

PANDUAN KANTIN SEHAT UNIVERSITAS RESPATI YOGYAKARTA

a|inea

Alinea Media Dipantara

PANDUAN KANTIN SEHAT

UNIVERSITAS RESPATI YOGYAKARTA

PENYUSUN

Sri Kadaryati, S.Gz., M.P.H.

Dr. Masruroh, S.SiT, M.Pd.

Wahyu Rochdiat M., S.Kep., Ns., M.Kep., Sp.Kep.J.

Dr. Aryanto Nugroho, S.K.M., M.Kes.

Yelly Yani Rusyani, S.K.M., M.Kes.

Dr. drg. Theresia Puspitawati, M.Kes.

Dra. Rodiyah, M.Kes.

Heni Trisnowati, S.K.M., M.Kes.

Melania Wahyuningsih, S.Kep., Ns., MSN

Sri Wulandari, S.SiT, M.Kes.

KONTRIBUTOR

Dr. Setiyanto, DEA

Sari Sundari, S.K.M.

Farissa Fatimah, S.Gz., M.Sc.

Deden Iwan Setiawan, S.Kep., Ns., M.Kep.

Listyana Natalia R, S.Kep., Ns., MSN

dr. J. Nugrahaningtyas W. Utami, M.Kes.

Zahrah Zakiyah S.SiT, M.Keb.

Dheska Arthyka Palifiana, S.ST, M.Kes.

Dewi Setyaningsih, S.SiT, M.P.H.

Yunita Indah Prasetyaningrum, S.Gz., M.P.H.

Septriana, S.Gz., M.Gizi.

Devillya Puspita Dewi, S.Gz., M.P.H.

Aryati Anjar Murwani, S.T.

Muhammad Idris, S.T.

Editor : Sri Kd
Penata Sampul : Tim Redaksi Alinea
Penata Aksara : Tim Redaksi Alinea
Gambar Sampul : Designed by Freepik.com

Cetakan Pertama, November 2021

viii + 28 halaman, 14,8 × 21 cm

ISBN 978-623-5578-26-2

CV. ALINEA MEDIA DIPANTARA

Kav. Permata Beringin IV Blok G Nomor 12,

Wonosari, Ngaliyan, Semarang

Surel: redaksi@penerbitalinea.com

www.penerbitalinea.com

Dilarang memperbanyak atau menggandakan sebagian atau seluruh isi buku ini untuk tujuan komersial. Setiap tindak pembajakan akan diproses sesuai hukum yang berlaku. Pengutipan untuk kepentingan akademis dan jurnalistik diperkenankan.

Diterbitkan bekerjasama dengan Universitas Respati Yogyakarta (UNRIYO)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas tersusunnya Buku Panduan Kantin Sehat Universitas Respati Yogyakarta. Buku ini disusun sebagai luaran kegiatan Inisiasi Kantin Sehat dari Program *Health Promoting University* di Universitas Respati Yogyakarta (UNRIYO) yang dilaksanakan pada bulan September-November 2021. Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang berkontribusi dalam penyusunan buku panduan ini.

Buku Panduan Kantin Sehat UNRIYO ini memuat kerangka acuan dan panduan teknis penyelenggaraan makanan di kantin Unriyo. Panduan ini sekaligus sebagai bagian dari adaptasi kebiasaan baru pada masa pandemi Covid-19 dalam penyelenggaraan makanan yang dapat dilanjutkan penerapannya setelah masa pandemi berakhir. Kami menyadari bahwa buku pedoman ini masih memiliki kekurangan dan

perlu disempurnakan. Oleh karena itu, kami mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari semua pihak yang terkait. Semoga buku panduan ini dapat dipergunakan untuk memperlancar kegiatan penyelenggaraan makanan di kantin.

Yogyakarta, November 2021

Tim Penulis

KATA SAMBUTAN

Perguruan Tinggi merupakan tempat untuk menciptakan para generasi penerus untuk lebih berprestasi. Generasi penerus harus memiliki kecerdasan tinggi, keterampilan tinggi dan harus didukung oleh badan yang sehat. Selama menempuh pendidikan, mahasiswa yang merupakan calon generasi penerus ini akan berada di kampus dan sekitarnya, yang artinya mereka akan bersosialisasi, berdiskusi, bahkan makan dan minum di area kampus.

