



## ANALISIS KONDISI SANITASI DAN HIGIENE DI KANTIN SMA NEGERI 2 PARE KEDIRI

Safira Mawarsari<sup>1</sup>, Niken Purwidiani<sup>2</sup>, Choirul Anna Nur Afifah<sup>3</sup>, Mein Kharnolis<sup>4</sup>

<sup>1</sup>S1 Gizi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

<sup>2</sup>S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

### Artikel Info

Submitted:  
Recived in revised:  
Accepted:

Keyword:  
sanitasi, higiene, kantin

### Corresponding author:

[safiramawarsari@mhs.unesa.ac.id](mailto:safiramawarsari@mhs.unesa.ac.id)

[nikenpurwidiani@unesa.ac.id](mailto:nikenpurwidiani@unesa.ac.id)

### ABSTRAK

Sanitasi dan higiene di kantin sekolah sangat penting karena kantin sebagai tempat mengolah makanan dan minuman yang selanjutnya dihidangkan kepada konsumen. Kantin dapat menjadi tempat penyebaran penyakit melalui makanan dan minuman. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui: 1) kondisi sanitasi di kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri dan 2) kondisi higiene di kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri. Jenis Penelitian ini adalah deskriptif. Pengambilan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi kemudian disajikan melalui tabel dan presentase. Responden adalah penjamah makanan di kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri yang berjumlah 6 orang. Hasil penelitian menunjukkan: 1) kondisi sanitasi di lingkungan kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri tergolong sangat baik dengan ketercapaian 83,81%. Angka ini dicapai diantaranya melalui tempat sampah yang tertutup, *washtafel* yang terdapat sabun pencuci tangan dan air yang mengalir; 2) Pencapaian personal higiene yang paling besar adalah menggunakan pakaian bersih, menggunakan celemek bersih, menggunakan penutup rambut, kuku pendek dan bersih, menutup mulut / hidung saat batuk, bersin, tidak merokok saat berada di area kantin, rambut pendek, rapi, dan bersih, dan tidak terdapat luka pada anggota badan, dengan persentase 100%. Perlu peningkatan untuk kebiasaan mencicipi makanan dengan sendok atau alat makan karena dapat menjadi sumber kontaminasi. dan sebanyak 50 % penjamah makanan menggunakan perhiasan seperti cincin dan jam tangan.

### PENDAHULUAN

Sarana dan prasarana sekolah adalah salah satu penunjang keberhasilan pada proses pembelajaran. Sarana dan prasarana meliputi ruang kelas, ruang kepala sekolah, ruang guru, laboratorium, ruang bimbingan konseling, toilet, aula, ruang ibadah, parkir, lapangan olahraga, dan kantin. Sarana sekolah berupa kantin yang diperuntukkan untuk siswa, guru dan karyawan. Kantin sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk memudahkan terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi siswa, guru dan karyawan. Kantin diharapkan bisa memenuhi kebutuhan akan makan dan minum tanpa perlu siswa, guru, dan karyawan keluar dari lingkungan sekolah.

Kantin sekolah adalah tempat dimana segenap warga sekolah dapat membeli panganan jajan, baik berupa

pangan siap saji maupun pangan olahan [1]. Kantin sebagai tempat pengolahan makanan, memasak, dan membuat makanan yang selanjutnya dihidangkan kepada konsumen dapat menjadi tempat penyebaran penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman [2]. Makanan dan minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bila tidak dikelola dan di tangani dengan baik.

Pengolahan makanan di kantin tidak terlepas dari peran tenaga pengolah 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. Penerapan sanitasi dan higiene yang baik akan mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. Sanitasi diartikan sebagai suatu sistem yang melindungi kesehatan manusia, misalnya sistem pembuangan sampah, sistem saluran air, dan lain-lain [3]. Selain aspek sanitasi, hal lain yang perlu diperhatikan adalah mengenai higiene.

Higiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan [4]. Penjamah makanan yang hendak bersentuhan langsung dengan makanan tentu harus dalam kondisi bersih dan sehat sehingga tidak terjadi penyebaran penyakit. Sebab penjamah makanan merupakan pihak yang terkontak langsung dengan makanan.

