

Hubungan sanitasi kantin dan pelatihan penjamah makanan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di Universitas ?X? tahun 2008

Alfiyah Shinta Suleman, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=123710&lokasi=lokal>

Abstrak

Institusi pendidikan memiliki sarana tempat penjualan makanan yang khusus disediakan untuk murid atau mahasiswa, guru atau dosen, dan staf administrasi.

Keberadaan tempat pengolahan makanan di tingkat universitas bertujuan untuk memudahkan hal tersebut sehingga dapat terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman yang terlindungi dan terjamin kesehatannya sehingga tercipta tenaga kerja yang produktif.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh Susanna, dkk tentang Kontaminasi Bakteri Pada Makanan dan Minuman yang Dijajakan di Kantin Universitas ?X? Tahun 2008, melaporkan bahwa semua kelompok makanan (tidak berkuah, berkuah, bersambal, dan sambal) semuanya positif *Escherichia coli* dan terkontaminasi *Salmonella*. Makanan bersambal 37,5% positif *E. coli*. Begitu juga dengan kontaminasi *Salmonella*, terjadi pada semua kelompok makanan dan sambal dengan kadar terbanyak pada makanan bersambal (33,33%). Hal ini tidak memenuhi persyaratan keputusan menteri kesehatan nomor 715/MENKES/SK/V/2003, yakni angka *E. coli* harus 0/gram contoh makanan dan minuman.

Menurut Kepmenkes No. 715 tahun 2003 laik fisik tempat pengolahan makanan tidak dengan mudah diperoleh tetapi melalui beberapa tahapan penilaian.

Permohonan sertifikat laik fisik jasaboga dilengkapi dengan surat-surat seperti bukti pernah mendapatkan pelatihan hygiene sanitasi makanan minimal satu orang penjamah makanan, surat penanggung jawab jasaboga, dan rekomendasi dari asosiasi jasaboga. Laik fisik dalam ketentuan tersebut yakni dengan skoring penilaian laik sebesar 65 ? 70 untuk golongan A1. Universitas ?X? memiliki tempat pengolahan makanan yang masuk kedalam golongan A1, karena jangkauan penyajiannya terbatas yakni hanya kepada mahasiswa, dosen, dan staff akademik. Dan dari keseluruhan kantin yang ada di Universitas ?X? tidak memiliki karyawan tetap yang membantu.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran hubungan sanitasi kantin dan pelatihan penjamah makanan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di Universitas ?X? Depok tahun 2008. Metode penelitian menggunakan desain cross sectional, dengan menggunakan data sekunder penelitian Susanna, dkk tahun 2008. Hasil penelitian ini menyatakan semua variabel sanitasi kantin seperti konstruksi bangunan, dinding, langit-langit (plafon), ventilasi, penerangan, kualitas fisik air, sumber air bersih, pembuangan air kotor, toilet, tempat sampah, dan pencucian peralatan tidak berhubungan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan karena nilai *p* yang diperoleh lebih besar dari nilai α 0,05 begitu juga dengan variabel pelatihan penjamah makanan tidak berhubungan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan dengan nilai *p* yang dihasilkan sebesar 1.

Perlu ada perbaikan untuk semua komponen sanitasi kantin. Pihak universitas diharapkan mampu memberikan pelatihan hygiene sanitasi makanan kepada penjamah makanan bekerjasama dengan dinas kesehatan yang dilakukan secara rutin dan serentak.