

SKRIPSI

**ANALISIS PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA PENJAMAH
MAKANAN JAJANAN DI KANTIN SEKOLAH MI AL-HUDA
KARANGNONGKO SLEMAN YOGYAKARTA**

Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam mencapai derajat Sarjana
Gizi



Disusun Oleh:

Surya Hidayah Tsulatsiyu

NIM. 2000036134

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA**

2024

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA PENJAMAH MAKANAN JAJANAN DI KANTIN SEKOLAH MI AL-HUDA KARANGNONGKO SLEMAN YOGYAKARTA

Disusun Oleh:

Surya Hidayah Tsulatsiyu

NIM 2000036134

Telah dipertahankan
di depan Dewan Penguji Skripsi Program Studi Gizi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan

Tanggal: 22 November 2024

Dosen Pembimbing



Khairunisa Ramadhani S.Gz., M.Pd
NIPM. 1991030172020050111362150

Mengetahui,



Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Rosvidah, S.E., M.Kes., Ph.D
NIPM. 19770130 200508011 0965098

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA PENJAMAH
MAKANAN JAJANAN DI KANTIN SEKOLAH MI AL-HUDA
KARANGNONGKO SLEMAN YOGYAKARTA

Disusun Oleh:

Surya Hidayah Tsulatsiyu

NIM 2000036134

Telah dipertahankan di depan
Dewan Penguji Skripsi Program Studi Gizi
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan,
Yogyakarta tanggal 22 November 2024 dan dinyatakan telah
memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Gizi

SUSUNAN DEWAN PENGUJI SKRIPSI

Ketua	Khairunisa Ramadhani S.Gz., M.Pd	
Penguji 1	Dr. Dyah Suryani. S.Si, M.Kes	
Penguji 2	Tis'a Salma Muthi'ah, S.Gz., M.PH.	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Rosyidah, S.E., M.Kes., Ph.D
NIPM. 19770130 200508011 0965098

LEMBAR PERNYATAAN TIDAK PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Surya Hidayah Tsulatsiyu
NIM : 2000036134
Email : surya2000036134@webmail.uad.ac.id
Program Studi : Gizi
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Judul Penelitian : Analisis penerapan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan jajanan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa penelitian ini adalah hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya tidak bersifat materi yang dipublikasikan atau ditulis orang lain atau digunakan untuk menyelesaikan studi di perguruan tinggi lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan secara tertulis. Apabila terbukti pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya

Yogyakarta, 10 November 2024

Yang menyatakan,



Surya Hidayah Tsulatsiyu

NIM.2000036134

PERNYATAAN PERSETUJUAN AKSES

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Surya Hidayah Tsulatsiyu
NIM : 2000036134
Email : surya2000036134@webmail.uad.ac.id
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Program Studi : Gizi
Judul Tugas Akhir : Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan Jajanan di Kantin Sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta

Dengan ini saya menyerahkan hak sepenuhnya kepada Perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan untuk menyimpan, mengatur akses serta melakukan pengelolaan terhadap karya saya ini, dengan mengacu pada ketentuan akses tugas akhir elektronik sebagai berikut (beri tanda pada kotak).

Saya (**mengizinkan**) karya tersebut diunggah ke Respository Perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 10 Desember 2024

Mahasiswa

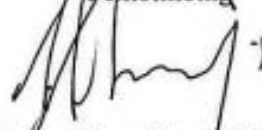


Surya Hidayah Tsulatsiyu

2000036134

Mengetahui,

Pembimbing



Khairuhisa Ramadhani, S.Gz., M.Pd.

NIPM. 1991030172020050111362150

MOTTO

إِنْ يَنْصُرْكُمُ اللَّهُ فَلَا غَالِبَ لَكُمْ

“Jika Allah menolongmu, tidak ada yang (dapat) mengalahkanmu...”

