

**GAMBARAN HYGIENE SANITASI PADA KANTIN SEKOLAH  
DASAR DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SUKAMERINDU  
KOTA BENGKULU**



**KARYA TULIS ILMIAH**

**Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Kesehatan Lingkungan (AMd.KL)**

Oleh :

**TIKA PUTRI WENTI**

**NIM : P0 5160014 037**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLTEKKES KEMENKES BENGKULU  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
2017**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**GAMBARAN HYGIENE SANITASI PADA KANTIN  
SEKOLAH DASAR DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS  
SUKAMERINDU KOTA BENGKULU**

Oleh :

**TIKA PUTRI WENTI**  
NIM. P0 5160014 037

Karya Tulis Ilmiah Telah Disetujui dan Siap Diujikan  
Pada : Senin, 19 Juni 2017

Pembimbing I



**Dino Sumaryono,SKM.,MPH**  
NIP.197303051997021002

Pembimbing II



**Yenni Okfrianti,STP.MP**  
NIP.197910072009122001

HALAMAN PENGESAHAN  
KARYA TULIS ILMIAH  
GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI PADA KANTIN  
SEKOLAH DASAR DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS  
SUKAMERINDU KOTA BENGKULU

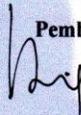
OLEH

TIKA PUTRI WENTI  
NIM : P0 5160014 037

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji  
Karya Tulis Ilmiah Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu  
Pada: Senin, 19 Juni 2017

Dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Pembimbing I



Dino Sumarvono,SKM.,MPH  
NIP.197303051997021002

Pembimbing II



Yenni Okfirah,STP.MP  
NIP.197910071009122001

Penguji I



Haidina Ali, SST.S.Kep.,M.Kes  
NIP.197610062002121002

Penguji II



Jubaidi,SKM,M.Kes  
NIP.196002091983011001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



Jubaidi,SKM,M.Kes  
NIP.196002091983011001

## BIODATA PENELITI

Nama : Tika Putri Wenti  
Tempat/ Tanggal Lahir : Bengkulu, 05 April 1995  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Status Perkawinan : Belum Kawin  
Anak Ke : 2 (Kedua)  
Jumlah Saudara : 4 (Empat)  
Alamat : Jalan Sulawesi No 36 RT 06  
RW 1 Kelurahan  
Pengantungan



### Nama Orang Tua :

❖ Bapak : Zulkifli  
❖ Ibu : Darwatis

### Riwayat Pendidikan

❖ SDN : SD Negeri 09 Padang Tahun 2008  
❖ SLTP : SMP Muhammadiyah Bengkulu, Tahun 2011  
❖ SLTA : SMA Negeri 8 Bengkulu, Tahun 2014  
❖ Perguruan Tinggi : Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun 2017

## ABSTRAK

### GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI PADA KANTIN SEKOLAH DASAR DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS DI SUKAMERINDU KOTA BENGKULU

**Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**(xi + 44 Halaman + Lampiran)**

**Tika Putri wenti, Dino Sumaryono,SKM,MPH , Yenni Okfrianti,STP.MP.**

**Latar Belakang :** Kantin yang baik akan dapat menimbulkan rasa nyaman kepada konsumen sehingga dapat menguntungkan pula bagi pihak kantin. Untuk mewujudkan hal tersebut perlu diperhatikan beberapa persyaratan yang berhubungan dengan kantin. Persyaratan tersebut tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Pada Kantin. Tujuan penelitian ini adalah diketahuinya *Hygiene* sanitasi kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu.

**Metode :** Jenis penelitian ini menggunakan survey deskriptif yang dilakukan dengan cara pemeriksaan tingkat *hygiene* sanitasi kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu menggunakan alat check list dengan 46 kantin di seluruh Sekolah Dasar Di wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu.

**Hasil :** Penelitian dengan 46 sampel dilakukan pada kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu menunjukkan sebagian besar *Hygiene* sanitasi kantin memenuhi syarat (52,2%), dan sebagian kecil ( 47,8% ) *hygiene* sanitasi kantin tidak memenuhi syarat.

**Saran :** Diharapkan bagi Sekolah Dasar Kota Bengkulu agar meningkatkan lagi *hygiene* sanitasi pada kantin sesuai dengan persyaratan yang berlaku.

## ABSTRACT

### PICTURE OF HYGIENE AND SANITATION IN CAFETERIA PRIMARY HEALTH AT WORK IN THE CITY BENGKULU SUKAMERINDU

**Environmental Health Department**

**(xi + 44 pages + Appendix)**

**Tika Putri Wenti, Dino Sumaryono, SKM, MPH, Yenni Okfrianti, STP.MP.**

**Background:** A good canteen will be able to create a sense of comfort to the consumer so it can also benefit the canteen. To achieve this goal should be noted some requirements related to the canteen. The requirements listed in the Indonesian Health Ministry Decree No. 1098 / Menkes / SK / VII / 2003 on Sanitation Hygiene Requirements In Diner. The purpose of this research is knowing *Hygiene* sanitation elementary school cafeteria sukamerindu Puskesmas working area of Bengkulu city.

**Methods:** This study used a descriptive survey conducted by way of level examination *hygiene* sanitation elementary school cafeteria working area of Bengkulu city Sukamerindu health centers using a check list with 46 elementary school cafeteria throughout the working area of Puskesmas Sukamerindu Bengkulu City.

**Results:** The study was conducted on a sample with 46 elementary school cafeteria Puskesmas Sukamerindu Bengkulu City showed mostly *Hygiene* Sanitation canteen eligible (52.2%), and a small proportion (47.8%) *hygiene* sanitation canteen ineligible.

**Suggestion:** Expected for Elementary School Bengkulu city in order to improve the sanitation hygiene canteen again in accordance with the applicable requirements.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah dengan judul “**GAMBARAN HYGIENE SANITASI PADA KANTIN SEKOLAH DASAR DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS (UPTD) SUKAMERINDU KOTA BENGKULU**” dapat terselesaikan pada waktunya.

Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini, penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada :

1. Bapak Darwis, SKp., M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
2. Bapak Jubaidi, SKM., M.Kes selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
3. Bapak Dino Sumaryono, SKM., MPH selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan dan masukan dalam pembuatan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Bunda Yenni Okfrianti, STP. MP selaku Dosen pembimbing II yang telah banyak membimbing penulis dengan cara memberikan saran dan masukan dalam pembuatan Karya Tulis Ilmiah ini.

5. Bapak Haidina Ali, SST.S.Kep., M.Kes selaku Dosen penguji I yang telah bersedia menguji Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Bapak Jubaidi,SKM,M.Kes selaku Dosen Penguji II yang telah bersedia menguji Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Seluruh Dosen dan Staf Jurusan Kesehatan Lingkungan.
8. Kedua orang tua dan Keluarga yang telah banyak memberi dukungan, motivasi dan perhatian serta bantuan baik fisik maupun nonfisik dalam pembuatan Karya Tulis Ilmiah ini.
9. Seluruh teman –teman seperjuangan yang telah membantu dengan setulus hati sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa penulisan KTI ini masih banyak kekurangan baik dari segi materi maupun teknis penulisan, sehingga penulis mengharapkan rekomendasi dari pembaca untuk memperbaiki dan menyempurnakan KTI ini.

*Bengkulu, Juni 2017*

*Penulis*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>BIODATA PENELITI</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

A. Tinjauan Teoris .....	7
1. Pengertian Hygiene dan Sanitas.....	7
2. Manfaat Penerapan Hygiene dan Sanitasi makanan .....	8
3. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman .....	9
4. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Kantin.....	9
5. Penjamah Makanan .....	10
6. Persyaratan Lokasi dan Bangunan .....	11
7. Persyaratan Fasilitas dan Bangunan .....	13
B. <b>Kerangka Teori</b> .....	20

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	21
B. Kerangka Konsep .....	21
C. Definisi Operasional.....	21
D. Populasi dan Sampel .....	23
E. Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
F. Teknik Pengumpulan Data .....	24
G. Teknik Pengolahan dan Analisa Data .....	25
1. Teknik pengolah data .....	25
2. Analisis data .....	25

3. Penyajian data .....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Jalannya Penelitian.....	26
B. Hasil Penelitian .....	27
C. Pembahasan.....	36
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Simpulan .....	43
B. Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1	lokasi bangunan.....	28
Gambar 4.2	fasilitas sanitasi .....	29
Gambar 4.3	dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan .....	30
Gambar 4.4	bahan makanan dan makan jadi .....	31
Gambar 4.5	pengolahan makanan .....	31
Gambar 4.6	tempat penyimpanan bahan makanan .....	32
Gambar 4.7	penyajian makanan.....	33
Gambar 4.8	peralatan .....	34
Gambar 4.9	tenaga kerja .....	34

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Jumlah Toilet Pengunjung .....	16
Tabel 2.2	Jumlah Toilet Tenaga Kerja.....	16
Tabel 2.3	Tempat Cuci Tangan Pengunjung.....	17
Tabel 3.1	Definisi Operasional .....	21
Tabel 4.1	Distribusi Frekuensi Hygene Sanitasi Kantin .....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1      Ceklis
- Lampiran 2      Master Data Hygiene Sanitasi Sekolah Dasar di Wilayah  
                         Kerja Kota Bengkulu Tahun 2017
- Lampiran 3      Surat Izin Penelitian
- Lampiran 4      Dokumentasi Penelitian

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Sanitasi merupakan proses untuk menurunkan jumlah bibit penyakit yang biasanya terdapat dalam bahan makanan. Sedangkan *hygiene* adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan. Secara garis besar *hygiene* lebih mengarahkan usaha atau tindakan kepada manusia (individu atau masyarakat), sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

*Higiene* dan sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Depkes RI, 2004).

Sanitasi lingkungan merupakan suatu usaha untuk mencapai lingkungan sehat melalui pengendalian faktor lingkungan fisik, khususnya hal-hal yang memiliki dampak merusak perkembangan fisik kesehatan dan kelangsungan hidup manusia (Depkes RI, 1992).

Masalah makanan merupakan masalah yang harus mendapat perhatian khusus dalam penyelenggaraan kesehatan secara keseluruhan. Hal ini disebabkan karena makan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang secara

langsung memegang peranan dalam peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia. Untuk itu makanan sebaiknya memenuhi standar kesehatan yaitu aman, sehat bergizi serta tidak menimbulkan gangguan terhadap penyakit.

Berdasarkan UU No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan, pembangunan kesehatan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya, sebagian investasi bagi pembangunan sumber daya manusia yang produktif secara sosial dan ekonomis.

Pada setiap sekolah pada umumnya memiliki kantin yang menjadi tempat penyediaan makanan bagi murid-murid sekolah. Kantin wajib menyelenggarakan sanitasi lingkungan terutama sanitasi dasar agar mencegah terjadinya penularan penyakit pada anak sekolah.

