



Window of Public Health
JOURNAL

Journal homepage : <http://jurnal.fkm.umi.ac.id/index.php/woph>



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://jurnal.fkm.umi.ac.id/index.php/woph/article/view/woph6216>

HIGIENE SANTASI MAKANAN KANTIN FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS MUSLIM INDONESIA MAKASSAR

^KNurul Fahrunnisa S¹, Nur Ulmy Mahmud², Ulfa Sulaeman³

¹Peminatan Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muslim Indonesia

^{2,3}Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muslim Indonesia

Email Penulis Korespondensi/penulis pertama (^K): ica2847@gmail.com

Ica2847@gmail.com¹, nurulmy.mahmud@umi.ac.id², ulfa.sulaiman@umi.ac.id³

ABSTRAK

Higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk mencegah kontaminasi bakteri yang akan merusak kualitas makanan. Peran sanitasi menjadi sangat penting sebagai upaya untuk mencegah kemungkinan tumbuh dan berkembangnya mikroba pembusuk dalam makanan, minuman maupun peralatan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia. Salah satu prinsip higiene sanitasi makanan yang perlu diperhatikan adalah higiene sanitasi peralatan makan. Kantin beresiko menjadi tempat penyebaran segala penyakit dengan media makanan dan minuman yang berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dengan baik. Permasalahan yang sering timbul di kantin meliputi faktor bangunan, konstruksi dan fasilitas sanitasi. Selain itu terkait higiene personal penjamah makanan. Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian deskriptif *cross sectional* yaitu pemeriksaan angka kuman menggunakan metode Angka Lempeng Total (ALT) dengan mengukur parameter angka kuman peralatan pedagang di kantin Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia. Hasil penelitian yang diperoleh bahwa penilaian observasi higiene sanitasi makanan di kantin (20%) memenuhi syarat dan (80%) tidak memenuhi syarat yang sesuai dengan persyaratan kelaikan higiene sanitasi makanan yang telah ditetapkan oleh Permenkes No.1096.Menkes/PER/VI/2011. Hasil pemeriksaan angka kuman 30 peralatan makan dan minum (100%) tidak memenuhi syarat, dengan total 1046 CFU/cm³. Dari penelitian ini, peneliti menyarankan kepada pihak pedagang atau penjamah makanan di kantin agar dapat mengingat pentingnya memperhatikan dan meningkatkan higiene sanitasi peralatan makan untuk menjaga kualitas sanitasi peralatan agar menghasilkan makanan yang sehat serta layak dikonsumsi dan menjaga kebersihan diri melalui perilaku dan tindakan agar makanan tidak terkontaminasi.

Kata Kunci : Higiene sanitasi; angka kuman; kantin FKM UMI

PUBLISHED BY :

Pusat Kajian dan Pengelola Jurnal Fakultas
Kesehatan Masyarakat UMI

Address :

Jl. Urip Sumoharjo Km. 5 (Kampus II UMI)
Makassar, Sulawesi Selatan.

Email :

jurnal.woph@umi.ac.id

Article history :

Received : 26 Mei 2024

Received in revised form : 6 Juni 2024

Accepted : 18 April 2025

Available online : 30 April 2025

licensed by [Creative Commons Attribution Share Alike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