(Q.S Ali ‘Imran: 160)

“Orang menuntut ilmu itu kuncinya sabar dan ikhlas”

(Ibu dan Ayah dari penulis)

“Setiap halaman yang tertulis disini adalah langkah menuju keberhasilan”

(Penulis)

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim, Alhamdulillah Rabbil ‘alamin puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, karunia dan bimbingan-Nya sehingga penulis dimudahkan dalam menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Analisis penerapan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan jajanan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta”. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi dalam program studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis menyadari bahwa, penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Masih banyak terdapat keterbatasan dan kekurangan dalam penulisan skripsi ini karena penulis hanya manusia biasa yang tidak pernah lepas dari kesalahan. Proses penulisan skripsi ini tentunya tidak terlepas dari tantangan dan kesulitan. Namun, dengan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, saya dapat menyelesaikan tugas ini. Dalam kesempatan ini, saya ingin mengucapkan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Prof Dr. Muchlas Arkanuddin, M.T., selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan.
2. Rosyidah, S.E., M.Kes., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan.
3. Khairunisa Ramadhani, S.Gz., M.Pd., selaku dosen pembimbing skripsi, penulis meminta maaf jika selama menjadi anak bimbingannya masih banyak melakukan kesalahan dan belum bisa membalas apa-apa, serta penulis berterimakasih atas bimbingan, nasihat, dan kesabaran ibu selama proses penyelesaian skripsi ini. Semoga Allah membalas setiap kebaikan dengan pahala yang berlipat ganda.
4. Dr. Dyah Suryani, S.Si., M.Kes., selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan sekaligus dosen penguji 1 yang telah memberikan motivasi serta saran dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga selalu dalam lindungan Allah dan selalu diberikan keberkahan disetiap langkah.
5. Tis’a Salma Muthi’ah, S.Gz., M.PH., selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan motivasi serta saran dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga selalu dalam lindungan Allah dan selalu diberikan keberkahan disetiap langkah.
6. Dr. Sunarti S.KM., M.Si., selaku pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan, saran dan memotivasi dari semester 1 sampai dengan semester 8.
7. Bapak dan Ibu dosen Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan banyak waktu, ilmu dan pengalamannya kepada penulis.

8. Seluruh staff Tata Usaha (TU) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan yang senantiasa membantu penulis secara administrasi untuk menyelesaikan skripsi ini.
9. Komite Etik Penelitian Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan izin penulis untuk melakukan penelitian.
10. Kepala sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta, komite sekolah dan para penjamah makanan yang telah bersedia membantu memberikan informasi yang penulis butuhkan dalam mengumpulkan data pada skripsi ini.
11. Ayah dan ibu penulis yang sangat dicintai, yang telah merawat, menjaga sampai detik ini, yang telah membimbing, memotivasi, memberi kepercayaan sepenuhnya kepada penulis dan tidak pernah putus untuk mendoakan penulis agar diberi kelancaran dan kemudahan selama perkuliahan maupun di kehidupan sehari-hari. Semoga ayah dan ibu selalu dalam lindungan Allah SWT dan semoga selalu sehat, dilancarkan rezekinya, bahagia dunia dan akhirat serta penulis berharap dapat memberikan kebanggaan dan kebahagiaan selalu untuk ayah dan ibu.
12. Mas dan mbakku tersayang, terimakasih atas bantuan dan motivasinya selama ini serta terimakasih juga selalu meluangkan waktunya untuk mendengarkan curhatan adikmu ini selama melewati masa-masa tersulit dalam perjalanan akademisku.
13. Terimakasih kepada sahabat dan teman-teman penulis yang tidak bisa disebutkan satu-persatu, terimakasih atas bantuan, motivasi serta semangat yang kalian berikan selama diperantauan ini, terutama di masa-masa sulit saat menyelesaikan skripsi ini. Semoga kalian selalu dalam lindungan Allah SWT dan selalu diberikan kemudahan pada setiap perjalanan hidup ini.
14. Kepada diri saya sendiri yaitu Surya Hidayah Tsulatsiyu, terimakasih atas segala kesabaran dan kerja kerasmu dalam melawan rasa malasmu sendiri di masa-masa menyelesaikan skripsi ini, terimakasih sudah kuat dan bertahan sejauh ini. Jangan lupa pada tujuan utamamu untuk membanggakan keluargamu dan memanfaatkan ilmu yang telah didapat.

