

# Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta 24

## Buku\_Panduan\_Kantin\_Sehat.pdf

-  CEK TURNITIN 1
-  INSTRUCTOR-CEK JURNAL 1
-  Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

---

### Document Details

**Submission ID**

trn:oid::1:3159783434

**Submission Date**

Feb 19, 2025, 1:32 PM GMT+7

**Download Date**

Feb 19, 2025, 1:36 PM GMT+7

**File Name**

Buku\_Panduan\_Kantin\_Sehat.pdf

**File Size**

973.7 KB

**36 Pages****4,260 Words****27,531 Characters**

# 13% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

## Filtered from the Report

- ▶ Bibliography
- ▶ Quoted Text
- ▶ Cited Text
- ▶ Small Matches (less than 19 words)

## Exclusions

- ▶ 2 Excluded Sources

---

## Top Sources

- 13%  Internet sources
- 4%  Publications
- 4%  Submitted works (Student Papers)

---

## Integrity Flags

### 0 Integrity Flags for Review

No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

## Top Sources

- 13% Internet sources
- 4% Publications
- 4% Submitted works (Student Papers)

## Top Sources

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

|                                  |                |     |
|----------------------------------|----------------|-----|
| <b>1</b>                         | Internet       |     |
| ditpsd.kemdikbud.go.id           |                | 6%  |
| <b>2</b>                         | Internet       |     |
| pdfcoffee.com                    |                | 2%  |
| <b>3</b>                         | Internet       |     |
| jurnal.uai.ac.id                 |                | 2%  |
| <b>4</b>                         | Internet       |     |
| eprints.walisongo.ac.id          |                | 1%  |
| <b>5</b>                         | Student papers |     |
| Universitas Atma Jaya Yogyakarta |                | <1% |
| <b>6</b>                         | Internet       |     |
| journal.uinmataram.ac.id         |                | <1% |
| <b>7</b>                         | Internet       |     |
| jurnal.yudharta.ac.id            |                | <1% |
| <b>8</b>                         | Internet       |     |
| penerbitalinea.com               |                | <1% |
| <b>9</b>                         | Internet       |     |
| www.cnnindonesia.com             |                | <1% |

# 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](http://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 kehadirat 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 |
| <br>  |     |
| BAB I    PENDAHULUAN .....  | 1   |
| BAB II    KANTIN SEHAT UNRIYO.....  | 5   |
| BAB III    KANTIN SEHAT UNRIYO PADA MASA PANDEMI<br>COVID-19.....                 | 19  |
| BAB IV    PROGRAM KANTIN SEHAT <i>HEALTH PROMOTING</i><br><i>UNIVERSITY</i> ..... | 23  |
| <br>  |     |
| DAFTAR PUSTAKA.....   | 26  |



# BAB I

## PENDAHULUAN

6

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).

7

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).

**3** *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 mengamankan 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

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

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)</b></p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Sarung tangan sekali pakai harus diganti secara berkala. Sarung tangan bukan pengganti cuci tangan.</li> </ol> |
| <p><b>Penyediaan Fasilitas Sanitasi</b></p>        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penjual/penjamah makanan di kantin menyediakan <i>hand sanitizer</i> berbasis alkohol yang digunakan oleh semua petugas, termasuk petugas distribusi makanan.</li> <li>2. Manajemen kampus mengontrol penyediaan sabun cuci tangan yang digunakan sebagai fasilitas cuci tangan oleh konsumen.</li> </ol>         |

**Kegiatan  
Penyelenggaraan  
Makanan**

1. Penjual/penjamah makanan melaksanakan kegiatan persiapan dan pengolahan dengan menekankan pada penerapan higiene sanitasi, penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) dengan benar, dan dilakukan *physical distancing*.
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 *fresh*.
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 *a la carte* (pemesanan) dan proses pengambilan makanan dilayani oleh petugas khusus

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Sanitasi Peralatan</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Penjual/penjamah makanan menyiapkan peralatan makan <i>food grade</i>, bersih, dan tidak boleh dipegang pada bagian yang kontak langsung dengan mulut.</li><li>2. Penjual/penjamah makanan melakukan proses pencucian makanan terpisah dengan pencucian peralatan.</li><li>3. Penjual/penjamah makanan melakukan proses pencucian piring, peralatan makan dan taplak meja sebagai berikut.<ol style="list-style-type: none"><li>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 penjual</li><li>b. Pengeringan peralatan makan dengan cara ditiriskan atau menggunakan handuk kertas sekali pakai.</li><li>c. Taplak dan serbet harus dicuci dengan cara biasa.</li></ol></li><li>4. Semua peralatan disimpan pada wadah yang tertutup dan tidak memungkinkan masuknya serangga dan hewan pengerat.</li></ol> |
|---------------------------|--|

