

Praktik Higiene dan Sanitasi di Kantin Lingkar Universitas Mataram

[Sanitation and Hygiene Practices in Canteens Around the University of Mataram]

Elya Antariksana Bachmida*, Baiq Rien Handayani, Wiharyani Werdiningsih, Yesica Marcelina Romauli Sinaga, Tri Isti Rahayu

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram, Nusa Tenggara Barat

* Email korespondensi : elya.antariksana@staff.unram.ac.id

ABSTRACT

Food safety is a crucial aspect in maintaining public health, particularly in higher education environments where campus canteens serve as the main providers of food and beverages for students, lecturers, and staff. The proper implementation of hygiene and sanitation practices is one of the key efforts to ensure food safety. This study aims to provide an overview of the knowledge and application of hygiene and sanitation practices among food handlers as a strategic approach to supporting food safety in canteens around the University of Mataram. This research employed a descriptive cross-sectional design using a survey method involving all canteens operating within the campus area. Data were collected through questionnaires and direct observations to assess the knowledge and implementation of hygiene and sanitation practices by canteen managers. Data analysis was carried out using percentage tabulations for each observed aspect. The results showed that most food handlers demonstrated good knowledge of canteen hygiene and sanitation, reaching 73.68%. Compliance with hygiene and sanitation principles in terms of canteen building conditions and personal hygiene of food handlers was categorized as adequate, with a percentage of 77.63% each. Meanwhile, aspects of sanitation facilities and food as well as equipment management were categorized as good, with percentages of 84.2% and 88.60%, respectively. In conclusion, food handlers generally possessed sufficient knowledge and compliance with hygiene and sanitation principles, although improvements are needed in several indicators to support the achievement of optimal food safety for the academic community.

Keywords: Food safety, hygiene and sanitation, canteen, knowledge

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dalam upaya menjaga kesehatan masyarakat, khususnya di lingkungan perguruan tinggi yang memiliki kantin sebagai penyedia utama makanan dan minuman khususnya bagi mahasiswa, dosen dan staf. Penerapan higiene sanitasi yang tepat merupakan salah satu upaya untuk menjamin keamanan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran terkait bagaimana pengetahuan dan penerapan praktik higiene sanitasi oleh penjamah makanan sebagai pendekatan strategis dalam mendukung keamanan pangan di kantin lingkar Universitas Mataram. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan cross-sectional menggunakan metode survei terhadap seluruh kantin yang beroperasi di area lingkar kampus. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan observasi langsung untuk mendapatkan gambaran terkait pengetahuan dan penerapan higiene serta sanitasi oleh pengelola kantin. Analisis data dilakukan dengan tabulasi persentase untuk setiap aspek yang diamati. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang baik mengenai higiene sanitasi kantin yaitu sebanyak 73,68%. Pemenuhan prinsip higiene sanitasi pada aspek bangunan kantin dan higiene personal penjamah makanan tergolong dalam kategori cukup dengan persentase masing-masing 77,63%. Sedangkan aspek fasilitas sanitasi dan pengelolaan makanan dan peralatan tergolong dalam kategori baik dengan persentase masing-masing 84,2% dan 88,60%. Kesimpulannya adalah penjamah makanan memiliki pengetahuan dan pemenuhan prinsip higiene sanitasi

yang cukup baik namun perlu adanya peningkatan pada beberapa indikator untuk mendukung tercapainya keamanan pangan bagi civitas akademika.

Kata kunci: Keamanan pangan, higiene sanitasi, kantin, pengetahuan

Pendahuluan

Higiene dan sanitasi makanan merupakan aspek penting dalam menjamin keamanan pangan. Sanitasi menjadi salah satu fokus dalam agenda Sustainable Development Goals (SDGs) 2030, dengan target mencakup penyediaan akses sanitasi yang layak, peningkatan kualitas air melalui pencegahan pembuangan sampah langsung ke tanah, pengurangan penggunaan bahan kimia berbahaya, mendorong daur ulang dan pemanfaatan kembali secara global, serta penyediaan fasilitas cuci tangan dengan sabun dan air mengalir (WHO, 2020).

Kantin menjadi tempat utama bagi mahasiswa, dosen, dan staf untuk memperoleh makanan dan minuman, khususnya di kantin lingkaran Universitas Mataram. Kantin yang bersih dan higienis dapat mencegah penyebaran penyakit yang disebabkan oleh makanan, seperti diare, keracunan makanan, dan infeksi saluran pencernaan. Keracunan makanan dipengaruhi oleh kondisi higiene penjamah makanan, tingkat pengetahuan mereka tentang higiene sanitasi, serta penerapan praktik higiene sanitasi dalam pengolahan makanan (Supriyatin & Sunarno, 2024). Menurut data dari WHO tahun 2021, sekitar 10% populasi dunia mengalami penyakit bawaan makanan setiap tahunnya, dengan sebagian besar kasus disebabkan oleh praktik higiene dan sanitasi yang buruk. Kondisi ini sering kali terjadi pada tempat penyediaan makanan yang tidak memenuhi standar kebersihan, termasuk kantin kampus yang berdampak pada penurunan mutu dan keamanan pangan. Keamanan pangan harus diterapkan secara menyeluruh dalam setiap tahapan proses pengolahan makanan (Wibowo, 2024). Hasil penelitian Meikapasa et al., (2023) mengungkapkan bahwa sampel dari meja, lantai, dan peralatan beberapa pedagang makanan di sekitar salah satu kampus di Kota Mataram menunjukkan tingkat total mikroba yang cukup tinggi dan melebihi ambang batas yaitu 218 koloni/cm², yang diizinkan, terutama pada peralatan makan seperti piring, gelas, dan sendok.