Beberapa aspek penting yang perlu dipenuhi guna menghindari pencemaran makanan adalah kesehatan, kebersihan, dan kebiasaan atau perilaku dari penjamah makanan tersebut, perilaku yang dimaksud adalah: a) Mencuci tangan, menggunakan sabun dan pada air yang mengalir kemudian dikeringkan; b) Menggunakan celemek, mencegah pencemaran makanan yang berasal dari pakaian; c) Menggunakan penutup kepala; d) Menggunakan masker; e) Menggunakan sarung tangan; f) Menggunakan alat bantu untuk mengambil makanan; g) Tidak memanjangkan kuku; h) Memisahkan bahan makanan, untuk menghindari kontaminasi dari bahan makanan mentah dengan makanan yang sudah diolah; i) Tidak makan dan minum selama bekerja; j) Membuang sampah pada tempatnya; k) Menutup luka pada bagian tubuh; l) Tidak meludah; m) Tidak merokok, karena memicu pencemaran dari bakteri melalui batang rokok ke bibir lalu ke tangan.

Hal-hal diatas perlu diterapkan oleh penjamah makanan agar tercipta sanitasi dan higiene yang baik di kantin sekolah [5]. Dari latar belakang tersebut, penelitian ini akan memfokuskan pada analisis kondisi sanitasi dan higiene di kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri. SMA Negeri 2 Pare Kediri merupakan sekolah yang mendapat predikat terfavorit di Kabupaten Kediri, karena keberhasilannya mengantarkan lulusannya masuk perguruan tinggi favorit diseluruh Indonesia dan prestasinya diberbagai tingkat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi sanitasi di SMA Negeri 2 Pare Kediri dan kondisi higiene di Kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri.

## METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif, metode pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi berupa foto. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini berdasarkan instrumen yang telah

dikembangkan tentang sanitasi dan higiene, observasi lingkungan kantin, wawancara kepada penjual makanan di kantin SMA Negeri 2 Pare, dan dokumentasi. Responden pada penelitian ini adalah penjamah makanan di kantin SMA Negeri 2 Pare yang berjumlah 6 orang. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif, teknik ini digunakan untuk menggambarkan hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas [6]. Hasil total skor observasi sanitasi dan higiene akan diukur dengan skala Likert dengan kriteria sangat baik, baik, cukup, kurang baik.

Terdapat 10 butir instrumen, dan aspek sanitasi yang diukur dalam penelitian ini adalah: a) Air; b) Pembuangan air limbah; c) Tempat sampah; d) Pembuangan sampah; e) Tempat mencuci tangan; f) Tempat mencuci bahan makanan; g) Tempat mencuci peralatan memasak; h) Peralatan makan; i) Ketersediaan lap; j) Area kantin; k) Sirkulasi udara. Terdapat 15 butir instrumen, dan aspek higiene yang diukur dalam penelitian ini adalah: a) Pakaian; b) Celemek; c) Penutup rambut; d) Mencuci tangan; e) Kuku; f) Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan; g) Menutup mulut / hidung saat batuk, bersin, dan menjauhkan dari makanan; h) Tidak mengobrol saat mengolah makanan; i) Mencicipi makanan dengan peralatan makan; j) Tidak menggunakan perhiasan; k) Tidak menguyah makanan saat mengolah makanan; l) Tidak merokok di area kantin; m) Rambut; n) Kondisi badan; o) Luka pada anggota badan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kantin adalah ruang dalam gedung umum yang dapat digunakan pengunjung/siswa untuk makan. Makanan yang tersaji di kantin haruslah bersih dan halal. Kebersihan higiene perorangan adalah cara menjaga kebersihan dalam mengolah makanan yang aman dan sehat [7]. Penerapan higiene sanitasi yang baik dapat mencegah cemaran atau kontaminasi makanan.



Gambar. 1 Kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri

Kantin SMA Negeri 2 Pare terlihat cukup luas dengan banyak meja dan kursi, serta berbagai pilihan makanan maupun minuman yang ditawarkan.



Gambar. 2 Suasana makan siang di kantin

Pada jam istirahat terlihat siswa sedang menikmati makan siang di kantin sekolah, untuk memenuhi kembali energinya sebelum jam pelajaran dimulai kembali.