Kantin sekolah merupakan suatu tempat yang digunakan untuk memasak atau membuat makanan dan selanjutnya dihidangkan kepada konsumen. Keberadaan kantin sekolah memberikan peranan penting karena mampu menyediakan  $\pm 1/4$  konsumsi makan keluarga karena keberadaan peserta didik di sekolah yang cukup lama. Kantin sekolah sehat yang memenuhi standar kesehatan telah ditetapkan sebagai salah satu indikator sekolah sehat (Nuraida 2009).

Faktor yang paling penting dalam menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan di pihak penjamah makanan atau konsumen dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Sejumlah survey terhadap KLB penyakit bawaan makanan memperlihatkan bahwa sebagian besar penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan

pada saat penyiapan makanan tersebut baik di rumah, jasa catering, kantin rumah sakit, atau saat jamuan makanan atau pesta ( Hartono A,2005).

Kantin dapat menjadi tempat menyebarnya segala penyakit yang medianya melalui makan dan minuman. Dengan demikian makan dan minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan dan minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makan bila tidak di kelola dan ditangani dengan baik (Mukono,2000).

Persyaratan sanitasi kantin telah dijelaskan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang kelaikan *hygiene* sanitasi pada rumah makan dan restoran. Persyaratan *hygiene* sanitasi kantin yang harus memenuhi ketentuan yang telah ditetapkan adalah fasilitas sanitasi seperti kualitas lingkungan dan faktor-faktor lingkungan fisik atau sanitasi dasar, sanitasi makanan, sanitasi peralatan, dan penjamah makanan.

Sanitasi dasar terdiri dari penyediaan air bersih pembuangan kotoran manusia (jamban) pembuangan air limbah dan pengelolaan sampah (tempat sampah). Untuk meningkatkan kesehatan lingkungan sanitasi dasar merupakan sarana minuman yang diperlukan sebagai penyediaan lingkungan pemukiman sehat yang memenuhi syarat kesehatan (Azwar 1995).

Survai awal yang telah dilakukan di beberapa kantin sekolah dasar dan swasta di kecamatan Sungai Serut Kota Bengkulu tahun 2017 masih banyak dijumpai proses pengolahan makan yang salah contoh dalam meletakkan makan yang sudah jadi dan bahan makan, juga saranan sanitasi yang kurang memadai dan lain sebagainya.

## **B. Rumusan Masalah**

Kantin di sebagian besar sekolah dasar di Kota Bengkulu kurang memenuhi standar sarana sanitasi menurut permenkes Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena kantin tersebut tidak layak seperti ada sebagian area lantai tersebut masih tanah dan kurangnya sarana air bersih untuk membersihkan alat-alat masak dan alat-alat makan. Sehingga rumusan penelitian bagaimana ” gambaran *hygiene* sanitasi kantin Sekolah Dasar di Kota Bengkulu”

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan umum**

Diketahui gambaran *hygiene* dan sanitasi makanan dan minuman pada kantin di sekolah dasar.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Diketahui gambaran lokasi dan bangunan di kantin sekolah dasar.
- b. Diketahui gambaran fasilitas sanitasi di kantin sekolah dasar.
- c. Diketahui gambaran dapur, ruangan makan dan gudang bahan makan di kantin sekolah dasar.
- d. Diketahui gambaran pada bahan makanan dan makanan jadi di kantin sekolah dasar.
- e. Diketahui gambaran pada pengolahan makanan di kantin sekolah dasar.
- f. Diketahui gambaran pada tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi di kantin sekolah dasar.
- g. Diketahui gambaran penyajian makanan di kantin sekolah dasar.

- h. Diketahui gambaran peralatan di kantin sekolah dasar.
- i. Diketahui gambaran tenaga kerja di kantin sekolah dasar.
- j. Diketahui gambaran hygiene dan sanitasi pada kantin di sekolah dasar wilayah kerja puskesmas sukamerindu.

#### **D. Manfaat penelitian**

##### 1. Bagi penelitian

Menambahnya pengalaman dan ilmu pengetahuan tentang *hygiene* dan sanitasi kantin pada sekolah dasar Kota Bengkulu.

##### 2. Bagi akademik

Memberi informasi tentang *hygiene* dan sanitasi pada kantin sekolah dasar dan penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan referensi ilmiah untuk pengembangan penelitian tentang kesehatan lingkungan.

##### 3. Bagi tempat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan menambahkan wawasan mengenai *hygiene* dan sanitasi kantin.

##### 4. Bagi konsumen

Memberikan pengertian pada siswa tentang pengetahuan makan yang baik untuk di konsumsi.

### E. Keaslian penelitian

<b>Judul penelitian</b>	<b>Nama penelitian</b>	<b>Hasil penelitian</b>	<b>Tahun penelitian</b>	<b>Perbedaan penelitian</b>
Faktor yang mempengaruhi kualitas sarana sanitasi kantin di universitas negeri semarang.	Fina izzatul chusna	Menunjukkan ada hubungan antara lingkungan dengan kualitas sarana sanitasi kantin di universitas negeri semarang.	2012	Bedanya dengan penelitian yang akan peneliti yaitu variable, jenis penelitian, waktu, tempat dan sampel.
Gambaran <i>hygiene</i> sanitasi kantin di sekolah menengah atas negeri Kota Bengkulu	Shinta efrianti	Menunjukkan ada hubungan antara lingkungan dengan sanitasi kantin.	2015	Tempat penelitian, waktu, dan sampel yang di pakai

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Tinjauan Teori**

##### **1. Pengertian *Hygiene* dan Sanitasi.**

Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan istilah *higiene* dan sanitasi mempunyai perbedaan-perbedaan. Yang dimaksud dengan *higiene* adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan.

*Higiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004).

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia.

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004).

Makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Kualitas dari produk pangan untuk konsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh mikroorganisme. Pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan memegang peran penting dalam pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan menyebabkan makanan menjadi tak layak makan. Beberapa mikroorganisme yang mengontaminasi makanan dapat menimbulkan bahaya bagi yang mengonsumsinya (Astawan, 2010).

## **2. Manfaat Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan.**

*Hygienen* sanitasi ini bermanfaat agar tercipta suatu lingkungan kerja yang sehat, sehingga hasil produksinya terjaga pula kesehatannya. Manfaat dari penerapan *hygiene* sanitasi makan adalah:

- a. Menyediakan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.
- b. Mencegah penyakit menular.
- c. Mencegah kecelakaan akibat kerja.
- d. Mencegah timbulnya bau yang tidak sedap.
- e. Mengindari pencemaran.
- f. Mengurangi jumlah (prosentase) sakit.
- g. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.

### 3. Prinsip *Higiene* Sanitasi Makanan dan Minuman

Pengertian dari prinsip *higiene* sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap empat faktor yaitu tempat/bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan. Terdapat 6 (enam) prinsip *higiene* sanitasi makanan dan minuman yaitu (Depkes RI, 2004) :

- a. Pemilihan Bahan Makanan
- b. Penyimpanan Bahan Makanan
- c. Pengolahan Makanan
- d. Penyimpanan Makanan
- e. Pengangkutan Makanan
- f. Penyajian Makanan

### 4. Prinsip *Higiene* Sanitasi kantin

Kerusakan makanan dapat dipengaruhi oleh kebersihan kantin jika kantin tidak bersih, maka kuman pembawa penyakit akan mudah sekali menempel pada makanan. Tidak hanya itu, konstruksi bangunan yang tidak sesuai juga merupakan bagian dari faktor fisik yang bisa menyebabkan kerusakan makanan. Sirkulasi udara yang tidak baik, udara yang lembab, pencahayaan yang kurang juga dapat menyebabkan kerusakan makanan (utami, 2011).

Untuk menciptakan makanan dan minuman yang sehat, aman, serat higienis pengelola harus memperhatikan dan melaksanakan 6 prinsip sanitasi yaitu:

- a. Kebersihan peralatan
- b. Kebersihan cara penyimpanan bahan makanan dan minuman.
- c. Kebersihan pengolahan bahan makanan dan minuman yang kebersihan tenaga pengolah, kebersihan tempat pengolahan, kebersihan teknik penjamah makanan.
- d. Kebersihan makanan matang.
- e. Kebersihan proses pemindahan makanan dan minuman matang.
- f. Kebersihan proses penyajian makan dan minuman.

## **5. Penjamah Makanan**

Penjamah adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkat maupun menyajikan makanan (Sihite, 2000).

Syarat-syarat penjamah makanan yaitu (Depkes RI, 2004) :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular, misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
2. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul)
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
4. Memakai celemek dan tutup kepala.
5. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
6. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan.
7. Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya)

8. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut.

## **6. Persyaratan Lokasi dan Bangunan.**

### a. Lokasi.

Kantin terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap,serangga dan tikus.

### b. Bangunan.

#### 1) Umum

- a) Bangunan dan rancangan bangunan harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- b) Terpisah dengan tempat tinggal.

#### 2) Tata rungan

- a) Pembagian rungan minimal terdiri dari dapur, gudang, rungan makan, toilet, ruang karyawan dan rungan administrasi.
- b) Setiap rungan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.
- c) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahn makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

### c. Konstruksi

#### 1) Lantai

- a) Lantai di buat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan.

- b) Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati.

## 2) Dinding

- a) Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan.
- b) Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap.
- c) Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 meter dari lantai.

## 3) Ventilasi

- a) Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut:
  1. Cukup menjamin peredaran udara dengan baik.
  2. Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan.
- b) Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

## 4) Pencahayaan

- a) Intesitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.
- b) Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle.

c) Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

5) Atap

Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

6) Langit-langit

a) Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan.

b) Tidak terdapat lubang-lubang.

c) Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter.

7) Pintu

a) Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.

b) Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar.

c) Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam.

d) Jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

## **7. Persyaratan Fasilitas Sanitasi**

Sesuai dengan keberadaanya maka kantin harus dapat memberikan pelayanan atau menyediakan keperluan makanan minuman kepada konsumen. Kantin yang baik akan dapat menimbulkan rasa nyaman kepada konsumen sehingga dapat menguntungkan pula bagi pihak kantin. Untuk mewujudkan hal tersebut perlu diperhatikan beberapa persyaratan yang berhubungan dengan kantin.

Persyaratan tersebut tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi pada kantin. Dengan penilaian untuk setiap variable yang diperiksa diberi nilai dengan keadaan kualitas variable.

Batas layak hygiene sanitasi kantin menurut KEPMENKES RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi pada kantin bila jumlah seluruh variable  $>150$  skore. Maka apabila skore yang didapatkan  $<150$  dinyatakan kurang memenuhi syarat sanitasi pada kantin.