Kontaminasi makanan dapat dicegah dengan menerapkan higiene sanitasi yang baik (Fitriana, 2023). Di Indonesia, Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga mengatur bahwa tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan kebersihan mulai dari pengolahan hingga penyajian makanan, namun pada kenyataannya masih ditemukan perilaku yang tidak memenuhi syarat kebersihan, seperti praktik higiene yang kurang baik, kebersihan peralatan yang kurang memadai, hingga sanitasi saat penyajian makanan yang belum memenuhi syarat (Astutik et al., 2025). Kantin Universitas Mataram yang merupakan salah satu fasilitas penting di lingkungan kampus, memiliki peran strategis dalam menyediakan makanan yang aman dan berkualitas bagi civitas akademika. Berdasarkan hasil observasi secara langsung, penerapan prinsip higiene sanitasi di kantin lingkaran Universitas Mataram belum sepenuhnya terpenuhi. Penjamah makanan atau pegawai kantin terlihat belum mematuhi standar kebersihan pribadi, seperti mencuci tangan tanpa menggunakan sabun cuci tangan, dan tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan. Hal ini perlu diperhatikan meskipun belum ditemukan adanya kasus keracunan makanan di kantin Universitas Mataram karena kantin tetap memiliki potensi menularkan penyakit

melalui makanan. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan sebuah penelitian yang menggambarkan bagaimana pengetahuan dan penerapan higiene sanitasi untuk mengevaluasi praktik higiene dan sanitasi pada kantin Universitas Mataram berdasarkan standar yang berlaku.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran terkait bagaimana tingkat pengetahuan dan penerapan praktik higiene dan sanitasi pengelola kantin sebagai pendekatan strategis dalam mendukung keamanan pangan di kantin lingkaran Universitas Mataram. Pada penelitian ini akan dibahas bagaimana pengetahuan penjamah makanan terkait higiene sanitasi kantin, kondisi bangunan kantin, fasilitas sanitasi, pengolahan makanan dan peralatan, dan higiene personal penjamah makanan atau pegawai kantin. Penelitian ini penting dilakukan mengingat banyaknya kasus keracunan pangan yang disebabkan oleh buruknya sanitasi dan higienitas dalam pengolahan pangan pada kantin yang dapat mempengaruhi produktivitas civitas akademika dan diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan mutu pelayanan kantin di Universitas Mataram.

Bahan dan metode

Bahan dan alat

Peralatan dan bahan yang digunakan dalam penelitian adalah kuesioner untuk menilai pemahaman penjamah makanan, lembar observasi untuk menilai pemenuhan persyaratan higiene sanitasi kantin, alat tulis berupa pulpen dan clipboard untuk mendukung pengisian kuesioner dan lembar observasi, dan kamera handphone untuk melakukan dokumentasi saat pengambilan data.

Metode penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan cross-sectional study yaitu data diambil dalam 1 waktu. Objek dalam penelitian ini adalah penjamah makanan dan bangunan kantin di Lingkar Universitas Mataram. Pengambilan sampel dilakukan secara total sampling terdiri dari 19 kantin dan 19 penjamah makanan.

Analisis data menggunakan cara deskriptif dengan tabulasi data berupa persentase. Sedangkan analisis lembar observasi dilakukan dengan menggunakan skoring pada setiap variabel yang diteliti. Pemberian nilai ini didasarkan pada pengaruh variabel tersebut terhadap higiene dan sanitasi kantin. Semakin besar nilai yang diberikan maka dapat diartikan bahwa semakin besar tingkat kepentingan suatu variabel. Tahap awal penilaian adalah mengkonversi nilai implementasi setiap persyaratan pada lembar observasi dengan ketentuan:

0= Tidak memenuhi syarat

1= Memenuhi sebagian

2= Memenuhi syarat

Selanjutnya menentukan kategori pemenuhan prinsip higiene sanitasi dengan ketentuan sebagai berikut:

Baik= $\leq 80\%$

Cukup= 60-79%

Kurang= $< 60\%$

Pelaksanaan penelitian

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 6 Agustus 2025 berlokasi di 19 Kantin Lingkar Universitas Mataram. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner untuk mengukur pengetahuan dan lembar observasi untuk menilai pemenuhan prinsip higiene sanitasi kantin. Sebelum

pengumpulan data dilakukan, peneliti menyiapkan seluruh instrumen, melakukan pengecekan kelengkapan alat tulis, serta menyiapkan lembar persetujuan responden (informed consent).

1. Pengisian Kuesioner

Tahap pertama pengumpulan data dimulai dengan memberikan kuesioner kepada pengelola kantin yang memuat pertanyaan seputar hygiene perorangan, penanganan makanan, kebersihan peralatan, dan keamanan pangan. Responden memberikan jawaban “Ya” atau “Tidak”, yang kemudian diberi skor sesuai ketentuan.

2. Observasi

Tahap berikutnya adalah observasi langsung kondisi hygiene sanitasi kantin menggunakan lembar observasi yang telah disusun berdasarkan pedoman Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 yang telah dimodifikasi. Aspek yang diamati meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, pengolahan makanan dan peralatan, dan hygiene personal penjamah makanan. Observasi dilakukan secara langsung di lokasi pada jam operasional kantin untuk mendapatkan gambaran kondisi sebenarnya.

Pada saat observasi, peneliti menggunakan metode non-participant observation di mana peneliti tidak terlibat dalam aktivitas pengolahan makanan, melainkan hanya mengamati dan mencatat sesuai indikator pada lembar observasi dengan memberikan skoring untuk menilai tingkat sanitasi kantin. Untuk menghindari bias, peneliti menjaga jarak dan tidak mempengaruhi perilaku pengelola kantin selama pengamatan. Setiap indikator pada lembar observasi diberi skor sesuai kriteria (TMS, memenuhi sebagian, MS). Data hasil observasi dicatat di tempat dan diperiksa kembali kelengkapannya sebelum meninggalkan lokasi. Seluruh data kuesioner dan lembar observasi disimpan dengan aman untuk menjaga kerahasiaannya.