ABSTRACT

Hygiene and sanitation in food processing need to be considered to prevent bacterial contamination that will damage the quality of food. The role of sanitation is crucial to prevent the growth and development of spoilage microbes in food, drinks, or equipment that can damage food and endanger humans. One of the principles of food sanitation hygiene that needs to be considered is the hygiene and sanitation of eating utensils. The canteen is at risk of becoming a place for the spread of all diseases with food and drink media that have the potential to cause foodborne diseases if not managed properly. Problems that often arise in the canteen include building factors, construction, and sanitation facilities. In addition, it is related to the personal hygiene of food handlers. This type of research uses a descriptive cross-sectional research approach, namely examining the number of germs using the Total Plate Count (ALT) method by measuring the parameters of the number of germs on trader equipment in the canteen of the Faculty of Public Health, Muslim University of Indonesia. The results of the study obtained that the assessment of food sanitation hygiene observations in the canteen (20%) met the requirements and (80%) did not meet the requirements in accordance with the requirements for the suitability of food sanitation hygiene that has been set by Permenkes No.1096.Menkes/PER/VI/2011. The examination results of the number of germs on 30 eating and drinking utensils (100%) did not meet the requirements, with a total of 1046 CFU/cm³, indicating a high level of contamination. From this study, the researcher suggests that traders or food handlers in the canteen remember the importance of paying attention to and improving the hygiene and sanitation of eating utensils to maintain the quality of equipment sanitation in order to produce healthy and consumable food and maintain personal hygiene through behavior and actions so that food is not contaminated.

Keywords: Sanitation hygiene; number of bacteria; FKM UMI canteen

PENDAHULUAN

Higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk mencegah kontaminasi bakteri yang akan merusak kualitas makanan. Alat makan yang kelihatan bersih belum merupakan jaminan telah memenuhi persyaratan kesehatan. Peran sanitasi menjadi sangat penting sebagai upaya untuk mencegah kemungkinan tumbuh dan berkembangnya mikroba pembusuk dalam makanan, minuman, peralatan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.¹ Kantin merupakan tempat mengolah makanan yang kemudian dihidangkan kepada konsumen. Hal ini menyebabkan kantin beresiko menjadi tempat penyebaran segala penyakit dengan media makanan dan minuman yang berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik.²

Data *World Health Organization* (WHO) tahun 2020 menunjukkan bahwa sekitar 600 juta orang jatuh sakit secara global karena makanan terkontaminasi dan memakan 420.000 korban jiwa setiap tahunnya. Di Indonesia sendiri, data yang diperoleh dari BPOM tahun 2019 mengungkap bahwa kasus keracunan pangan nasional mencapai 20 juta kasus per tahun. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah di olah, terutama oleh usaha *catering*, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan. Keracunan makanan biasanya diakibatkan oleh makanan tersebut telah terkontaminasi bakteri.³

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2021, menempatkan Provinsi Sulawesi Selatan menempati urutan kedua setelah Jawa Barat dalam hal penyakit bawaan makanan, seperti kasus keracunan yang terjadi di Kabupaten Bulukumba, Pangkep, Gowa dan Sidrap. Kasus keracunan makanan cukup banyak terjadi di Kota Makassar. Dinas Kesehatan kota Makassar melaporkan terdapat 12 kasus *Foodborne Disease* pada penduduk Kota Makassar dengan rentan waktu antara tahun 2006 sampai 2011 dengan jumlah korban sebanyak 413 orang. Karena banyaknya kasus

keracunan di Provinsi Sulawesi Selatan, jumlah kasus keracunan di Provinsi Sulawesi Selatan pada Kota Makassar akan meningkat menjadi 146 kasus pada tahun 2021.⁵

Pada penelitian Nofita dan Mustakim (2023) hasil gambaran penerapan higiene sanitasi makanan jajanan pada kantin kampus Universitas Muhammadiyah Jakarta tahun 2021. Didapatkan dari 40 responden (19.55%) belum memenuhi syarat higiene penjamah makanan, Sebanyak 30 responden belum memenuhi syarat menggunakan celemek dan penutup kepala saat berjualan. Sebanyak 32 penjamah makanan tidak mencuci tangan terlebih dahulu sebelum dan sesudah menangani makanan karena tidak tersedianya tempat cuci tangan yang berada dekat dengan posisi penjamah. Ditemukan masalah mengenai peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas pencemaran berdasarkan pengamatan sebanyak 21 responden (52.5%) tidak memenuhi syarat hal ini didukung karena tidak adanya tempat untuk menyimpan peralatan.⁷