Persyaratan *hygiene* sanitasi kantin menurut KEPMENKES RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi pada kantin sebagai berikut:

a. Air bersih

- 1) Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku
- 2) Jumlahnya cukup memandai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

b. Air limbah

- 1) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septick tank dan riol.
- 2) Sistem persiapaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut pedoman plumbing Indonesia.
- 3) Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak.

c. Toilet

- 1) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruangan tamu dan gudang makanan.
- 2) Didalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air.
- 3) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria.
- 4) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.
- 5) Toilet dibersihkan dengan detergent dan alat pengering.
- 6) Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.
- 7) Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan.
- 8) Lantai dibuat kedap air, tidak licin mudah dibersihkan dan kelandaiannya/kemiringannya cukup.
- 9) Ventilasi dan penerangan baik.
- 10) Air limbah dibuang ke septick tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah.
- 11) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
- 12) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampungan dan saluran pembuangan.
- 13) Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
- 14) Peturasan dilengkapi dengan air mengalir.
- 15) Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue).
- 16) Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut:

Table 2.1 Jumlah toilet pengunjung.

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m2)	Wanita		Pria		Ket
		Wc	Bak cuci	wc	Bak cuci	
-150	-250	1	1	1	1	
151 – 350	251 – 500	2	2	2	2	
351-950	501 – 750	4	2	2	2	
951-1500	751 - 1000	4	2	3	3	
Tiap tambahan 1000 orang ditambah		1	1	1	1	

17) Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut

Tabel 2.2 Jumlah toilet tenaga kerja.

Wanita	Pria	Wanita		Pria		
		wc	Bak cuci	wc	Bak cuci	Peturasan
+ - 20	1 – 25	1	1	1	2	2
21 – 40	26 – 50	2	2	2	3	3
41 – 70	51 -100	3	3	3	5	5
71 – 100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap penambahan 50 -100	-	-	1	2	1
101 – 140	-	5	5	-	-	-
141 – 180	-	6	6	-	-	-
Setiap penambahan n 40 – 100	-	1	1	-	-	-

18) Diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.

d. Tempat sampah

- 1) Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
- 2) Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
- 3) Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
- 4) Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.
- 5) Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

e. Tempat Cuci Tangan

- 1) Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut:

Tabel 2.3 tempat cuci tangan pengunjung

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1 – 60 orang	1
61 – 120 orang	2
121 -200 orang	3
Setiap penambahan 150 orng ditambah 1 buah	

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/ sabun cair dan alat pengering.

2) Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan:

a) Basah sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alcohol 70%

1. Lap dengan suhu 43,3 °C

2. Air hangat dengan suhu 43,3 °C

b) Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut:

1 sampai 10 orang , 1 buah: dengan penambahan 1 ( satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.

c) Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.

d) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

f. Tempat mencuci peralatan

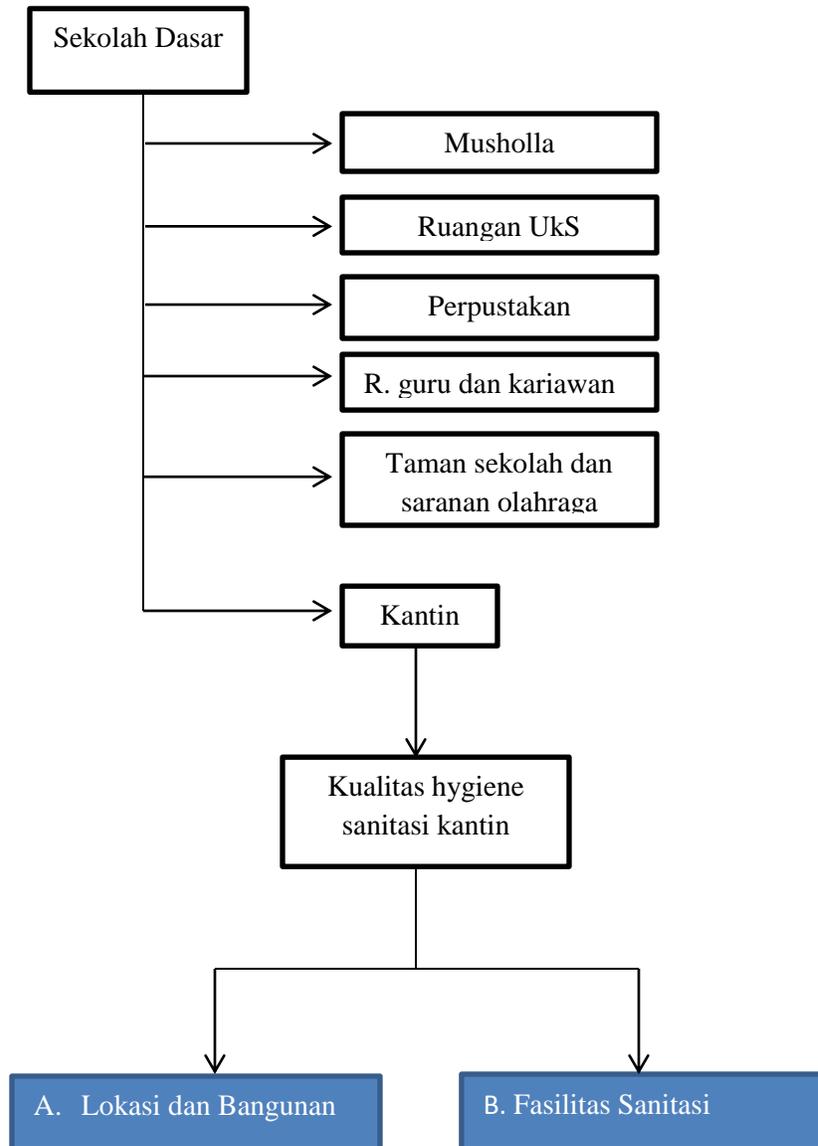
1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.

2) Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40C – 80C dan air dingin yang bertekanan 15 Psi (1,2 kg/cm<sup>2</sup>).

3) Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

- 4) Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.
- g. Tempat pencuci bahan makanan
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
  - 2) Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganate 0,02%
- h. Peralatan pencegahan masukannya serangga dan tikus
- 1) Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk aedes aegypti serta albopictos.
  - 2) Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm).
  - 3) Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

## B. Kerangka Teori



Keterangan : kota yang berwarna biru dongker penelitian nya dengan pedoman Kepmenkes RI No 1098/Mekes/VII/2003 tentang hygiene sanitasi pada kantin sekolah.

### BAB III

#### METODE PENELITIAN

##### A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian *kualitatif* dengan metode pendekatan deskriptif, yaitu untuk menggambarkan keadaan *hygiene* sanitasi pada kantin di sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu Kota Bengkulu.

##### B. Kerangka Konsep

Variable pada penelitian ini adalah variable tunggal dimana hanya menggunakan satu variable yaitu Gambaran Hygiene Sanitasi Kantin di Sekolah Dasar Negeri di Wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu.

##### C. Definisi Operasional

No	Variable	Definisi operasional	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur
1	Lokasi dan bangunan	Lokasi, bangunan, pembagian ruangan, lantai, dinding, ventilasi, pencahayan, atap, langit-langit, pintu	Observasi	Check list	0=saran sanitasi kantin memenuhi syarat jika nilai skore >100 1=sarana sanitasi kantin tidak memenuhi syarat, jika skore <100
2	Fasilitas sanitasi	Air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat	Observasi	Check list	0=saran sanitasi kantin memenuhi syarat jika nilai skore >150 1=sarana sanitasi kantin tidak memenuhi syarat,

		mencuci bahan makan, loker kariwan, peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus.			jika skore <150
3	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makan	Dapur, ruang makan, gudang makanan.	Observasi	Check list	0=saran sanitasi kantin memenuhi syarat jika nilai skore >150 1=sarana sanitasi kantin tidak memenuhi syarat, jika skore <150
4	Bahan makanan dan makann jadi	Bahan makanan, makann jadi	Observasi	Check list	0=saran sanitasi kantin memenuhi syarat jika nilai skore >110 1=sarana sanitasi kantin tidak memenuhi syarat, jika skore <110
5	Pengolahan makanan	Proses pengolahan	Observasi	Check list	0=saran sanitasi kantin memenuhi syarat jika nilai skore >50 1=sarana sanitasi kantin tidak memenuhi syarat, jika skore <50
6	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makan jadi	Penyimpanan bahan makanan, penyimpan makanan	Observasi	Check list	0=saran sanitasi kantin memenuhi syarat jika nilai skore >90 1=sarana sanitasi kantin tidak memenuhi syarat, jika skore <90
7	Penyajian makanan	Cara penyajian	observasi	Check list	0=saran sanitasi kantin memenuhi syarat jika nilai skore >50 1=sarana sanitasi kantin tidak

					memenuhi syarat, jika skor <50
8	Peralatan	Ketentuan peralatan	Observasi	Check list	0=saran sanitasi kantin memenuhi syarat jika nilai skor >150 1=sarana sanitasi kantin tidak memenuhi syarat, jika skor <150
9	Tenaga kerja	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan, pakaian kerja, pemeriksaan kesehatan, personal hygiene.	Observasi	Check list	0=saran sanitasi kantin memenuhi syarat jika nilai skor >150 1=sarana sanitasi kantin tidak memenuhi syarat, jika skor <150
10	Hygiene dan sanitasi kantin	Gambaran hygiene dan sanitasi pada kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas	Observasi	Check list	0=saran sanitasi kantin memenuhi syarat jika nilai skor >700 1=sarana sanitasi kantin tidak memenuhi syarat, jika skor <700

#### D. Populasi dan sampel

##### 1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh kantin yang berada di sekolah dasar di kota Bengkulu yang berjumlah 46 kantin secara keseluruhan di 10 sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu.

##### 2. Sampel

Sampel yang akan diteliti sebanyak 46 kantin diseluruh sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu.

### **3. Teknik pengambilan sampel**

Teknik pengumpulan data penelitian ini menggunakan teknik total sampling/secara keseluruhan kantin yang berada di sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu.

## **E. Tempat dan waktu penelitian**

### **1. Tempat penelitian**

Tempat penelitian ini dilaksanakan di sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu Tahun 2017.

### **2. Waktu penelitian**

Waktu penelitian ini dilakukan pada bulan April – Mei 2017.

## **F. Teknik pengumpulan data**

### **1. Jenis data**

Data primer yang dikumpul secara langsung oleh penelitian dengan menggunakan check list tentang hygiene sanitasi kantin.

### **2. Cara pengumpulan data**

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi dengan menggunakan pedoman observasi hygiene sanitasi kantin yang diadopi dari kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi pada kantin untuk mengetahui kualitas hygiene sanitasi kantin memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat di kantin sekolah dasar di kota Bengkulu.

### **3. Instrument pengumpulan data**

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah check list, observasi.