Hasil dan pembahasan

Pengetahuan penjamah makanan

Pengetahuan adalah segala bentuk informasi atau pemahaman yang dimiliki individu mengenai sesuatu yang telah ia ketahui dan pahami. Tingkat pengetahuan yang dimiliki oleh seorang penjamah makanan sangat berpengaruh dalam menentukan sikap dan tindakan yang akan diambil, sebab semakin baik pemahaman mereka mengenai prinsip hygiene dan sanitasi, maka semakin besar pula kecenderungan untuk menerapkan perilaku yang benar dalam proses pengolahan makanan (Fitriana, 2023). Berikut adalah **Tabel 1** tentang distribusi frekuensi berdasarkan pengetahuan penjamah makanan terkait hygiene sanitasi kantin:

Tabel 1. Distribusi frekuensi berdasarkan pengetahuan penjamah makanan

Kategori	Frekuensi	%
Baik	14	73,68%
Kurang	5	26,32%
Total	19	100%

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari pengisian kuesioner pada 19 responden yang merupakan penjamah makanan pada masing-masing kantin, diperoleh hasil bahwa sebagian besar yaitu 73,68% memiliki pengetahuan yang baik terkait dengan hygiene sanitasi kantin. Angka ini menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan telah memahami pentingnya aspek kebersihan, baik dari segi personal hygiene maupun sanitasi lingkungan kantin. Pengetahuan yang baik ini dapat menjadi modal

penting dalam upaya pencegahan terjadinya kontaminasi pangan, keracunan makanan, serta penyebaran penyakit yang bersumber dari makanan. Pengetahuan yang baik tentang hygiene sanitasi makanan memungkinkan individu memahami praktik yang diperlukan untuk menjaga keamanan pangan dan mencegah kontaminasi penyebab penyakit (Novitry & Heryanto, 2024). Hal ini sejalan dengan penelitian Hasanah (2016) bahwa pengetahuan penjamah makanan berpengaruh terhadap penerapan hygiene sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul. Selain itu, menurut Paramasatiari et al. (2023) tingkat pemahaman penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi serta hygiene personal berperan penting dalam mencegah terjadinya perpindahan kontaminan dari penjamah makanan ke bahan pangan sehingga keamanan pangan terjaga. Kondisi ini tidak terlepas dari semakin mudahnya akses informasi pada era digital saat ini. Penjamah makanan dapat memperoleh berbagai pengetahuan terkait praktik hygiene dan sanitasi melalui internet, media sosial, maupun kampanye kesehatan yang dilakukan oleh pemerintah setempat. Akses informasi yang luas dan mudah membuat para penjamah makanan lebih cepat memahami prosedur standar kebersihan, seperti mencuci tangan dengan benar dan menggunakan sabun cuci tangan, penggunaan sarana air bersih, serta menjaga kebersihan peralatan makan dan dapur.

Mayoritas responden memiliki pengetahuan yang baik, namun masih terdapat sebagian kecil penjamah makanan yang pengetahuannya belum optimal. Hal ini bisa disebabkan oleh faktor perbedaan tingkat pendidikan, pengalaman kerja, maupun keterbatasan dalam memanfaatkan teknologi informasi. Menurut Novitry dan Heryanto (2024), tingkat pendidikan yang rendah membatasi pemahaman seseorang mengenai pentingnya kebersihan serta aspek lain yang berhubungan dengan penyajian makanan sehat dan aman.

Lokasi dan Bangunan Kantin

Lokasi dan bangunan kantin merupakan aspek mendasar dalam penerapan hygiene dan sanitasi, karena kondisi fisik dan tata letak bangunan dapat memengaruhi tingkat kebersihan lingkungan serta potensi kontaminasi pada makanan. Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 menegaskan bahwa bangunan jasaboga, termasuk kantin, harus memenuhi persyaratan kesehatan seperti bebas dari sumber pencemar, memiliki konstruksi yang kuat dan mudah dibersihkan, serta dilengkapi fasilitas pendukung agar dapat menjamin keamanan pangan.

Berdasarkan **Tabel 2**, dapat dilihat bahwa secara umum sebagian besar kantin telah memenuhi syarat hygiene sanitasi terutama posisi bangunan kantin yang tidak berhadapan dengan WC/toilet, halaman yang bersih, serta tidak tercium bau dari sumber pencemaran. Hal ini dikarenakan area toilet ditempatkan secara terpisah dari bangunan kantin dan sebagian besar kantin menjaga kebersihan lingkungan sekitar dengan melakukan pembersihan rutin, sehingga halaman tampak rapi, kering, bebas genangan. Indikator pemeliharaan dinding, langit-langit, dan penutup atap menunjukkan hasil hampir setengah dari jumlah kantin yang diobservasi tidak memenuhi syarat sanitasi. Kondisi ini mengindikasikan bahwa masalah kebersihan dan pemeliharaan bangunan, seperti adanya debu atau sarang laba-laba, masih cukup banyak ditemukan dan memerlukan perhatian lebih untuk mencegah kontaminasi terhadap makanan. Kondisi tersebut terlihat pada **Gambar 1**.

