jumlah penjamah : 2 penjamah

A. Tempat Pengolahan Makanan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Lokasi dapur pengolahan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	√	
2.	Tidak tercium bau tidak sedap dari sumber pencemaran	√	
3.	Penerangan cukup (memiliki ventilasi)	√	
4.	Tersedianya tempat sampah yang cukup dan memiliki tutup		√
5.	Lantai:		
	a) Bersih dan terpelihara sebelum dan sesudah bekerja	√	
	b) Tidak licin		√
	c) Kering/tidak terdapat genangan air	√	
6.	Pencahayaan;		
	a) Pencahayan alam maupun buatan cukup untuk bekerja	√	
	b) Lampu di lengkapi dengan pelindung atau menggunakan materialm yang tidak mudah pecah		√

7.	Tempat Sampah;		
	a) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah di bersihkan, dilapisi kantong plastik		√
	b) Terpilah antara sampah organik dan anorganik		√
8.	Wastafel:		
	a) Jumlah Cukup		√
	b) Tersedia air mengalir/kran		√
	c) Tersedia sabun cuci tangan		√
	d) Tersedia pengering tangan(lap tangan yang bersih/ tisu)		√
9.	Ruangan pengolahan makanan tidak boleh terhubung langsung dengan toilet/jamban	√	
10.	Konstruksi bangunan harus kokoh dan aman	√	

B. Sanitasi Peralatan Pengolahan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tersedia tempat pencucian peralatan	√	
2.	Peralatan diletakan ditempat yang aman dan mudah terjangkau	√	
3.	Peralatan pengolahan terbuat dari anti karat	√	
4.	Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah pecah/retak	√	
5.	Peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat	√	
6.	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih dan kering agar terlindung dari pencemaran vektor, tikus dan hewan lainnya	√	
7.	Keadaan peralatan bersih dan layak digunakan saat	√	

	mengelola makanan		
--	-------------------	--	--

C. Higiene Tenaga Penjamah

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tidak mengidam penyakit mudah menular (batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut, sejenisnyadan penyakit bawaan kuman	√	
2.	Mengambil makanan matang harus dengan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjepit makanan.		√
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian	√	
4.	Memakai masker, celemek dan tutup kepala ketika mengelola makanan		√
5.	Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan	√	
6.	Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan		√
7.	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan		√

Memenuhi Syarat $\geq 70\%$

Tidak memenuhi syarat $< 70\%$

Kantin 4

LEMBAR CHECKLIST KONDISI SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN

Nama Kantin : kantin ririn
Nama Pemilik : ririn
Makanan yang di jual : nasi goreng
Jumlah penjamah : 2 penjamah

A. Tempat Pengolahan Makanan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Lokasi dapur pengolahan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit		√
2.	Tidak tercium bau tidak sedap dari sumber pencemaran		√
3.	Penerangan cukup (memiliki ventilasi)	√	
4.	Tersedianya tempat sampah yang cukup dan memiliki tutup		√
5.	Lantai:		
	a) Bersih dan terpelihara sebelum dan sesudah bekerja		√
	b) Tidak licin	√	
	c) Kering/tidak terdapat genangan air		√
6.	Pencahayaan;		
	a) Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja	√	
	b) Lampu di lengkapi dengan pelindung atau menggunakan materialm yang tidak mudah		√

	pecah		
7.	Tempat Sampah;		
	a) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah di bersihkan, dilapisi kantong plastik		√
	b) Terpilah antara sampah organik dan anorganik		√
8.	Wastafel:		
	a) Jumlah Cukup	√	
	b) Tersedia air mengalir/kran	√	
	c) Tersedia sabun cuci tangan		√
	d) Tersedia pengering tangan(lap tangan yang bersih/ tisu)		√
9.	Ruangan pengolahan makanan tidak boleh terhubung langsung dengan toilet/jamban	√	
10.	Konstruksi bangunan harus kokoh dan aman		√

B. Sanitasi Peralatan Pengolahan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tersedia tempat pencucian peralatan	√	
2.	Peralatan diletakan ditempat yang aman dan mudah terjangkau		√
3.	Peralatan pengolahan terbuat dari anti karat	√	
4.	Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah pecah/retak	√	
5.	Peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat		√
6.	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih dan kering agar terlindung dari pencemaran vektor, tikus dan hewan lainnya		√

