

## **SKRIPSI**

**PENERAPAN PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI  
MAKANAN PADA PENJAMAH MAKANAN  
DI KANTIN KAMPUS MADANG  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**



**ELLYSA CAROLINNA  
04011281823177**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN DOKTER  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2021**

## **SKRIPSI**

**PENERAPAN PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI  
MAKANAN PADA PENJAMAH MAKANAN  
DI KANTIN KAMPUS MADANG  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Kedokteran**



**OLEH  
ELLYSA CAROLINNA  
04011281823177**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN DOKTER  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2021**

## HALAMAN PENGESAHAN

### PENERAPAN PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN KAMPUS MADANG FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA

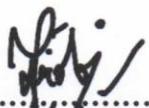
Oleh:  
Ellysa Carolinna  
04011281823177

#### SKRIPSI

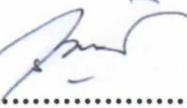
Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana  
Kedokteran

Palembang, 7 Januari 2022  
Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya

Pembimbing I  
**dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi**  
NIP. 198612312010122004

  
.....  
  
.....

Pembimbing II  
**dr. Emma Novita, M.Kes**  
NIP. 196111031989102001

  
.....  
  
.....

Pengaji I  
**Dr. Iche Andriyani Liberty, S.KM., M.Kes**  
NIP. 1671024702900008

  
.....

Pengaji II  
**Mariana, S.KM., M.Kes**  
NIP. 198104052012122003

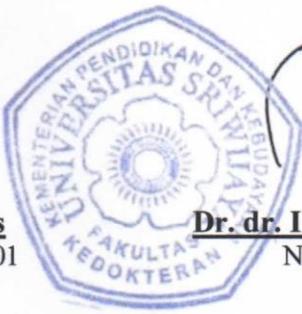
Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Pendidikan Dokter



**dr. Susilawati, M.Kes**  
NIP. 197802272010122001

Wakil Dekan I



**Dr. dr. Irfannuddin,SpKO.MPd.Ked**

NIP. 197306131999031001

## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa laporan akhir skripsi dengan judul “Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan di Kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya pada tanggal 6 Januari 2022.

Palembang, 6 Januari 2022  
Tim Penguji Karya Ilmiah berupa laporan akhir skripsi

Pembimbing I

**dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi**  
NIP. 198612312010122004

Pembimbing II

**dr. Emma Novita, M.Kes**  
NIP. 196111031989102001

Penguji I

**Dr. Iche Andriyani Liberty, S.KM., M.Kes**  
NIP. 1671024702900008

Penguji II

**Mariana, S.KM., M.Kes**  
NIP. 198104052012122003

Mengetahui,

**Ketua Program Studi  
Pendidikan Dokter**

**dr. Susilawati, M.Kes**  
NIP. 197802272010122001

**Wakil Dekan I**

**Dr. dr. Irfannuddin,SpKO.MPd.Ked**  
NIP. 197306131999031001



## **HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ellysa Carolinna

NIM : 04011281823177

Judul : Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan di Kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya

Menyatakan bahwa Skripsi saya merupakan hasil karya sendiri didampingi tim pembimbing dan bukan hasil penjiplakan/ plagiat. Apabila ditemukan unsur penjiplakan/ plagiat dalam Skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya sesuai aturan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.



Palembang, 6 Januari 2022

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Ellysa Carolinna".

Ellysa Carolinna

## ABSTRAK

### Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan di Kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya

(Ellysa Carolinna, Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya, Januari 2022, 160 halaman)

Penjamah makanan berkewajiban untuk memiliki pengetahuan tentang higiene, sanitasi, dan gizi makanan serta menjaga kesehatan dan kebersihan agar konsumen terlindungi dari makanan atau minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Selama ini belum ada panduan tertulis yang mengatur penjualan makanan yang sehat dan higienis di kantin. Tujuan umum dari penelitian ini adalah memperoleh informasi yang mendalam tentang prinsip higiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya. Desain penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode studi kasus. Pemilihan informan menggunakan teknik *purposive sampling*. Data berasal dari 10 informan yang terdiri dari 1 informan kunci, 5 informan utama dan 4 informan pendukung yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Analisis data menggunakan metode *content analysis*. Penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, *personal hygiene*, dan fasilitas sanitasi dan peralatan telah dilaksanakan oleh penjamah makanan namun terdapat beberapa ketidaksesuaian antara penerapan yang dilakukan oleh penjamah makanan dengan teori dan aturan yang berlaku. Penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan di kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran belum sesuai dengan aturan yang berlaku.