Berdasarkan hasil observasi awal yang telah dilakukan pada 5 pedagang makanan yang berada di kantin FKM UMI. Pada proses pengolahan belum menerapkan *personal* higiene dengan baik hal ini belum memenuhi persyaratan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga bahwa pedagang saat kontak dengan makanan harus menggunakan alat pelindung diri. Serta kurangnya pengetahuan tentang sanitasi dan keamanan peralatan makanan dan minuman sehingga memungkinkan adanya potensi bahaya yang dapat menimbulkan berbagai penyakit.⁹

Berdasarkan data dan informasi tersebut, maka dalam hal ini peneliti perlu melakukan penelitian terkait higiene sanitasi makanan dengan menggunakan uji kelaikan fisik kantin dan metode ALT untuk mengetahui angka kuman yang terdapat pada peralatan makan dan minum tersebut yang mengacu berdasarkan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011. Maka dari hal tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Higiene Sanitasi Makanan di Kantin Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia Makassar tahun 2024”.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*. Pemeriksaan angka kuman menggunakan metode Angka Lempeng Total (ALT) dengan mengukur parameter angka kuman serta membandingkan hasil dengan Permenkes No.1096/Menkes/PER/VI/2011. Lokasi penelitian berada di kantin FKM UMI. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 5 pedagang, sampel terdiri dari 30 peralatan makan dan minum yang diambil menggunakan teknik *accidental sampling*. Adapun variabel yang diteliti yaitu (umur, jenis kelamin, pendidikan, lama berdagang, uji kelaikan higiene sanitasi kantin dan angka kuman peralatan). Instrumen yang digunakan berupa kuesioner yang disebarkan kepada responden dengan kriteria bersedia menjadi responden penelitian, seluruh pedagang kantin FKM UMI dan dapat berkomunikasi dengan baik, kemudian data dikumpulkan dan dianalisis untuk mendapatkan gambaran umum dan distribusi frekuensi dari variabel.

HASIL**Tabel 1.** Distribusi Responden Berdasarkan Umur Penjamah Makanan di Kantin Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia Makassar

Umur	n	%
19	1	20
29	1	20
32	1	20
50	1	20
58	1	20
Total	5	100

Tabel 1 menunjukkan bahwa karakteristik kelompok umur penjamah makanan masing-masing memiliki umur yang berbeda-beda. Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin menunjukkan bahwa penjamah makanan adalah jenis kelamin perempuan yaitu 5 (100%).

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Riwayat Pendidikan Penjamah Makanan di Kantin Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia Makassar

Pendidikan	n	%
D3	1	20
Tamat SMA	2	40
Tamat SMP	2	40
Total	5	100

Tabel 2 menunjukkan bahwa pendidikan penjamah makanan paling banyak yaitu tamat SMA 2 (40%) penjamah makanan; tamat SMP 2 (40%) responden dan paling sedikit yaitu D3 1 (20%) penjamah makanan.

Tabel 3. Distribusi Responden Berdasarkan Lama Berdagang Penjamah Makanan di Kantin Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia Makassar

Lama Berdagang	n	%
6 bulan	1	20
1 bulan	1	20
1 tahun	1	20
2 tahun	2	40
Total	5	100

Tabel 3 menunjukkan bahwa lama berdagang penjamah makanan yang paling banyak adalah 2 tahun yaitu 2 (40%) penjamah makanan dan yang paling sedikit adalah 1 bulan yaitu 1 (20%) penjamah makanan; 1 tahun yaitu 1 (20%) penjamah makanan dan 6 bulan yaitu 1 (20%) penjamah makanan.