7.	Keadaan peralatan bersih dan layak digunakan saat mengelola makanan	√	
----	---	---	--

C. Higiene Tenaga Penjamah

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tidak mengidam penyakit mudah menular (batuk,pilek, influenza, diare,penyakit perut, sejenisnyadan penyakit bawaan kuman		√
2.	Mengambil makanan matang harus dengan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjepit makanan.		√
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut ,kuku, pakaian	√	
4.	Memakai masker, celemek dan tutup kepala ketika mengelola makanan		√
5.	Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan		√
6.	Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan		√
7.	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan		√

Memenuhi Syarat $\geq 70\%$

Tidak memenuhi syarat $< 70\%$

Kantin 5

LEMBAR CHECKLIST KONDISI SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN

Nama Kantin : kantin meri
Nama Pemilik :meri
Makanan yang di jual : seafood
Jumlah penjamah :2 penjamah

A. Tempat Pengolahan Makanan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Lokasi dapur pengolahan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit	√	
2.	Tidak tercium bau tidak sedap dari sumber pencemaran	√	
3.	Penerangan cukup (memiliki ventilasi)	√	
4.	Tersedianya tempat sampah yang cukup dan memiliki tutup		√
5.	Lantai:		
	a) Bersih dan terpelihara sebelum dan sesudah bekerja	√	
	b) Tidak licin		√
	c) Kering/tidak terdapat genangan air	√	
6.	Pencahayaan;		
	a) Pencahayan alam maupun buatan cukup untuk bekerja	√	
	b) Lampu di lengkapi dengan pelindung atau menggunakan materialm yang tidak mudah		√

	pecah		
7.	Tempat Sampah;		
	a) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah di bersihkan, dilapisi kantong plastik		√
	b) Terpilah antara sampah organik dan anorganik		√
8.	Wastafel:		
	a) Jumlah Cukup	√	
	b) Tersedia air mengalir/kran		√
	c) Tersedia sabun cuci tangan		√
	d) Tersedia pengering tangan(lap tangan yang bersih/ tisu)	√	
9.	Ruangan pengolahan makanan tidak boleh terhubung langsung dengan toilet/jamban	√	
10.	Konstruksi bangunan harus kokoh dan aman	√	

B. Sanitasi Peralatan Pengolahan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tersedia tempat pencucian peralatan	√	
2.	Peralatan diletakan ditempat yang aman dan mudah terjangkau	√	
3.	Peralatan pengolahan terbuat dari anti karat	√	
4.	Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah pecah/retak	√	
5.	Peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat	√	
6.	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih dan kering agar terlindung dari pencemaran vektor, tikus dan hewan lainnya	√	

7.	Keadaan peralatan bersih dan layak digunakan saat mengelola makanan	√	
----	---	---	--

C. Higiene Tenaga Penjamah

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tidak mengidam penyakit mudah menular (batuk,pilek, influenza, diare,penyakit perut, sejenisnyadan penyakit bawaan kuman	√	
2.	Mengambil makanan matang harus dengan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjepit makanan.		√
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut ,kuku, pakaian	√	
4.	Memakai masker, celemek dan tutup kepala ketika mengelola makanan		√
5.	Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan		√
6.	Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan	√	
7.	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan	√	

Memenuhi Syarat $\geq 70\%$

Tidak memenuhi syarat $< 70\%$

Kantin 6

LEMBAR CHECKLIST KONDISI SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN

Nama Kantin : kantin del
Nama Pemilik : del
Makanan yang di jual : ayam geprek
Jumlah penjamah :3 penjamah

A. Tempat Pengolahan Makanan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Lokasi dapur pengolahan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit		√
2.	Tidak tercium bau tidak sedap dari sumber pencemaran		√
3.	Penerangan cukup (memiliki ventilasi)	√	
4.	Tersedianya tempat sampah yang cukup dan memiliki tutup		√
5.	Lantai:		
	a) Bersih dan terpelihara sebelum dan sesudah bekerja		√
	b) Tidak licin	√	
	c) Kering/tidak terdapat genangan air	√	
6.	Pencahayaan;		
	a) Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja	√	
	b) Lampu di lengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah		√

	pecah		
7.	Tempat Sampah;		
	a) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah di bersihkan, dilapisi kantong plastik		√
	b) Terpilah antara sampah organik dan anorganik		√
8.	Wastafel:		
	a) Jumlah Cukup		√
	b) Tersedia air mengalir/kran		√
	c) Tersedia sabun cuci tangan		√
	d) Tersedia pengering tangan(lap tangan yang bersih/ tisu)		√
9.	Ruangan pengolahan makanan tidak boleh terhubung langsung dengan toilet/jamban	√	
10.	Konstruksi bangunan harus kokoh dan aman	√	