Tabel 2. Distribusi frekuensi pemenuhan syarat higiene sanitasi pada aspek lokasi dan bangunan kantin

Indikator Penilaian	KATEGORI					
	TMS		Memenuhi Sebagian		MS	
	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%
Halaman bersih, rapi, kering dan tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran	2	10,53%	5	26,32%	12	63,16%
Dinding, langit-langit dan perlengkapannya terpelihara dan bebas dari debu atau sarang laba- laba	1	5,26%	12	63,16%	6	31,58%
Tidak berhadapan langsung dengan WC/Toilet	0	0%	0	0%	19	100%
Terdapat ventilasi dan pencahayaan yang cukup	0	0%	6	31,58%	13	68,42 %

Ket: TMS=Tidak memenuhi syarat

MS=Memenuhi syarat

**Gambar 1.** Kondisi dinding dan langit-langit salah satu kantin

Gambar 1 menunjukkan adanya sarang laba-laba pada dinding bangunan kantin. Beberapa kantin juga terlihat memiliki ventilasi berdebu. Menurut pengelola kantin, mereka cenderung rutin membersihkan lantai dan lokasi yang mudah dijangkau. Pemeliharaan dinding dan langit-langit bangunan berkurang karena kesibukan pengelola kantin dan lokasi langit-langit yang sulit dijangkau. Kondisi sanitasi tempat pengolahan yang kurang bersih mempengaruhi angka cemaran mikroba (Kencanadewi et al., 2025). Sanitasi lingkungan kantin dapat dinilai baik apabila memiliki bangunan dengan lantai yang rata dan bersih, ventilasi udara yang memadai, tempat sampah tertutup, wastafel lengkap dengan sabun, serta fasilitas pencucian peralatan menggunakan air mengalir (Syatriani et al., 2024).

Indikator jarak terhadap WC/Toilet menunjukkan hasil yang sangat baik, yaitu seluruh kantin (100%) telah memenuhi syarat tidak berhadapan langsung dengan toilet. Hal ini sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi untuk menghindari risiko kontaminasi silang dari sumber pencemar seperti toilet. Untuk indikator ventilasi dan pencahayaan yang cukup, 68,42% kantin telah memenuhi syarat secara, dan 31,58% memenuhi sebagian. Hasil observasi menunjukkan bahwa ventilasi beberapa kantin cukup sempit dan kecil sehingga tidak mendukung sirkulasi udara yang baik dan berakibat pada minimnya pencahayaan di ruangan memasak. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar kantin memiliki ventilasi dan pencahayaan, kualitas dan kuantitasnya belum optimal pada sebagian besar lokasi.

Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi merupakan salah satu komponen penting dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan di lingkungan kantin. Ketersediaan fasilitas yang memadai, mulai dari sumber air bersih, tempat sampah tertutup, saluran pembuangan limbah, hingga tempat cuci tangan dengan sabun, menjadi indikator penting dalam penerapan hygiene sanitasi. Pemenuhan indikator-indikator tersebut mencerminkan sejauh mana pengelola kantin telah menerapkan standar kesehatan lingkungan sesuai peraturan yang berlaku.

Berdasarkan **Tabel 3**, dapat dilihat bahwa sebagian besar indikator sudah terpenuhi dengan baik, meskipun masih ada beberapa aspek yang hanya terpenuhi sebagian. Pada indikator penggunaan sumber air bersih dari PDAM, sebanyak 89,47% kantin telah memenuhi syarat yaitu menggunakan air PDAM, sementara 10,53% kantin menggunakan air sumur yang warnanya keruh. Penggunaan air sumur yang tidak memenuhi syarat akan meningkatkan kemungkinan kontaminasi pada makanan yang diolah menggunakan air tersebut. Secara umum, akses terhadap air bersih PDAM cukup merata, meskipun masih ada beberapa kantin yang memerlukan perbaikan sumber air. Namun, penggunaan air sumur pada 2 kantin mempengaruhi indikator kualitas air, dimana pada indikator kualitas air yang digunakan (tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa), 89,47% kantin telah memenuhi syarat, sedangkan 10,53% hanya memenuhi sebagian. Hal ini terlihat saat dilakukan observasi bahwa air pada 2 kantin terlihat keruh dan berbau namun tidak berasa yang diduga karena menggunakan air sumur sebagai sumber air, bukan air PDAM. Artinya, sebagian kecil kantin masih memiliki kualitas air yang perlu diperhatikan agar sesuai dengan standar kesehatan. Air keruh biasanya mengindikasikan adanya pencemaran fisik, kimia, maupun mikrobiologis, sehingga berpotensi menjadi media pertumbuhan mikroorganisme patogen (*E. coli*, *Salmonella*, dan lainnya) yang menyebabkan penyakit bawaan makanan. Hal ini sejalan dengan Permenkes RI No. 32 Tahun 2017 yang menegaskan bahwa air untuk keperluan hygiene sanitasi dan pengolahan makanan harus memenuhi standar mutu, meliputi parameter fisik, kimia, dan mikrobiologi (Kementerian kesehatan,

2017). Penelitian Fatimatuzzahrah et al. (2024) menemukan bahwa sentra produksi tahu yang menggunakan air sumur sebagai sumber air memiliki nilai total mikroba dan coliform yang melebihi ambang batas.

Tabel 3. Distribusi pemenuhan syarat higiene sanitasi parameter fasilitas sanitasi kantin

Indikator Penilaian	Kategori					
	TMS		Memenuhi Sebagian		MS	
	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%
Menggunakan sumber air bersih PDAM	2	10,53%	0	0%	17	89,47%
Air yang digunakan tidak berbau, tidak berwarna dan tidak berasa	0	0%	2	10,53%	17	89,47%
Tersedia air dalam jumlah yang cukup	0	0%	0	0%	19	100%
Tersedia tempat sampah tertutup	0	0%	17	89,47%	2	10,53%
Tersedia saluran pembuangan air limbah	0	0%	1	5,26%	18	94,74%
Tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dan sabun	0	0%	8	42,11%	11	57,89%