UNRIYO merupakan salah satu dari tiga universitas di Yogyakarta yang dipercaya untuk menjadi universitas pelopor kesehatan atau disebut sebagai *Health Promoting University* (HPU). UNRIYO tentu saja sangat bangga atas kepercayaan ini, tetapi sebagai konsekuensinya harus memikul tanggung jawab yang berat serta mampu menunjukkan kondisi kampus yang sehat.

Pembentukan kampus bebas asap rokok, pendirian posbindu bagi sivitas akademik dan pemilihan kantis sehat adalah langkah pertama dan utama menuju kampus sehat. Kantin merupakan tempat utama pendukung kesehatan, sekaligus merupakan tempat yang rawan atas penyebaran/penularan penyakit. Inisiasi kantin sehat merupakan pilihan yang tepat karena keberhasilan kantin yang sehat akan mendukung peningkatan derajat kesehatan dan sekaligus akan menjadi penghambat penularan penyakit.

Semoga kantin sehat UNRIYO sukses mendukung UNRIYO yang sehat.

Bersama Respati, Raih Prestasi.

Yogyakarta, November 2021

Wakil Rektor II UNRIYO
Dr. Setiyanto, DEA

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
KATA SAMBUTAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II KANTIN SEHAT UNRIYO.....	5
BAB III KANTIN SEHAT UNRIYO PADA MASA PANDEMI COVID-19.....	19
BAB IV PROGRAM KANTIN SEHAT <i>HEALTH PROMOTING</i> <i>UNIVERSITY</i>	23
DAFTAR PUSTAKA.....	26



BAB I

PENDAHULUAN

Proporsi *overweight* dan obesitas pada remaja dan orang dewasa mengalami peningkatan berturut-turut berdasarkan Riset Kesehatan Dasar tahun 2007, 2013, dan 2018 (Kementerian RI, 2018). Prevalensi *overweight* dan obesitas lebih tinggi pada daerah perkotaan dengan pendidikan dan pendapatan yang tinggi. Berdasarkan jenis kelamin, kejadian obesitas pada remaja dan dewasa lebih banyak terjadi pada perempuan dibandingkan laki-laki (Rachmi *et al.*, 2017).

Kasus obesitas berhubungan dengan kejadian hipertensi dan hiperlipidemia yang berakhir pada peningkatan kasus penyakit tidak menular (PTM) pada usia produktif. Program Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS) telah dicanangkan oleh pemerintah sejak

tahun 2010 dan diperkuat dengan Instruksi Presiden Nomor 1 Tahun 2017, namun indikator GERMAS (aktivitas fisik, makan buah dan sayur, tidak merokok) belum menunjukkan perbaikan dibandingkan dengan Riskesdas tahun 2013. Kurangnya konsumsi sayur dan buah di Provinsi DIY menunjukkan nilai yang cukup tinggi, yaitu di atas 80% (Kemenkes RI, 2018). Implementasi kebijakan yang berkaitan dengan GERMAS sudah terlaksana, namun masih membutuhkan dukungan dari berbagai aspek sektoral dan masyarakat (Cahyani *et al.*, 2020).

Food environment merupakan salah satu *obesogenic environment* yang berkontribusi terhadap kejadian obesitas (Powell *et al.*, 2010). Contoh dari *food environment* antara lain akses yang mudah untuk memperoleh *fast food*, ketersediaan makanan dan minuman tinggi gula-garam-lemak serta rendah gizi. Kampus Universitas Respati Yogyakarta (UNRIYO) berada di wilayah dengan perkembangan kuliner yang cukup pesat, antara lain lesehan kaki lima, warung makan, hingga café. Menu yang disajikan juga beragam, namun pangan tinggi GGL (gula, garam dan lemak) cukup mudah dan banyak ditemui. Kemudahan akses memperoleh makanan didukung faktor lokasi dengan jarak dekat, ditambah dengan berkembangnya aplikasi pemesanan dan pengantaran makanan. Kondisi ini merupakan pendukung munculnya *obesogenic environment*. *Food environment* dapat diperbaiki untuk menanggulangi permasalahan obesitas, dengan mempertimbangkan adanya hubungan antara asupan makan dengan ketersediaan makanan (Lake, 2018).