Semoga Allah SWT membalas kebaikan kalian. Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan pada skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk melengkapi segala kekurangan dan keterbatasan oleh penulis dalam pembuatan maupun penyusunan skripsi ini.

Yogyakarta, 10 November 2024

Yang menyatakan,



Surya Hidayah Tsulatsiyu

NIM.2000036134

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Telaah Pustaka	11
2.1.1 Makanan Jajanan.....	11
2.1.2 Kantin Sekolah.....	12
2.1.3 Penjamah Makanan	13
2.1.4 Higiene Sanitasi	14
2.2 Landasan Teori.....	23
2.3 Kerangka Konsep.....	25
2.4 Pertanyaan Penelitian.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1 Jenis Penelitian	27
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	27
3.3 Subjek Penelitian	27
3.4 Instrumen dan Alat Penelitian.....	28
3.5 Teknik Pengumpulan data.....	28
3.6 Variabel dan Batasan Istilah.....	29
3.7 Pengolahan dan Analisis Data	30
3.8 Jalan Penelitian	33

3.9 Keabsahan Data	35
3.10 Keterbatasan Penelitian	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1 Profil Lokasi Penelitian	37
4.2 Hasil dan Pembahasan	37
4.2.1 Hasil	37
4.2.1 Pembahasan.....	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	80
5.1 Kesimpulan	80
5.2 Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN.....	87

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
Tabel 2. Aspek dalam Penelitian	31
Tabel 3. Informan Penelitian	38
Tabel 4. Hasil Observasi Penerapan Personal Hygiene di Kantin Sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta	39
Tabel 5. Hasil Observasi penerapan sanitasi peralatan yang digunakan penjamah makanan untuk berjualan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta	47
Tabel 6. Hasil Observasi penerapan sanitasi lingkungan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep	25
Gambar 2. Adanya luka terbuka pada penjamah makanan	41
Gambar 3. Penggunaan kutek pada kuku penjamah makanan saat berjualan.....	42
Gambar 4. Salah satu penjamah makanan memiliki kuku panjang	42
Gambar 5. Penggunaan perhiasan selama berjualan	43
Gambar 6. Salah satu penjamah makanan tidak memakai APD lengkap	44
Gambar 7. Sertifikat salah satu penjamah pernah mengikuti pelatihan higiene dan sanitasi.....	45
Gambar 8. Penggunaan lap serbet berulang kali dan dipakai tidak hanya untuk mengeringkan peralatan saja	49
Gambar 9. Peralatan yang sudah bersih tidak disimpan di tempat yang tertutup dan bebas pencemaran	51
Gambar 10. Fasilitas dari pihak sekolah berupa meja dengan rak.....	52
Gambar 11. Tidak adanya penyimpanan terpisah antara makanan panas dan dingin	53
Gambar 12. Salah satu penjamah menggunakan tempat sampah terbuka	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Informed Consent	87
Lampiran 2: Pernyataan Lembar Persetujuan	88
Lampiran 3: Panduan Wawancara Penjamah Makanan	89
Lampiran 4: Panduan Wawancara Kepala Sekolah.....	92
Lampiran 5: Panduan Wawancara Anggota Komite Sekolah	94
Lampiran 6: Lembar Ceklis Observasi	95
Lampiran 7: Rencana Jadwal Penelitian	98
Lampiran 8: Transkrip Wawancara Hasil Analisis Penerapan Personal Hygiene pada Penjamah Makanan di Kantin Sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta dengan Penjamah Makanan	99
Lampiran 9: Transkrip Wawancara Hasil Analisis Penerapan Sanitasi Peralatan yang Digunakan Penjamah Makanan untuk Berjualan di Kantin Sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta dengan Penjamah Makanan.....	110
Lampiran 10 : Transkrip Wawancara Hasil Analisis Penerapan Sanitasi Lingkungan pada Penjamah Makanan di Kantin Sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta dengan Penjamah Makanan ...	119
Lampiran 11: Transkrip Wawancara Hasil Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Kantin Sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta dengan Kepala Sekolah (Pengelola Kantin)	127
Lampiran 12 : Transkrip Wawancara Hasil Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Kantin Sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta dengan Anggota Komite Sekolah	134
Lampiran 13. Etik Penelitian.....	138
Lampiran 14 : Balasan Surat Izin Penelitian.....	139
Lampiran 15 : Dokumentasi Penelitian.....	140

