

Hari/Tanggal :

Pukul :



**ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI DI KANTIN
KAMPUS UNIVERSITAS SRIWIJAYA INDRALAYA**

SKRIPSI

OLEH

NAMA : EVA ARISKA RITONGA

NIM : 10011381621149

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2021**



**ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI DI KANTIN
KAMPUS UNIVERSITAS SRIWIJAYA INDRALAYA**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar (S1)

**Sarjana Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya**

OLEH

NAMA : EVA ARISKA RITONGA

NIM : 10011381621149

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2021**

**KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, November 2020**

Eva Ariska Ritonga

**ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI DI KANTIN KAMPUS
UNIVERSITAS SRIWIJAYA INDRALAYA**
xvi + 80 halaman, 2 gambar, 18 tabel, 6 lampiran

ABSTRAK

Kondisi kantin sebuah kampus mencerminkan bagaimana status kesehatan civitas akademika di dalamnya. Kantin harus memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, dan lingkungan atau sering disebut higiene dan sanitasi secara efektif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Higiene dan Sanitasi di Kantin Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya.

Desain penelitian ini yaitu kualitatif menggunakan metode deskriptif. Informan dalam penelitian ini dipilih secara langsung oleh peneliti (*purposive sampling*) yang dibagi menjadi 2 kriteria yaitu informan kunci berjumlah 10 orang dan informan biasa yang berjumlah 10 orang, dalam pengambilan sampel penelitian ini menggunakan prinsip kesesuaian dan kecukupan. Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan cara observasi dan wawancara. Alat pengumpulan data menggunakan Pedoman Wawancara Mendalam, Lembar Observasi (*checklist*) dan Alat Dokumentasi.

Hasil penelitian ini adalah sebagian besar kantin belum memenuhi syarat higiene sanitasi menurut Kepmenkes RI No 1096 Tahun 2011, baik itu higiene penjamah makanan, kondisi bangunan, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, dan tempat sampah.

Kesimpulan penelitian ini yaitu higiene sanitasi kantin di Universitas Sriwijaya Indralaya belum memenuhi syarat, baik itu higiene penjamah makanan, kondisi bangunan, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, dan tempat sampah diakibatkan pengetahuan dari pemilik kantin dan penjamah makanan yang masih rendah mengenai jasaboga. Maka dari itu, diperlukan upaya peningkatan, pengawasan, penyuluhan serta pelatihan/kursus pada pemilik kantin dan penjamah makanan.

Kata Kunci : Higiene dan Sanitasi, Kantin
Kepustakaan : 33 (2001-2019)

**ENVIRONMENTAL HEALTH
FACULTY OF PUBLIC HEALTH
SRIWIJAYA UNIVERSITY**

Thesis, November 2020

Eva Ariska Ritonga

**ANALYSIS OF HYGIENE AND SANITATION IN THE CANTEEN AT
THE SRIWIJAYA UNIVERSITY INDRALAYA CAMPUS**

xvi + 80 pages, 2 pictures, 18 tables, 6 attachments

ABSTRACT

The condition of a campus canteen reflects the health status of the academic community in it. The canteen must meet the hygiene, health and environmental requirements or often called hygiene and sanitation effectively. This study aims to determine hygiene and sanitation in the canteen at the Sriwijaya University Indralaya Campus.

This research design is qualitative using descriptive method. The informants in this study were selected directly by the researcher (purposive sampling) which were divided into 2 criteria, namely 10 key informants and 10 regular informants. In this study sampling used the principle of suitability and adequacy. Data collection in this study was carried out by means of observation and interviews. Data collection tools use In-depth Interview Guidelines, Observation Sheet (checklist) and Documentation Tools.

The results of this study are that most of the canteens have not met the sanitary hygiene requirements according to the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 1096 of 2011, both food handlers hygiene, building conditions, hand washing places, washing utensils, and trash cans.

