

**KONDISI HIGIENE PENJAMAH MAKANAN JAJANAN DAN  
SANITASI KANTIN DI SMPN 1 TULANGAN KABUPATEN SIDOARJO**

**MOCH CANDRA PRATAMA**

Siti Rahayu Nadhiroh, S.KM, M. Kes

KKC KK FKM 150 / 11 Pra k

**ABSTRACT**

Food is one of essential human needs. Consuming food is not only to satisfy starvation but also more complex. Hence, a good hygiene and sanitation of food handler and environment of food processing area should be considered for keeping the image of food service provider. The aim of this research is to analyze hygiene condition of food handler and cafeteria sanitation in public junior high school of Tulangan 1, Sidoarjo. This was a descriptive research with cross sectional design which the variables were food handler characteristics (age, educational level, a length of work, hygiene sanitation of food training and knowledge), food handler conditions (health, hand washing habit, hair neatness, nail sanitation, clothes sanitation, apron use, utensils use while working with food, working with food habit, medical check up), cafeteria sanitation (water, flies density, residual dumping, sanitation maintenance, lighting, utensils and dishes sanitation, utensils and dishes storage, food ingredients storage, use of food additive, processed food), and food quality (physic, chemistry and biology). Research instrument were questioner, observation form, laboratory examination, fly grill and lux meter. The assesment result for food handler and cafeteria sanitation showed that hygiene condition of food handler and cafeteria sanitation were in medium level and the food quality based on chemical factor, *rhodamin b* was identified meanwhile based on biological factor, *salmonella thypii* wasn't identified. It can be concluded that the holistic hygiene condition of food handler and cafeteria sanitation in public junior high school of Tulangan 1 Sidoarjo in medium level so that needs socialization from sanitarian about hazard and disease caused by food to the food handler.

Keyword :, cafeteria sanitation, food quality, hygien

## ABSTRAK

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting. Tujuan mengkonsumsi pangan sekarang bukan lagi sekedar mengatasi rasa lapar, tetapi semakin kompleks. Oleh sebab itu hygiene dan sanitasi baik dari penjamah makanan maupun dari lingkungan tempat pengolahan harus sangat diperhatikan demi menjaga citra baik konsumen terhadap pelayanan jasa boga tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis kondisi hygiene penjamah makanan jajanan dan sanitasi kantin di SMPN I Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan rancangan *cross sectional*. Variabel penelitiannya meliputi karakteristik penjamah makanan (umur, tingkat pendidikan, lama berjualan, pelatihan HSM, tingkat pengetahuan), kondisi penjamah makanan (kondisi kesehatan, kebiasaan mencuci tangan, kerapian rambut, kebersihan kuku, kebersihan pakaian, penggunaan celemek, penggunaan alat saat menjamah makanan, kebiasaan menjamah makanan, pemeriksaan kesehatan), kondisi sanitasi kantin (air bersih, kepadatan lalat, pembuangan air limbah, pemeliharaan kebersihan, pencahayaan, kebersihan peralatan masak dan penyajian, penyimpanan peralatan masak dan penyajian, penyimpanan bahan makanan, penggunaan bahan tambahan makanan, penyimpanan makanan jadi) dan kualitas makanan (fisik, kimia dan biologi). Instrumen penelitiannya berupa form kuesioner, observasi, pemeriksaan laboratorium, penggunaan fly grill dan lux meter

Hasil penilaian hygiene penjamah makanan dan sanitasi kantin menunjukkan bahwa kondisi hygiene penjamah makanan dan sanitasi kantin tergolong cukup dan kualitas makanan jajanan berdasarkan kimia teridentifikasi mengandung *rhodamin b* sedangkan berdasarkan biologi tidak teridentifikasi adanya kuman *salmonella thypii*.

Dapat disimpulkan secara keseluruhan kondisi hygiene penjamah makanan dan sanitasi kantin di SMPN 1 Tulangan tergolong cukup. Sehingga perlu diadakan pemberian informasi/pengetahuan dari pihak sekolah maupun petugas kesehatan kepada penjamah makanan jajanan mengenai bahaya pada makanan jajanan serta penyakit timbul akibat makanan yang mengandung bahaya makanan.

Kata kunci : hygiene, kualitas makanan, sanitasi kantin