Pemilihan menu hidangan yang sehat perlu diselaraskan dengan pesan umum gizi seimbang mengenai pembatasan konsumsi pangan asin, manis, dan berlemak. Anjuran konsumsi GGL (gula, garam, lemak) menurut Permenkes No. 30 tahun 2013 yaitu gula sebanyak 50 gram/hari, garam 5 gram/hari, dan lemak 67 gram/hari. Hasil

analisis menunjukkan kondisi sebaliknya, bahwa sebanyak 29,7 persen penduduk Indonesia atau setara dengan 77 juta jiwa sudah mengonsumsi GGL melebihi rekomendasi (Almarita *et al.*, 2014). Di samping itu, hidangan sehat juga perlu mendapatkan perhatian serius karena keamanan pangan yang rendah sehingga sangat berisiko terhadap pencemaran fisik, kimia maupun biologi. Oleh karena itu, pemilihan menu sehat perlu diikuti dengan penerapan sistem keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan mengamanatkan tersedianya pangan yang aman, bermutu, bergizi, beragam, dan tersedia secara cukup merupakan salah satu wujud terselenggaranya sistem pangan yang melindungi kesehatan konsumen, kemakmuran, dan kesehatan rakyat.

Lingkungan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi seseorang dalam memilih makanan dan membentuk kebiasaan makan seseorang (Mensink *et al.*, 2012). Adanya kantin sehat di lingkungan kampus dapat mendukung konsumsi pangan yang aman dan sehat oleh para sivitas akademik. Kampus UNRIYO memiliki berbagai faktor pendukung untuk pengembangan kantin sehat. Banyaknya jumlah sivitas akademik menunjukkan tingginya jumlah konsumen kantin. Faktor pendukung lainnya yaitu adanya sarana dan prasarana di kantin. Kampus UNRIYO memiliki sarana kantin dengan sistem penyelenggaraan makanan berbentuk *food court* yang potensial untuk dikembangkan fasilitas hygiene sanitasinya. Di samping itu, adanya dukungan pengelola Yayasan dan Universitas, serta sumber daya manusia yang kompeten untuk mengembangkan kantin sehat di kampus UNRIYO. Dukungan manajemen dan sumber daya manusia merupakan bagian dari pilar utama pengembangan kantin sehat (Februhartanty, 2018).



BAB II

KANTIN SEHAT UNRIYO

Manajemen kampus berupaya untuk memenuhi fasilitas hygiene dan sanitasi demi menunjang sistem keamanan pangan di kantin secara bertahap. Penerapan kebijakan kantin sehat UNRIYO dilakukan dengan mempertimbangkan adanya pemberian edukasi keamanan pangan kepada para penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi makanan dan pencegahan penularan penyakit di area penyelenggaraan makanan. Penjual makanan di kantin diharapkan dapat menerapkan hygiene personal dengan baik. Adapun beberapa kebijakan yang diterapkan di lingkungan kantin UNRIYO terdapat pada Tabel 1. Kebijakan ini diterapkan dengan diikuti

oleh adanya program literasi kesehatan untuk para sivitas akademik dilakukan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya pangan aman dan sehat. Pihak manajemen kampus menerapkan sistem pengawasan untuk memastikan protokol kantin sehat dijalankan.

Tabel 1. Penerapan Kebijakan Kantin Sehat UNRIYO

<p>Prasyarat Umum Penjamah Makanan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual/penjamah makanan tidak menderita penyakit menular seperti Covid-19, TBC, hepatitis A. 2. Penjual/penjamah makanan harus mengenali gejala penyakit menular. Penjamah yg bergejala penyakit menular tidak diperbolehkan untuk bekerja. 3. Penjual/penjamah makanan sudah diberikan vaksinasi Covid-19 lengkap. 4. Penjual/penjamah makanan mematuhi aturan skrining masuk di lingkungan kampus UNRIYO.
<p>Higene Personal</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual/penjamah makanan selalu menjaga kebersihan diri, menggunakan pakaian khusus kerja atau mengganti pakaian saat selesai bekerja. 2. Penjual/penjamah makanan selalu mencuci tangan saat akan bekerja, selama bekerja, dan menyentuh bahan mentah atau benda kotor lain. 3. Penjual/penjamah makanan selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau menggunakan <i>hand sanitizer</i> sebelum menjamah makanan maupun melayani pembeli.

<p>Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual/penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dengan baik, yaitu: pakaian pelindung (pakaian kerja, apron/celemek), penutup kepala, sepatu, masker dan sarung tangan. 2. Sarung tangan sekali pakai harus diganti secara berkala. Sarung tangan bukan pengganti cuci tangan.
<p>Penyediaan Fasilitas Sanitasi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual/penjamah makanan di kantin menyediakan <i>hand sanitizer</i> berbasis alkohol yang digunakan oleh semua petugas, termasuk petugas distribusi makanan. 2. Manajemen kampus mengontrol penyediaan sabun cuci tangan yang digunakan sebagai fasilitas cuci tangan oleh konsumen.