The conclusion of this study is that the hygiene of the canteen sanitation at Sriwijaya University Indralaya has not met the requirements, whether it is food handlers' hygiene, building conditions, hand washing facilities, washing utensils, and trash cans due to the lack of knowledge of canteen owners and food handlers about food and beverage. Therefore, efforts are needed to improve, supervise, counsel and train / courses for canteen owners and food handlers.

Keywords : Hygiene and Sanitation, Canteen
Literature : 33 (2001-2019)

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujur-jujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas plagiarism. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, Januari 2021

Yang Bersangkutan



Eva Ariska Ritonga
NIM. 10011381621149

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini dengan judul "Analisis Higiene dan Sanitasi Di Kantin Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya" telah diseminarkan di hadapan Panitia Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 6 Januari 2021 dan telah diperbaiki serta disetujui sesuai dengan masukan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, Januari 2021

Panitia Sidang Ujian Skripsi

Ketua:

1. Dr. rer. med. H. Hamzah Hasyim, S.KM., M.KM. (.....)
NIP. 197312262002121001

Anggota:

1. Dini Arista Putri, S.Si., M.PH. (.....)
NIP. 19910130216012201
2. Desri Maulina Sari, S.Gz.M.Epid (.....)
NIP. 198612112019032009
3. Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si. (.....)
NIP. 19690914199832002

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnarti, S.KM., M.KM
NIP. 197606092002122001

HALAMAN PERSETUJUAN

Hasil penelitian skripsi ini dengan judul "Analisis Higiene dan Sanitasi Di Kantin Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya" telah disetujui untuk diseminarkan pada tanggal 6 Januari 2021.

Indralaya, Januari 2021

Pembimbing
Prof. Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si
NIP.19690914199832002


(.....)

RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Eva Ariska Ritonga
NIM : 10011381621149
Tempat, tanggal lahir : Lahat, 2 Desember 1998
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Jln Lintas Sumatera No 29 Rt 13 Rw 04 Puntang Pagar
Agung Lahat
Email : evaariskaritonga@gmail.com
Telp/hp : 089525439060

Riwayat Pendidikan

S1 (2016-2020)	Departemen Kesehatan Lingkungan FKM UNSRI
SMA (2013-2016)	SMAN 1 LAHAT
SMP (2010-2013)	SMP SANTO YOSEF LAHAT
SD (2004-2010)	SD SANTO YOSEF LAHAT

Riwayat Organisasi

2017-2019	Anggota Videografi Unsri
2017	Anggota Panwaslu FKM Unsri
2016-2017	Anggota LDF BKM Adz-Dzikra

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji dan syukur penulis haturkan kepada kehadiran Allah SWT yang selalu memberikan rahmat dan karuniaNya, sehingga proposal skripsi dengan judul Analisis Higiene dan Sanitasi Di Kantin Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya dapat diselesaikan.

Dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terimakasih atas segala bimbingan dan petunjuk yang berharga dan bermanfaat kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat kesehatan, keselamatan, dan kelancaran dalam penyusunan skripsi ini
2. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM,. M.KM, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
3. Ibu Dr. Novrikasari, S.KM,.M.Kes selaku Keapala Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
4. Ibu Elvi Sunarsih, S.KM,. M.KM, selaku Kepala Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
5. Ibu Dr. Yuanita Windusari, S.Si., M.Si selaku pembimbing skripsi saya yang senantiasa memberikan arahan, saran, dan bimbingan sehingga skripsi ini dapat berjalan dengan lancar
6. Bapak Dr. rer. med. H. Hamzah Hasyim, S.KM., M.KM selaku ketua penguji yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran dan bimbingan yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
7. Ibu Dini Arista Putri, S.Si., M.PH selaku penguji 1 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran, bimbingan, dan semangat yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
8. Ibu Desri Maulina Sari, S.Gz.M.Epid selaku penguji 2 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran, bimbingan, dan juga semangat yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
9. Pemilik Kantin di kampus Universitas Sriwijaya yang telah mengizinkan peneliti

untuk melakukan penelitian serta seluruh pihak yang terlibat dan bersedia menjadi informan dalam penelitian saya

10. Seluruh dosen, staf, dan karyawan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
11. Orang tua, abang, merlin, rega, melisa, tiak, ayu, ocak, ibal, olin, wendy dan teman-teman Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya angkatan 2016 yang telah memberikan bantuan, inspirasi, dukungan dan semangat.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan proposal skripsi ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan dari semua pihak demi perbaikan dan kesempurnaan proposal skripsi ini.