## **G. Teknik pengolahan, analisis dan penyajian data**

### **1. Teknik pengolahan data**

Data yang sudah dikumpulkan diolah dengan menggunakan program computer dengan tahap-tahap sebagai berikut :

#### **a. Editing ( pemeriksaan data)**

Kegiatan ini meliputi pemeriksaan dan melengkapi serta memperbaiki data yang telah secara keseluruhan.

#### **b. Coding (pengkodean data)**

Hasil yang ada kemudian di klasifikasikan dengan menggunakan kode.

#### **c. Tabulating (tabulasi data)**

Setelah dilakukan coding (pengkodean data) maka dilakukan tabulasi data dengan memberikan skor masing-masing jawaban responden.

### **2. Analisis data**

Analisis data yang penelitian gunakan yaitu analisis univariat bertujuan untuk mengetahui gambaran distribusi frekuensi hygiene sanitasi pada kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu.

### **3. Penyajian data**

Dalam penelitian ini penelitian menyajikan data dalam bentuk narasi sebagai penjelasan.

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Jalannya Penelitian

Pelaksanaan penelitian di bagi menjadi dua tahap yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan. Pada tahap persiapan meliputi kegiatan penetapan judul, survey awal, pengumpulan data merumuskan masalah penelitian, menyiapkan instrumen penelitian dan ujian proposal. Tahap pelaksanaan di mulai dari peneliti memintak izin penelitian dari institusi pendidikan yaitu Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Setelah mendapatkan izin diteruskan ke kantor Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) Provinsi Bengkulu, lalu langsung membuat surat lagi di Poltekkes Kemenkes untuk tembusan (DPMPTSP) Kota Bengkulu, kembali lagi ke poltekes kemenkes Bengkulu untuk bikin surat perizinan kepala puskesmas sukamerindu (UPTD) Kota Bengkulu, langsung bikin surat kepada kepala sekolah SDN 03, SDN 48, SDN 25, SDN 57, SDN 17, SDN 65, SDN 67, SDN MIN, SD IT Hidayatullah di wilayah kerja puskesmas sukamerindu.

Objek yang menjadi penelitian ini adalah kantin di sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu yang meliputi *hygiene* sanitasi kantin sebanyak 46 kantin. Pemilihan sampel penelitian dilakukan dengan metode Total Sampling/secara keseluruhan kantin.

Data penelitian diambil mulai dari tanggal 24 april 2017 sampai dengan 23 Mei 2017, langsung dengan cara melihat keadaan *hygiene* sanitasi kantin sekolah.

Kemudian data diolah dengan cara editing, coding, tabulating. Lalu data diolah dengan rumus distribusi frekuensi dan hasil penelitian digambarkan secara deskriptif.

Penelitian ini untuk mengetahui gambaran *hygiene* sanitasi kantin di Sekolah Dasar di wilayah kerja puskesmas Kota Bengkulu. Dengan tujuan untuk mengetahui gambaran *hygiene* sanitasi kantin di sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas Sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

Sekolah-sekolah tersebut memiliki beberapa kantin sekolah yang menyediakan makanan dan minuman untuk murid-murid, para guru, dan staf administrasi sekolah. Jenis makana yang di jual dikantin – kantin sekolah adalah lontong, nasi sayur, mie sop, bakso, goreng- gorengan, mie gelas, nasi goreng, mie goreng, dan lain-lain sebagainya. Data yang dikumpulkan dalam bentuk data primer diperoleh langsung melalui pengisian chek list pada saat melakukan pendataan.

## **B. Hasil Penelitian**

Setelah data dikumpulkan kemudian data diolah secara *deskriptif*. Dengan menggunakan rumus distribusi frekuensi. Adapun hasil penelitiannya adalah:

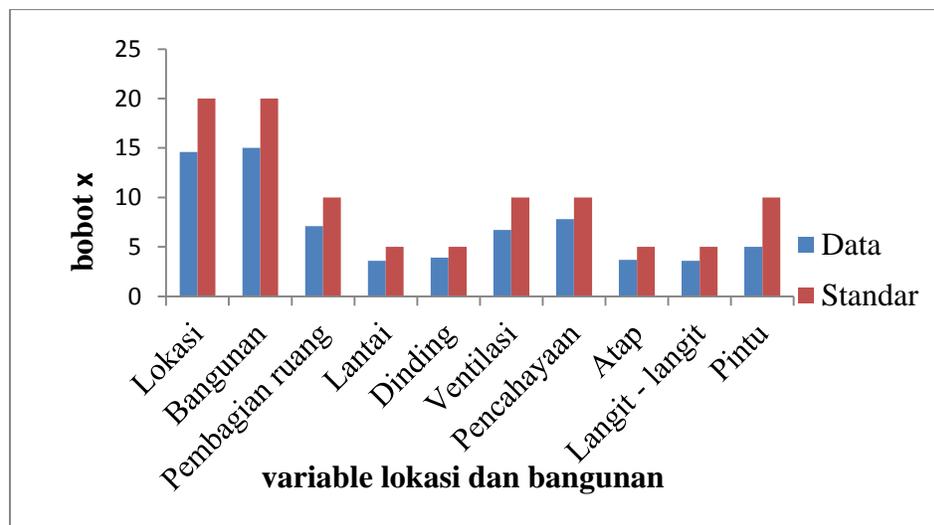
### **1. Lokasi dan Bangunan**

Berdasarkan hasil observasi 46 kantin penelitian di 10 sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

Diketahui gambaran lokasi dan bangunan di bandingkan dengan standar sarana sanitasi memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat menurut

permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.198/Menkes/SK/VII/2003 dapat dilihat gambar dibawah ini

Gambar 4.1: Lokasi dan bangunan kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017

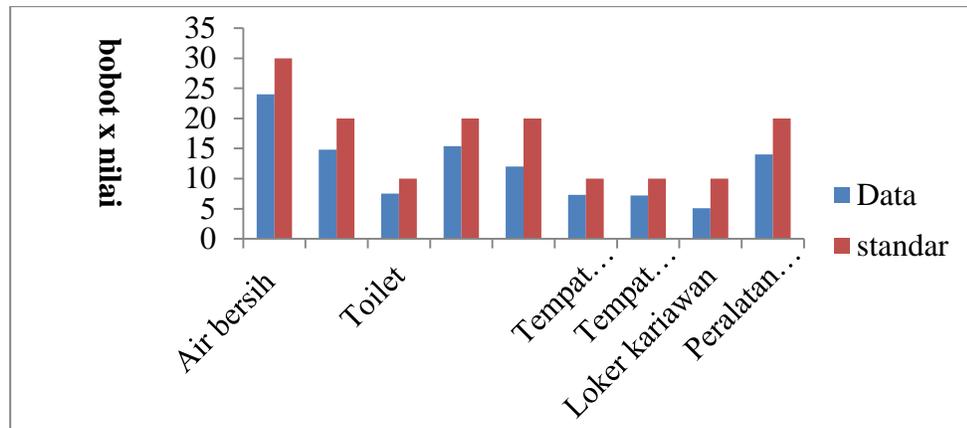


## 2. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil observasi 46 kantin penelitian di 10 sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

Diketahui gambaran fasilitas sanitasi di bandingkan dengan standar sarana sanitasi menurut permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.198/Menkes/SK/VII/2003 dapat dilihat gambar dibawah ini

Gambar 4.2 fasilitas sanitasi kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas kota Bengkulu tahun 2017

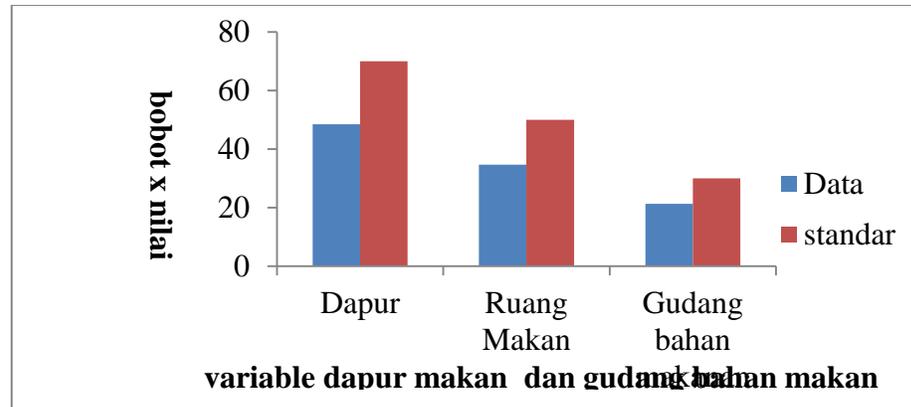


### 3. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi 46 kantin penelitian di 10 sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

Diketahui gambaran dapur, ruang makan dan gudang bahan makana di bandingkan dengan standar sarana sanitasi menurut permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.198/Menkes/SK/VII/2003 dapat dilihat gambar dibawah ini :

Gambar 4.3 Dapur, ruang makanan dan gudang bahan makanan di kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

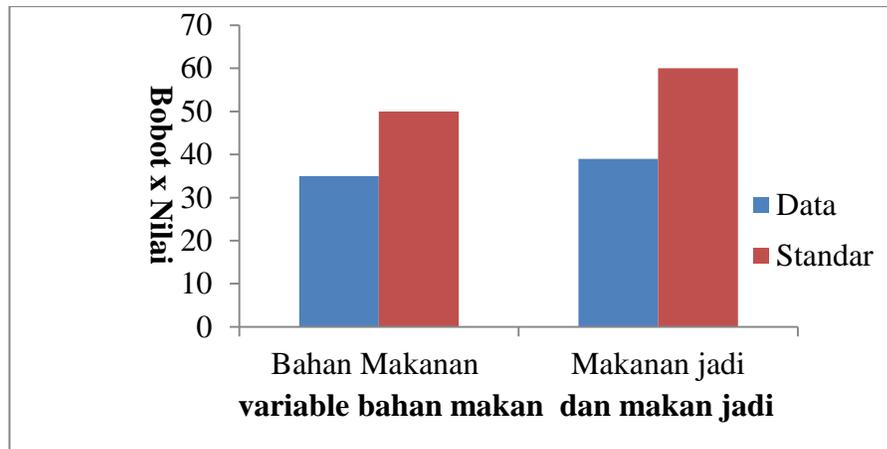


#### 4. Bahan makanan dan makan jadi.

Berdasarkan hasil observasi 46 kantin penelitian di 10 sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

Diketahui gambaran bahana makanan dan makan jadi di bandingkan dengan standar sarana sanitasi menurut permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Repblik Indonesia No.198/Menkes/SK/VII/2003 dapat dilihat gambar dibawah ini :

Gambar 4.4: bahan makanan dan makan jadi di kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