**Kata Kunci :** Higiene dan Sanitasi, Penjamah Makanan, Kantin Kampus

#### Pembimbing I

**dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi**  
NIP. 198612312010122004

#### Pembimbing II

**dr. Emma Novita, M.Kes**  
NIP. 196111031989102001

## **ABSTRACT**

### **Application of Food Hygiene and Sanitation Principles on Food Handlers at The Madang Campus Canteen, Faculty of Medicine University of Sriwijaya**

(Ellysa Carolinna, Faculty of Medicine University of Sriwijaya, January 2022,  
160 pages)

Food handlers are obliged to know about food hygiene, sanitation, and nutrition and maintain health and hygiene so that consumers are protected from food or drinks that do not meet health requirements. So far, no written guidelines regulate the sale of healthy and hygienic food in the canteen. The general objective of this research is to obtain in-depth information about the principles of food hygiene and sanitation for food handlers in the canteen of the Madang campus, Faculty of Medicine, Sriwijaya University. This research design is a qualitative study with a case study method. The selection of informants was made purposive sampling technique. The data was taken from 10 informants consisting of 1 key informant, five main informants, and four supporting informants who met the inclusion and exclusion criteria. The content analysis method was used for data analysis. Food handlers have carried out principles of food hygiene and sanitation, including the selection of food ingredients, food storage, food processing, food presentation, personal hygiene, and sanitation facilities and equipment. Still, there were some discrepancies between the applications carried out by food handlers with applicable theory and rules. The application of food hygiene and sanitation principles by food handlers in the Madang Campus of the Faculty of Medicine is not following the relevant regulations.

**Keywords:** Hygiene and Sanitation, Food Handlers, Campus Canteen

Pembimbing I

**dr. Ardesy Mellizah Kurniati, M.Gizi**  
NIP. 198612312010122004

Pembimbing II

**dr. Emma Novita, M.Kes**  
NIP. 196111031989102001

## RINGKASAN

PENDIDIKAN DOKTER UMUM, FAKULTAS KEDOKTERAN,  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

Karya tulis ilmiah berupa skripsi, 06 Januari 2022

Ellysa Carolinna; dibimbing oleh dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi dan dr. Emma Novita, M.Kes

PENERAPAN PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI KANTIN KAMPUS MADANG FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA

Xiv + 160 halaman, 3 tabel, 14 lampiran

### RINGKASAN

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap manusia untuk kepentingan hidup, selain sandang dan papan. Mahasiswa sebagai salah satu konsumen di kantin kampus memiliki aktivitas yang padat sehingga memerlukan fisik yang prima yang dapat ditunjang melalui konsumsi makanan yang aman dan bergizi. Penjamah makanan berkewajiban untuk memiliki pengetahuan tentang higiene, sanitasi, dan gizi makanan serta menjaga kesehatan dan kebersihan agar konsumen terlindungi dari makanan atau minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya merupakan salah satu dari tiga kampus yang digunakan untuk proses pendidikan. Kantin Kampus Madang memiliki kurang lebih 15 pedagang yang menjual berbagai macam makanan dan minuman. Hingga saat ini belum ada panduan tertulis yang mengatur pengelolaan makanan yang sehat dan higienis di kantin.

Desain penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode studi kasus. Data berasal dari 10 informan yang terdiri dari 1 informan kunci, 5 informan utama dan 4 informan pendukung yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Analisis data menggunakan metode *content analysis*.

Penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, *personal hygiene*, dan fasilitas sanitasi dan peralatan telah dilaksanakan oleh penjamah makanan namun terdapat beberapa ketidaksesuaian antara penerapan yang dilakukan oleh penjamah makanan dengan teori dan aturan yang berlaku.

Penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan di kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran belum sesuai dengan aturan yang berlaku.