Indralaya, Januari 2021

Penulis



Eva Ariska Ritonga

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik universitas sriwijaya, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Eva Ariska Ritonga
NIM : 10011381621149
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui/ tidak menyetujui *) (jika tidak menyetujui sebutkan alasannya) untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalty Noneklusif (Nonexclusive Royalty Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

“Analisis Higiene dan Sanitasi di Kantin Kampus
Universitas Sriwijaya Indralaya”

Beserta perangkatnya yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalty noneklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Dibuat : di Indralaya
Pada tanggal: Januari 2021
Yang menyatakan,



Eva Ariska Ritonga

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN RINGKASAN (Abstrak Indonesia)	i
HALAMAN RINGKASAN (Abstrak Inggris)	ii
LEMBAR PERNYATAAN INTEGRITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.5.1 Lingkup Materi.....	4
1.5.2 Lingkup Waktu.....	4
1.5.3 Lingkup Tempat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5

2.1 Higiene Dan Sanitasi	5
2.2 Higiene Penjamah Makanan	7
2.3 Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	9
2.3.1Kondisi Bangunan	11
2.3.2Air Bersih	12
2.3.3Tempat Cuci Tangan	14
2.3.4Tempat Pencucian Peralatan.....	14
2.3.5Saluran Pembuangan Air Limbah.....	14
2.4 Sanitasi makanan	15
2.5 Pemeriksaan Laboratorium	16
2.6 Kerangka Teori	17
2.7 Penelitian Terkait.....	18
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	20
3.1 Kerangka Konsep.....	20
3.2 Definisi Istilah	21
BAB IV METODE PENELITIAN	24
4.1 Desain Penelitian	24
4.2 Lokasi Penelitian	24
4.3 Sumber Informasi	24
4.3.1 Informan Penelitian	24
4.4 Jenis, Cara, Dan Alat Pengumpulan Data.....	24
4.4.1 Jenis Data.....	24
4.4.2 Cara Pengumpulan Data	25
4.4.3 Alat Pengumpulan Data.....	25
4.5 Pengolahan Data	26
4.6 Validitas Dan Reabilitas Data.....	26
4.7 Analisis Dan Penyajian Data	27
BAB V HASIL PENELITIAN	29
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	29
5.2 Hasil Penelitian	29

5.2.1 Karakteristik Informan	29
5.2.2 Penjamah Makanan.....	31
5.2.3 Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....	34
5.2.3.1 Kondisi Bangunan	35
5.2.3.2 Air Bersih	40
5.2.3.3 Tempat Cuci Tangan	41
5.2.3.4 Tempat Cuci Peralatan	43
5.2.3.5 Saluran Pembuangan Air Limbah	45
5.2.3.6 Tempat Sampah.....	46
BAB VI PEMBAHASAN.....	48
6.1 Keterbatasan Penelitian	48
6.2 Penjamah Makanan.....	48
6.3 Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.....	53
6.3.1 Kondisi Bangunan	53
6.3.2 Air Bersih	58
6.3.3 Tempat Cuci Tangan	59
6.3.4 Tempat Cuci Peralatan.....	60
6.3.5 Tempat Sampah.....	62
6.3.6 Saluran Pembuangan Air Limbah.....	64
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	65
7.1 Kesimpulan	65
7.2 Saran	67
7.2.1 Bagi Universitas Sriwijaya	67
7.2.2 Bagi Mahasiswa.....	67
7.2.3 Bagi Pemerintah dan Instansi Terkait.....	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	17
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	20