Kegiatan Penyelenggaraan Makanan	<ol style="list-style-type: none">1. Penjual/penjamah makanan melaksanakan kegiatan persiapan dan pengolahan dengan menekankan pada penerapan higiene sanitasi, penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) dengan benar, dan dilakukan <i>physical distancing</i>.2. Penjual/penjamah makanan memisahkan pangan mentah dengan matang untuk menghindari kontaminasi silang.3. Penjual/penjamah makanan memasak dengan suhu yang sesuai (minimal 70°C) untuk mencegah penyebaran virus akibat kontaminasi biologi.4. Penjual/penjamah makanan harus menjamin tidak ada makanan basi dan tidak <i>fresh</i>.5. Penjual/penjamah makanan menyimpan makanan dalam wadah yang tertutup dan mengambil makanan dengan alat bantu.6. Penjual/penjamah makanan melakukan proses penyajian dengan sistem pelayanan <i>a la carte</i> (pemesanan) dan proses pengambilan makanan dilayani oleh petugas khusus
---	--

Sanitasi Peralatan	<ol style="list-style-type: none">1. Penjual/penjamah makanan menyiapkan peralatan makan <i>food grade</i>, bersih, dan tidak boleh dipegang pada bagian yang kontak langsung dengan mulut.2. Penjual/penjamah makanan melakukan proses pencucian makanan terpisah dengan pencucian peralatan.3. Penjual/penjamah makanan melakukan proses pencucian piring, peralatan makan dan taplak meja sebagai berikut.<ol style="list-style-type: none">a. Semua piring dan gelas harus dicuci dan didisinfeksi termasuk barang-barang yang belum pernah digunakan, karena mungkin telah bersentuhan dengan tangan para pengunjung atau penjualb. Pengeringan peralatan makan dengan cara ditiriskan atau menggunakan handuk kertas sekali pakai.c. Taplak dan serbet harus dicuci dengan cara biasa.4. Semua peralatan disimpan pada wadah yang tertutup dan tidak memungkinkan masuknya serangga dan hewan pengerat.
---------------------------	--

<p>Kebersihan Area Konsumen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manajemen kantin memberikan pengaturan jarak serta letak meja dan tempat duduk agar berjarak minimal satu meter. 2. Manajemen kantin melakukan pembersihan dan disinfeksi setiap sebelum dan setelah kantin beroperasi. 3. Penjual/penjamah makanan melakukan pembersihan dan disinfeksi secara berkala (maksimal 1-2 jam sekali) pada area publik terutama pada area yang sering dipegang. 4. Penjual/penjamah makanan selalu membersihkan meja dan kursi makan konsumen dengan cairan disinfektan setiap selesai digunakan.
<p>Sistem Pembayaran</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual/penjamah makanan mengupayakan pembayaran secara nontunai (<i>cashless</i>) dengan memperhatikan disinfeksi untuk mesin pembayaran. 2. Apabila harus bertransaksi dengan uang tunai, penjual/penjamah makanan dan pembeli menggunakan <i>hand sanitizer</i> setelahnya.

<p>Manajemen Penyelenggaraan Makanan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adanya pembagian menu antarpenjual sehingga hidangan yang dijual di kantin bervariasi. Hal ini disepakati bersama antara manajemen kantin dan penjual/penjamah makanan saat penandatanganan MoU. 2. Pembagian hidangan dengan mempertimbangkan pembatasan produk dengan gula, garam, dan lemak (GGL) yang tinggi, seperti <i>gorengan</i>, mie instan, produk minuman serbuk, dan produk minuman kemasan botol. 3. Penyajian hidangan mempertimbangkan porsi hidangan (sesuai standar porsi) agar sesuai dengan pedoman gizi seimbang.
---	---

Standar Operasional Prosedur (SOP) disusun sebagai prosedur standar yang diterapkan dalam penyelenggaraan kantin sehat UNRIYO. Adapun SOP yang dikembangkan sebagai langkah awal penyelenggaraan kantin sehat UNRIYO meliputi:

1. SOP Pengolahan Hidangan
2. SOP Penyajian Hidangan
3. SOP Pencucian dan Penyimpanan Peralatan
4. SOP Disinfeksi Sarana Umum
5. SOP Pembayaran di Kantin
6. SOP Cuci Tangan