### 1. Kondisi Sanitasi

Untuk menghitung ketercapaian presentase sanitasi hygiene maka dianalisis menggunakan rumus ketercapaian sebagai berikut :

$$P = \frac{n}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

P = presentase

n = nilai yang diperoleh

N = nilai maksimal

Data dianalisis dengan dibahas kelebihan dan kekurangannya serta pemberian solusi atas permasalahan yang ada sehingga dapat ditarik kesimpulan. Hasil observasi sanitasi dan hygiene akan diukur dengan skala Likert dengan keterangan skor.

Tabel 1. Sanitasi dan Hygiene

Kategori	Skor
Sangat baik	81 - 100
Baik	61 - 80
Cukup	41 - 60
Kurang baik	21 - 40
Tidak baik	0 - 20

Sumber : Riduwan (2008)

Hasil observasi kondisi sanitasi di kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri menunjukkan hasil seperti pada tabel berikut:

Tabel 2. Hasil Observasi Kondisi Sanitasi

Kriteria	Nilai	Ketercapaian
Baik	15	45,45 %
Cukup	12	36,36 %
Kurang	1	3 %
Jumlah		83,81 %
Rata-rata		8,38%

Tabel 4.1 dapat dilihat bahwa ketercapaian pada sanitasi di kantin SMA Negeri 2 Pare "Sangat Baik"

dengan jumlah nilai ketercapaian 83,81%, seperti yang telah dirumuskan pada skala Likert yang masuk kategori sangat baik dengan rentangan skor 81-100%. Hasil observasi kondisi sanitasi sesuai dengan instrumen, dapat dijabarkan seperti berikut:

- Air, melalui hasil observasi air terlihat jernih, tidak berbau, aliran kencang, dan lancar. Syarat air bersih yaitu air terlihat jernih, tidak berbau, aliran kencang, dan lancar [8].
- Pembuangan air limbah, ada selokan, tertutup, mengalir lancar.
- Tempat sampah, ada tempat sampah, beralas plastik, dan tertutup.



Gambar 3. Tempat sampah

Tempat sampah tersebut dapat memuat banyak sampah dan terdapat penutup, sehingga mendukung kondisi sanitasi pada area kantin karena sampah tidak mudah jatuh ke lantai yang dapat membuat lantai menjadi kotor. Namun, belum ada pemisahan sampah organik dan non-organik. Limbah padat (sampah) diperlukan sistem pembuangan yang baik, dilengkapi dengan tempat sampah terpisah antara organik dan non-organik, dan dilengkapi dengan tutup [9]. Tempat sampah di kantin SMA Negeri 2 Pare belum dipisahkan menurut jenisnya, sehingga semua jenis sampah dimasukkan dalam tempat sampah besar yang telah disediakan di area kantin.

- Pembuangan sampah, tidak dilakukan setiap hari bahkan sampai lebih dari dua hari. Pihak sekolah menyediakan tempat sampah berwarna biru dengan ukuran besar di area kantin, sehingga dapat menampung banyak sampah. Hal ini yang membuat tempat sampah dikosongkan setiap dua hari sekali karena masih cukup untuk menampung sampah.
- Tempat mencuci tangan, terdapat *washafel*, sabun cair biasa, air mengalir lancar, tidak terdapat petunjuk pencucian tangan.



Gambar 4. Tempat cuci tangan/washtafel

Washtafel yang terdapat di Kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri jumlahnya lebih dari satu sehingga memenuhi kebutuhan siswa dalam menjaga kebersihan tangan sebelum dan sesudah makan. Tempat cuci tangan dapat diletakkan sedekat mungkin dengan pintu masuk, agar setiap orang dapat mencuci tangan terlebih dahulu [10].

- f. Tempat mencuci bahan makanan, tersedia bak cuci namun dengan fungsi ganda untuk mencuci bahan dan alat, dengan ini pencucian bahan makanan kurang bersih. Sehingga sanitasi menjadi kurang maksimal, karena kebersihan makanan akan berpengaruh terhadap kesehatan konsumen. Air yang tersedia adalah air dingin saja.
- g. Tempat mencuci peralatan memasak, seperti yang dijelaskan pada tempat pencucian bahan makanan yaitu tersedia bak cuci namun juga sebagai tempat mencuci bahan, hanya tersedia air dingin.
- h. Peralatan makan, piring dan sendok bersih, tidak bau, dan kesat.
- i. Ketersediaan lap, tersedia lap baru, khusus kering dan basah. Setiap penjamah makanan memiliki lap kering dan basah sendiri, jumlahnya adalah 2 lap basah dan 2 lap kering.
- j. Area kantin, cukup bersih, disapu dan dipel 1 kali sehari, kebersihan cukup terjaga sebelum bel istirahat dan sesudah bel istirahat. Melalui hasil dokumentasi juga terlihat bahwa area kantin cukup bersih.