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terkait	19
Tabel 3.1 Definisi Istilah	21
Tabel 5.1 Karakteristik Informan Biasa	29
Tabel 5.2 Karakteristik Informan Kunci	30
Tabel 5.3 Hasil Observasi Penjamah Makanan Di Kantin Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya	33
Tabel 5.4 Persentase Hasil Observasi Penjamah Makanan di Setiap Kantin Fakultas Universitas Sriwijaya Indralaya.....	34
Tabel 5.5 Hasil Observasi Kondisi Bangunan Di Kantin Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya	38
Tabel 5.6 Persentase Hasil Observasi Kondisi Bangunan di Setiap Kantin Fakultas Universitas Sriwijaya Indralaya.....	41
Tabel 5.7 Hasil Observasi Kondisi Air Di Kantin Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya	42
Tabel 5.8 Persentase Hasil Observasi Kondisi Air di Setiap Kantin Fakultas Universitas Sriwijaya Indralaya	43
Tabel 5.9 Hasil Observasi Kondisi Tempat Cuci Tangan Di Kantin Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya	45
Tabel 5.10 Persentase Hasil Observasi Kondisi Tempat Cuci Tangan di Setiap Kantin Fakultas Universitas Sriwijaya Indralaya.....	46
Tabel 5.11 Hasil Observasi Kondisi Tempat Cuci Peralatan Di Kantin Kampusuniversitas Sriwijaya Indralaya.....	47
Tabel 5.12 Persentase Hasil Observasi Kondisi Tempat Cuci Peralatan di Setiap Kantin Fakultas Universitas Sriwijaya Indralaya.....	48
Tabel 5.13 Hasil Observasi Kondisi Saluran Pembuangan Air Limbah Di Kantin Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya.....	50
Tabel 5.14 Persentase Hasil Observasi Kondisi Saluran Pembuangan Air Limbah di Setiap Kantin Fakultas Universitas Sriwijaya Indralaya	51

Tabel 5.15 Hasil Observasi Kondisi Tempat Sampah Di Kantin Universitas Sriwijaya Indralaya.....	52
Tabel 5.16 Persentase Hasil Observasi Kondisi Tempat Sampah di Setiap Kantin Fakultas Universitas Sriwijaya Indralaya.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Kaji Etik

Lampiran 2 Lembar Checklist Penelitian

Lampiran 3 Pedoman Wawancara Mendalam

Lampiran 4 Dokumentasi

Lampiran 5 Lembar Hasil Observasi

Lampiran 6 Matriks Wawancara

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi manusia. Penyediaan pangan dalam sebuah institusi dapat dilakukan melalui pengadaan kantin-kantin di lingkungannya. Kantin memiliki peranan dalam penyediaan pangan sehat dan aman yaitu mewujudkan pesan-pesan kesehatan dengan menyediakan makanan sebagai pengganti menu makan di rumah (Misbah, 2014). Kondisi kantin sebuah kampus mencerminkan bagaimana status kesehatan civitas akademika di dalamnya. Kantin harus memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, dan lingkungan atau sering disebut higiene dan sanitasi secara efektif.

Makanan sangat erat kaitannya dengan status gizi dan kesehatan manusia, sehingga apa yang dikonsumsi oleh mahasiswa atau pekerja di dalamnya secara tidak langsung dapat menjadi indikator kesehatan konsumennya. Tidak jarang, makanan menjadi sumber kontaminasi dan penularan penyakit pada manusia. Kontaminasi bakteri pada makanan disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya yaitu kondisi kantin yang tidak higienis (Nurani dkk, 2019). Salah satu penyebab masalah sanitasi makanan yang mendasar adalah pengelolaan tempat makan. Tempat pengolahan makanan tidak mempunyai pengetahuan tentang cara pengelolaan yang baik, antara lain pengelolaan tentang pengurusan sertifikat laik sehat, pengolahan makanan yang akan memberikan dampak kesehatan bagi makanan yang diolah dan sanitasi lokasi bangunan tempat makan yang juga sangat menentukan higiene suatu makanan (Mukono, 2015).