Ket: TMS=Tidak memenuhi syarat

MS=Memenuhi syarat

Meskipun masih ada kantin yang menggunakan air sumur sebagai sumber air, namun ketersediaan air dalam jumlah yang cukup menunjukkan hasil yang baik, yaitu seluruh kantin (100%) memenuhi syarat dalam kecukupan persediaan air. Hal ini memperlihatkan bahwa akses air area kampus sangat lancar sehingga kantin di sekitar kampus tidak mengalami gangguan persediaan air. Kondisi ini sangat mendukung kelancaran kegiatan operasional dan kebersihan di kantin. Di sisi lain, indikator ketersediaan tempat sampah tertutup menunjukkan hasil 86,67% kantin memenuhi sebagian syarat yaitu memiliki tempat sampah namun tidak tertutup, sementara hanya 13,33% yang memenuhi

sepenuhnya yaitu memiliki tempat sampah yang tertutup. Rendahnya persentase pemenuhan syarat ini dikarenakan kondisi tempat sampah yang terbuka/tidak tertutup. Tempat sampah terbuka berpotensi menimbulkan bau tidak sedap, memicu adanya serangga dan hewan pengerat, serta meningkatkan risiko kontaminasi silang yang dapat menyebabkan keracunan makanan dan masalah kesehatan pada pengunjung (Habibia et al, 2023). Hal ini menunjukkan perlunya perhatian khusus pada penyediaan dan pemeliharaan tempat sampah tertutup untuk mencegah pencemaran lingkungan. Indikator ketersediaan saluran pembuangan air limbah menunjukkan 94,74% kantin telah memenuhi syarat yaitu memiliki saluran pembuangan air limbah, dan 5,26% hanya memenuhi sebagian. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar kantin sudah memiliki sistem pembuangan air limbah yang baik,.

Terakhir, pada indikator ketersediaan tempat cuci tangan dengan air mengalir dan sabun, 57,89% kantin memenuhi syarat yaitu memiliki tempat cuci tangan dengan sabun dan air mengalir, sedangkan 42,11% hanya memenuhi sebagian yaitu memiliki tempat cuci tangan tanpa dilengkapi sabun cuci tangan. Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar kantin hanya memiliki sabun pencuci piring di dekat washtafelnya dan tidak ditemukan adanya sabun cuci tangan. Hal ini disebabkan oleh kurangnya kesadaran pengelola kantin akan pentingnya mencuci tangan menggunakan sabun cuci tangan. Fasilitas ini merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga kebersihan dan mencegah penularan penyakit, sehingga perlu ditingkatkan ketersediaannya di seluruh kantin.

Secara keseluruhan, kondisi fasilitas sanitasi kantin menunjukkan pencapaian yang baik pada ketersediaan air bersih dan saluran pembuangan limbah, namun masih terdapat kelemahan pada penyediaan tempat sampah tertutup dan fasilitas cuci tangan yang lengkap. Peningkatan pada kedua aspek tersebut akan sangat mendukung tercapainya standar higiene dan sanitasi yang optimal.

Pengolahan Makanan dan Peralatan

Aspek pengolahan makanan dan peralatan adalah proses yang mencakup persiapan, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian makanan serta perawatan peralatan yang digunakan untuk menjaga mutu dan keamanan pangan. Berdasarkan **Tabel 4** pada aspek pengolahan makanan dan peralatan, terlihat bahwa sebagian besar kantin telah memenuhi standar higiene dan sanitasi, meskipun beberapa aspek masih perlu diperbaiki. Pada indikator ketersediaan tempat pencucian peralatan yang bersih, sebanyak 78,95% kantin memenuhi syarat sepenuhnya, sedangkan 21,05% hanya memenuhi sebagian. Ini menunjukkan bahwa hampir semua kantin memiliki fasilitas pencucian yang memadai, namun sebagian kecil masih perlu perbaikan kebersihan atau kelengkapan. Selain itu, indikator pencucian peralatan makan dengan air bersih dan sabun menunjukkan hasil yang baik yaitu 89,47% kantin memenuhi syarat, namun 10,53% kantin memenuhi sebagian dimana air yang digunakan untuk mencuci peralatan makan berasal dari air sumur yang keruh, sedangkan penggunaan sabun dan air bersih merupakan standar penting untuk mencegah kontaminasi mikroba. Untuk indikator penyimpanan peralatan yang sudah dicuci di tempat bersih, 68,42% memenuhi syarat, sedangkan 31,58% hanya memenuhi sebagian. Artinya, sebagian kantin masih memiliki kelemahan dalam proses penyimpanan peralatan yang berpotensi memengaruhi keamanan pangan, sedangkan indikator pemisahan makanan matang dan mentah juga menunjukkan hasil optimal, yaitu 94,74% kantin memenuhi syarat, dan 5,26% atau 1 kantin tidak memenuhi syarat karena terlihat menyimpan makanan matang dan mentah pada tempat yang sama Hal ini penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang antara makanan yang siap saji dan bahan mentah.

Tabel 4. Distribusi pemenuhan syarat higiene sanitasi aspek pengolahan makanan dan peralatan

Indikator Penilaian	KATEGORI					
	TMS		Memenuhi Sebagian		MS	
	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%
Tersedia tempat pencucian peralatan yang bersih	0	0%	4	21,05%	15	78,95%
Peralatan makan dicuci dengan air bersih dan sabun	0	0%	2	10,53%	17	89,47%
Peralatan yang sudah dicuci disimpan di tempat bersih	0	0%	6	31,58%	13	68,42%
Makanan matang dan mentah disimpan terpisah	0	0%	1	5,26%	18	94,74
Mencuci bahan pangan dengan air bersih dan mengalir	0	0%	2	10,53%	17	89,47%
Menempatkan pangan yang telah diolah dalam wadah higienis dan tertutup	0	0%	13	68,42%	6	31,58%