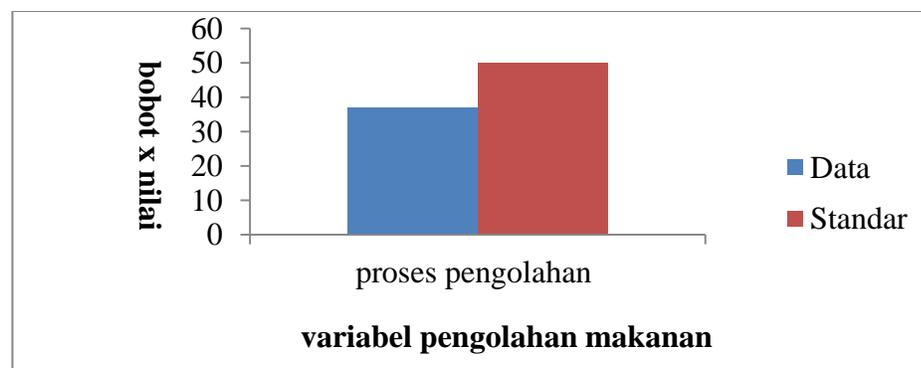


#### 5. Pengolahan makanan

Berdasarkan hasil observasi 46 kantin penelitian di 10 sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

Diketahui gambaran pengolahan makanan di bandingkan dengan standar sarana sanitasi menurut permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.198/Menkes/SK/VII/2003 dapat dilihat gambar dibawah ini

Gambar 4.5 : pengolahan makanan di kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017

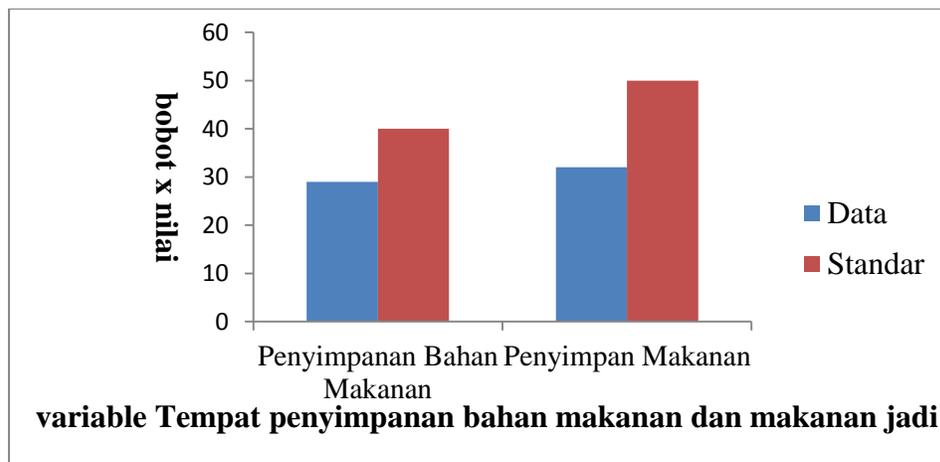


#### 6. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi.

Berdasarkan hasil observasi 46 kantin penelitian di 10 sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

Diketahui gambaran tempat penyimpanan bahan makan dan makan jadi di bandingkan dengan standar sarana sanitasi menurut permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.198/Menkes/SK/VII/2003 dapat dilihat gambar dibawah ini :

Gambar 4.6 tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi di kantin sekolah dasar di wilyah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017

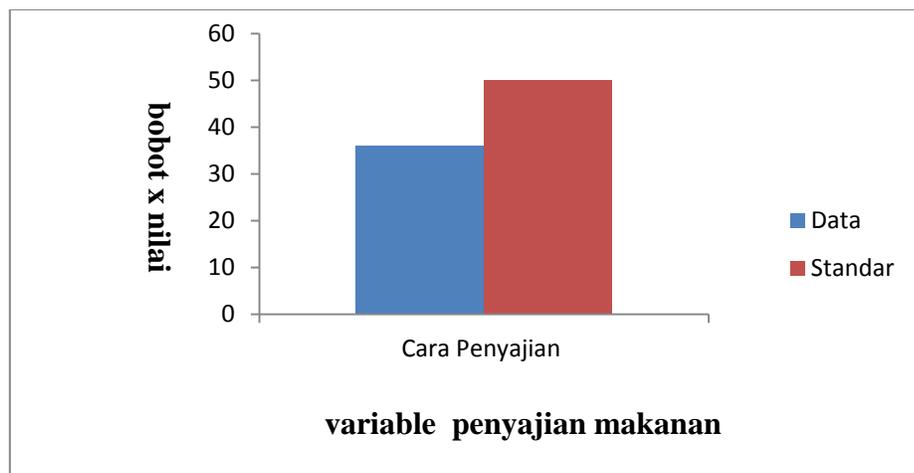


#### 7. Penyajian makanan

Berdasarkan hasil observasi 46 kantin penelitian di 10 sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

Diketahui gambaran penyajian makanan di bandingkan dengan standar sarana sanitasi menurut permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.198/Menkes/SK/VII/2003 dapat dilihat gambar dibawah ini

Gambaran 4.7 penyajian makanan kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017

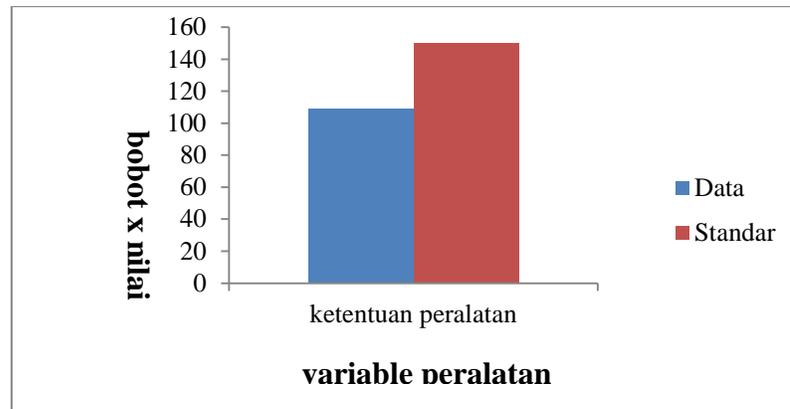


#### 8. Peralatan

Berdasarkan hasil observasi 46 kantin penelitian di 10 sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

Diketahui gambaran peralatan di bandingkan dengan standar sarana sanitasi menurut permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.198/Menkes/SK/VII/2003 dapat dilihat gambar dibawah ini

Gambar 4.8 peralatan kantin di sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu 2017.

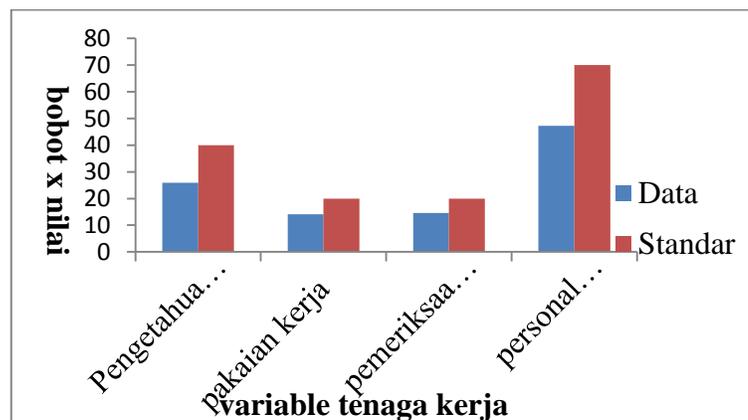


## 9. Tenaga kerja

Berdasarkan hasil observasi 46 kantin penelitian di 10 sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017.

Diketahui gambaran tenaga kerja di bandingkan dengan standar sarana sanitasi menurut permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.198/Menkes/SK/VII/2003 dapat dilihat gambar dibawah ini

Gambar 4.9 tenaga kerja di kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu tahun 2017



10. Gambaran *hygiene* dan sanitasi pada kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu, menurut Permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/Menkes/SK/VII/2003, batas memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi bila jumlah skore seluruh variable >700 termasuk memenuhi syarat, jika skore <700 dari seluruh variable maka kantin tersebut bisa dinyatakan tidak memenuhi syarat dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Table 4.1 Distribusi Frekuensi *Hygiene* Sanitasi Kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu Kota Bengkulu Tahun 2017

Hygiene Sanitasi Kantin	Frekuensi	Persentase ( %)
Memenuhi Syarat	22	47,8 %
Tidak Memenuhi Syarat	24	52,2%
Jumlah	46	100%

Hasil keseluruhan kantin dengan berdasarkan tabel 4.1 dapat dilihat bahwa sebagian besar *hygiene* sanitasi kantin sekolah yang memenuhi syarat ( 47,8% ), dan tidak memenuhi syarat (52,2%) *hygiene* sanitasi kanti sekolah tidak memenuhi syarat. Hal ini di sebabkan karena keadaan *hygiene* sanitasi kantin sekolah sebagian besar tidak memenuhi syarat. Karena lantai kantin nya masih tanah dan ada juga dekat dengan pembuangan air limbah, kurangnya sarana air bersih untuk membersihkan alat-alat masak dan alat-alat makan.

## C. Pembahasan

### 1. Lokasi dan bangunan

Lokasi pada kantin-kantin di sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu tidak memenuhi syarat kesehatan dimana data lokasi rerata nya (14,6) dan sedangkan jumlah standar (20), jadi lokasi kantin sekolah dasar sebagian besar tidak memenuhi syarat permenkes, kantin berada dekat dengan sumber pencemaran (<100m), tercemar debu, asap, bau, dan cemaran lainnya.

Bangunan pada kantin-kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas kota Bengkulu sebagian besar tidak memenuhi syarat dengan data rerata nya ( 15 ) dengan standar ( 20 ),

Pembagian ruangan tidak memenuhi syarat permenkes dengan hasil data reratanya (7,1 ) dengan standar (10), bangunan sendiri kokoh dan permanen namun tidak semua bangunan kantin permanen karena ada beberapa kantin yang mempunyai bangunan semi permanen yang setengah dari bangunan terbuat dari papan,.

Lantai sekolah dasar sebagian tidak memenuhi syarat dengan hasil data rerata (3,6) dengan standar (5) karena kebanyakan lantai kantin masih tanah, dan ada juga kantin terlihat bersih walaupun ada beberapa sekolah yang lantai nya sedikit kotor. Kedap air, tidak licin, rata, dan kering namun tidak konus, sebagian besar.

Ventilasi kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu sebagian tidak mempunyai syarat permenkes dengan data reratanya (6,7)

dengan standar (10), karena kantin sekolah kebanyakan tidak mempunyai ventilasi.

pencahayaannya tidak memenuhi syarat dengan rerata data (7,8) dengan standar (10) jadi pencahayaan tidak tersedia dan berfungsi.

Untuk atap sebagian tidak memenuhi syarat dengan data rerata (3,7) dan standar (5), sebagian semua kantin tidak bocor. Sedangkan langit-langit mempunyai data rerata (3,6) dengan standar (5) juga cukup rata dan bersih namun masih ada terdapat lubang-lubang.

