

Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Personal Hygiene di Fakultas Pertanian UISU Medan Tahun 2024

Susan Novrini¹, Siti Mariam², Try guna³, M. Rifky fadhillah⁴

¹ Fakultas Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Islam Sumatera Utara, Medan, Indonesia

INFORMASI ARTIKEL

Diterima Redaksi: 25 November 2024
Revisi Akhir: 11 Februari 2025
Diterbitkan Online: 12 Februari 2025

KATA KUNCI

Kantin, Kesehatan, Hygiene, Sanitasi, Lingkungan

KORESPONDENSI

Phone: +62 821 6565 6967
E-mail: susan.novirini@gmail.com

A B S T R A K

Kesehatan individu dipengaruhi beberapa aspek kehidupan seperti aspek nutrisi, aspek gaya hidup dan lingkungan yang sehat. Higiene sanitasi makanan dipengaruhi oleh aspek nutrisi dan kesehatan lingkungan yang dapat mencegah penyakit yang ditimbulkan akibat kontaminasi makanan oleh mikroorganisme. Kantin merupakan tempat memberikan pelayanan kepada mahasiswa dalam menjajakan makanan jajanan yang mendukung kegiatan pembelajaran di kampus. Makanan jajanan dapat terkontaminasi oleh patogen melalui penjamah makanan yang kurang memperhatikan hygiene sanitasi. Sanitasi makanan lebih ditekankan pada pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan makanan agar tidak membahayakan kesehatan. Dalam sanitasi makanan, permasalahan yang menyangkut nilai gizi ataupun mengenai komposisi bahan makanan yang sesuai dengan tubuh jurang diperhatikan. Pada dasarnya kebanyakan orang tidak begitu menganggap penting hygiene dari makanan dan sanitasi tempat makanan yang mereka gunakan. Mereka hanya memandang atas harga makanan dan rasanya saja. Kantin kampus adalah tempat utama yang dikunjungi mahasiswa ketika waktu istirahat tiba. Kantin merupakan tempat mahasiswa membeli dan mengonsumsi makanan-makanan sehari-hari pada waktu di kampus. Mahasiswa tidak akan terlepas dari kantin dalam hal penyediaan makanan. Sehingga penting rasanya untuk memperhatikan hygiene dan sanitasi kantin kampus agar sehat. Karena kesehatan mahasiswa sangat dipengaruhi oleh kantin kampus sebagaimana pengaruh makanan terhadap tubuh kita. Oleh karena itu kami melakukan observasi langsung ke kantin kampus. Kantin yang selalu dikunjungi mahasiswa, dengan mengamati tempat/bangunan kantin, peralatan dan bahan makanan yang digunakan, penjamah makanannya serta proses pengolahan dan penyajiannya terkait hygiene dan sanitasi kantin (tempat makan). Kondisi kantin sebuah kampus mencerminkan bagaimana status kesehatan civitas akademika di dalamnya. Kantin harus memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, dan lingkungan atau sering disebut higiene dan sanitasi secara efektif. Jurnal ini bertujuan untuk mengetahui Higiene dan Sanitasi di Kantin Kampus Universitas Islam Sumatera Utara.

Pendahuluan

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupannya. Selain mengandung nilai gizi, makanan juga merupakan media bagi mikroba atau kuman untuk berkembang biak. Kemungkinan lain masuknya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya seperti debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia. Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia, akan tetapi makanan juga sangat mungkin menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu memastikan bahwa makanan tersebut tidak kontaminasi. Kontaminasi dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (food-borne disease).

Higiene pada pedagang sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan, agar bahan pangan tidak tercemar. Sedangkan sanitasi tempat penjualan dilakukan untuk pengendalian kondisi lingkungan sejak penanganan bahan baku sampai proses distribusi. Peran sanitasi menjadi sangat penting sebagai upaya untuk mencegah kemungkinan tumbuh dan berkembangnya mikroba pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan, dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia. Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah kesehatan.

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi manusia. Penyediaan pangan dalam sebuah institusi dapat dilakukan melalui pengadaan kantin-kantin di lingkungannya. Kantin memiliki peranan dalam penyediaan pangan sehat dan aman yaitu mewujudkan pesan-pesan kesehatan dengan menyediakan makanan sebagai pengganti menu makan di rumah.