**Kata Kunci:** Higiene dan Sanitasi, Penjamah Makanan, Kantin Kampus  
Sosial Kepustakaan: 43 (1992-2021)

## SUMMARY

MEDICAL EDUCATION, FACULTY OF MEDICINE, SRIWIJAYA UNIVERSITY

Scientific Paper in the form of Skripsi, 06 January 2022

Ellysa Carolinna; supervised by dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi dan dr. Emma Novita, M.Kes

APPLICATION OF FOOD HYGIENE AND SANITATION PRINCIPLES ON FOOD HANDLERS AT THE MADANG CAMPUS CANTEEN, FACULTY OF MEDICINE UNIVERSITY OF SRIWIJAYA

xiv + 160 pages, 3 tables, 14 attachments

### SUMMARY

Food is one of the basic needs that must be met by every human being for the sake of life, in addition to clothing and housing. As consumers of campus canteens, students need good physical fitness to perform activities, supported by eating safe and nutritious food. Food handlers are obliged to know about food hygiene, sanitation, and nutrition and maintain health and hygiene so that consumers are protected from food or drinks that do not meet health requirements. Madang Campus, Faculty of Medicine, Sriwijaya University is one of three campuses used for education. The Madang Campus canteen has approximately 15 vendors selling various food and beverages. Until now, no written guideline regulates the management of healthy and hygienic food in the canteen.

This research design is a qualitative study with a case study method. The data was taken from 10 informants consisting of 1 key informant, five main informants, and four supporting informants who met the inclusion and exclusion criteria. The content analysis method was used for data analysis.

Principles of food hygiene and sanitation, which include the selection of food ingredients, food storage, food processing, food presentation, personal hygiene, sanitation facilities, and equipment, have been carried out by food handlers. Still, there are some discrepancies between the applications carried out by food handlers with applicable theory and rules.

The application of food hygiene and sanitation principles by food handlers in the Madang Campus of the Faculty of Medicine is not following the applicable regulations.

**Keywords:** Hygiene and Sanitation, Food Handlers, Campus Canteen  
Citation: 43 (1992-2021)

## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan kasih karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan akhir skripsi yang berjudul **“Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan di Kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya”** dengan baik dan tepat waktu. Atas segala bantuan, dukungan, dan doa, penulis hendak mengucapkan terima kasih kepada semua orang yang terlibat dalam penyusunan proposal skripsi ini.

1. Dosen pembimbing dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi dan dr. Emma Novita, M.Kes yang telah senantiasa meluangkan waktu, selalu sabar dalam memberi saran dan ilmu, dan mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi.
2. Dosen penguji Ibu Iche Andriyani Liberty, S.KM., M.Kes dan Ibu Mariana, S.KM., M.Kes yang telah memberikan bimbingan dan saran untuk menyempurnakan laporan akhir skripsi
3. Orang tua penulis yakni Bapak Tosin dan juga keluarga lainnya yang tak henti-hentinya memberikan dukungan dan doa. Serta teman-teman satu grup “Ohlang Stupidz”, terutama Maria dan Devin yang menghibur dan memberi semangat di kala penat.

Penulis menyadari laporan skripsi ini masih banyak kekurangan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan laporan akhir skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap agar laporan akhir skripis ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak lain yang berkepentingan.

Palembang, 6 Januari 2022



Ellysa Carolinna

## **HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI**

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Ellysa Carolinna

NIM : 04011281823177

Judul : Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan  
di Kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya

Memberikan izin kepada pembimbing dan Universitas Sriwijaya untuk mempublikasikan hasil penelitian saya untuk kepentingan akademik apabila dalam waktu 1 (satu) tahun tidak mempublikasikan karya penelitian saya. Dalam kasus ini saya setuju untuk menempatkan pembimbing sebagai penulis korespondensi (*corresponding author*).

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.