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENGOLAHAN HIDANGAN

PENGERTIAN

Kegiatan pengolahan hidangan dari makanan mentah menjadi makanan matang untuk disajikan di kantin sehat setelah dilakukan pemesanan oleh pembeli

TUJUAN

Pengolahan hidangan bertujuan untuk menyediakan makanan sehat dan bergizi di kantin

KEBIJAKAN

1. Penjual/penjamah makanan melakukan pengolahan hidangan sesuai dengan pembagian menu hidangan
2. Manajemen kantin menyediakan air mengalir dan sabun cuci tangan, dan atau penjual/penjamah makanan menyediakan *hand sanitizer*
3. Penjual/penjamah makanan menggunakan bahan-bahan yang segar dan berkualitas
4. Penjual/penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu
5. Penjual/penjamah makanan menggunakan peralatan pengolahan yang bersih

PROSEDUR

1. Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau menggunakan *hand sanitizer*
2. Gunakan APD berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu
3. Siapkan alat dan bahan yang digunakan untuk memasak
4. Perhatikan dan pastikan alat dan bahan dalam kondisi bersih
5. Olah hidangan sesuai resep hingga hidangan siap disajikan

UNIT TERKAIT

Penjual/penjamah makanan



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYAJIAN HIDANGAN

PENGERTIAN	Kegiatan penyajian hidangan dari dapur menuju ke tempat makan di area kantin sehat
TUJUAN	Penyajian hidangan bertujuan untuk menyajikan makanan kepada pembeli/pengunjung di kantin
KEBIJAKAN	<ol style="list-style-type: none">1. Penjual/penjamah makanan menyiapkan hidangan sesuai dengan pembagian menu hidangan2. Manajemen kantin menyediakan air mengalir dan sabun cuci tangan, dan atau penjual/penjamah makanan menyediakan <i>hand sanitizer</i>3. Penjual/penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu4. Penjual/penjamah makanan menggunakan peralatan penyajian yang bersih
PROSEDUR	<ol style="list-style-type: none">1. Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>2. Gunakan APD berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu3. Pastikan hidangan pesanan pembeli4. Sajikan pesanan hidangan menggunakan nampan yang telah di disinfeksi
UNIT TERKAIT	Penjual/penjamah makanan



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN PERALATAN MAKAN

PENGERTIAN

Kegiatan pencucian dan penyimpanan peralatan yang digunakan untuk makan dan memasak oleh pembeli dan penjamah makanan

TUJUAN

Pencucian dan penyimpanan peralatan bertujuan untuk menjamin kebersihan alat yang digunakan pada kantin sehat

KEBIJAKAN

1. Manajemen kantin menyediakan air mengalir dan sabun cuci tangan, dan atau penjual/penjamah makanan menyediakan *hand sanitizer*
2. Penjual/penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu
3. Penjual/penjamah makanan menyediakan bahan pembersih untuk pencucian peralatan
4. Penjual/penjamah makanan menyediakan tempat penyimpanan peralatan yang bersih dan tertutup

PROSEDUR

1. Cuci tangan dengan air mengalir dan sabun cuci tangan, atau menggunakan *hand sanitizer*
2. Ambil peralatan makanan dari meja hidang
3. Bersihkan sisa-sisa makanan pada alat makan pada dan membuangnya pada tempat sampah tertutup
4. Siram alat makan menggunakan air mengalir
5. Gosok alat makan menggunakan sabut dan sabun cuci
6. Bilas dengan air mengalir
7. Tiriskan alat makan pada rak
8. Simpan alat makan yang sudah kering pada wadah penyimpanan alat yang tertutup
9. Cuci tangan dengan air mengalir dan sabun cuci tangan, atau menggunakan *hand sanitizer*