Tabel 4. Distribusi Observasi Responden Berdasarkan Uji Kelayakan di Kantin Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia Makassar

Uji kelayakan kantin	Permenkes	Hasil				
		PM1	PM2	PM3	PM4	PM5
a. Lokasi, bangunan, fasilitas						
Halaman bersih, rapi, tidak becek dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1	1	1	1	1
Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	1	1	1	1	0
Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	1	1	1	1	1
Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba).	1	1	1	1	1	1
Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai.	1	1	1	1	1	1
Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka kearah luar.	1	0	1	1	1	1
Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan.	1	1	1	1	1	1
Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1	1	1	1	1
Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan.	5	5	5	5	5	5

Uji kelayakan kantin	Permenkes	Hasil				
		PM1	PM2	PM3	PM4	PM5
Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang.	1	1	1	1	1	1
Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	2	1	2	2	0
Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	1	1	1	1	1
Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian.	1	1	1	1	1	1
Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna, (barang tersebut disimpan rapi di gudang).	1	1	1	1	1	1
Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernapasan atas (ISPA).	5	5	5	5	5	5
Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	3	3	3	4	3
Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	1	1	1	1	1
Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	5	5	5	5	5
Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluarsa.	1	1	1	1	1	1
Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan	5	5	5	5	5	5

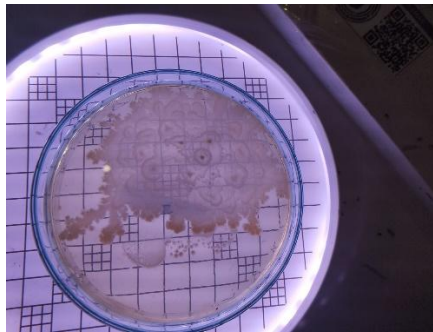
Uji kelayakan kantin	Permenkes	Hasil				
		PM1	PM2	PM3	PM4	PM5
serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak.						
Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4	4	4	4	4
Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	1	1	1	1	1
Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2	2	2	2	2
Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	3	3	4	4	3
Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5	5	5	5	5
Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	4	4	4	4	4
Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1	1	1	1	1
Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas).	4	4	4	4	4	4
Jumlah	70	62	62	64	65	60

Tabel 4 menunjukkan bahwa higiene sanitasi makan di kantin FKM UMI yang memenuhi syarat adalah PM4 dengan total skor yaitu 65 poin tergolong memenuhi syarat, sedangkan PM1, PM2, PM3 dan PM5 tidak mencapai nilai minimum dan tergolong tidak memenuhi syarat. Berdasarkan Permenkes RI No 1096/Menkes/Per/VI/2011 minimal skor untuk golongan 1A yaitu 65 poin.

Tabel 5. Hasil Perhitungan Jumlah Koloni pada Alat Usap Makan dan Minum di Kantin Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia Makassar

No	Kode Sampel	Hasil (CFU/m ³)	Nilai ambang batas	Keterangan	
				MS	TMS
1	P1				TMS
	Piring kecil	68			
	Sendok	5			
	Garpu	1	0		
	Mangkuk	5			
	Lap piring	5 70			
2	P2				TMS
	Sendok	3			
	Garpu	61			
	Sendok besar	7	0		
	Gelas kaca	2			
	Gelas plastik	10			
3	Teko plastik	3			
	P3				TMS
	Sendok	30			
	Garpu	110			
	Piring	30	0		
	Mangkuk kecil	100			
4	Sendok sayur	5			
	Mangkuk besar	50			
	P4				TMS
	Sendok	30			
	Garpu	5			
	Piring	2	0		
5	Gelas	2			
	Mangkuk kecil	1			
	Mangkuk besar	3			
	P5				TMS
	Thumblar	300			
	Gelas	5	0		
	Gunting	58			
	Sendok kayu	7			
	Sendok es	16			
	Teko plastik	52			

Tabel 5 menunjukkan pemeriksaan alat usap makan dan minum pada peralatan di kantin FKM jumlah angka kuman tertinggi yaitu *thumblar* P5 sebanyak 300 (CFU/m³), sedangkan jumlah angka kuman terendah yaitu garpu P1 dan mangkok kecil P4 sebanyak 1 (CFU/m³).