Palembang, 6 Januari 2022



Ellysa Carolinna

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS.....	iv
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
RINGKASAN .....	vii
SUMMARY .....	viii
KATA PENGANTAR .....	ix
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
 <b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	6
1.4.2 Manfaat Kebijakan.....	6
1.4.3 Manfaat Subjek.....	6
 <b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Kantin .....	7
2.1.1 Definisi Kantin.....	7
2.1.2 Persyaratan Kantin.....	8
2.2 Penjamah Makanan.....	8
2.2.1 Definisi Penjamah Makanan .....	8
2.2.2 <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan .....	9
2.3 HACCP.....	10
2.4 Higiene dan Sanitasi Makanan .....	15
2.4.1 Definisi Higiene .....	15
2.4.2 Definisi Sanitasi .....	16
2.4.3 Pemantauan Sanitasi .....	16
2.5 Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan .....	17
2.5.1 Pemilihan Bahan Makanan .....	17
2.5.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....	18

2.5.3 Pengolahan Makanan .....	19
2.5.4 Penyajian Makanan .....	20
2.5.5 Fasilitas Sanitasi dan Peralatan .....	21
2.6 Kerangka Teori .....	23
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Jenis Penelitian .....	24
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
3.3 Instrumen Penelitian .....	24
3.4 Populasi dan Sampel .....	24
3.5 Kriteria Inklusi dan Eksklusi .....	25
3.6 Informan Penelitian .....	27
3.7 Variabel Penelitian .....	27
3.8 Definisi Operasional .....	27
3.9 Cara Kerja/ Cara Pengumpulan Data .....	29
3.10 Cara Pengolahan dan Analisis Data .....	29
3.11 Alur Kerja Penelitian .....	30
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Penelitian .....	31
4.1.1 Gambaran Umum Kantin Kampus Madang .....	31
4.1.2 Karakteristik Informan .....	31
4.1.3 Gambaran Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Kantin Kampus Madang .....	32
4.2 Pembahasan .....	62
4.2.1 Pemilihan Bahan Makanan .....	62
4.2.2 Penyimpanan Bahan Makanan .....	64
4.2.3 Pengolahan Makanan .....	65
4.2.4 Penyajian Makanan .....	67
4.2.5 Personal Hygiene .....	68
4.2.6 Fasilitas Sanitasi dan Peralatan .....	71
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	75
5.2 Keterbatasan Penelitian .....	76
5.3 Saran .....	77
5.3.1. Bagi Penjamah Makanan di Kantin Kampus Madang .....	77
5.3.2. Bagi Pihak Kampus Madang .....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>84</b>
<b>BIODATA .....</b>	<b>160</b>

## **DAFTAR LAMPIRAN**

	<b>Halaman</b>
1. Permenkes No. 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga .....	84
2. Lembar Penjelasan Bagi Informan.....	95
3. Lembar Informed Consent .....	97
4. Pedoman Wawancara Penjamah Makanan .....	98
5. Pedoman Wawancara Dinas Kesehatan Kota Palembang .....	101
6. Pedoman Wawancara <i>Expert gizi</i> .....	103
7. Pedoman Wawancara Wakil Dekan II .....	105
8. Pedoman Wawancara Konsumen.....	107
9. Matriks Hasil Wawancara Penjamah Makanan .....	109
10. Matriks Hasil Wawancara Dinas Kesehatan Kota Palembang .....	129
11. Matriks Hasil Wawancara Wakil Dekan II Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya .....	134
12. Matriks Hasil Wawancara <i>Expert Gizi</i> .....	142
13. Matriks Hasil Wawancara Konsumen.....	149
14. Dokumen Surat Menyurat Penelitian .....	153

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap manusia untuk kelangsungan hidup, selain sandang dan papan. Berdasarkan Undang-Undang nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan:

“Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang digunakan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.”<sup>1</sup>

Pangan yang dikonsumsi setiap hari perlu ditinjau dari aspek kuantitas dan kualitas, karena 2 hal tersebut menentukan kandungan gizi dan keamanan pangan yang berpengaruh terhadap kesehatan. Untuk proses pemenuhan kebutuhan pangan, setiap manusia dapat melakukannya secara mandiri atau dengan jasa pelayanan dari pihak lain, misalnya kafetaria, kantin, kedai, restoran, rumah makan, atau *food court*.