Gambar 5. Area kantin

Area kantin terdapat meja dan kursi yang tersusun rapi dan bersih, tidak ada sampah diatas meja dan di lantai, juga disediakan tong sampah besar yang dapat menampung cukup banyak sampah, jika diperhatikan area kantin SMA Negeri 2 Pare cukup bersih lantai, meja, dan area sekitarnya.

- k. Sirkulasi udara, Sirkulasi cukup, terdapat banyak ventilasi udara. Sirkulasi udara yang cukup tersebut dapat meminimalkan adanya hewan pengganggu,

misalnya lalat. Lalat senang berada di lingkungan yang lembab. Sirkulasi dan cahaya yang bagus dapat mengurangi keberadaan lalat, dan hewan pengganggu lainnya.



Gambar 4. Sirkulasi udara

Sirkulasi udara cukup baik karena sebagian ruangnya adalah outdoor, sehingga cukup mendapatkan udara yang bisa keluar masuk area kantin. Ruangan akan terasa nyaman apabila ruangan itu mengantung oksigen yang cukup [11]. Selain itu tidak terdapat bau yang dapat mengganggu pernapasan yang berbahaya untuk tubuh manusia.

Tidak hanya kesadaran tentang pentingnya menjaga sanitasi di kantin sekolah SMA Negeri 2 Pare Kediri saja yang tergolong baik, dari beberapa literatur juga menunjukkan hasil yang tergolong baik dari beberapa aspeknya seperti air, limbah, tempat pecucian peralatan, dan lainnya sudah memenuhi syarat. Penelitian yang relevan menunjukkan hasil seluruh kantin (100%) telah memiliki fasilitas air bersih yang memenuhi syarat. Terdapat 55,6% kantin yang memiliki pembuangan air limbah yang tidak memenuhi syarat. Fasilitas sanitasi tempat sampah dan tempat pencucian peralatan di kantin sdn kecamatan mulyorejo, masing-masing hanya 11,1% dan 33,3% yang memenuhi syarat. Bahkan untuk fasilitas tempat-tempat cuci tangan seluruhnya tidak memenuhi persyaratan [12].

Sesuai dengan pengertian sanitasi yang merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya, misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan [13].

## 2. Kondisi Higiene

Hasil observasi kondisi higiene di kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri menunjukkan hasil seperti pada tabel berikut:

Tabel 3. Gambaran Observasi Higiene Penjamah Makanan

Komponen	Penilaian n (%)		
	B	C	K
Menggunakan pakaian bersih	(100%)		

Menggunakan celemek bersih	(100%)		
Menggunakan penutup rambut	(100%)		
Mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan	(50%)	(16,6%)	(33,3%)
Kuku pendek dan bersih	(100%)		
Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan.	(83,3%)	(16,6%)	
Menutup mulut / hidung saat batuk, bersin,	(100%)		
Tidak mengobrol saat mengolah makanan	(66,6%)	(33,3%)	
Mencicipi makanan menggunakan sendok makan.	(66,6%)	(33,3%)	
Tidak menggunakan perhiasan, menggunakan perhiasan yang berlebihan	(50%)	(50%)	
Tidak menguyah makanan saat mengolah makanan	(83,3%)	(16,6%)	
Tidak merokok saat berada di area Kantin.	(100%)		
Rambut Pendek, rapi, dan bersih	(100%)		
Tidak terdapat Luka pada anggota badan	(100%)		

Penerapan hygiene di kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri belum terlaksana secara optimal. Hal tersebut kurang sesuai dengan pengertian hygiene yang merupakan usaha preventif yang menitikberatkan kebersihan / kesehatan diri manusia [14].