Gambar 1. Hasil Pemeriksaan Sampel di Laboratorium

PEMBAHASAN

Higiene Sanitasi Makanan

Hasil observasi yang telah dilakukan pada uji kelayakan higiene sanitasi di kantin FKM UMI. Pedagang kantin yang memenuhi syarat 1 (20%) pedagang, sedangkan yang tidak memenuhi syarat 4 (80%) pedagang. Hasil bobot kelayakan higiene sanitasi makanan di kantin yang tertinggi yaitu P4 dengan nilai atau bobot 65 dari total nilai 70, sehingga memiliki skor 93%. Skor tertinggi ini di dapatkan karena aspek lokasi, bangunan, fasilitas, pencahayaan, ventilasi, air bersih, air kotor, ruang pengolahan makanan, makanan, perlindungan makanan, dan peralatan makanan memenuhi syarat. Tetapi fasilitas cuci tangannya sulit dijangkai karena berada dalam ruang pengolahan makanan, tempat sampah dari kardus, tidak menggunakan sarung tangan plastik, tidak menggunakan celemek atau apron, pada penyimpanan peralatan yang sudah di cuci di biarkan di tempat terbuka. Sedangkan hasil yang terendah yaitu P5 dengan bobot 60, sehingga memiliki skor 86%. Skor terendah ini di dapatkan karena aspek lokasi, bangunan, fasilitas, fasilitas cuci tangan dan toilet, pembuangan sampah, penjamah makanan, peralatan makan dan masak tidak memenuhi syarat. Lokasi pedangan tidak bebas dari barang-barang yang tidak berguna karena tepat di sekitar tempat barang tak terpakai, tidak memiliki tempat cuci tangan, pembuangan sampahnya di kantong kresek yang hanya di gantung di ujung meja tempat pengolahan, tangan penjamah terdapat kosmetik, perlindungan terhadap peralatan makan dan masak di tempat terbuka dengan rendaman air. Tetapi untuk semua penjamah makanan di kantin FKM UMI tidak ada yang memiliki sertifikat khusus higiene sanitasi makanan, tidak memiliki surat keterangan dokter berbadan sehat dan tidak memiliki buku pemeriksaan kesehatan.

Hasil penelitian ini sejalan yang dilakukan oleh Sunarya & Yudhastuti (2019) sanitasi aspek bangunan yang ada di kantin kampus C Universitas Airlangga memiliki hasil penilaian di stand dan kantin pada tiap fakultas meliputi konstruksi, halaman, lantai, langit-langit dinding pintu jendela, pencahayaan, ventilasi dan ruang pengolahan makanan. Stan dengan nilai tertinggi adalah kantin Dharmawanita. Hasil dari penilaian observasi sanitasi aspek bangunan kantin Dharmawanita terdapat 6 stand kantin, mendapat nilai 31 dari total nilai 36, sehingga memiliki skor 87,7%. Skor tertinggi ini didapatkan karena halaman pada kantin Dharmawanita bersih, rapi, tidak becek, tidak berbau, tetapi berjarak 500 meter dari sampah. Kontruksi bangunan terpelihara, kuat, bersih dan bebas dari barang