Kantin bisa terdapat di kantor, pusat perbelanjaan, sekolah dan kampus. Kantin kampus merupakan tempat yang mempunyai peranan penting untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman bagi mahasiswa, dosen, dan staff lainnya. Kondisi kantin dari sebuah kampus akan mencerminkan bagaimana status kesehatan civitas akademika di dalamnya.<sup>2</sup> Makanan yang dikonsumsi sangat erat kaitannya dengan status gizi dan kesehatan manusia, sehingga apa yang dikonsumsi, baik itu oleh mahasiswa, dosen ataupun staff lainnya secara tidak langsung menjadi indikator kesehatan konsumennya.<sup>3</sup>

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan:

“Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.”<sup>4</sup>

Tenaga penjamah makanan adalah setiap orang yang secara langsung menangani makanan, baik yang dikemas atau tidak, menangani peralatan makanan atau yang melakukan kontak langsung dengan permukaan makanan.<sup>5</sup> Penjamah makanan berkewajiban untuk memiliki pengetahuan tentang higiene, sanitasi, dan gizi makanan serta menjaga kesehatan dan kebersihan agar konsumen terlindungi dari makanan atau minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan.

Penyakit bawaan makanan (*foodborne disease* atau *foodborne illness*) bersifat toksik atau infeksius, disebabkan karena masuknya agen ke dalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi.<sup>6</sup> *Foodborne disease* disebabkan oleh kontaminasi makanan yang dapat terjadi pada setiap tahap rantai produksi, pengiriman dan konsumsi makanan. *Foodborne disease* dapat disebabkan oleh beberapa bentuk pencemaran lingkungan termasuk pencemaran di air, tanah, udara serta penyimpanan dan pengolahan makanan yang kurang tepat.<sup>7</sup> *Foodborne illness* atau sering dikenal dengan *food poisoning* sering disebabkan oleh konsumsi makanan yang telah terkontaminasi bakteri, toksin, parasit, virus, atau bahan kimia lainnya.<sup>8</sup>

Salah satu negara yang diketahui memiliki pasokan makanan paling aman di dunia yaitu Amerika Serikat, memperkirakan ada sekitar 48 juta kasus *foodborne illness* setiap tahunnya. Perkiraan ini setara dengan 1 dari 6 orang Amerika yang sakit karena mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, yang mengakibatkan sekitar 128.000 kasus rawat inap dan 3.000 kasus kematian.<sup>9</sup> Selain itu, data Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) di tahun 2020 juga menunjukkan bahwa sekitar 7,69% (600 juta penduduk) dari total populasi

dunia (7,8 miliar) mengalami *foodborne disease* dan sekitar 7,5% (420 ribu kematian) dari angka kematian global (56 juta kasus) setiap tahun disebabkan oleh *foodborne disease*. Hal ini hampir setara dengan 31,1% angka kematian tahunan yang disebabkan oleh kecelakaan lalu lintas (1,35 juta kasus) di seluruh dunia.<sup>10</sup> Selain itu, berdasarkan data kejadian keracunan makanan di Indonesia yang berasal dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) tahun 2017, terdapat kasus keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7.132 kasus dengan *Case Fatality Rate* (CFR) 0,1%. KLB keracunan makanan paling banyak terjadi di Pulau Jawa dari 5 provinsi yaitu Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Bali dan NTB.<sup>11</sup> Sedangkan data dari Dinas Kesehatan Kota Palembang pada tahun 2014 tercatat 3 kasus keracunan makanan dengan jumlah penderita yaitu 111 orang.<sup>12</sup>

Mahasiswa sebagai salah satu konsumen kantin di kampus memiliki aktivitas kegiatan yang padat, sehingga setiap mahasiswa memerlukan fisik yang prima yang dapat ditunjang dengan mengonsumsi makanan yang aman dan bergizi. Makanan yang aman dan bergizi merupakan salah satu faktor penting dalam menentukan derajat kesehatan seseorang, oleh karena itu diperlukan perhatian khusus dari segi kualitas bahan makanan baik secara biologis, kimiawi dan juga fisik. Artinya penjamah makanan yang menerapkan prinsip higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan diharapkan dapat mencegah kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan keracunan makanan dan penularan penyakit.<sup>13</sup>

Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya merupakan salah satu dari tiga tempat yang digunakan untuk proses pendidikan selain kampus Bukit dan kampus Indralaya. Di kampus Madang terdapat fasilitas kantin yang lokasi bangunannya berada di bagian belakang kampus. Terdapat kurang lebih 15 pedagang yang menjajakan berbagai macam makanan dan minuman. Selama ini belum ada panduan tertulis yang mengatur penjualan makanan yang sehat dan higienis di kantin.