Ket: TMS=Tidak memenuhi syarat

MS=Memenuhi syarat

Indikator mencuci bahan pangan dengan air bersih yang mengalir menunjukkan hasil yang baik yaitu 89,47% kantin memenuhi syarat, namun 10,53% kantin memenuhi sebagian dimana air yang digunakan untuk mencuci bahan pangan berasal dari air sumur yang keruh. Hal ini menandakan bahwa sebagian besar kantin patuh terhadap prosedur pembersihan bahan makanan namun perlu adanya perubahan sumber air pada kantin yang menggunakan air sumur agar air yang digunakan sepenuhnya adalah air bersih PDAM. Selanjutnya indikator penempatan pangan yang telah diolah dalam wadah higienis dan tertutup hanya 31,58% kantin yang memenuhi syarat, sementara 68,42% lainnya hanya memenuhi sebagian. Kondisi ini menjadi catatan penting karena penyajian makanan dalam wadah terbuka atau kurang higienis dapat meningkatkan risiko kontaminasi. Suryaningsih & Wijayanti (2020) menyatakan bahwa penyajian makanan merupakan tahap akhir perjalanan makanan, di mana makanan siap santap harus disajikan dalam keadaan terbungkus atau tertutup dengan

pembungkus atau penutup yang bersih dan tidak mencemari makanan. Penelitian mereka menunjukkan bahwa 66,7% kantin menempatkan makanan pada wadah yang terbuka dan hal ini berhubungan dengan keberadaan bakteri *E.coli* pada jajanan.

Secara keseluruhan, aspek pencucian peralatan dan bahan pangan serta pemisahan makanan mentah dan matang sudah berjalan baik di seluruh kantin. Meski demikian, penyimpanan peralatan bersih dan penempatan makanan olahan dalam wadah tertutup masih menjadi dua area prioritas yang perlu ditingkatkan agar standar higiene dan keamanan pangan dapat terpenuhi secara optimal.

Higiene Personal Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah individu yang menangani proses pengolahan hingga penyajian makanan dan berperan penting menjaga keamanan pangan. Berdasarkan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung terlibat dalam pengelolaan makanan (Kementerian kesehatan, 2011). Penjamah makanan memiliki peranan yang sangat strategis dalam proses pengolahan makanan, karena setiap tindakan dan kebiasaan yang dilakukan berpotensi memengaruhi kualitas serta keamanan pangan (Tabel 5).

Tabel 5. Distribusi pemenuhan syarat higiene sanitasi aspek higiene personal penjamah makanan

Indikator Penilaian	KATEGORI					
	TMS		Memenuhi Sebagian		MS	
	Frekuensi	%	Frekuensi	%	Frekuensi	%
Penjamah makanan mencuci tangan menggunakan sabun sebelum memegang makanan	0	0%	14	73,68%	5	26,32%
Kuku penjamah bersih dan tidak panjang	1	5,26%	2	10,53%	16	84,21%
Menggunakan celemek saat bekerja	7	36,84%	0	0%	12	63,16%
Penjamah makanan bebas dari batuk, penyakit infeksi dan penyakit kulit	0	0%	0	0%	19	100%

Ket: TMS=Tidak memenuhi syarat

MS=Memenuhi syarat

Berdasarkan **Tabel 5** tentang aspek higiene personal penjamah makanan, hasil penilaian menunjukkan bahwa sebagian besar pekerja kantin telah mempraktikkan higiene personal dengan baik, meskipun ada beberapa aspek yang masih perlu pembenahan. Pada indikator mencuci tangan sebelum memegang makanan, 26,32% penjamah makanan memenuhi persyaratan karena mencuci tangan menggunakan sabun sebelum mengolah atau memegang makanan, sedangkan 73,68% hanya mencuci tangan saja tanpa menggunakan sabun. Hal ini disebabkan oleh sebagian besar kantin tidak menyediakan sabun cuci tangan di tempat cuci tangannya, hanya tersedia sabun cuci piring. Hasil observasi ditemukan bahwa penjamah makanan atau pekerja tidak menggunakan sabun saat mencuci tangannya.

Capaian indikator kebersihan kuku pekerja (bersih dan tidak panjang), 84,21% memenuhi syarat yaitu memiliki kuku bersih dan tidak panjang, 10,53% memenuhi sebagian yaitu memiliki kuku yang tidak panjang tetapi tidak bersih, dan 5,26% tidak memenuhi syarat yaitu memiliki kuku panjang dan tidak bersih. Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun mayoritas pekerja telah menjaga kebersihan kuku, masih ada sebagian kecil yang belum sesuai standar sehingga berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan. Penelitian yang dilakukan oleh Handayani et al. (2015) menemukan bahwa kebiasaan tidak higienis penjamah makanan seperti memelihara kuku panjang dapat meningkatkan risiko kontaminasi bakteri pada makanan termasuk bakteri *E.coli*.