yang tidak berguna. Lantai seluruhnya menggunakan keramik, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara. Langit langit dibuat dengan baik dan terpelihara tetapi berdebu. Stan kantin hanya berupa ruangan terbuka dan juga terdapat stand dengan menggunakan model gerobak. Pencahayaan di dalam stan telah cukup, tidak menimbulkan bayangan dan sesuai dengan kebutuhan. Ventilasi pada kantin telah cukup karena dibagian atas terdapat ventilasi yang mengelilingi ruangan. Ruang pengolahan makanan pada stan tersedia cukup, terpisah dengan tempat tidur dan cuci pakaian. Dan penilai aspek fasilitas kantin meliputi tempat cuci tangan, air bersih dan tempat sampah. Kantin dengan penilaian fasilitas sanitasi tertinggi adalah kantin FKM memiliki nilai 82,5%, karena terdapat tempat cuci tangan yang cukup untuk digunakan, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan, tetapi tempat cuci tangan di kantin FKM tidak terdapat sabun. Air bersih di kantin sudah cukup, bertekanan dan sumber air bersih berasal dari PDAM Kota Surabaya. Tersedia jumlah tempat sampah yang cukup, dilapisi kanton plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh tetapi tidak tertutup. Sedangkan sanitasi dengan nilai terendah adalah kantin FST yang memiliki 2 stan, mendapatkan nilai 18, sehingga memiliki skor 50,6%. Kantin FST memiliki 1 halaman kantin yang terdiri dari 2 stan. Halaman kantin tidak becek dan tidak bersih, rapi, berbau dan berjarak 500 meter dari sumber pencemaran, konstruksi pada bangunan kokoh, aman, terpelihara, bebas dari barang yang tidak berguna tetapi tidak bersih, lantai rapat air, tidak licin, terpelihara tetapi lantai pada stand tidak rata, retak dan susah dibersihkan.

Pemeriksaan Angka Kuman

Hasil pemeriksaan laboratorium yang telah dilakukan pada alat usap makan di kantin FKM UMI didapatkan bahwa 30 peralatan tidak memenuhi syarat. sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1096/Menkes/Per/VI/2011 dimana angka kuman pada peralatan makan 0 (nol) sehingga dapat dikategorikan alat makan yang memenuhi syarat. Pada pedagang PM1 ditemukan angka kuman sebanyak 154 61 koloni/cm²; pedagang PM2 ditemukan angka kuman sebanyak 86 koloni/cm²; pedagang PM3 ditemukan angka kuman sebanyak 325 koloni/cm²; pedagang PM4 ditemukan angka kuman sebanyak 43 koloni/cm²; dan pedagang PM5 ditemukan angka kuman sebanyak 438 koloni/cm².

Hasil penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Inayah & Muharram (2020) hasil pemeriksaan laboratorium jumlah kuman pada peralatan makan di kantin A, B dan C UIN Alauddin Makassar dilihat bahwa peralatan makan dari 5 peralatan makan yang diperiksa yaitu sendok, garpu, mangkuk, gelas dan piring menunjukkan tidak ada yang memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Permenkes No.1096/Menkes/SK/VI/2011 dimana angka kuman pada peralatan makan 0. Pada kantin A ditemukan jumlah kuman pada sendok sebanyak 6900 koloni/cm², garpu sebanyak 4500 koloni/cm², mangkuk sebanyak 1350 koloni/cm², gelas sebanyak 2525 koloni/cm² dan piring sebanyak 935 koloni/cm². Kantin B ditemukan jumlah kuman pada sendok sebanyak 65 koloni/cm², garpu sebanyak 1475 koloni/cm², dan mangkuk sebanyak 390 koloni/cm². Kantin C ditemukan jumlah kuman pada gelas sebanyak 8320 koloni/cm² dan piring sebanyak 485 koloni/cm².

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa kelaikan fisik higiene sanitasi makanan di kantin Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia, pedagang kantin yang memenuhi syarat hanya 1 (20%) pedagang, sedangkan yang tidak memenuhi syarat terdapat 4 (80%) pedagang dan hasil pemeriksaan laboratorium yang telah dilakukan pada alat usap makan didapatkan 30 peralatan tidak memenuhi syarat sesuai Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang persyaratan higiene sanitasi jasaboga, dimana angka kuman pada peralatan makan 0 (nol). Bagi pedagang kantin agar Meningkatkan higiene sanitasi kebersihan kantin meliputi menyediakan fasilitas sanitasi, tempat sampah, kebersihan penjamah makanan dengan menggunakan perlindungan kontak langsung dengan makanan dan perilaku selama bekerja serta menerapkan teknik pencucian peralatan dengan baik dan benar sesuai standar kesehatan untuk mengurangi angka kuman pada peralatan yang melebihi persyaratan yang ditetapkan. Menyimpan peralatan di tempat tertutup terhindar dari serangga ataupun vektor penyakit.