Pintu tidak memenuhi syarat dengan data rerata (5) dan standar (10), sebagian besar kantin sekolah dasar tidak mempunyai pintu kantin sekolah dasar memakai peti untuk menyimpan makanan. rapat serangga dan tikus, karena sebagian besar pemilik kantin kebanyakan makanan banyak di buat dari rumah.

## 2. Fasilitas sanitasi

Pada fasilitas air bersih di kantin-kantin sekolah terdapat jumlah data rerata (24) dengan standar (30) yang mencukupi, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna, sedangkan angka kuman dan kadar bahan kimia tidak diukur pada observasi ini. Harus sesuai dengan keputusan menteri kesehatan Republik Indonesia yang berlaku. Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

Variable pembuangan air limbahnya tidak memenuhi syarat dengan data reratanya (14,8) dengan standar (20), Pembuangan air limbahnya tergenang, kedap air, dan tidak tertutup. Sistem pembuangan air limbah harus baik,

saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank dan roil.

Pada variable toilet kantin sekolah hanya memakai toilet sekolah sedangkan toilet kantin sendiri tidak ada ini berarti toilet tidak memenuhi syarat dengan jumlah data rerata (7,5) dengan standar (10).

Tempat sampah pada kantin yang di observasikan itu sendiri tidak memenuhi syarat dengan data rerata (15,4) dengan standar (20) karena seluruh kanti sampahnya tidak diangkut tiap 24 jam, kebanyakan sekolah menumpukan sampah di belakang sekolah dan sedangkan kantin juga di belakang sekolah jadi sampah yang sudah di kumpul petugas kebersihan sekolah di bakar nya, tercemarlah makan yang ada di kantin sekolah dasar tersebut.

Tempat cuci tangan di kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas kebanyakan tidak di fungsi kan di karena kan air nya tidak mencukupi dan tidak memenuhi syarat standar permenkes dengan jumlah data yang di peroleh (12) dengan standar (20).

Tempat mencuci peralatan di kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas sukamerindu kebanyakan cuman memakai ember air nya tidak mengalir jadi tempat mencuci peralatan tidak memenuhi syarat permenkes dengan jumlah data rerata (7,3) dengan jumlah (10).

Tempat mencuci bahan makan di kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas sukamerindu tidak memenuhi syarat dengan data rerata (7,2) dengan standar di peroleh (10) karena tempat mencuci bahan makan memakai toilet sekolah tidak memakai toilet kantin.

Loker kariawan pada kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas sukamerindu tidak memenuhi syarat permenkes dengan jumlah data rerata (5,1) dengan standar (10).

Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus tidak memenuhi syarat permenkes dengan rerata (14) dan jumlah standar di peroleh (20).

### 3. Dapur, ruangan makanan dan gudang bahan makan

Dapur kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota Bengkulu, banyak tidak memenuhi syarat dengan rerata (48,4) dan sedangkan jumlah standar (70). Dapur kantin menyatuh dengan ruang makan.

Ruang makan tidak memenuhi syarat juga jumlah data yang di peroleh (34,6) sedangkan standar yang di peroleh (50), karena anak anak murid kebanyakan makan di kelas dan sambil berjalan.

Gudang bahan makanan pada kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas sukamerindu ke kebanyakan tidak mempunyai gudang bahan makan dan ada juga mempunyai gudang bahan makanan, data yang di peroleh ( 21.2) dengan standar yang di peroleh (30).

### 4. Bahan makanan dan makanan jadi

Bahan makanan dengan jumlah data yang di peroleh (35) dengan standar (50), karena kebanyakan makan di kantin sekolah dasar kerja puskesmas sukamerindu banyak bahan makanan pabrik atau bahan makanan siap jadi.

Makanan jadi dengan peroleh data (39) dengan standar (60) di karenakan makanan jadi banyak nya memakan bahan pengawet dan bahan

pewarna makanan supaya anak-anak murid menarik membelinya dan ditambahkan bahan penyedap rasa.

#### 5. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan kebanyakan tidak memenuhi syarat permenkes dengan data yang diperoleh (37) sedangkan standar data (50), pengolahan makanan di kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas sukamerindu tidak pengolahan makan di kantin sekolah sebagian di rumah di pengolahan makanan.

#### 6. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

Penyimpanan bahan makan dengan data (29) dengan standar (40), karena penyimpanan bahan makan banyak memakai peti bahan makan. Penyimpanan makanan dengan memperoleh data (32) dengan standar yang diperoleh (50).

#### 7. Penyajian makanan

Penyajian makan yang ada di kantin sekolah dasar wilayah kerja puskesmas kebanyakan tidak memenuhi syarat dengan data (36) dan standar yang diperoleh (50) di karena penyajian makanan tidak memakai penutup makanan dan tempatnya berkarat.

#### 8. Peralatan

Ketentuan peralatan dengan data yang diperoleh (109) dengan standar yang diperoleh (150), sebagian besar peralatannya berkarat dan tidak mempunyai tutup.

## 9. Tenaga kerja

Pengetahuan hygiene dan sanitasi makan dengan data (25,9) dengan standar (40), pengetahuan ibu-ibu di kantin kurang mengetahui hygiene dan sanitasi makanan.

Pakaian kerja yang di pakai ibu-ibu kantin tidak ada khusus pakaian kerja, data yang di peroleh pakaian kerja (14,1) dan sedang kan standar yang di peroleh (20).

Pemeriksaan kesehatan dengan memperoleh data (14,6) dengan standar yang di peroleh (20) jadi banyak tidak memeriksakan kesehatan nya sendiri. Personal hygiene dengan memperoleh data (47,2) dengan standar (70) jadi sebagian tidak memenuhi syarat permenkes personal hygiene.

## 10. Hasil hygiene dan sanitasi pada kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas

Hasil keseluruhan kantin dengan berdasarkan tabel 4.3 dapat dilihat bahwa sebagian besar hygiene sanitasi kantin sekolah yang memenuhi syarat ( 47,8% ), dan tidak memenuhi syarat( 52,2% ), hygiene sanitasi kanti sekolah tidak sehat.

Hal ini di sebabkan karena keadaan hygiene sanitasi kantin sekolah ada yang belum memenuhi syarat. Kantin nya ada yang dekat dengan pembuangan air limbah, kurang nya sarana air bersih untuk membersihkan alat-alat masak dan alat-alat makan, kantin yang masih berlantai tanah.

Tidak memenuhi syarat ketentuan yang memenuhi syarat mengacu pada persyaratan hygiene sanitasi kantin di aturan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.198/Menkes/SK/VII/2003.

Penelitian juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Fina Izzatul Chusna (20012) dengan judul faktor yang mempengaruhi kualitas sarana sanitasi kantin di universitas negeri semarang tahun 2012. Observasional dan berdasarkan jenis desain penelitian analitik. Hasil penelitian ini menunjukkan ada hubungan antara lingkungan dengan kualitas sarana sanitasi kantin di universitas negeri semarang tahun 2012.

Bedanya dengan penelitian yang akan penelitian teliti yaitu variable, jenis penelitian, waktu, tempat dan sampel.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan “Gambaran Hygiene Sanitasi Kantin Di Sekolah Dasar Negeri Kota Bengkulu” maka dapat disimpulkan bahwa : Sebagian besar Hygiene sanitasi kantin di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kota Bengkulu memenuhi syarat (47,8%), yang tidak memenuhi syarat (52,2%), jadi sebagian besar kantin Sekolah Dasar Di Wilayah Kerja puskesmas Sukamerindu tidak memenuhi syarat Permenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/Menkes/SK/VII/2003.

#### **B. Saran**

Berdasarkan penelitian dan pembahasan peneliti ingin memberikan saran kepada semua pihak terkait, antara lain :

##### **1. Bagi tempat penelitian ( kantin sekolah)**

- a. Untuk lebih meningkatkan lagi hygiene sanitasi pada kantin sekolah sesuai dengan persyaratan yang berlaku.
- b. Untuk mengikuti sosialisasi tentang hygiene sanitasi kantin sekolah yang diadakan dinas kesehatan kota dan dinas pariwisata.

**2. Bagi institusi pendidikan**

Bagi institusi pendidikan diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan literatur dan pembelajaran akademik serta referensi yang bermanfaat bagi institusi pendidikan.

**3. Bagi penelitian lain**

Dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai hygiene sanitasi kantin di Sekolah Dasar Negeri Kota Bengkulu yang tidak memenuhi syarat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andry Hartono.2005. *Penyakit Bawaan Makanan*. Jakarta:EGC.
- Anwar, S, 1997. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan Depkes RI, Jakarta. Astawan,A, 2010. *Waspadai Bakteri Pada Makanan*. Diakses juli 2012.<http://regional.kompas.com>
- Astawan,A, 2010. *Waspadai Bakteri Pada Makanan*. Diakses juli 2012.<http://regional.kompas.com>
- Azwar A.1996. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta:PT Mutiara Sumber Widaya.
- Azwar. S. 2003. *Sikap Manusia, Teori dan Pengukurannya*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Depdiknas .2011. Menuju Kantin Sehat.
- Depkes RI, 2000. *Prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan*, Jakarta.
- Handayani, E. 2012. *Hubungan arakteristik Ibu dan Sanitasi Dasar dengan Kejadian Diare di Kelurahan Bagan Deli Kecamatan Medan Belawan Kota Medan Tahun 2012*. Skripsi. FKM USU.  
[http://pppl.depkes.go.id/\\_asset/\\_regulasi/55\\_permenkes%2-416.pdf](http://pppl.depkes.go.id/_asset/_regulasi/55_permenkes%2-416.pdf) (Diakses pada 3 Maret 2014).  
[http://uks.kobar.com/pedoman\\_uks/menuju\\_kantin\\_sehat.pdf](http://uks.kobar.com/pedoman_uks/menuju_kantin_sehat.pdf) (Diakses pada 3 Maret 2014).  
[http://www.hukum.unsrat.ac.id/men/menkes\\_1098\\_2003.pdf](http://www.hukum.unsrat.ac.id/men/menkes_1098_2003.pdf) (Diakses pada 3 Maret 2014).
- Kemdikbud. 2014. *Daftar Satuan Pendidikan (Sekolah) per Kecamatan Sidamanik*.  
<http://referensi.data.kemdikbud.go.id/index11.php?kode=070404&level=3>  
(Diakses pada 5 Maret 2015)
- Kepmenkes RI. 1990. *Keputusan Menteri Kesehatan No. 416/Menkes/Per/1990 tentang syarat-syarat dan pengawasan kualitas air*.
- Kepmenkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*.

Kusnopranto, H, 2000. *Kesehatan Lingkungan*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Jakarta.

Mukono, 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Airlangga University Press, Surabaya.

