

**ABSTRAK**

Makanan menjadi salah satu hal yang tidak pernah terlepas dari kehidupan manusia, salah satu fungsinya yaitu sebagai sumber nutrisi bagi tubuh. Namun pada kondisi tertentu, makanan dapat menjadi media dalam penularan berbagai penyakit disebut *food borne disease*. Peningkatan jumlah penduduk dan kebutuhan makanan mempengaruhi peningkatan jumlah tempat pengolahan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi higiene penjamah, sanitasi kantin dan angka lempeng total pada makanan di kantin Pelabuhan Y Jawa Timur.

Penelitian ini menggunakan metode observasional dengan rancangan penelitian *crosssectional*. Sampel penelitian adalah 6 kantin, dengan masing-masing 1 penjamah dan 1 makanan dalam 2 kali pengambilan. Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi, kuisioner, dan uji laboratorium. Variabel yang diteliti adalah penjamah makanan, sanitasi kantin dan angka lempeng total makanan (ALT).

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa 5 kantin memiliki kategori sanitasi kurang ( $\leq 70\%$ ). Higiene perseorangan, sertifikat higiene sanitasi makanan dan pemeriksaan kesehatan rutin merupakan komponen higiene penjamah yang memiliki skor terendah. Sedangkan lokasi, bangunan, dinding, langit-langit kantin, saluran limbah, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat cuci bahan makanan dan peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan dan penyimpanan makanan jadi merupakan komponen sanitasi kantin yang memiliki skor terendah. Seluruh sampel makanan tidak memiliki ALT yang melebihi batas standar. Sampel makanan dengan ALT tertinggi adalah ikan laut bumbu kuning dan telur dadar.

Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat komponen higiene penjamah dan sanitasi kantin yang tidak sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomer 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran. Sehingga saran untuk penjamah adalah mengikuti pelatihan untuk meningkatkan perilaku higiene. Saran untuk instansi terkait adalah membuat peraturan tentang higiene sanitasi makanan disertai dengan sanksi.

Kata Kunci : Higiene penjamah, sanitasi kantin, Angka Lempeng Total, Pelabuhan