

ABSTRACT

Islamic boarding school is a school that using an Islamic curriculum system where the students called *santri* are living together in the dormitory. There are various facilities in the dormitory, one of them is canteen that is in every female and male dormitory. The function of these canteen is to make sure that *santri* got all of the nutrition that they need after they are finished their activities. So, there are a lot of *santri* who like canteen's food. The purpose of this study is to identify the food handler's hygienical and the sanitation for the food processing place of Darussalam Boarding School's canteen.

This study used observational method by using cross sectional study. The total sample were 8 canteen's booth which are 4 canteen's booth of female North dormitory, 3 canteen's booth of female South dormitory and 1 canteen's booth of male dormitory. Every canteen's booth has 2 food handlers so in total there are 16 food handlers. Also, there are 8 samples of food, 8 samples of swab tool and 8 swab samples of food handlers. Those samples would get bacteological tested for *E.Coli* in the laboratory. The data was collected by doing an interview, an observation, and questionnaires. The variables of this study are food handler hygienical, sanitation for food processing place and food qualities.

The result of this study is that the food handlers hygienical in the aspects of ownership were most of them did not own a *Jasaboga* Sanitation Hygiene certificate yet. Also, in the aspects of health the writer found that the health of food handlers in the last 6 months had an infectious disease. Then, for behavioral aspects of the food handlers 87% which are 14 people included as a good category, 13% which are 2 people included as an average category and none included as a bad category. Assessments of sanitation of food processing at each booth canteen of Darussalam boarding school did not fully meet the requirements of Regulation of the Minister of Health of the Republic Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 on *Jasaboga* Sanitation Hygiene. The results of all of those samples are negative *E.Coli*.

In addition, the condition the food handlers hygienical in the dormitory are better even though a lot of things must be considerate such as in the sanitation of food processing place to make a good quality food and does not a cause disease. Also, food processing place need to be improved by dormitory committee. Thus, the negative results of bacteological test of *E.Coli* in the samples of food, swab tools and swab hand of the food handlers indicate that canteen's food are feasible to be consume. However, *santri* should be more selective to choose food that less cause disease.

Keywords: food handlers hygienical, Canteen Sanitation, *E.Coli*

ABSTRAK

Pondok pesantren merupakan sebuah sekolah ataupun tempat menempuh pendidikan berbasis agama Islam dimana para santri tinggal bersama disuatu tempat yang bernama asrama. Didalam pondok pesantren terdapat berbagai fasilitas bagi santrinya, salah satunya adalah kantin pada tiap asrama pondok pesantren putri maupun putra. Kantin pada pondok pesantren didirikan agar para santri terpenuhi gizinya saat sedang lapar dan haus akibat aktivitas belajar disekolah maupun kegiatan di dalam pondok pesantren. Karena banyak minat santri terhadap makanan kantin, penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi kondisi higiene penjamah makanan dan sanitasi tempat pengolahan makanan pada kantin Pondok Pesantren Darussalam.

Metode yang digunakan saat penelitian adalah observasional dengan menggunakan rancangan penelitian studi *cross sectional*. Total sampel yang diteliti ada 8 stan kantin, yakni 4 stan kantin dari pondok pesantren putri utara, 3 stan kantin dari pondok pesantren putri selatan, dan 1 stan kantin dari pondok pesantren putra. Sampel penjamah makanan ada 16 orang dimana tiap stan kantin dijaga oleh 2 orang penjamah makanan kantin. Selanjutnya ada 8 sampel makanan, 8 sampel usap alat, dan 8 sampel usap tangan penjamah yang akan diuji bakteriologis yaitu *E.coli* di laboratorium. Data yang dikumpulkan dari lapangan dilakukan menggunakan observasi, wawancara, serta pengisian kuesioner. Variabel penelitian adalah higiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan makanan, serta kualitas makanan.

Hasil penilaian higiene penjamah makanan dalam aspek kepemilikan sertifikat hampir seluruhnya belum memiliki sertifikat higiene sanitasi jasaboga, dalam aspek kesehatan penjamah makanan masih ditemukan penjamah yang dalam 6 bulan terakhir memiliki penyakit menular, serta aspek perilaku sebanyak 14 orang (87%) dalam kategori baik dan kategori sedang ada 2 orang (13%) serta kategori buruk tidak ada. Penilaian sanitasi tempat pengolahan makanan pada tiap stan kantin pondok pesantren Darussalam, seluruhnya tidak memenuhi persyaratan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Sampel makanan kantin, usap alat, serta sampel usap tangan penjamah makanan juga menghasilkan negatif *E.coli*.

Kesimpulannya adalah kondisi higiene penjamah makanan kantin pondok pesantren sudah baik meskipun masih banyak yang harus diperhatikan penjamah makanan dalam hal higiene sanitasi makanan agar makanan yang dihasilkan tidak menyebabkan penyakit. Hasil sanitasi tempat pengolahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan diperlukan adanya pembenahan dari pihak pondok pesantren, serta hasil uji bakteriologis *E.coli* yang negatif pada sampel makanan, usap alat, dan usap tangan penjamah menandakan makanan kantin layak untuk dikonsumsi, namun santri yang menjadi konsumen harus lebih selektif dalam memilih makanan agar tidak menyebabkan penyakit.

Kata kunci : Higiene penjamah, Sanitasi Kantin, *E.coli*