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

|  |  |
|--|--|
| <b>Manajemen<br/>Penyelenggaraan<br/>Makanan</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Adanya pembagian menu antarpengjual sehingga hidangan yang dijual di kantin bervariasi. Hal ini disepakati bersama antara manajemen kantin dan penjual/penjamah makanan saat penandatanganan MoU.</li><li>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.</li><li>3. Penyajian hidangan mempertimbangkan porsi hidangan (sesuai standar porsi) agar sesuai dengan pedoman gizi seimbang.</li></ol> |
|--|--|

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

|   |   |
|---|---|
|  | <h2 style="text-align: center;">STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR<br/>PENGOLAHAN HIDANGAN</h2>   |
| <p><b>PENGERTIAN</b></p>  | <p>Kegiatan pengolahan hidangan dari makanan mentah menjadi makanan matang untuk disajikan di kantin sehat setelah dilakukan pemesanan oleh pembeli</p>   |
| <p><b>TUJUAN</b></p>  | <p>Pengolahan hidangan bertujuan untuk menyediakan makanan sehat dan bergizi di kantin</p>  |
| <p><b>KEBIJAKAN</b></p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penjual/penjamah makanan melakukan pengolahan hidangan sesuai dengan pembagian menu hidangan</li> <li>2. Manajemen kantin menyediakan air mengalir dan sabun cuci tangan, dan atau penjual/penjamah makanan menyediakan <i>hand sanitizer</i></li> <li>3. Penjual/penjamah makanan menggunakan bahan-bahan yang segar dan berkualitas</li> <li>4. Penjual/penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu</li> <li>5. Penjual/penjamah makanan menggunakan peralatan pengolahan yang bersih</li> </ol> |
| <p><b>PROSEDUR</b></p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau menggunakan <i>hand sanitizer</i></li> <li>2. Gunakan APD berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu</li> <li>3. Siapkan alat dan bahan yang digunakan untuk memasak</li> <li>4. Perhatikan dan pastikan alat dan bahan dalam kondisi bersih</li> <li>5. Olah hidangan sesuai resep hingga hidangan siap disajikan</li> </ol>   |
| <p><b>UNIT TERKAIT</b></p>  | <p>Penjual/penjamah makanan</p>   |

|   |  |
|---|--|
|  | <h2 style="text-align: center;">STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR<br/>PENYAJIAN HIDANGAN</h2>   |
| <b>PENGETRIAN</b>   | Kegiatan penyajian hidangan dari dapur menuju ke tempat makan di area kantin sehat   |
| <b>TUJUAN</b>   | Penyajian hidangan bertujuan untuk menyajikan makanan kepada pembeli/pengunjung di kantin  |
| <b>KEBIJAKAN</b>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penjual/penjamah makanan menyiapkan hidangan sesuai dengan pembagian menu hidangan</li> <li>2. Manajemen kantin menyediakan air mengalir dan sabun cuci tangan, dan atau penjual/penjamah makanan menyediakan <i>hand sanitizer</i></li> <li>3. Penjual/penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu</li> <li>4. Penjual/penjamah makanan menggunakan peralatan penyajian yang bersih</li> </ol> |
| <b>PROSEDUR</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau menggunakan <i>hand sanitizer</i></li> <li>2. Gunakan APD berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu</li> <li>3. Pastikan hidangan pesanan pembeli</li> <li>4. Sajikan pesanan hidangan menggunakan nampan yang telah di disinfeksi</li> </ol>   |
| <b>UNIT TERKAIT</b>   | Penjual/penjamah makanan   |

|   |   |
|---|---|
|  | <h2 style="text-align: center;">STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR<br/>PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN<br/>PERALATAN MAKAN</h2>   |
| <b>PENGERTIAN</b>   | Kegiatan pencucian dan penyimpanan peralatan yang digunakan untuk makan dan memasak oleh pembeli dan penjamah makanan   |
| <b>TUJUAN</b>   | Pencucian dan penyimpanan peralatan bertujuan untuk menjamin kebersihan alat yang digunakan pada kantin sehat   |
| <b>KEBIJAKAN</b>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manajemen kantin menyediakan air mengalir dan sabun cuci tangan, dan atau penjual/penjamah makanan menyediakan <i>hand sanitizer</i></li> <li>2. Penjual/penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker, penutup kepala, celemek dan sepatu</li> <li>3. Penjual/penjamah makanan menyediakan bahan pembersih untuk pencucian perlatan</li> <li>4. Penjual/penjamah makanan menyediakan tempat penyimpanan perlaatan yang bersih dan tertutup</li> </ol>   |
| <b>PROSEDUR</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci tangan dengan air mengalir dan sabun cuci tangan, atau menggunakan <i>hand sanitizer</i></li> <li>2. Ambil peralatan makanan dari meja hidang</li> <li>3. Bersihkan sisa-sisa makanan pada alat makan pada dan membuangnya pada tempat sampah tertutup</li> <li>4. Siram alat makan menggunakan air mengalir</li> <li>5. Gosok alat makan menggunakan sabut dan sabun cuci</li> <li>6. Bilas dengan air mengalir</li> <li>7. Tiriskan alat makan pada rak</li> <li>8. Simpan alat makan yang sudah kering pada wadah penyimpanan alat yang tertutup</li> <li>9. Cuci tangan dengan air mengalir dan sabun cuci tangan, atau menggunakan <i>hand sanitizer</i></li> </ol> |
| <b>UNIT TERKAIT</b>   | Penjual/penjamah makanan  |