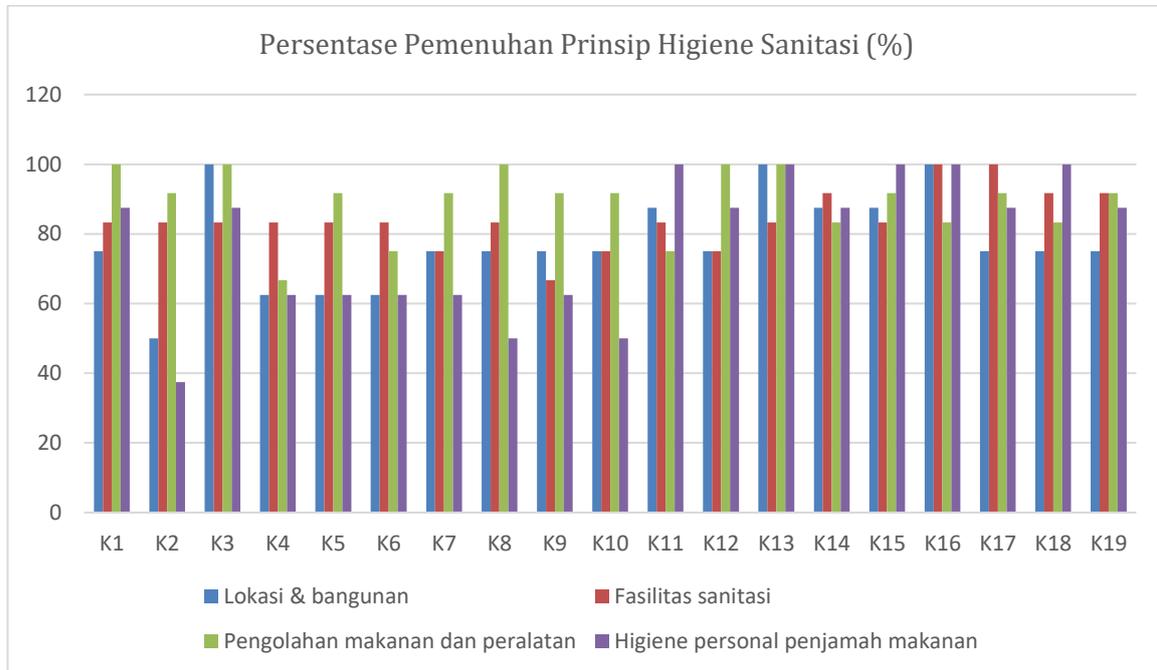
Indikator penggunaan celemek saat bekerja menunjukkan hasil yang sangat baik, dengan persentase 63,16% penjamah makanan menggunakan celemek saat memasak, dan 36,84% tidak menggunakan celemek. Hal ini terjadi karena sebagian kantin belum menyediakan celemek untuk para pekerjanya. Penggunaan celemek menjadi salah satu langkah penting dalam mencegah transfer kotoran atau mikroorganisme dari pakaian ke makanan. Berbeda dengan indikator lainnya, indikator kesehatan pekerja mencapai persyaratan sebanyak 100% yang berarti bahwa seluruh penjamah makanan dinyatakan bebas dari batuk, penyakit infeksi, maupun penyakit kulit saat bekerja. Hal ini penting untuk menjaga keamanan pangan dan mencegah penularan penyakit kepada konsumen.

Secara keseluruhan, higiene personal pekerja di kantin berada pada tingkat yang sangat baik, terutama dalam hal mencuci tangan, penggunaan celemek, dan kondisi kesehatan, namun aspek kebersihan dan kerapian kuku masih perlu mendapatkan perhatian khusus melalui pengawasan rutin dan edukasi, agar semua pekerja dapat memenuhi standar higiene secara konsisten.

Tingkat Pemenuhan Prinsip Higiene Sanitasi

Setelah dilakukan pembobotan/skorings dan disajikan dalam bentuk tabel sebelumnya, dilakukan perhitungan pemenuhan prinsip higiene sanitasi pada 19 kantin. **Gambar 2** menampilkan bagaimana sebaran pemenuhan prinsip higiene sanitasi pada masing-masing kantin. Terlihat bahwa kantin K13 dan K16 memenuhi 100% prinsip higiene sanitasi pada hampir semua aspek. Pemenuhan prinsip dengan persentase tertinggi terdapat pada aspek pengolahan makanan dan peralatan dimana hampir seluruh kantin memenuhi diatas 80% kecuali K4 yang memenuhi hanya 66,7%. Hal ini terjadi karena indikator penyimpanan makanan maupun peralatan yang dilakukan oleh K4 tidak memenuhi prinsip higiene sanitasi. Aspek dengan persentase pemenuhan terendah terletak pada aspek higiene personal penjamah makanan yang terjadi pada kantin K2 yaitu 37,5%. Hal ini terjadi karena saat dilakukan observasi, penjamah makanan di kantin K2 memiliki kuku panjang yang kurang terawat dan tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan. Hal ini terjadi karena minimnya kesadaran penjamah makanan bahwa kuku yang panjang dan tidak terawat dapat menjadi sumber kontaminan bagi

makanan yang diolah, serta pemahaman bahwa menggunakan celemek saat memasak tidak diperlukan.