B. Sanitasi Peralatan Pengolahan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tersedia tempat pencucian peralatan	√	
2.	Peralatan diletakan ditempat yang aman dan mudah terjangkau	√	
3.	Peralatan pengolahan terbuat dari anti karat	√	
4.	Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah pecah/retak	√	
5.	Peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat	√	
6.	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih dan kering agar terlindung dari pencemaran vektor, tikus dan hewan lainnya		√

7.	Keadaan peralatan bersih dan layak digunakan saat mengelola makanan	√	
----	---	---	--

C. Higiene Tenaga Penjamah

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tidak mengidam penyakit mudah menular (batuk,pilek, influenza, diare,penyakit perut, sejenisnyadan penyakit bawaan kuman	√	
2.	Mengambil makanan matang harus dengan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjepit makanan.		√
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut ,kuku, pakaian	√	
4.	Memakai masker, celemek dan tutup kepala ketika mengelola makanan		√
5.	Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan		√
6.	Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan	√	
7.	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan		√

Memenuhi Syarat $\geq 70\%$

Tidak memenuhi syarat $< 70\%$

Kantin 7

LEMBAR CHECKLIST KONDISI SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN

Nama Kantin : kantin ita
Nama Pemilik : ita
Makanan yang di jual : dimsum
Jumlah penjamah : 3 penjamah

A. Tempat Pengolahan Makanan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Lokasi dapur pengolahan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit		√
2.	Tidak tercium bau tidak sedap dari sumber pencemaran	√	
3.	Penerangan cukup (memiliki ventilasi)	√	
4.	Tersedianya tempat sampah yang cukup dan memiliki tutup		√
5.	Lantai:		
	a) Bersih dan terpelihara sebelum dan sesudah bekerja	√	
	b) Tidak licin		√
	c) Kering/tidak terdapat genangan air	√	
6.	Pencahayaan;		
	a) Pencahayan alam maupun buatan cukup untuk bekerja	√	
	b) Lampu di lengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah		√

7.	Tempat Sampah;		
	a) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah di bersihkan, dilapisi kantong plastik		√
	b) Terpilah antara sampah organik dan anorganik		√
8.	Wastafel:		
	a) Jumlah Cukup		√
	b) Tersedia air mengalir/kran		√
	c) Tersedia sabun cuci tangan		√
	d) Tersedia pengering tangan(lap tangan yang bersih/ tisu)	√	
9.	Ruangan pengolahan makanan tidak boleh terhubung langsung dengan toilet/jamban	√	
10.	Konstruksi bangunan harus kokoh dan aman	√	

B. Sanitasi Peralatan Pengolahan

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tersedia tempat pencucian peralatan	√	
2.	Peralatan diletakan ditempat yang aman dan mudah terjangkau	√	
3.	Peralatan pengolahan terbuat dari anti karat	√	
4.	Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah pecah/retak	√	
5.	Peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat		√
6.	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih dan kering agar terlindung dari pencemaran vektor, tikus dan hewan lainnya	√	

7.	Keadaan peralatan bersih dan layak digunakan saat mengelola makanan	√	
----	---	---	--

C. Higiene Tenaga Penjamah

No	Pengamatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Tidak mengidam penyakit mudah menular (batuk,pilek, influenza, diare,penyakit perut, sejenisnyadan penyakit bawaan kuman	√	
2.	Mengambil makanan matang harus dengan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjepit makanan.		√
3.	Menjaga kebersihan tangan, rambut ,kuku, pakaian		√
4.	Memakai masker, celemek dan tutup kepala ketika mengelola makanan		√
5.	Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan	√	
6.	Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan	√	
7.	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan	√	

Memenuhi Syarat $\geq 70\%$

Tidak memenuhi syarat $< 70\%$

Lampiran 2 dokumentasi

	
Foto dengan pemilik kantin sri	Tempat makanan yang sudah dimasak di letakan
	
Foto dengan pemilik kantin ita	Tenaga penjamah yang tidak memakai celemek dan sarung tangan
	