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

5

|   |  |
|---|--|
|  | <h2 style="text-align: center;">STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR<br/>PEMBAYARAN DI KANTIN</h2>   |
| <p><b>PENGERTIAN</b></p>  | <p>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</p>   |
| <p><b>TUJUAN</b></p>  | <p>Pembayaran secara tunai dan nontunai bertujuan untuk melaksanakan transaksi yang lebih mudah dan aman bagi makanan</p>  |
| <p><b>KEBIJAKAN</b></p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penjual/penjamah menyediakan <i>hand sanitizer</i> pada area pembayaran</li> <li>2. Penjual/penjamah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker</li> <li>3. Penjual/penjamah menyediakan sarana pembayaran menggunakan <i>e-money</i></li> <li>4. Manajemen kantin menyediakan sarana internet di kantin untuk menunjang sistem pembayaran nontunai</li> <li>5. Mengupayakan pembayaran secara nontunai (<i>cashless</i>) dengan memperhatikan disinfeksi untuk mesin pembayaran</li> <li>6. Apabila harus bertransaksi dengan uang tunai, penjamah/penjual dan pembeli menggunakan <i>hand sanitizer</i> setelahnya</li> </ol> |
| <p><b>PROSEDUR</b></p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembeli mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir saat memasuki area kantin</li> <li>2. Pembeli melakukan pembayaran kepada penjual/penjamah makanan</li> <li>3. Pembayaran nontunai dapat dilakukan dengan kartu ATM, kartu kredit, dan <i>e-money</i> menggunakan <i>gadget</i> masing-masing</li> <li>4. Pembayaran tunai dapat dilakukan dengan menyerahkan uang tunai kemudian diterima oleh penjual/penjamah makanan</li> <li>5. Gunakan <i>handsanitizer</i> sebelum dan sesudah mengeluarkan/menerima uang tunai</li> </ol>  |
| <p><b>UNIT TERKAIT</b></p>  | <p>Penjual/penjamah makanan<br/>Pengunjung/pembeli di kantin</p>   |

|   |   |
|---|---|
|  | <h2 style="text-align: center;">STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR<br/>MENCUCI TANGAN</h2>  |
| <p><b>PENGERTIAN</b></p>  | <p>Kegiatan membersihkan tangan dengan sabun dan air mengalir atau menggunakan <i>hand sanitizer</i></p>  |
| <p><b>TUJUAN</b></p>  | <p>Cuci tangan bertujuan untuk menjaga kebersihan tangan dari mikrobia</p>  |
| <p><b>KEBIJAKAN</b></p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Semua penjual/penjamah dan konsumen mencuci tangan sebelum dan setelah memasuki area kantin</li> <li>2. Penjual/penjamah menyediakan <i>hand sanitizer</i> pada area pembayaran</li> </ol>  |
| <p><b>PROSEDUR</b></p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Basahi kedua tangan dengan air mengalir, kemudian tuangkan pada tangan yang basah</li> <li>2. Gosok kedua telapak tangan dengan arah ke ibu jari</li> <li>3. Gosok punggung tangan dan sela-sela jari tangan kiri dengan tangan kanan dan sebaliknya</li> <li>4. Gosok kedua telapak tangan dan sela-sela jari</li> <li>5. Gosok dengan posisi jari-jari dalam saling mengunci</li> <li>6. Gosok ibu jari kiri berputar ke arah luar dalam genggam tangan dan sebaliknya</li> <li>7. Gosok ujung-ujung jari tangan kanan dengan cara berputar ke telapak tangan yang kiri dan sebaliknya</li> <li>8. Bilas menggunakan air, tutup kran menggunakan tisu, lalu keringkan tangan menggunakan tisu</li> <li>9. Jika tidak memungkinkan menggunakan air mengalir dan sabun, maka lakukan prosedur nomor 2–7 dengan menggunakan <i>hand sanitizer</i></li> </ol> |
| <p><b>UNIT TERKAIT</b></p>  | <p>Penjual/penjamah makanan<br/>Pengunjung/pembeli di kantin</p>  |

2



## BAB III

# KANTIN SEHAT UNRIYO PADA MASA PANDEMI COVID-19

**P**andemi 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*

**P**rogram 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   | Pencahayaan 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 pembuang 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             |

1

|    |   |      |
|----|---|------|
| 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](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. Kementrian 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.