Gambar 2. Grafik persentase pemenuhan prinsip higiene sanitasi

Tahap selanjutnya adalah melakukan penilaian terhadap pemenuhan prinsip higiene sanitasi oleh 19 kantin dengan kategori penilaian baik ($\leq 80\%$), cukup (60-79%), kurang ($< 60\%$) dengan hasil rata-rata nilai pemenuhan pada masing-masing aspek oleh 19 kantin adalah 77,63% (kategori cukup) untuk aspek lokasi dan bangunan, 84,2% (kategori baik) untuk aspek fasilitas sanitasi, 88,60% (kategori baik) untuk aspek pengolahan makanan dan peralatan, dan 77,63% (kategori cukup) untuk aspek higiene personal penjamah makanan. Aspek lokasi bangunan dan higiene personal penjamah makanan memperoleh kategori yang sama yaitu kategori yang cukup. Hal ini menunjukkan bahwa pemenuhan aspek lokasi dan bangunan serta higiene personal penjamah makanan sudah cukup namun perlu peningkatan pada beberapa indikator seperti pemeliharaan atas bangunan agar terhindar dari debu dan sarang laba-laba, penggunaan sabun cuci tangan saat mencuci tangan, serta kondisi kuku penjamah makanan. Ketersediaan fasilitas seperti sabun cuci tangan dan celemek berpengaruh terhadap perilaku penjamah makanan. Menurut penelitian Fitriani (2022), perilaku higiene personal penjamah makanan sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan, sikap, dan ketersediaan fasilitas. Di sisi lain, menurut Kencanadewi et al. (2025), selain sanitasi alat yang digunakan, sanitasi pekerja juga mempengaruhi tingginya cemaran bakteri koliform. Di sisi lain, pemenuhan prinsip fasilitas sanitasi dan pengolahan makanan dan peralatan sudah dalam kategori baik. Namun tetap diperlukan adanya penguatan terhadap pengelola kantin karena masih ada beberapa indikator yang belum terpenuhi oleh beberapa kantin seperti penempatan makanan dalam wadah yang higienis, ketersediaan tempat sampah yang tertutup, dan ketersediaan sabun cuci tangan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diatas, disimpulkan bahwa penjamah makanan di kantin lingkaran Universitas Mataram pada umumnya telah memiliki tingkat pengetahuan yang baik mengenai hygiene dan sanitasi kantin dengan persentase sebesar 73,68%. Pemenuhan prinsip hygiene dan sanitasi pada aspek bangunan kantin serta hygiene personal penjamah makanan berada pada kategori cukup (77,63%), sedangkan aspek fasilitas sanitasi dan pengelolaan makanan serta peralatan sudah tergolong baik dengan persentase masing-masing 84,2% dan 88,60%. Secara keseluruhan, kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di kantin kampus sudah cukup baik, namun masih diperlukan peningkatan pada beberapa aspek yang belum optimal agar keamanan pangan dapat lebih terjamin dan mampu melindungi kesehatan civitas akademika secara berkelanjutan.

Daftar pustaka

- Astutik, W., Yasnani, Y., & Fithria, F. (2025). Gambaran Hygiene dan Sanitasi Jajanan Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Wawonii Barat. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Universitas Halu Oleo*, 5(4), 19-25. DOI: <https://doi.org/10.37887/jkl-uh.05i4.51>
- Fatimatuazzahrah, B. S., Handayani, B. R., Nazaruddin, N., & Bachmida, E. A. (2024). The Study of Fresh Tofu Dreg Quality from Abian Tubuh Production Center. *Pro Food*, 10(2), 162-175. <https://doi.org/10.29303/profood.v10i2.409>
- Fitriana, S. W. (2023). Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang kaki lima dengan perilaku hygiene sanitasi pengolahan makanan di Alun-Alun Gresik. *GIZI UNESA*, 3(1), 261–266. Retrieved from <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/51230>
- Habibia, S., Susilawati, S., & Yulia, Y. (2023). Gambaran hygiene sanitasi kantin sekolah dasar di wilayah Kecamatan Pontianak Barat. *Journal of Environmental Health and Sanitation Technology*, 2(2), 46–50. <https://doi.org/10.30602/jehast.v2i2.279>
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. (2015). Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 155-161. <https://doi.org/10.15562/phpma.v3i2.109>
- Hasanah, R. (2016). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Nutrire Diaita*, 8(2). <https://doi.org/10.47007/nut.v8i2.1608>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 tentang standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan air untuk keperluan hygiene sanitasi, kolam renang, solus per aqua, dan pemandian umum. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kencanadewi, B. C., Handayani, B. R., Nazaruddin, N., & Bachmida, E. A. (2025). Kajian Mutu Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Limbah Ampas Tahu Segar dari Sentra Produksi Kekalik, Kota Mataram. *Pro Food*, 11(1), 75-90. <https://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/523>
- Meikapasa, N. W. P., Catharina, T. S., & Arzani, L. D. P. (2023). Analisis cemaran mikrobiologi beberapa aspek produksi pada pedagang penyedia makanan di sekitar kampus Universitas Bumigora Mataram. *Jurnal Ganec Swara*, 2218–2223. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/376157312_ANALISIS_CEMARAN_MIKROBI

OLOGI BEBERAPA ASPEK PRODUKSI PADA PEDAGANG PENYEDIA MAKANAN DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS BUMIGORA MATARAM

- Novitry, F., & Heryanto, E. (2024). Faktor yang berhubungan dengan hygiene sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah. *Lentera Perawat*, 5(1), 87–96.
- Paramasatiari, A. A. A. L., Suryanditha, P. A., & Wedhangga, I. K. M. (2023). Higiene sanitasi makanan dan lingkungan di kantin kampus X. *Warmadewa Minesterium Medical Journal*, 2(3), 179–184. <https://doi.org/10.22225/wmmj.2.3.2023.179-184>
- Supriyatin, A., & Sunarno, J. M. (2024). Gambaran sanitasi dan personal hygiene kantin sekolah di wilayah kerja Puskesmas Banjarnegara I tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Medsains*, 10(2), 95–101. Retrieved from <http://jurnal.polibara.ac.id/index.php/ojsdata/article/view/12>
- Suryaningsih, N., & Wijayanti, Y. (2020). Higiene sanitasi kantin dan tingkat kepadatan lalat dengan keberadaan *Escherichia coli* pada jajanan. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 4 (Special 2), 426–436. DOI: <https://doi.org/10.15294/higeia.v4iSpecial%202/35493>
- Syatriani, S., Nurleli, N., Hardiyanti, T., & Nurhady, M. A. (2024). Gambaran sanitasi kantin dan status gizi murid sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas Cendana Putih. *Jurnal Promotif Preventif*, 7(2), 250–259. <https://doi.org/10.47650/jpp.v7i2.1221>
- Wibowo, S. J. (2024). Hygiene dan sanitasi pada lingkungan kantin kampus Fakultas Universitas Islam Sumatera Utara. *ATHA Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(2), 169–173. Retrieved from <https://ojs23.uisu.ac.id/index.php/atha/article/view/10767>
- World Health Organization. (2020). State of the world's sanitation. WHO.
- World Health Organization. (2021). Food safety fact sheet. Retrieved from <https://www.who.int>.