Kondisi kantin sebuah kampus mencerminkan bagaimana status kesehatan civitas akademika di dalamnya. Kantin harus memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan, dan lingkungan atau sering disebut higiene dan sanitasi secara efektif. Makanan sangat erat kaitannya dengan status gizi dan kesehatan manusia, sehingga apa yang dikonsumsi oleh mahasiswa atau pekerja di dalamnya secara tidak langsung dapat menjadi indikator kesehatan konsumennya. Tidak jarang, makanan menjadi sumber kontaminasi dan penularan penyakit pada manusia.

Kontaminasi bakteri pada makanan disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya yaitu kondisi kantin yang tidak higienis. Salah satu penyebab sanitasi makanan yang mendasar adalah pengelolaan tempat makan. Tempat pengolahan makanan tidak mempunyai pengetahuan tentang cara pengelolaan yang baik, antara lain pengelolaan tentang pengurusan sertifikat laik sehat, pengolahan makanan yang akan memberikan dampak kesehatan bagi makanan yang diolah dan sanitasi lokasi bangunan tempat makan yang juga sangat menentukan higiene suatu makanan. Kebanyakan, kondisi kantin khususnya di lingkungan kampus jarang sekali diperhatikan oleh pengelolanya, baik itu dari aspek makanan yang dijual, para penjamah makanan dalam hal ini penjual makanan itu sendiri, petugas kebersihan serta aspek sanitasi dan pengelolaan limbahnya.

Dengan konsumen yang begitu banyak, umumnya para penjamah makanan lalai untuk menjamin kehygienitasan makan yang diujakan. Banyak dari penjual makanan hanya menjual makanan yang dirasa disukai oleh banyak konsumen tanpa mementingkan aspek nilai gizi yang ada dalam makanan tersebut. Selain itu, yang sering luput dari perhatian adalah fasilitas dalam kantin itu sendiri seperti kurangnya tempat cuci tangan ataupun tempat untuk membuang sampah makanan. Hal ini akan berdampak pada rentannya konsumen yang mengkonsumsi makanan di sana untuk terjangkit berbagai penyakit akibat ketidak-hygienitasan makanan dan juga kondisi kantin.

Bahan dan Metode

Riset ini dilaksanakan di sekitaran lingkungan kantin kampus Universitas Islam Sumatera Utara dengan melihat kondisi dalam kantin, makanan, minuman, peralatan, bahan-bahan peralatan serta lingkungan di sekitaran kantin terlihat bersih, sehat, dan aman untuk para mahasiswa atau dosen yang ingin menikmati sajian makanan dan minuman di lingkungan Universitas Islam Sumatera Utara.

A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif untuk mengevaluasi kondisi higiene dan sanitasi serta perilaku konsumen makanan di kantin kampus.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di kantin-kantin yang berada di lingkungan kampus Universitas Islam Sumatra Utara selama periode tiga bulan dari April hingga Juni 2024.

C. Populasi dan Sampel

Populasi: seluruh konsumen makanan dan pengelola kantin di lingkungan kampus Universitas Islam Sumatra Utara. Sampel: sampel diambil secara purposive sampling sebanyak 2 kantin dengan masing-masing 5 konsumen makanan dari setiap kantin, sehingga total sampel adalah 10 konsumen makanan.

D. Instrumen Penelitian

Kuesioner: digunakan untuk mengumpulkan data tentang pengetahuan, sikap, dan praktik higiene dan sanitasi konsumen makanan. Formulir Observasi: Digunakan untuk menilai kondisi fisik kantin, termasuk kebersihan tempat, peralatan masak, penyimpanan makanan, dan fasilitas sanitasi. Wawancara: dilakukan dengan konsumen makanan dan pengelola kantin untuk mendapatkan informasi mendalam mengenai praktik higiene dan sanitasi.

