

## ABSTRACT

Canteen is a place which is provided by a school to fulfil student's needs. Contamination can be existing in food when it's not prepared well. This research purpose was to identification the hygiene of food handler, canteen sanitation, and the existence of E. Coli bacteria in SMAN 15 Surabaya.

This research was a descriptive study with cross sectional design. The sampling design use total sampling method. The variables of this research were the characteristic and hygiene of food handler, sanitation of producing place, facilities, infrastructures and the existence of Escherichia coli in tomato and chili sauce.

The results of this research showed that the hygiene of food handlers, producing place, facilities and infrastructures sanitation had less than minimum requirements score 70. Existence of E coli showed that food samples taken has been qualified and didn't found in examined samples.

The conclusion is hygiene of food handlers and canteen sanitation of SMAN 15 is still needs adjustment to the requirements of *Permenkes. 1096 Tahun 2011 tentang higiene dan sanitasi jasaboga*. This research recommends the training of food handlers on hygiene, sanitation and establishment of code of practice for food industry.

**Keywords:** food handler, hygiene, sanitation, food contamination, E coli.

## ABSTRAK

Kantin merupakan sarana yang disediakan sekolah untuk memenuhi kebutuhan pangan warga sekolah. Kontaminasi dapat terjadi pada makanan bila tidak diolah dengan baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi higiene penjamah makanan, sanitasi kantin, dan kandungan bakteri *E coli* di SMAN 15 Surabaya.

Penelitian ini adalah studi deskriptif yang menggunakan rancangan *cross sectional*. Pengambilan sampel menggunakan *total sampling*. Variabel penelitiannya adalah karakteristik penjamah makanan, higiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan, sarana dan prasarana kantin serta kandungan bakteri *Escherichia coli* pada saus tomat dan sambal.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Higiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan makanan, sarana dan prasarana kantin yang diteliti memperoleh nilai kurang dari standart yang ditentukan (Nilai minimal 70). Untuk variabel keberadaan *E coli* menunjukkan seluruh sampel makanan telah memenuhi syarat dengan tidak ditemukannya kandungan bakteri *E coli* pada sampel saos tomat dan sambal yang diperiksa.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sanitasi kantin di SMAN 15 masih perlu dilakukan penyesuaian sesuai dengan persyaratan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga. Penelitian ini merekomendasikan pelatihan kepada penjamah makanan tentang hygiene, sanitasi dan menegakkan etika dalam praktek industri makanan.

**Kata kunci:** penjamah makanan, higiene, sanitasi, kontaminasi makanan,*E. coli*.