

## ABSTRAK

Kantin merupakan tempat mahasiswa memenuhi kebutuhan gizi ketika berada di kampus sehari-hari. Kondisi hygiene dan sanitasi makanan kantin yang baik dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kondisi hygiene dan sanitasi penjamah makanan kantin Kampus C Universitas Airlangga.

Penelitian dilakukan dengan metode observasional dan memiliki rancangan penelitian cross sectional. Sampel dari penelitian ini yaitu 8 stan kantin dan 20 orang karyawan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, pengisian kuesioner dan wawancara sehingga didapatkan informasi mengenai variabel penelitian. Variabel penelitian adalah hygiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan, sarana sanitasi, dan proses pengolahan makanan.

Hasil penilaian kondisi hygiene sanitasi kantin Kampus C Universitas Airlangga Pada hygiene penjamah makanan banyak yang tidak menggunakan peralatan hygiene seperti sarung tangan plastik, sepatu kedap air, pakaian kerja khusus, celemek dan penutup kepala. 70% penjamah makanan menggunakan penjepit makanan, sendok dan garpu. 90% penjamah makanan memakai pakaian bersih. Terdapat 3 dari 6 kantin yang memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi jasaboga dalam fasilitas cuci tangan yaitu kantin FKM, Dharmawanita dan FKH. Seluruh kantin sudah memenuhi persyaratan teknis penggunaan air bersih. Beberapa tempat sampah di masing-masing kantin Kampus C Universitas Airlangga belum menggunakan plastik yang diangkat setiap kali penuh. Penjamah makanan di kantin Kampus C Universitas Airlangga dalam pemeliharaan bahan makanan, penyimpanan dan pengolahan makanan sudah memenuhi persyaratan teknis penerapan hygiene sanitasi makanan

Kesimpulannya adalah semua kantin dan stan sebanyak 6 kantin dan 8 stan tidak memenuhi syarat dari ketentuan  $<74\%$  yang berpedoman pada Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. Penjamah makanan harus membedakan antara tempat mencuci tangan, mencuci bahan makanan serta tempat mencuci peralatan makan untuk menghindari peluang terjadinya kontaminasi., penjamah makanan harus memiliki tempat sampah yang bersifat tertutup, kuat dan kedap air, dilapisi kantong plastik diangkat setiap kali penuh. penjamah harus mengikuti sosialisasi hygiene sanitasi makanan agar profesionalitas kerja dan keamanan makanan lebih terjamin, penjamah makanan harus meningkatkan kebersihan lingkungan kantin serta meningkatkan kualitas hygiene perorangan. Disarankan bagi pengelola kantin untuk memperhatikan sanitasi bangunan seperti memperbaiki dan melengkapi fasilitas yang masih kurang seperti wastafel, pencahayaan, sirkulasi udara di beberapa kantin, selokan dan sumber pencemaran/sumber produksi sampah agar terlindung dari gangguan pencemaran sehingga menciptakan lingkungan kantin bersih dan sehat.

Kata kunci: Hygiene, sanitasi kantin, pengolahan makanan