

ABSTRACT

School cafeteria is one of food providers in the school, expected to be able to provide nutritious and safe food for students to eat. The purpose of this research is to analyze the application of hygiene of food handler and sanitation canteen to the existence of microbiology in food at SDN 4 Penganjuran and SDN Model.

This research used observational method and Crosssectional research design. The total sample studied were 7 canteen booths at SDN 4 Penganjuran and SDN Model. Respondent of food handlers are from each canteen and take 1 sample of food in every canteen, then replicate 2 times to be tested Total Plate Number and *E. coli* Test.

The hygiene condition of food handler on SDN 4 Penganjuran and SDN Model cafeteria in the aspect of personal hygiene of food handler was entirely in good category. The results of the assessment of sanitation observation of the canteen of SDN 4 Penganjuran and SDN Model based on the standards stipulated in the Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 and Kantin Sehat of all canteen booths already meet the feasibility of sanitation canteen. *E. coli* test results obtained negative results, but there was an ALT value that exceeds the maximum limit that has been established BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011.

The conclusion of this research is the hygiene condition of food handler of cafeteria of SDN 4 Penganjuran and SDN Model is good but the use of personal protective equipment is still low. So there is the risk of food contamination. The results of sanitation assessment of the canteen of SDN 4 Penganjuran and SDN Model are also categorized as feasible.

Keywords: Hygiene of food Handler, Canteen Sanitation, TPC, *E. coli*

ABSTRAK

Kantin sekolah merupakan salah satu penyedia makanan di lingkungan sekolah diharapkan mampu dalam menyediakan makanan yang bergizi dan aman untuk dikonsumsi siswa. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis penerapan higiene penjamah makanan dan sanitasi kantin terhadap keberadaan mikrobiologi pada makanan di SDN 4 Penganjuran dan SDN Model.

Penelitian ini menggunakan metode *observasional* dengan menggunakan rancangan penelitian *Crosssectional*. Total sampel yang diteliti adalah 7 stan kantin pada SDN 4 Penganjuran dan SDN Model. Masing-masing stan kantin terdapat 1 orang responden penjamah makanan dan mengambil 1 sampel makanan pada setiap kantin, kemudian dilakukan replikasi sebanyak 2 kali yang akan diuji Angka Lempeng Total dan Uji *E. coli*.

Kondisi higiene penjamah makanan kantin SDN 4 Penganjuran dan SDN Model dalam aspek higiene perorangan penjamah makanan seluruhnya masuk dalam kategori baik. Hasil penilaian observasi sanitasi kantin SDN 4 Penganjuran dan SDN Model berdasarkan standar yang ditetapkan pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, serta Kantin Sehat seluruh stan kantin sudah memenuhi kelayakan sanitasi kantin. Hasil Uji *E. coli* didapatkan hasil negatif, namun terdapat nilai ALT yang melebihi batas maksimum yang sudah ditetapkan BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah kondisi higiene penjamah makanan kantin SDN 4 Penganjuran dan SDN Model sudah baik namun demikian penggunaan alat pelindung diri masih rendah. Sehingga terdapat risiko kontaminasi makanan. Hasil penilaian sanitasi kantin SDN 4 Penganjuran dan SDN Model juga masuk dalam kategori layak.

Kata kunci: Higiene Penjamah Makanan, Sanitasi Kantin, ALT, *E. coli*