Notoatmodjo, S, 2007. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Rineka Cipta, Jakarta.

Notoatmodjo, S.2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.

Prabu, 2009. *Penyimpanan dan Pengangkutan Makanan (Prinsip Food Hygiene)*. Diakses 23 november 2012. <http://putraprabu.wordpress.com>

**L  
A  
M  
P  
I  
R  
A  
N**

## Lampiran formulir pemeriksaan kelaikan hygiene sanitasi kantin

Kepmenkes RI No. 1098/Mekes/VII/2003

Tentang hygiene dan sanitasi pada kantin sekolah dasar.

Nama sekolah : .....

Nama kepala sekolah : .....

Jumlah kantin : .....

Alamat sekolah : .....

Nama pemeriksa : .....

Variable	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
<b>A. Lokasi Dan Bangunan</b>			
1. Lokasi	2	4,6,10	
2. Bangunan	2	2,4,6,8,10	
3. Pembagian ruang	1	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	
4. Lantai	0,5	1,2, 3,4,5,6,7,8,9,10	
5. Dinding	0,5	0,4,6,7,10	
6. Ventilasi	1	2,3,5,7,8,10	
7. Pencahayan / penerangan	1	2,3,5,7,8,10	
8. Atap	0,5	2,3,5,7,8,10	
9. Langit-langit	0,5	0,2,4,6,8,10	
10. Pintu	1	0,3,4,6,7,10	
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>			
11. Air bersih	3	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	
12. Pembungan air limbah	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	
13. Toilet	1	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	
14. Tempat sampah	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	
15. Tempat cuci tangan	2	0,2,3,4,5,6,7,8,10	
16. Tempat mencuci peralatan	1	0,2,4,6,8,10	
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0,2,3,4,6,8,10	

18. Loker Kariawan	1	0,2,3,5,6,7,8,10	
19. Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus	2	2,3,4,5,6,7,8,10	
<b>C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makan</b>			
20. Dapur	7	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	
21. Ruang makan	5	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	
22. Gudang bahan makanan	3	0,2,4,6,8,10	
<b>D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			
23. Bahan makanan	5	2,3,4,5,6,7,8,10	
24. Makanan jadi	6	3,4,6,7,10	
<b>E. Pengolahan Makanan</b>			
25. Proses pengolahan	5	2,3,5,7,8,10	
<b>F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan jadi</b>			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	
27. Penyimpanan makanan	5	4,6,10	
<b>G. Penyajian Makanan</b>			
28. Cara penyajian		2,3,4,5,6,7,8,10	
<b>H. Peralatan</b>			
29. Ketentuan peralatan	15	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	
<b>I. Tenaga Kerja</b>			
30. Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	4	0,2,4,6,8,10	
31. Pakaian kerja	2	0,2,3,4,5,6,7,8,10	
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	
33. Personal hygiene	7	2,3,4,5,6,7,8,10	

- a. Skor diperoleh dengan cara : bobot x nilai
- b. Batas memenuhi syarat hygiene sanitasi bila jumlah skore seluruh variable >700 termasuk memenuhi syarat
- c. Jika skore <700 dari seluruhan variable makan kantin tersebut bisa dinyatakan tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi pada kantin.

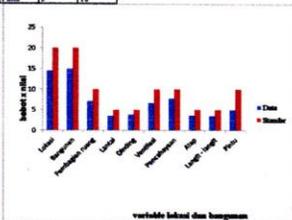
LAMPIRAN

Master Table Hygiene Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu Tahun 2017

No	Kantin Sekolah dasar	VARIABLE																								Total	Intepreasias											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24			25	26	27	28	29	30	31	32	33		
1	kantin 1	12	12	6	3	3	5	7	2,5	3	4	18	12	6	12	8	6	7	5	12	49	40	24	40	42	40	28	30	40	105	24	16	16	35	672,5	TMS		
2	kantin 2	12	16	7	3	3,5	8	8	3,5	4	4	24	16	6	16	10	8	8	7	5	12	49	40	18	30	36	35	24	30	35	25	24	12	12	49	646	TMS	
3	kantin 3	12	12	6	3	3	5	7	2,5	3	4	18	12	6	12	8	6	7	5	12	49	40	18	30	36	35	24	30	35	25	24	14	14	14	577,5	TMS		
4	kantin 4	12	16	7	3	3,5	8	8	3,5	4	4	24	16	6	16	10	8	8	7	5	12	49	40	18	25	36	25	20	30	25	120	24	12	12	49	662	TMS	
5	kantin 5	12	16	7	3	3,5	8	8	3,5	4	4	24	16	6	16	10	8	8	7	5	12	49	40	18	25	36	25	24	30	30	75	16	14	16	49	636	TMS	
6	kantin 6	12	12	6	3	3	5	7	2,5	3	4	18	12	6	12	8	6	7	5	12	49	40	18	35	36	35	28	30	40	105	24	14	14	56	651	TMS		
7	kantin 7	12	12	6	3	2	5	7	2,5	3	4	18	10	6	12	14	4	5	6	10	49	25	18	25	36	35	24	30	30	60	16	12	12	49	562,5	TMS		
8	kantin 8	12	12	6	3	3	5	7	2,5	3	4	18	10	6	12	12	6	7	2	14	49	40	24	40	36	40	28	30	40	120	24	16	16	49	699,5	TMS		
9	kantin 9	12	12	6	3	3	5	7	2,5	3	4	18	10	6	12	12	6	7	2	14	49	40	24	40	36	40	28	30	40	120	24	16	16	49	699,5	TMS		
10	kantin 10	20	16	9	4	3	8	8	4	4	7	30	18	9	18	16	8	8	8	14	49	40	18	40	36	40	32	30	35	150	8	16	16	49	803	MS		
11	kantin 11	20	16	9	4	3,5	8	8	4	4	7	30	18	9	18	16	8	8	8	14	49	40	18	40	36	40	32	30	35	150	8	16	16	49	741,5	MS		
12	kantin 12	20	16	9	4,5	5	10	10	5	4	7	30	20	10	18	20	8	8	2	12	49	40	24	40	36	40	36	30	40	75	32	16	16	49	768	MS		
13	kantin 13	20	20	9	4	5	8	10	5	4	7	30	18	10	18	20	10	8	2	14	36	45	24	35	36	40	28	30	40	150	32	16	16	49	835	MS		
14	kantin 14	20	20	10	5	3	8	10	5	5	10	30	18	9	20	16	8	8	3	14	49	35	24	40	60	40	32	30	40	155	24	14	16	49	751,5	MS		
15	kantin 15	12	16	9	4	3,5	8	8	4	4	7	30	18	9	18	16	8	6	2	8	49	40	18	40	36	40	32	30	40	105	24	16	14	49	746,5	MS		
16	kantin 16	20	20	10	4	3,5	8	7	5	4	6	30	16	10	20	20	8	8	0	10	35	25	18	40	36	40	32	30	40	150	24	16	16	49	810,5	MS		
17	kantin 17	20	16	9	4	3,5	8	8	4	4	10	30	18	10	18	16	8	8	8	8	6	3	40	36	40	32	30	40	36	30	40	75	16	16	18	56	657	TMS
18	kantin 18	12	16	7	3	3	5	4	3	7	27	18	9	18	12	8	8	8	3	14	49	10	6	25	60	40	32	30	40	105	24	8	8	35	467	TMS		
19	kantin 19	12	16	7	3	3	10	8	4	4	7	30	14	8	20	12	6	8	0	14	63	15	18	35	36	40	24	30	40	105	24	8	8	35	467	TMS		
20	kantin 20	20	16	5	3	3,5	7	8	3,5	2	4	21	10	10	12	16	8	4	0	10	28	0	12	20	36	35	20	30	40	30	16	4	6	49	489	TMS		
21	kantin 21	8	4	1	1	2	2	2	0	3	2	1	4	4	4	4	4	2	0	4	7	0	6	10	18	10	4	20	10	15	0	0	2	14	167	TMS		
22	kantin 22	12	16	7	3	3,5	8	8	4	4	0	21	16	6	16	8	8	8	8	16	35	40	12	35	36	40	28	30	25	120	24	14	10	49	670,5	TMS		
23	kantin 23	12	12	6	3	3	5	7	3,5	6	0	18	12	6	14	8	6	5	5	12	49	40	18	25	42	35	28	30	30	105	24	12	14	42	635,5	TMS		
24	kantin 24	12	12	6	3	3	5	7	3,5	6	0	18	12	6	14	8	6	5	5	12	42	40	12	25	24	40	28	30	35	120	40	16	18	44	647,5	TMS		
25	kantin 25	12	16	7	3	3,5	8	8	4	4	0	21	16	6	16	8	8	8	8	16	42	30	18	30	36	35	24	30	35	105	24	14	12	49	589,5	TMS		
26	kantin 26	12	12	6	3	3	5	7	3,5	6	0	18	12	6	14	8	6	5	5	12	49	35	18	25	36	35	16	30	30	75	24	14	12	49	589,5	TMS		
27	kantin 27	12	12	6	3	3	5	7	3,5	6	0	18	12	6	14	8	6	5	5	12	42	25	24	35	36	35	28	30	35	75	24	12	14	42	590,5	TMS		
28	kantin 28	12	16	7	4	3	8	8	4	4	6	24	16	8	16	12	8	8	8	16	35	30	24	35	36	35	32	30	40	120	24	14	12	30	685	TMS		
29	kantin 29	12	8	7	2,5	2	5	7	2,5	2	3	18	12	6	14	8	6	7	3	14	49	35	32	40	36	40	28	30	35	120	24	14	12	49	731	MS		
30	kantin 30	12	16	7	4	5	8	8	4	4	3	24	16	8	16	12	8	8	8	16	49	35	32	40	36	40	28	30	35	120	24	12	16	49	660	TMS		
31	kantin 31	12	12	7	2,5	2	3	7	2,5	2	3	18	12	7	14	6	6	7	2	14	49	35	18	25	36	35	24	20	25	120	16	12	12	35	596,5	TMS		
32	kantin 32	8	12	7	3	2	3	7	1,5	1	0	21	12	8	14	6	6	7	2	14	49	35	18	25	36	35	28	30	25	75	24	14	12	35	615	TMS		
33	kantin 33	12	16	7	4	3	8	8	4	4	6	24	16	8	16	12	8	8	8	16	35	25	18	35	36	35	28	30	25	75	24	14	12	35	596,5	TMS		
34	kantin 34	20	16	8	4	3,5	8	10	5	4	7	30	18	9	20	16	8	8	6	16	56	50	24	50	42	40	40	30	50	150	32	16	20	56	872,5	MS		
35	kantin 35	20	20	8	5	3,5	8	10	5	4	7	30	18	8	18	14	8	8	6	16	56	50	24	50	42	40	40	30	50	150	32	16	20	56	872,5	MS		
36	kantin 36	20	20	8	5	3,5	8	10	5	4	10	30	18	8	18	14	10	10	6	20	63	40	30	40	36	40	40	30	40	120	32	16	18	63	835,5	MS		
37	kantin 37	20	20	8	5	3,5	8	10	5	4	10	30	18	8	18	14	10	10	6	20	63	45	30	40	42	40	42	30	40	120	32	20	18	63	846,5	MS		
38	kantin 38	20	20	8	5	3,5	8	10	5	4	10	30	18	8	20	14	10	10	6	20	49	45	24	40	42	50	32	50	40	150	40	16	18	56	881,5	MS		
39	kantin 39	20	20	8	5	3,5	8	10	5	4	10	30	18	8	20	14	10	10	6	20	56	30	24	40	42	40	36	40	36	50	25	135	16	16	20	49	879,5	MS
40	kantin 40	20	20	8	5	3,5	8	10	5	4	10	30	20	10	20	16	10	10	7	20	63	40	30	35	60	40	36	30	40	150	32	20	18	49	879,5	MS		
41	kantin 41	20	20	8	5	3,5	8	10	5	4	10	30	20	10	20	16	10	10	7	20	63	40	30	40	42	40	36	30	40	135	32	16	18	56	865,5	MS		
42	kantin 42	12	16	6	3	3,5	8	8	3,5	3	6	24	14	7	6	12	8	7	6	16	63	45	24	50	42	40	36	30	40	135	40	16	18	70	162,5	MS		
43	kantin 43	12	12	6	3	3	5	7	2,5	3	4	18	12	6	14	6	6	5	5	12	49	45	24	40	42	50	32	50	40	150	40	16	18	56	794,5	MS		
44	kantin 44	12	12	6	3	3,5	8	7	2,5	3	4	18	10	6	12	14	4	5	6	10	56	45	30	40	42	40	36	30	40	120	32	20	18	70	765	MS		
45	kantin 45	12	16	6	4	3,5	8	7	4	3	6	24	16	8	16	12	8	8	8	16	70	45	30	35	60	40	36	30	40	150	40	16	18	56	860	MS		
46	kantin 46	12	16	6	4	3,5	8	7	4	3	6	24	16	8	16	12	8	8	8	16	70	45	30	35	60	40	36	30	40	150	40	16	18	56	860	MS		
672</																																						