UNIT TERKAIT

Penjual/penjamah makanan

	<h2 style="text-align: center;">STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DISINFEKSI SARANA UMUM</h2>
<p>PENGERTIAN</p>	<p>Kegiatan mendisinfeksi sarana umum meliputi meja, kursi, dan area dapur dengan menyemprotkan disinfektan secara menyeluruh</p>
<p>TUJUAN</p>	<p>Kegiatan disinfeksi bertujuan untuk menghilangkan/mengurangi mikroorganisme patogen penyebab penyakit (Covid-19) di lingkungan kantin</p>
<p>KEBIJAKAN</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manajemen kantin menyediakan air mengalir dan sabun cuci tangan, dan atau penjual/penjamah makanan menyediakan <i>hand sanitizer</i> 2. Penjual/penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu 3. Penjual/penjamah makanan menyediakan cairan disinfeksi dan lap pembersih permukaan 4. Penjual/penjamah makanan melakukan pembersihan dan disinfeksi dilakukan secara berkala (maksimal 1-2 jam sekali) area publik terutama pada area yang sering dipegang 5. Penjual/penjamah makanan selalu membersihkan meja dan kursi makan konsumen dengan cairan disinfektan setiap selesai digunakan
<p>PROSEDUR</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan alat dan bahan untuk disinfektan 2. Gunakan Alat Pelindung Diri (masker dan sarung tangan sekali pakai) 3. Permukaan yang kotor harus dibersihkan terlebih dahulu menggunakan sabun dan detergen 4. Baca peraturan penggunaan produk yang digunakan untuk disinfektan 5. Siapkan lap kain/flanel dan <i>sprayer</i> 6. Disinfeksi permukaan datar menggunakan <i>sprayer</i>, dengan cara menyemprotkan cairan disinfektan ke permukaan 7. Disinfeksi permukaan tidak datar menggunakan lap kain/flanel, dengan cara semprotkan cairan disinfektan ke permukaan kemudian lakukan pembersihan secara <i>zig-zag</i> atau memutar dari tengah keluar 8. Setelah disinfeksi selesai, lepaskan APD dan segera cuci tangan menggunakan sabun dengan air mengalir
<p>UNIT TERKAIT</p>	<p>Penjual/penjamah makanan</p>



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PEMBAYARAN DI KANTIN

PENGERTIAN

Kegiatan pembayaran menggunakan tunai dan nontunai yang dikeluarkan oleh pembeli dan diberikan kepada penjual/penjamah makanan atas barang/jasa yang telah didapatkan oleh pembeli di kantin dengan menerapkan protokol kesehatan

TUJUAN

Pembayaran secara tunai dan nontunai bertujuan untuk melaksanakan transaksi yang lebih mudah dan aman bagi makanan

KEBIJAKAN

1. Penjual/penjamah menyediakan *hand sanitizer* pada area pembayaran
2. Penjual/penjamah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker
3. Penjual/penjamah menyediakan sarana pembayaran menggunakan *e-money*
4. Manajemen kantin menyediakan sarana internet di kantin untuk menunjang sistem pembayaran nontunai
5. Mengupayakan pembayaran secara nontunai (*cashless*) dengan memperhatikan disinfeksi untuk mesin pembayaran
6. Apabila harus bertransaksi dengan uang tunai, penjamah/penjual dan pembeli menggunakan *hand sanitizer* setelahnya

PROSEDUR

1. Pembeli mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir saat memasuki area kantin
2. Pembeli melakukan pembayaran kepada penjual/penjamah makanan
3. Pembayaran nontunai dapat dilakukan dengan kartu ATM, kartu kredit, dan *e-money* menggunakan *gadget* masing-masing
4. Pembayaran tunai dapat dilakukan dengan menyerahkan uang tunai kemudian diterima oleh penjual/penjamah makanan
5. Gunakan *handsanitizer* sebelum dan sesudah mengeluarkan/menerima uang tunai

UNIT TERKAIT

Penjual/penjamah makanan
Pengunjung/pembeli di kantin



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR MENCUCI TANGAN

PENGERTIAN	Kegiatan membersihkan tangan dengan sabun dan air mengalir atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>
TUJUAN	Cuci tangan bertujuan untuk menjaga kebersihan tangan dari mikrobia
KEBIJAKAN	<ol style="list-style-type: none">1. Semua penjual/penjamah dan konsumen mencuci tangan sebelum dan setelah memasuki area kantin2. Penjual/penjamah menyediakan <i>hand sanitizer</i> pada area pembayaran
PROSEDUR	<ol style="list-style-type: none">1. Basahi kedua tangan dengan air mengalir, kemudian tuangkan pada tangan yang basah2. Gosok kedua telapak tangan dengan arah ke ibu jari3. Gosok punggung tangan dan sela-sela jari tangan kiri dengan tangan kanan dan sebaliknya4. Gosok kedua telapak tangan dan sela-sela jari5. Gosok dengan posisi jari-jari dalam saling mengunci6. Gosok ibu jari kiri berputar ke arah luar dalam genggam tangan dan sebaliknya7. Gosok ujung-ujung jari tangan kanan dengan cara berputar ke telapak tangan yang kiri dan sebaliknya8. Bilas menggunakan air, tutup kran menggunakan tisu, lalu keringkan tangan menggunakan tisu9. Jika tidak memungkinkan menggunakan air mengalir dan sabun, maka lakukan prosedur nomor 2–7 dengan menggunakan <i>hand sanitizer</i>
UNIT TERKAIT	Penjual/penjamah makanan Pengunjung/pembeli di kantin



BAB III

KANTIN SEHAT UNRIYO PADA MASA PANDEMI COVID-19

Pandemi Covid-19 melanda berbagai negara, termasuk Indonesia. Studi dari kasus Covid-19 menunjukkan peningkatan risiko akibat adanya gangguan metabolisme glukosa pada obesitas. Gula darah tinggi dihubungkan dengan adanya inflamasi dan respon imun terhadap gejala Covid-19 (Erener, 2020). Adaptasi kebiasaan baru dilakukan untuk mencegah penularan Covid-19, antara lain dengan gerakan 3W (wajib memakai masker, wajib cuci tangan, wajib menghindari kerumunan dan jaga jarak).

Adaptasi kebiasaan baru juga menganjurkan mengenai pola hidup sehat dan konsumsi gizi seimbang.

Adanya pandemi Covid-19 memunculkan kesadaran akan pentingnya menjaga keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan. Pangan yang sehat mencakup pangan yang bergizi dan aman untuk dikonsumsi. WHO (2020) merekomendasikan menerapkan sistem keamanan pangan untuk meminimalkan resiko bahaya keamanan pangan. Sistem keamanan pangan ini diterapkan dengan prinsip mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang signifikan dalam keamanan pangan yang mungkin timbul dan cara pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut.

Virus SARS-CoV-2 sering disebut dengan virus Covid-19. Virus Covid-19 membutuhkan hewan atau manusia untuk berkembang biak. Virus ini tidak dapat berkembang pada makanan. Risiko penularan virus pada penyelenggaraan makanan dimungkinkan oleh fasilitas sanitasi yang kurang baik dan penjamah makanan yang tidak menerapkan higiene personal. Sistem keamanan pangan diperlukan sebagai upaya pencegahan penyebaran penyakit dalam industri penyelenggaraan makanan. WHO (2020) merekomendasikan sistem keamanan pangan berbasis *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) untuk mencegah kontaminasi bahaya pada makanan. HACCP merupakan suatu sistem yang mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang signifikan dalam keamanan pangan yang mungkin timbul dan cara pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut (Codex Alimentarius, 2011).

Kantin sehat akan beroperasi setelah mendapatkan persetujuan dari Satgas Covid-19 UNRIYO. Penjual/penjamah makanan mematuhi aturan skrining masuk di lingkungan kampus UNRIYO, demi mencegah adanya penularan penyakit yang diakibatkan oleh virus Covid-19.

Penjaja makanan di kantin juga diharapkan dapat menekankan penerapan hygiene personal dengan baik. Penerapan kebijakan kantin sehat UNRIYO pada masa pandemi Covid-19 dilakukan dengan mempertimbangkan adanya pemberian edukasi keamanan pangan kepada para penjamah makanan mengenai Covid-19 dan bagaimana mencegah dan melindungi diri sendiri saat di tempat kerja.

Pihak manajemen kampus sebagai pemegang aturan kantin, menerapkan sistem pengawasan lebih ketat pada protokol kantin sehat. Di samping itu, manajemen kampus bersama dengan Satgas Covid-19 berupaya untuk menerapkan prosedur mengenai penanganan bagi pengunjung yang diduga sakit serta melakukan pembersihan pada tempat yang didatangi pengunjung/karyawan terduga terinfeksi Covid-19.



BAB IV

PROGRAM KANTIN SEHAT *HEALTH PROMOTING* UNIVERSITY

Program kantin sehat UNRIYO merupakan salah satu kegiatan dari Program *Health Promoting University* UNRIYO, dengan *pilot project* di kampus 2 UNRIYO. Program ini diharapkan dapat dilaksanakan secara berkelanjutan. Sarana dan prasarana kantin merupakan salah satu dari pilar kantin sehat (Februhartanty, 2018). Oleh karena itu, Yayasan Pendidikan Respati dan manajemen kampus UNRIYO berkomitmen untuk mendukung upaya-upaya penyelenggaraan kantin sehat di kampus UNRIYO dengan melakukan

berbagai perbaikan fasilitas secara bertahap seperti yang tertuang pada Tabel 2.