INTISARI

Latar belakang : Makanan jajanan yang dijual di kantin sekolah dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) jika tidak memenuhi standar higiene dan sanitasi. Penelitian sebelumnya menunjukkan banyak kantin sekolah yang belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi yang berlaku. Pada survei awal di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta menunjukkan beberapa masalah seperti tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) lengkap, kurangnya kebersihan tangan, peralatan makanan diletakkan di tempat terbuka, kurangnya fasilitas sanitasi dan belum adanya pelatihan higiene dan sanitasi.

Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan jajanan di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta.

Metode : Penelitian ini merupakan deskriptif kualitatif dengan pengambilan data melalui wawancara, observasi dan dokumentasi kepada 5 penjamah makanan, kepala sekolah dan anggota komite sekolah di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta.

Hasil : Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa di kantin Sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta, seluruh penjamah makanan belum memenuhi standar *personal hygiene* yang berlaku. Empat dari lima pedagang belum memenuhi standar sanitasi peralatan yang digunakan dalam penanganan dan penyajian makanan, dan seluruh area tempat berjualan belum memenuhi standar sanitasi lingkungan sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi yang ditetapkan.

Kesimpulan : Di kantin MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta, satu penjamah makanan memenuhi standar sanitasi peralatan. Namun, semua penjamah makanan belum memenuhi standar *personal hygiene* dan sanitasi lingkungan menurut Keputusan Menteri Kesehatan No. 942/MENKES/SK/VII/2003.

Kata kunci : Higiene dan sanitasi, Penjamah makanan, *Personal hygiene*, Sanitasi peralatan, Sanitasi lingkungan.

ABSTRACT

Background : *The snacks sold in school canteens can cause foodborne diseases if they do not meet hygiene and sanitation standards. Previous research shows that many school canteens do not fulfill the applicable hygiene and sanitation requirements. An initial survey at the MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta school canteen reveals several problems, such as the lack of complete personal protective equipment (PPE), inadequate hand hygiene, food equipment placed in open areas, insufficient sanitation facilities, and no hygiene and sanitation training.*

Objective : *This study aims to determine the implementation of hygiene and sanitation among food handlers in the MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta school canteen.*

Method : *This research is descriptive qualitative, collecting data through interviews, observations, and documentation from five food handlers, the school principal, and the school committee at the MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta canteen.*

Results : *The results of this study show that in the canteen of MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta, all food handlers did not meet the applicable personal hygiene standards. Four out of five vendors did not meet the sanitation standards for the equipment used in food handling and serving, and the entire selling area did not meet the environmental sanitation standards in accordance with the established hygiene and sanitation principles*

Conclusion : *At the canteen of MI Al-Huda Karangnongko, Sleman, Yogyakarta, one food handler meets the equipment sanitation standards. However, all food handlers do not meet the personal hygiene and environmental sanitation standards according to the Minister of Health Decree No. 942/MENKES/SK/VII/2003.*

Keywords : *Hygiene and sanitation, food handlers, personal hygiene, equipment sanitation, environmental sanitation.*