Studi mengenai penerapan higiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan belum pernah dilakukan di kantin kampus Madang. Hal ini perlu dilakukan untuk mengembangkan model kantin sehat di kantin kampus Madang. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan di Kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek pemilihan bahan makanan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya?
2. Bagaimana gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek penyimpanan bahan makanan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya?
3. Bagaimana gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek pengolahan bahan makanan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya?
4. Bagaimana gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek penyajian makanan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya?
5. Bagaimana gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek *personal hygiene* penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya?
6. Bagaimana gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek fasilitas sanitasi dan peralatan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Memperoleh informasi yang mendalam tentang prinsip higiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek pemilihan bahan makanan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya
2. Mengetahui gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek penyimpanan bahan makanan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya
3. Mengetahui gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek pengolahan bahan makanan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya
4. Mengetahui gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek penyajian makanan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya
5. Mengetahui gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek *personal hygiene* penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya
6. Mengetahui gambaran penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan dalam aspek fasilitas sanitasi dan peralatan pada penjamah makanan di kantin kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian dapat menambah pengetahuan, wawasan, serta pemahaman mengenai penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan.

### **1.4.2 Manfaat Kebijakan**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi kebijakan kepada Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya dalam membuat pedoman terkait penerapan prinsip higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di kantin kampus Madang.

### **1.4.3 Manfaat Subjek**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan edukasi bagi para penjamah makanan agar dapat meningkatkan perhatian dalam aspek penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di kantin kampus Madang.

## **DAFTAR PUSTAKA**

1. Undang-Undang Nomor18 Tahun 2012 tentang Pangan. 2012.
2. Nurani FP, Nirawat L, Kriswibowo A, Hikmah DA. Evaluasi Capaian Implementasi Permenkes No. 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 2011 tentang Jasa Boga di Kantin Kampus X Provinsi Jawa Timur. Ilmu Adm Negara. 2019;9(1096):185–98.
3. Sitoayu L, Ronitawati P, Melani V, Gifari N. Pembinaan Kantin Kampus Melalui Higiene Penjamah Makanan. Dharma Raflesia J Ilm Pengemb dan Penerapan IPTEKS. 2020;17(2):35–41.
4. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. 2003;4:147–73.
5. Food and Agriculture Organization. Food Handlers Regulation [Internet]. 2001 [cited 2021 Jul 21]. Available from: <http://faolex.fao.org/docs/texts/mlt27621.doc>
6. World Health Organization. Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan. Widyastuti P, editor. Jakarta: EGC; 2005. 1–53 p.
7. World Health Organization. Foodborne Diseases [Internet]. 2020 [cited 2021 Sep 3]. Available from: [https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1)
8. Food and Drug Administration. Foodborne Pathogens [Internet]. 2020 [cited 2021 Jul 21]. Available from: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/foodborne-pathogens>
9. Prevention C for DC and. Burden of Foodborne Illness: Findings [Internet].

- 2018 [cited 2021 Jul 21]. Available from: <https://www.cdc.gov/foodborneburden/2011-foodborne-estimates.html>
10. Lee H, Yoon Y. Etiological agents implicated in foodborne illness worldwide. *Food Sci Anim Resour.* 2021;41(1):1–7.
  11. RI MK. Lebih dari 200 Penyakit dapat Menular melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan [Internet]. 2018 [cited 2021 Sep 3]. Available from: <https://www.kemkes.go.id/article/view/18092700003/lebih-dari-200-penyakit-dapat-menular-melalui-makanan-keamanan-pangan-harus-diperhatikan.html>
  12. Dinas Kesehatan Kota Palembang. Profile Kesehatan Kota Palembang. In: Palembang: Dinas Kesehatan Palembang [Internet]. Palembang; 2014. p. 124. Available from: <http://dinkes.palembang.go.id/tampung/dokumen/dokumen-114-148.pdf>
  13. Nildawati, Ibrahim H, Mallapiang F, M KA, Bujawati E. Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Kesehat Lingkung.* 2020;10:68.
  14. Moehyi S. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata Niaga Medik; 1992.
  15. Wirawan C. University Canteen Business Process Improvement to Increase Sustainability. *J Integr Syst.* 2019;2:114.
  16. Galabo NR. Canteen Service Quality and Student Satisfaction. 2019;2.
  17. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higienitas Jasa Boga. Indoensia; 2011 p. 8–9.
  18. Zealand FSAN. Food Safety Standards - Health and hygiene: Responsibilities of food handlers. Australia; 2008 p. 1.