Tabel 2. Target dan Rencana Perbaikan Sarana dan Prasarana Kantin Kampus 2 UNRIYO

No.	Perbaikan Sarana Prasarana	Tahun Pencapaian
1	Adanya bangunan kantin permanen	2021
2	Tata ruang sesuai fungsinya sehingga terhindar dari pencemaran	2022
3	Lantai bangunan harus dibuat kedap air, rata, kering dan bersih	2022
4	Dinding rata, kedap air dan mudah dibersihkan	2021
5	Ventilasi cukup menjamin peredaran udara dengan baik	2022
6	Pencahayaannya ruangan cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan kebersihan ruangan	2022
7	Tersedia air bersih yang cukup	2021
8	Air limbah mengalir dengan lancar, sistem pembuangan air limbah baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, saluran pembuangan air limbah tertutup	2021
9	Tersedia toilet yang di dalamnya tersedia sabun dan air bersih yang cukup	2021
10	Tersedia tempat sampah yang tertutup dan sampah dibuang secara teratur	2022

11	Tersedia tempat cuci tangan dengan dilengkapi sabun dan air mengalir	2021
12	Tersedia tempat mencuci peralatan dengan dilengkapi sabun dan air mengalir yang bersih	2022
13	Tersedia alat-alat kebersihan lingkungan dan tersimpan dengan benar	2022
14	Tidak ada hewan yang dapat mencemari makanan jajanan, misalnya lalat, kecoak, tikus, kucing, dll	2022
15	Ada upaya menjaga makanan/minuman agar terhindar dari hama/serangga pengganggu, misalnya penutup, lemari/etalase, penangkap lalat, penangkap tikus, dll	2023
16	Ruang dapur bersih, ukuran memadai, memiliki saluran pembuangan asap	2023
17	Ruang makan bersih, ukuran memadai	2023
18	Pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan masak dan peralatan makan dilakukan dengan benar, dan dalam keadaan bersih sebelum digunakan	2022
19	Menggunakan wadah atau kemasan yang aman (bukan styrofoam, plastik kresek)	2021
20	Fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer) berfungsi dengan baik	2021
21	Menggunakan alat penjepit makanan atau sarung tangan untuk menghindari kontaminasi	2022
22	Makanan matang disajikan dalam keadaan tertutup	2022

DAFTAR PUSTAKA

- Almarita, Abas BJ, Sudikno, Moesijati S. 2014. Asupan gula, garam, dan lemak di Indonesia: analisis Survey Konsumsi Makanan Individu (SKMI). *Gizi Indonesia* 2016, 39(1): 1-14.
- Balitbangkes Kemenkes RI. 2018. Riset Kesehatan Dasar 2018. Kemenkes RI. Jakarta.
- Cahyani DI, Martha IK, Mohammad ZR. 2020. Gerakan Masyarakat Hidup Sehat dalam perspektif implementasi kebijakan (studi kualitatif). *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 15(1): 10-18.
- Codex Alimentarius, 2011. General principles of food hygiene CAC/RCP 1-1969. Diunduh dari http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf tanggal 16 Maret 2021.
- Februhartanty J, Dwi NI, Evi E, Eflita M, Indriya LP, Ratna DA. 2018. Petunjuk praktis pengembangan kantin sehat sekolah. SEAMEO RECFON. Jakarta.
- Lake AA. 2018. Neighbourhood food environment: food coice, foodscapes and planning for health. *Proceeding of the nutrition society*: 1-8.
- Mensink F., Derike., Schwinghammer SA., Smeets A. 2012. The Healthy School Canteen Programme: A Promising Intervention to Make the School Food Environment Healthier. *Journal of Environmental and Public Health*.

- Menteri Kesehatan RI, 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Powell P, Karen S, Marlene R. 2010. What is obesogenic environment? Fact Sheet: 10-11.
- Rachmi CN, Li M, Baur LA. 2017. Overweight and obesity in Indonesia: prevalence and risk factors-a literature review. Public Health, 147: 20-29.
- World Health Organization, 2020. Covid-19 and food safety: Guidance for Food Business. Diunduh dari <https://www.who.int/publications/i/item/Covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses> tanggal 26 November 2020.