Foto dengan pemilik kantin del	Tempat sampah yang tidak tertutup



Foto dengan pemilik kantin



Dapur tempat pengolahan makanan

Lampiran 3 SPSS

Tempat Gabungan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tdak memenuhi syarat<70%	2	28.6	28.6	28.6
	memenuhi syarat>70%	5	71.4	71.4	100.0
	Total	7	100.0	100.0	

Peralatan Gabungan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tdak memenuhi syarat<70%	3	42.9	42.9	42.9
	memenuhi syarat>70%	4	57.1	57.1	100.0
	Total	7	100.0	100.0	

Penjamah Gabungan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tdak memenuhi syarat<70%	5	71.4	71.4	71.4
	memenuhi syarat>70%	2	28.6	28.6	100.0
	Total	7	100.0	100.0	

Total Semua

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tdak memenuhi syarat<70%	4	57.1	57.1	57.1
	memenuhi syarat>70%	3	42.9	42.9	100.0
	Total	7	100.0	100.0	

Lampiran 4. Master Tabel

Master Tabel

No	NaRes	Nama Kantin	JP	KRITERIA PENILAIAN																														
				Tempat Pengolahan Makanan																	Sanitasi Peralatan Pengolahan							Higiene Tenaga Penjamah						
				P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1	Sri	Kantin Mama Itin	3	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	
2	Reni	Kantin Reni	3	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	
3	Atik	Kantin Atik	2	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0		
4	Ririn	Kantin Len	2	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	
5	Meri	Kantin Lidya	2	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	
6	Rani	Kantin Del	3	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	
7	Ita	Kantin Ita	3	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	

Keterangan :

NaRes : Nama Responden

JP : Jumlah Penjamah

Keterangan Pertanyaan :

1. Tempat Pengolahan Makanan

P1 : Lokasi dapur pengolahan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit

- P2 :Tidak tercium bau tidak sedap dari sumber pencemaran
- P3 : Penerangan Cukup (Memiliki ventilasi)
- P4 : Tersedia tempat sampah yang cukup dan memiliki tutup
- P5 : Lantai bersih dan terpelihara sebelum dan sesudah bekerja
- P6 : Tidak licin
- P7 : kering/tidak terdapat genangan air
- P8 : Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja
- P9 : Lampu di lengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah
- P10 : Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan,dilapisi kantong plastik
- P11 : Terpilah antara sampah organik dan anorganik
- P12 : Wastafel jumlah cukup
- P13 : Tersedia air mengalir/kran
- P14 : Tersedia sabun cuci tangan
- P15 : Tersedia pengering tangan (lap tangan yang bersih/tisu
- P16 : Ruangan pengolahan makanan tidak boleh terhubung langsung dengan toilet/jamban
- P17 : Konstruksi bangunan harus kokoh dan aman

2. Sanitasi Peralatan Pengolahan

- P1 : Tersedia tempat pencuci peralatan
- P2 : Peralatan diletakan ditempat yang aman dan mudah terjangkau

P3 : Peralatan pengolahan terbuat dari anti karat

P4 : Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah pecah/retak

P5 : Peralatan tidak mengandung bahan beracun/logam berat

P6 : Peralatan yang kontak langsung dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih dan kering agar terlindung dari pencemaran vektor, tikus, hewan

P7 : Keadaan peralatan bersih dan layak digunakan saat mengelola makanan

3. Higiene Tenaga Penjamah

P1: Tidak mengidam penyakit mudah menular (batuk, pilek, influenza, penyakit perut, sejenisnya dan penyakit bawaan kuman

P2 : Mengambil makanan matang harus dengan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjepit makanan.

P3 : Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian


P4 : Memakai masker, celemek, dan tutup kepala ketika mengelola makanan

P5 : Menjamah makanan menggunakan alat/ sarung tangan

P6 : Tidak sambil merokok/ menggaruk anggota badan

P7 : Mencuci tangan tiap kali menangani makanan

Lampiran 5 Surat Izin

 **Kemenkes**

Kementerian Kesehatan
Polttekkes Padang

Jalan Simpang Pondok Kaki, Nanggeh,
Padang, Sumatera Barat 25146
☎ 0751-728128
🌐 <http://polttekkes-pdg.ac.id>
Padang, 28 Mei 2025

Nomor : PP.03.01/P. XXXX.13/s-1/4 /2025
Lamp :
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth :
Kepala Sekolah SMA Adabiah Padang
Cc: Kepala TU SMA Adabiah Padang
Kota Padang


Sesuai dengan tuntutan Kurikulum Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Tugas Akhir. Lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah di wilayah kerja yang Bapak/Ibu pimpin.


Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Bapak/ Ibu untuk dapat memberi izin kepada mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah

Nama : Sabrina Nurul Falah
NIM : 221110113
Judul Penelitian : Gambaran *Hygiene* Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA Adabiah Padang Tahun 2025
Tempat Penelitian : SMA Adabiah Padang
Waktu : 28 Mei s.d 28 Agustus 2025


Demikianlah kami sampaikan atas perhatian dan kerjasamanya Bapak/ Ibu kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan


Dr. Muchsin Riwanto, SKM, M.Si
NIP 19700629 199303 1 001



Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 12009ET dan <https://halo.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://lbr.kemkes.go.id/verifikasi>.



Lampiran 6 Lembar Konsultasi




KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
JL. SIMPANG PONDOK KOPI NANGGALO-PADANG

LEMBAR KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Sahrina Nurul Falah
NIM : 221110113
Program Studi : D3 Sanitasi
Pembimbing I : Lindawati, SKM, M. Kes
Judul Tugas Akhir : Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Pada Kantin SMA Adabiah
Padang Tahun 2025

Bimbingan ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Senin/16 Juni 2025	Konsultasi Pd bab I dan menyesuaikan ds bab II dan III	/
II	Rabu/18 Juni 2025	Konsultasi pada bab IV dan membuat tabel dan persamaan	/
III	Jumat/20 Juni 2025	Konsultasi pada bab IV dan menambahkan pembahasan yg lebih rinci	/
IV	Senin/24 Juni 2025	Konsultasi pada bab IV dan menyesuaikan dari DO	/
V	Kamis/26 Juni 2025	Konsultasi pada bab V dan memperbaiki kesimpulan	/
VI	Kamis/3 Juli 2025	Konsultasi pada bab IV dan V secara keseluruhan	/
VII	Senin/7 Juli 2025	Konsultasi pada keseluruhan bab	/
VIII	Senin/15 Juli 2025	ACC	/

Padang, 2025
Ketua Prodi Diploma 3 Sanitasi


Lindawati, SKM, M. Kes
NIP. 19750613 200012 2 002



KEMENTERIAN KESEHATAN POLTEKKES PADANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
JL. SIMPANG PONDOK KOPI NANGGALO-PADANG

LEMBAR
KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa: Sahrina Nurul Falih
NIM: 221110113
Program Studi: D3 Sanitasi
Pembimbing II: Miladil Fira, SKM, MKM, CETA
Judul Tugas Akhir: Gambaran Higiene Sanitasi Pangan Pada SMA Adibiah Padang
Tahun 2025

Bimbingan ke	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Kamis 16 Januari	Konsultasi Judul	
II	Kamis 30 Januari	Konsultasi Bab I	
III	Jumat 31 Januari	Perbaikan Bab I	
IV	Senin 10 Maret	Konsultasi Bab II	
V	Selasa 11 Maret	Perbaikan Bab II	
VI	Rabu 12 Maret	Konsultasi Bab III	
VII	Kamis 13 Maret	Perbaikan Bab III	
VIII	Senin 17 Maret	ACC	

Padang, Maret 2025
Ketua Prodi Diploma 3 Sanitasi

Lindawati, SKM, MKM
NIP. 19750613 200012 2 002

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

8%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

8%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Student Paper	3%
2	berkasbobby.blogspot.com Internet Source	2%
3	repositoryperpustakaanpoltekkespadang.site Internet Source	1%
4	eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet Source	1%
5	Submitted to Universitas Sumatera Utara Student Paper	<1%
6	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	<1%
7	repository.uin-alauddin.ac.id Internet Source	<1%
8	www.scribd.com Internet Source	<1%
9	lib.ui.ac.id Internet Source	<1%
10	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	<1%
11	pustaka.poltekkes-pdg.ac.id Internet Source	<1%
12	Submitted to IAIN Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung Student Paper	<1%
13	Submitted to IAIN Purwokerto Student Paper	<1%
14	media.neliti.com Internet Source	<1%