Kebanyakan, kondisi kantin khususnya di lingkungan kampus jarang sekali diperhatikan oleh pengelolanya, baik itu dari aspek makanan yang dijual, para penjamah makanan dalam hal ini penjual makanan itu sendiri, petugas kebersihan serta aspek sanitasi dan pengelolaan limbahnya. Dengan konsumen yang begitu banyak, umumnya para penjamah makanan lalai untuk menjamin ke higienitasan makan yang di jajakan. Banyak dari penjual makanan hanya menjual makanan yang dirasa disukai oleh banyak konsumen tanpa mementingkan aspek nilai gizi yang ada dalam makanan tersebut. Selain itu, yang

sering luput dari perhatian adalah fasilitas dalam kantin itu sendiri seperti kurangnya tempat cuci tangan ataupun tempat untuk membuang sampah makanan. Hal ini akan berdampak pada rentannya konsumen yang mengkonsumsi makanan di sana untuk terjangkit berbagai penyakit akibat ketidak- higienitasan makanan dan juga kondisi kantin.

Penyakit yang sering terjadi dan berkaitan dengan penyediaan makanan tidak higienis yaitu diare, gastroenteritis dan keracunan makanan. Salah satu penyebab penyakit yang disebabkan oleh makanan adalah racun yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang ada di dalam makanan (Azwar, 1996 dalam Chusna, 2016). Bakteri tersebut disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya kondisi kantin yang tidak higienis. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Nurani dkk (2019) menyatakan bahwa nilai persentase capaian standar teknis penyelenggaraan jasaboga di lingkungan kampus X masih cukup rendah berdasarkan persyaratan yang ditetapkan dalam PERMENKES RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, hal ini dikarenakan kurangnya fasilitas sanitasi dalam mendukung penyelenggaraan kantin sehat. Penelitian juga dilakukan oleh Ramadani dkk (2016) yang menyatakan bahwa hasil penelitian menunjukkan 100% responden yang memiliki sarana penjaja di kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat, dapat dilihat dari sarana yang tidak mudah dibersihkan dan tidak tersedia air bersih, tempat penyimpanan bahan makanan jadi/siap disajikan, penyimpanan peralatan, tempat cuci tangan/bahan makanan/peralatan, serta makanan yang diujakan tidak terlindungi dari debu dan pencemaran.

Dikutip dari jurnal gizi dan dietetik Indonesia menyatakan bahwa keamanan pangan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan karena dapat berdampak pada kesehatan, baik bagi anak-anak maupun orang dewasa (Yhona, 2016). Oleh karena itu, higiene dan sanitasi kantin penting untuk diterapkan oleh semua kantin yang ada di Universitas Sriwijaya Indralaya.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian mengenai analisis higiene dan sanitasi di kantin kampus Universitas Sriwijaya Indralaya.

1.2 Rumusan Masalah

Masih banyaknya dijumpai permasalahan higiene dan sanitasi yang kurang memenuhi syarat sehingga dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri pada makanan yang mengakibatkan keracunan makanan dan dapat menimbulkan penyakit dimana mahasiswa yang menjadi konsumennya sehingga akan mempengaruhi kegiatan belajar mengajar dan berdampak pada prestasi mahasiswa itu sendiri. Oleh karena itu, penting untuk dilakukannya kajian penelitian tentang Analisis Higiene dan Sanitasi di Kantin Universitas Sriwijaya Indralaya?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis Higiene dan Sanitasi di Kantin Universitas Sriwijaya Indralaya.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis higiene penjamah makanan pada kantin di kampus Universitas Sriwijaya Indralaya.
2. Menganalisis kondisi bangunan pada kantin di kampus Universitas Sriwijaya Indralaya.
3. Menganalisis sumber air bersih pada kantin di kampus Universitas Sriwijaya Indralaya.
4. Menganalisis kondisi tempat cuci tangan pada kantin di kampus Universitas Sriwijaya Indralaya.
5. Menganalisis kondisi tempat cuci peralatan pada kantin di kampus Universitas Sriwijaya Indralaya.
6. Menganalisis kondisi saluran pembuangan air limbah pada kantin di kampus Universitas Sriwijaya Indralaya
7. Menganalisis kondisi tempat sampah pada kantin di kampus Universitas Sriwijaya Indralaya

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pembelajaran dan

menambah pengetahuan mengenai Analisis Higiene dan Sanitasi sarana tempat pengelolaan makanan.