Berdasarkan Tabel 3 terlihat bahwa pencapaian personal hygiene yang paling besar adalah menggunakan pakaian bersih, menggunakan celemek bersih, menggunakan penutup rambut, kuku pendek dan bersih, menutup mulut / hidung saat batuk, bersin,, tidak merokok saat berada di area kantin, rambut pendek, rapi, dan bersih, dan tidak terdapat luka pada anggota badan, dengan persentase 100%. Yang artinya semua (6 orang) penjamah makanan menerapkan perilaku hygiene di area kantin.

Penelitian relevan lainnya menunjukkan hasil kebiasaan memotong kuku oleh penjual kantin SMAN 15 Surabaya cukup baik, yaitu 80% penjual memotong kukunya setiap minggu per bulannya [15]. Kebiasaan memotong kuku yang baik juga pada penjual kantin Kampus C UNAIR, yaitu sebanyak 83,3% penjual memotong kukunya satu kali seminggu [16]. Berikutnya adalah 50% (3 orang) Mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan.

Waktu yang tepat untuk mencuci tangan yaitu sebelum dan sesudah memegang makanan [17]. Penjamah makanan perlu membiasakan diri untuk selalu mencuci tangan. Hasil lainnya didapat 83,3% (5 orang) Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan. Ada 16,6% yang masih lalai, Perpindahan bakteri dapat berpindah dari tangan ke makanan. Sehingga untuk mencegah perpindahan bakteri tersebut, penjamah makanan harus rajin mencuci tangan.

Sebanyak 33,3% masih memiliki kebiasaan mengobrol saat mengolah makanan. Mulut adalah tempat bersarangnya bakteri, maka sebaiknya menggunakan masker dan tidak banyak berbicara ketika sedang mengolah makanan [18]. Mencicipi makanan menggunakan sendok makan dengan persentase 66,6%. Kebiasaan tersebut perlu ditingkatkan, karena sebaiknya penjamah makanan selalu menggunakan sendok/alat makan. Jika tidak menggunakan alat bantu memasak (leadle,spatula) hal tersebut memicu terjadinya pencemaran dari mulut penjamah makanan yang mengakibatkan makanan terkontaminasi. Sebanyak 50% masih menggunakan perhiasan seperti cincin dan jam tangan. Hasil lainnya sebanyak 16,6% penjamah makanan mengunyah makanan ketika memasak, air liur yang menetes dan tidak terlihat dapan mengkontaminasi makanan.

Hasil wawancara sebelumnya menunjukkan bahwa penjamah makanan sudah mengetahui bagaimana cara personal hygiene yang optimal. Dilihat dari perilaku menunjukkan bahwa penjamah makanan belum sepenuhnya menerapkan teori yang diketahui tersebut.

Wawancara dengan penjamah makanan pada bulan mei 2019. Wawancara terhadap penjamah makanan dilakukan untuk mengetahui pendapat penjamah makanan terhadap sanitasi dan hygiene di lingkungan kantin. Diperoleh jawaban dari hasil wawancara sebagai berikut:

1. menurut penjamah makanan, sanitasi dan hygiene adalah hal yang berkaitan dengan kebersihan.
2. Ada aturan tertulis maupun tidak tertulis tentang sanitasi hygiene seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah makan, dan membuang sampah pada tempatnya.

3. *Personal hygiene* adalah tentang menjaga agar tubuh dan pakaian kita bersih ketika berjualan.
4. Perilaku hygiene misalnya mencuci tangan saat akan memasak, memotong kuku, mandi dengan bersih dan memakai baju yang bersih, serta memakai wewangian.
5. Semua berperan dalam menjaga sanitasi dan hygiene.
6. Upaya untuk menerapkan perilaku hygiene/kebersihan diri adalah cuci tangan sebelum proses memasak, dan memakai celemek.
7. Pengawasan langsung tentang sanitasi hygiene tidak ada.
8. Penjamah makanan secara pribadi sadar mengenai pentingnya sanitasi dan hygiene.
9. Tidak ada sanksi jika penjamah makanan melakukan pelanggaran.
10. Perilaku sanitasi hygiene penting, agar makanannya juga bersih sehingga siswa tidak ada yang diare atau sakit.

Beberapa aspek penting yang wajib dipenuhi guna menghindari pencemaran makanan adalah kesehatan, kebersihan, dan kebiasaan atau perilaku dari penjamah makanan seperti penggunaan celemek, dan kebersihan tangan [19]. Dari hasil wawancara diketahui bahwa penjamah makanan cukup sadar akan pentingnya menjaga kebersihan lingkungan dan upaya untuk berperilaku hygiene seperti mandi, cuci tangan sebelum dan sesudah memasak, memakai celemek, agar makanan yang disajikan tidak menimbulkan diare atau penyakit.

## SIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan pembahasan analisis kondisi sanitasi dan hygiene di kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri dapat disimpulkan bahwa:

1. Kondisi sanitasi di lingkungan kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri tergolong “Sangat Baik”, dengan ketercapaian 83,81%. Hasil yang sangat baik ini didapatkan misalnya dari tempat sampah yang tertutup, wastafel yang terdapat sabun pencuci tangan, dan air yang mengalir. Dapat disimpulkan bahwa Kondisi Sanitasi di kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri tergolong sangat baik karena lingkungan yang bersih dan fasilitas kebersihan yang menunjang.
2. Hygiene Kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri secara umum sudah baik. Meskipun menunjukkan hasil yang tergolong baik, namun kesadaran hygiene perlu ditingkatkan seperti menutup mulut ketika batuk, bersin, dan menggunakan peralatan makan ketika mencicipi makanan.

## SARAN

1. Peningkatan pengarahannya dan pengawasan terhadap sanitasi dan hygiene, karena terdapat beberapa hal pada hygiene penjamah makanan yang kurang baik misalnya ketika akan mencicipi makanan sebaiknya selalu menggunakan sendok, dan memperhatikan kebersihan celemek, pakaian dan tidak banyak berbicara ketika mengolah makanan.
2. Pihak sekolah dapat memberikan pemahaman mendalam kepada penjamah makanan akan pentingnya sanitasi dan hygiene agar dapat meningkatkan semangat bekerja yang lebih baik lagi dan mentaati prosedur sanitasi dan hygiene.

## REFERENSI

- [1] Nababan, H. 2012. *Keamanan Pangan di Kantin Sekolah*. Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya BPOM RI.
- [2] Mukono. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press.
- [3] Nurlaela, E. 2011. *Keamanan pangan dan perilaku penjamah makanan di instalasi gizi di rumah sakit*. Media gizi masyarakat Indonesia.
- [4] Rejeki, S. 2015. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja (K3)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- [5] BPOM RI. 2012. *Laporan Tahunan 2012 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Jakarta: Badan POM RI.
- [6] Sugiyono. 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- [7] Depkes RI. 2011. *Buku Saku Petugas Kesehatan*. Jakarta: Depkes RI.
- [8] Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- [9] Sumitro, Any S. 2007. *Perencanaan Dapur dan Peralatan Industri Layanan Makanan*. Surabaya.
- [10] Permenkes 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI Tahun 2011 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.
- [11] Lasa. 2005. *Manajemen Perpustakaan*. Yogyakarta: Gama Media.
- [12] Syafirah, Andrias. 2015. *Hygiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya*. <https://ejournal.unair.ac.id/MGI/article/view/3314>
- [13] Depkes RI. 2004. *Hygiene sanitasi makanan dan minuman*. Jakarta: Ditjen PPM dan PL.
- [14] Sihite, R. 2000. *Sanitation and Hygiene*. Jakarta: SIC.
- [15] Nugroho, M.D.A. (2012). *Kondisi Hygiene Penjamah*

*Makanan dan Sanitasi Kantin di SMAN 15 Surabaya* (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Universitas Airlangga, Surabaya.

- [16]Anggi K,C. 2011. *Higiene Sanitasi dan Kualitas Mikrobiologi pada Makanan di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya* (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Universitas Airlangga, Surabaya.
- [17]Handayani. 2000. *Cuci Tangan Cara Efektif Cegah Penyakit*. <http://www.apotik-tempo.com/berita.aspx?nid=100176>
- [18]Erlina,Yuni. 2015. *Buku Suku Personal Higiene*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- [19]Handayani. 2015. *Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pangan Di Kabupaten Karangasem*. Karangasem vol 3:2.