E. Prosedur Pengumpulan Data

Observasi langsung: dilakukan untuk menilai kondisi kebersihan dan sanitasi kantin berdasarkan *checklist* yang telah disusun. Pengisian kuesioner: konsumen

makanan mengisi kuesioner yang berisi pertanyaan tentang pengetahuan, sikap, dan praktik higiene dan sanitasi. Wawancara terstruktur: dilakukan untuk mendapatkan informasi tambahan mengenai praktik higiene dan sanitasi serta kendala yang dihadapi.

F. Analisis Data

Analisis kuantitatif: data dari kuesioner dan observasi dianalisis secara deskriptif menggunakan statistik sederhana seperti persentase dan rata-rata. Analisis kualitatif: data dari wawancara dianalisis dengan teknik analisis tematik untuk mengidentifikasi tema-tema utama terkait higiene dan sanitasi di kantin kampus.

Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini dilakukan didalam lingkungan kampus Universitas Islam Sumatera Utara. Pada penelitian ini yaitu di kantin lingkungan kantin kampus melihat fasilitas yang terdapat di dalam kantin kampus sangat lengkap bukan hanya terdapat jajanan, makanan, minuman serta kebersihan peralatan yang terdapa pada kantin kampus tetapi buku serta kebutuhan mahasiswa juga terdapat di dalam kantin, telah disurvei tingkat kebersihan halaman kantin, kebersihan barang perlengkapan serta jajan yang tidak terdapat debu, serta tempat penyimpanan makanan yang disediakan sangat bersih, sehingga harga kualitas barang serta makanan dan minuman di dalam kampus juga dapat terjangkau oleh mahasiswa serta dosen dan rekannya. Makanan sehat harus memenuhi persyaratan hygenis makanannya, sehat untuk dikonsumsi sehingga pedagang kantin kampus selalu memastikan pembaruan jajanan di kampus serta makanan, minumannya agar mahasiswa serta dosen di kampus Universitas Islam Sumatera Utara tertarik dan nyaman menikmati makanan dan minuman di lingkungan kampus pertanian Universitas Islam Sumatera Utara.

Pada sekitaran lingkungan kantin kampus Universitas Islam Sumatera Utara terdapat juga fasilitas toilet dan juga tempat untuk belajar, pohon dan tanaman di sekitara kantin kampus menambah keindahan dan terasa sejuk di sekitar kantin sehingga para pengunjung mahasiswa menjadi nyaman di sekitaran kantin kampus.

Sampah di sekitaran kantin jarang ditemukan karna disediakan tempat sampah sehingga terlihat rapi. Sayuran serta ikan yang digunakan segar dan sehat, tidak rusak

Kesimpulan

Penerapan higiene dan sanitasi di kantin kampus sangat penting untuk menjaga kesehatan mahasiswa dan civitas akademika. Aspek yang perlu diperhatikan meliputi kebersihan area kantin, penanganan makanan, personal hygiene penjamah makanan, dan pengelolaan limbah. Standar kebersihan dan keamanan pangan harus ditegakkan untuk mencegah penyebaran penyakit dan keracunan makanan. Diperlukan pengawasan rutin dan pelatihan bagi pengelola kantin untuk memastikan penerapan praktik higiene sanitasi yang baik. Peran aktif pihak universitas dan mahasiswa diperlukan dalam menjaga kebersihan lingkungan kantin.

Daftar Pustaka

- Anggraini, L. (2020). Sanitasi Lingkungan dan Perilaku Sehat pada Rumah Kos Mahasiswa di Lingkungan Kampus Universitas Andalas. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(1), 45-55.
- Firdani, R. (2022). Knowledge, Attitudes, and Practices of Hygiene and Sanitation Implementation on Food Handlers. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 123-132.
- Khairina, A. D., Palupi, I. R., & Prawiningdyah, Y. (2018). Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan di Kantin Kampus. *Journal of Health Education*, 3(2), 67-78.
- Mukono, H. (2004). *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Rahayu, T. S. (2019). Pembinaan Kantin Kampus melalui Higiene Penjamah Makanan. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Lingkungan dan Pembangunan*, 10(2), 101-109.
- Setiawan, E., & Ramadhan, R. (2019). Analisis Higiene dan Sanitasi di Kantin Kampus Universitas Sriwijaya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Lingkungan*, 13(3), 88-95.