1.4.2 Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

1. Memberi informasi agar berhati-hati dalam memilih tempat makan dan makanan yang akan dikonsumsi.
2. Memberikan kesadaran untuk hidup bersih dan sehat.

b. Bagi Peneliti Lain

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pembelajaran, menambah pengetahuan dan wawasan penulis dalam mengetahui Higiene dan Sanitasi di kantin khususnya pada lingkungan Universitas Sriwijaya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Materi

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui Analisis Higiene dan Sanitasi di Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya yaitu dengan ruang lingkup higiene dan sanitasi kantin.

1.5.2 Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada Maret 2020.

1.5.3 Lingkup Tempat

Penelitian ini dilakukan di kantin Universitas Sriwijaya Indralaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Akib, 2018. *Aplikasi higiene sanitasi makanan di kantin lingkungan STIK Palembang*. Palembang: STIK Bina Husada Program Studi Kesehatan Masyarakat.
- Arisanti, dkk. 2017. *Kontribusi Agen Dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Di Indonesia*:. Kajian sistematis Contribution of agents and factors causing oodborne outbreak in Indonesia: a systematic review. *Bkm* 34(3):99-106.
- Asrul, Azwar. 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.
- Budon. 2013. *Studi Kualitas Bakteriologis Air Pencucian dan Peralatan Makan Di Kantin UIN Alauddin Makassar* (Skripsi). Makassar: Ilmu Kesehatan Masyarakat.
- Chantika, dkk. 2013. *Higiene Penjamah Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambaran Kota Kediri*. Kediri: Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata.
- Depkes RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPL dan PM.
- Depkes RI. 2014. *Hygiene dan Sanitasi Lingkungan*. www.depkes.go.id
- Emingko. 2011. *Manfaat dan Bahaya Bakteri Esherchia Coli*. www.emingko.com
- Februhartanti & Iswaranti. 2006. *Amankan Makanan Jajanan Anak Sekolah Indonesia*. <http://www.gizi.net>
- Hitipeuw, dkk. 2018. *Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado*. Manado: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi.
- Kemenkes RI. 1990. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 416/MENKES/PER/IX/1990 Tentang Syarat Kualitas Air Bersih. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

- Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kuncoroputri, 2012. *Studi Kualitatif Mengenai Gambaran Penerapan Food Safety Pada Usaha Jasaboga Informal Di Catering X, Y, Dan Z Purworejo, Jawa Tengah, Tahun 2012 (Skripsi)*. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Sarjana Kesehatan Masyarakat Departemen Keselamatan Kerja.
- Kusmayadi. 2008. Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. <http://database.deptn.go.id>
- Meohyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasaboga*. Jakarta: Bharata.
- Mubarak, dkk. 2009. *Ilmu Kesehatan Masyarakat, Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Salemba Medika.
- Nadiawati, 2013. *Gambaran Higiene Dan Sanitasi Kantin Kampus 2 Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar (Skripsi)*. Makassar: Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Najmah. 2015. *Epidemiologi Untuk Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Edisi Kedua*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Notoadmojo, S. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Notoadmojo, S. 2012. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan Edisi Revisi*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat: Prinsip-Prinsip Dasar*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Nurani, dkk. 2019. *Evaluasi Capaian Implementasi Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Jasaboga Di Kantin Kampus X Provinsi Jawa Timur*. Jurnal Ilmu Administrasi Negara.
- Nurani, F, P., & Kurniati, E. 2019. *Penyuluhan Sistem Keamanan Pangan Dalam Produksi Kripik Tempe Di Desa Parerejo Kabupaten Jawa Timur*. Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat).
- Nuryani, 2016. *Kontaminasi Escherchia Coli Pada Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Denpasar Selatan*

Oihuwal, T. S. 2012. *Gambaran Higiene Dan Sanitasi Kantin Kampus Di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*. Skripsi: