

ABSTRAK

Fajar Uyuningrum Puspa (2019) : *Penerapan Higiene dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Bareng 03 Kota Malang*. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi D–III Gizi Malang. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
Pembimbing : Theresia Puspita, STP, MP.

Pada saat memasuki usia sekolah, anak mulai mengenal jajanan di luar rumah. Salah satu faktor yang mempengaruhi yaitu kebiasaan sarapan. Ada siswa tidak sempat melakukan sarapan, hanya mengonsumsi biskuit dan minum teh, ditambah dengan keadaan ibu yang bekerja sehingga hanya memiliki waktu yang singkat dalam menyediakan sarapan. Adanya kantin sehat diharapkan siswa tidak akan membeli jajan di luar sekolah selama jam sekolah serta mendapatkan asupan makanan yang sehat. Penelitian dilakukan dengan tujuan mengetahui bagaimana penerapan higiene dari penjamah makanan dan sanitasi kantin sekolah.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang didesain berdasarkan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dilakukan dengan cara observasi dan wawancara diolah dengan cara pemberian skor kemudian digolongkan sesuai dengan kriteria, pada Bulan Maret 2019 di kantin SDN Bareng 03 Kota Malang. Populasi berjumlah 6 orang, sehingga sampel merupakan seluruh bagian dari populasi.

Berdasarkan hasil penelitian perilaku higiene tenaga penjamah makanan di kantin SDN Bareng 03 sesuai dengan aturan KEPMENKES RI Nomor 942/MENKES/ SK/VII/2003 sebanyak 33% tenaga penjamah makanan tergolong kategori cukup dan 67% tergolong kurang. Pengetahuan yang baik belum tentu disertai dengan perilaku higiene yang baik pula. Terdapat faktor lain yang mempengaruhi perilaku higiene misalnya kebiasaan tenaga penjamah makanan yang belum memperhatikan higiene personal, tidak tersedianya fasilitas seperti sabun cuci tangan, pengalaman tenaga pengolah makanan yang masih sedikit dalam hal pengolahan makanan dan belum pernah mengikuti pelatihan higiene personal dan sanitasi. Fasilitas sanitasi di kantin SDN Bareng 03 Kota Malang 52% tergolong kurang. Disarankan kepada institusi untuk lebih memperhatikan fasilitas sanitasi seperti pengadaan sabun cuci tangan, dan bagi tenaga penjamah makanan dapat menerapkan perilaku higiene yang baik misalnya mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan dan setelah keluar dari kamar mandi menggunakan sabun serta lap bersih.

Kata kunci: *Karakteristik tenaga penjamah makanan, perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan, fasilitas higiene sanitasi.*