DAFTAR PUSTAKA

1. Adhitya ET. Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman Peralatan Makan pada Pedagang Bakso di Kec. Kawedanan Kab. Magetan. Skripsi. Prog Studi Kesehatan Masyarakat Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun. 2022.
2. Ronitawati P, Nuzrina R, Swamilaksita PD, Sitoayu L, Melani V, Gifari N. Peningkatan Pengetahuan Penjamah Makanan terkait Pembinaan Kantin Sehat. J Masyarakat Mandiri. 2020;4(1):84–92.
3. Assagaff F. Gambaran Angka Kuman pada Peralatan Makan Pedagang Makanan Kaki Lima Jalan Sam Ratulangi Kec. Sirimu Kota Ambon. J Sanitasi. 2022;7(3):111-115.
4. Anditiarina D, Wahyuningsih S, Afian F, Mulyawan W. Pencegahan Foodborne Disease selama Penerbangan dengan Penerapan Prinsip Keamanan Pangan (Food Safety) oleh Awak Kabin dalam Pesawat. J Kedokteran. 2020; 6(1):186-194.
5. Puspitasari NA. Analisis Penerapan Metode Hazard Analysis Critical Control Point dalam Mendukung Halal Food pada Pedagang di Kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar. Skripsi. Fak Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia. 2023.
6. Irfandi A, Veronika E, Azteria V, Simatupang MM. Studi Deskriptif Kondisi Hygiene dan Sanitasi Kantin di Universitas Esa Unggul. J Health Science. 2022;2(1):53-58.
7. Nofita I, Mustakim. Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan pada Kantin di Kampus Universitas Muhammadiyah Jakarta Tahun 2021. J Kesehatan. 2023; 22(1):186-194.
8. Amallia RHT, Sariwulan RM, Saputri A, Lestari A, Putri WU. Analisis Angka Kuman pada Alat Makan di Kantin Kampus X Kota Palembang. J Medika. 2021;12(1):57-64.
9. Nussy GBK. GAMbaran Penerapan Higiene dan Sanitasi di Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. Pabrik Tuban. Skripsi. Fak Kes Masyarakat Univ Airlangga Surabaya. 2020.
10. Sunarya RO, Yudhastuti R. Gambaran Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya. J Kesehatan Lingkungan. 2019;11(2):158-164.

11. Inayah, Muharram A. Studi Literatur Hubungan Proses Pencucian dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan. *J Sulolipu*. 2020;20(2):212-221.
12. Musfirah, Rahayu A, Agustin H. Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi dengan Keberadaan Hazard Biologi pada Peralatan Kantin. *J Kesehatan*. 2022;3(1):18-23.
13. Arifin MH, Wijayanti Y. Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah. *J Higeia*. 2019;3(3):130–7.
14. Astuti KV. Kualitas Bakteriologis Makanan dan Higiene Sanitasi pada Pengelolaan Makanan di Pondok Pesantren AR Rahman. Skripsi. Fak Kes Masya Univ Mulawarman Samarinda. 2019.
15. Diyanah KC, Nirmalasari N, Azizah R, Pawitra AS. Faktor Personal Higiene dengan Keberadaan E.coli pada Makanan di Jasaboga Asrama Haji Surabaya. *J Kes Masya*. 2021;5(2):58-65.
16. Gunawan NA. Gambaran Sanitasi Alat Makan dan Keberadaan Bakteri pada Makan Pedagang BAKSO Gerobak di Kota Makassar. Skripsi. Fak Kes Masya Univ Hasanuddin Makassar. 2019.