

Abstrak

Hygiene sanitasi sangat penting untuk menunjang kehidupan yang sehat. Salah satu hal penting yang harus diperhatikan yaitu menjaga *hygiene* sanitasi makanan dimana jika makanan terkontaminasi bakteri dapat menimbulkan penyakit seperti diare. Laporan tahunan Badan POM (BPOM) 2019 mendata kejadian keracunan makanan menduduki peringkat keempat dengan kasus terbanyak terjadi karena pangan olahan rumah tangga (265 kejadian) dan makanan olahan jasaboga (97 kejadian) dengan kelompok usia 25-29 tahun (63 kasus). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui *hygiene* sanitasi kantin menurut Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 dengan menilai fasilitas bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan makan, dan ketenagaan atau karyawan, mengetahui keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan mengetahui hubungan antara *hygiene* sanitasi dengan keberadaan *Escherichia coli* pada kantin di Universitas Tanjungpura. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dan analitik dengan SPSS ver 26. Penelitian ini dilakukan dengan sampel dari 5 kantin yang dipilih dengan teknik *purposive sampling* dan pengujian bakteri dengan *most probable number* (MPN). Berdasarkan penelitian yang dilakukan, *hygiene* sanitasi fasilitas bangunan memiliki rentng persentasi (68,3-81,67%), fasilitas sanitasi 0 kantin (36-60%), dan peralatan makan 5 kantin (80-100%). Uji bakteriologis menyatakan terdapat bakteri pada alat makan (5 kantin), alat masak (3 kantin), air (2 kantin), dan makanan (3 kantin). Uji statistik mengatakan adanya hubungan *hygiene* sanitasi dengan keberadaan bakteri pada alat masak ($p=0,126$), alat makan ($p=0,066$), makanan ($p=0,327$), dan tidak ada hubungan dengan keberadaan bakteri pada air ($p=0,612$). Hasil dari penelitian ini adalah kantin di lingkungan Universitas Tanjungpura belum memenuhi syarat Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan ada hubungan antara *hygiene* sanitasi kantin dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli*.

Kata Kunci : Fasilitas Sanitasi, *Hygiene* Sanitasi Kantin, *Escherichia coli*.

Abstract

Hygiene sanitation is very important to support a healthy life. One of the important things that must be considered is maintaining food sanitation hygiene where if food is contaminated with bacteria it can cause diseases such as diarrhea. In 2019, BPOM recorded the incidence of food poisoning in fourth place with the most cases occurring due to household food (265 incidents) and processed food services (97 incidents) with the age group 25-29 years (63 cases). The purpose of this study was to determine canteen sanitation hygiene according to the Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 by assessing building facilities, sanitation facilities, cutlery, and manpower or employees, knowing the presence of Escherichia coli bacteria and knowing the correlation between hygiene sanitation and the presence of Escherichia coli in the canteen at University of Tanjungpura. This type of research is descriptive and analytic with SPSS ver 26. This type of research is descriptive and analytic with SPSS ver 26. This research was conducted with samples from 5 canteens selected by purposive sampling technique and bacteria testing with the most probable number (MPN). Based on the research conducted, 1 canteen that met the requirements (81.67%), 0 canteen sanitation facilities (36-60%), and 5 canteen cutlery (80-100%). The bacteriological test stated that there were bacteria in cutlery (5 canteens), cooking utensils (3 canteens), water (2 canteens), and food (3 canteens). Statistical results show that there is a fairly strong correlation between sanitation hygiene and the presence of bacteria on cooking utensils ($p=0.126$), cutlery ($p=0.066$), food ($p=0.327$), and a weak correlation in water ($p=0.612$). Based on the research that has been sources, the canteen in the University of Tanjungpura does not meet the requirements of the RI Minister of Health No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 and there is a correlation between hygiene sanitation canteen and the presence of Escherichia coli bacteria.

Keywords : Canteen Hygiene Sanitation, Escherichia coli, Sanitation Facilities.