19. Nurudeen AS, Toyin A. Knowledge of Personal Hygiene among Undergraduates. *Health Educ.* 2020;5:66–71.
20. Miranti EA, Adi AC. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi.* 2016;11:120–6.
21. Committee TBCA. Food Safety, Sanitation, and Personal Hygiene. Preventing Foodborne Illness. 2015.
22. Ponda H, Fatma NF, Yusuf A. Penerapan Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Point) Pada Proses Produksi Suklat Mocachino Dan Choco Granule Di Pt. Mayora Indah Tbk. *Tek Ind.* 2020;17(1):1–10.
23. Badan Standardisasi Nasional. Keputusan Kepala Badan Standardisasi Nasional Nomor 55/KEP/BSN/4/2011 tentang Penetapan 1 (Satu) Standar Nasional Indonesia. 2011. p. 1–3.
24. Perdana WW. PENERAPAN GMP DAN PERENCANAAN PELAKSANAAN HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) PRODUK OLAHAN PANGAN TRADISIONAL (Mochi). *Agroscience (Agsci).* 2018;8(2):231.
25. Komite Akreditasi Nasional. Lembaga Sertifikasi Sistem HACCP [Internet]. 2017 [cited 2021 Sep 11]. Available from: <http://www.kan.or.id/index.php/programs/sni-iso-iec-17021/lembaga-sertifikasi-sistem-manajemen-haccp>
26. BADAN POM. Pedoman HACCP. Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan; 2016.
27. Badan Standardisasi Nasional. Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan [Internet]. Jakarta; 2011. p. 25–9. Available from: [www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

28. Daulay SS. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan. 2014.
29. Christine. Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. Vol. 44, Unsrat Press. 2016. 1689–1699 p.
30. Pudjirahaju A. Pengawasan Mutu Pangan. 1st ed. 2018. 311 p.
31. Alijoyo A, Wijaya B, Jacob I. Hazard Analysis and Critical Control Points. Quality Assurance for the Food Industry. Bandung: CRMS; 2020. 8–12 p.
32. Erasmus. Hygiene and Sanitation Handbook [Internet]. 2018 [cited 2021 Jul 21]. p. 3. Available from: [https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/908fceb3-6d8d-43a0-bc76-d780aeb1a13b/Hygiene-Sanitation-Handbook\\_ENG.pdf](https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/908fceb3-6d8d-43a0-bc76-d780aeb1a13b/Hygiene-Sanitation-Handbook_ENG.pdf)
33. Kamboj S, Gupta N, Bandral JD, Gandotra G, Anjum N. Food safety and hygiene: A review. Int J Chem Stud. 2020;358.
34. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Indonesia; 2004 p. 14.
35. Notoatmodjo S. Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar. Jakarta: Rineka Cipta; 2003. 5 p.
36. Food and Drug Administration. Food for Human Consumption [Internet]. Amerika Serikat; 2020 [cited 2021 Jul 20]. Available from: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=120.6>
37. Rahmadhani D, Sumarmi S. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. Res Study. 2017;291–9.

38. World Health Organization. Five Keys To Safer Food Manual Safer Food Manual. *Int J Environ Res Public Health.* 2009;6(11):2833–42.
39. Australia New Zealand Food Authority. The Australia New Zealand Food Standards Code (Australia only). Safe Food Australia: A Guide to the Food Safety Standards. 2016. 1–228 p.
40. Sari NP, Makomulamin M. Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Warung Makan Di Pasar Cik Puan Pekanbaru. *PREPOTIF J Kesehat Masy.* 2021;5(1):158–67.
41. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Kantin Sehat Sekolah Menengah Atas di Masa Kebiasaan Baru. Astuti W, Wismono U, Rizal FA, Supriyatna A, editors. Jakarta Selatan: Direktorat Sekolah Menengah Atas; 2020. 33 p.
42. Sugiyono. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D. Bandung: Alfabeta; 2012. 189–190 p.
43. Hsieh HF, Shannon SE. Three approaches to qualitative content analysis. *Qual Health Res.* 2005;15(9):1277–88.