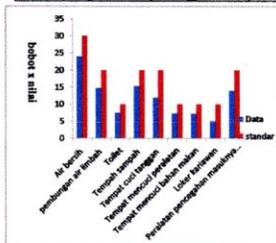
A. Lokasi dan Diagram

No	Kategori	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Jumlah	14.6	20
1	kasutin 1	12	12	6	3	3	5	7	2.5	4	4	15	20	
2	kasutin 2	12	16	7	3	3.5	8	8	3.5	4	4	7.1	10	
3	kasutin 3	12	12	6	3	3	5	7	2.5	3	4	3.6	5	
4	kasutin 4	12	16	7	3	3.5	8	8	3.5	4	4	3.9	15	
5	kasutin 5	12	16	7	3	3.5	8	8	3.5	4	4	6.7	10	
6	kasutin 6	12	12	7	2.5	2	3	7	2.5	1	0	7.8	10	
7	kasutin 7	12	12	6	3	2	5	7	2.5	3	4	3.7	5	
8	kasutin 8	12	12	6	3	2	5	7	2.5	3	4	1.6	15	
9	kasutin 9	12	12	7	3	3	3	5	2.5	2	0	15	10	
10	kasutin 10	20	6	9	4	3	8	8	4	4	7			
11	kasutin 11	20	16	9	4	3.5	8	8	4	4	7			
12	kasutin 12	20	16	9	4.5	5	10	10	5	4	7			
13	kasutin 13	20	20	9	4	5	8	10	5	4	7			
14	kasutin 14	20	20	10	5	3	8	10	5	5	10			
15	kasutin 15	12	16	9	4	3.5	8	8	4	4	7			
16	kasutin 16	20	20	10	4	3.5	8	7	5	4	6			
17	kasutin 17	20	16	9	4	3.5	8	8	4	4	10			
18	kasutin 18	12	16	7	3	3	3	5	4	3	7			
19	kasutin 19	12	16	7	3	3	10	8	4	4	7			
20	kasutin 20	20	16	5	3	3.5	7	8	3.5	2	4			
21	kasutin 21	8	4	1	1	2	2	2	0	3	3			
22	kasutin 22	12	16	7	3	3.5	8	8	4	4	0			
23	kasutin 23	12	12	6	3	3	5	7	3.5	4	0			
24	kasutin 24	12	12	6	3	3	5	7	3.5	6	0			
25	kasutin 25	12	16	7	3	3.5	8	8	4	4	0			
26	kasutin 26	12	12	6	3	3	5	7	3.5	4	0			
27	kasutin 27	12	12	6	3	3	5	7	3.5	6	0			
28	kasutin 28	12	16	7	4	5	8	8	4	4	6			
29	kasutin 29	12	8	7	2.5	2	3	7	2.5	2	3			
30	kasutin 30	12	16	7	4	5	8	8	4	4	3			
31	kasutin 31	12	12	7	2.5	2	3	7	2.5	2	3			
32	kasutin 32	8	12	7	3	2	3	7	1.5	1	0			
33	kasutin 33	12	16	7	4	3	8	8	4	4	6			
34	kasutin 34	20	16	8	4	3.5	8	10	5	4	7			
35	kasutin 35	20	20	8	4.5	3.5	8	10	5	4	7			
36	kasutin 36	20	20	8	5	3.5	8	10	5	4	10			
37	kasutin 37	20	20	8	5	3.5	8	10	5	4	10			
38	kasutin 38	20	20	8	5	3.5	8	10	5	4	10			
39	kasutin 39	20	20	8	5	3.5	8	10	5	4	10			
40	kasutin 40	20	20	8	5	3.5	8	10	5	4	10			
41	kasutin 41	20	20	8	5	3.5	8	10	5	4	10			
42	kasutin 42	12	16	6	3.5	3.5	8	8	3.5	3	6			
43	kasutin 43	12	12	6	3	3	5	7	3.5	3	4			
44	kasutin 44	12	12	6	3	3.5	8	7	2.5	3	4			
45	kasutin 45	12	16	6	3.5	3.5	8	7	4	3	6			
46	kasutin 46	12	16	6	4	3.5	8	7	3.5	3	6			
Jumlah		672	690	327	164	180	308	361	171	164	231			
rerata		14.6	15.0	7.1	3.6	3.9	6.7	7.8	3.7	3.6	3.9			



B. FASILITAS SANITASI										
No	Kantin Sekolah Dasar	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	kantin 1	18	12	6	12	8	6	7	5	12
2	kantin 2	24	16	6	16	10	8	8	6	14
3	kantin 3	18	12	6	12	8	6	7	5	12
4	kantin 4	24	16	6	16	10	8	8	6	14
5	kantin 5	24	16	6	16	10	8	8	16	14
6	kantin 6	21	12	7	14	8	6	3	3	14
7	kantin 7	18	10	6	12	14	4	5	6	10
8	kantin 8	18	10	6	12	14	4	5	6	10
9	kantin 9	27	12	6	12	12	6	7	2	14
10	kantin 10	30	18	9	18	16	8	8	0	12
11	kantin 11	30	18	9	18	16	8	8	8	14
12	kantin 12	30	20	10	18	20	8	8	2	12
13	kantin 13	30	18	10	18	20	10	8	2	14
14	kantin 14	30	18	9	20	16	8	8	3	14
15	kantin 15	30	18	9	18	16	6	6	2	8
16	kantin 16	30	16	10	20	20	8	8	0	10
17	kantin 17	30	18	10	18	16	8	8	8	8
18	kantin 18	27	18	9	18	12	8	8	3	14
19	kantin 19	30	14	8	20	12	6	8	0	14
20	kantin 20	21	10	10	12	16	8	4	0	10
21	kantin 21	2	1	4	4	4	4	2	0	4
22	kantin 22	21	16	6	16	8	8	8	8	16
23	kantin 23	18	12	6	14	8	6	5	5	12
24	kantin 24	18	12	6	4	8	6	5	5	12
25	kantin 25	21	16	6	16	8	8	8	8	16
26	kantin 26	18	12	6	14	8	6	5	5	12
27	kantin 27	18	12	6	14	8	6	5	5	12
28	kantin 28	24	16	8	16	12	8	8	8	16
29	kantin 29	18	12	6	14	8	6	7	3	14
30	kantin 30	24	16	8	16	12	8	8	8	16
31	kantin 31	18	12	7	14	6	6	7	3	12
32	kantin 32	21	12	8	14	6	6	7	2	14
33	kantin 33	24	16	8	16	12	8	8	8	16
34	kantin 34	30	18	9	20	16	8	8	6	16
35	kantin 35	30	18	10	18	14	8	8	7	20
36	kantin 36	30	18	8	18	14	10	10	6	20
37	kantin 37	30	18	8	18	14	10	10	6	20
38	kantin 38	30	18	8	20	14	10	10	6	20
39	kantin 39	30	18	8	20	14	10	10	6	20
40	kantin 40	30	20	10	20	16	10	10	7	20
41	kantin 41	30	20	8	20	16	10	10	7	20
42	kantin 42	24	14	7	6	12	8	7	6	16
43	kantin 43	18	12	6	14	6	6	5	5	12
44	kantin 44	18	10	6	12	14	4	5	6	10
45	kantin 45	24	14	8	16	12	8	8	8	16
46	kantin 46	24	16	6	16	10	8	8	6	16
		1103	681	345	710	554	338	332	233	642
	Rerata	24.0	14.8	7.5	15.4	12.0	7.3	7.2	5.1	14.0

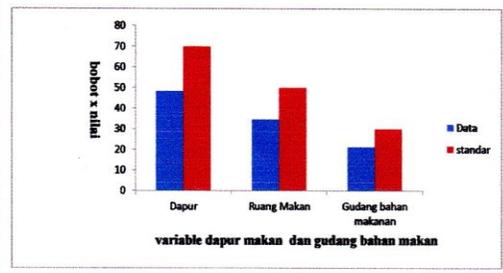
fasilitas sanitasi	Dimensi	standar
Air bersih	24	30
pengalangan air limbah	14.8	20
Toilet	7.5	10
Tempah sampah	15.4	20
Tempat cuci tangan	12	20
Tempat mencuci peralatan	7.3	10
Tempat mencuci bahan makan	7.2	10
Loker karawana	5.1	10
Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus	14	20



C. Dapur, Ruang Makanan dan Gudang Bahan Makan

No	kantin Sekolah dasar	20	21	22
1	kantin 1	49	40	24
2	kantin 2	49	40	18
3	kantin 3	49	30	18
4	kantin 4	49	40	18
5	kantin 5	35	30	24
6	kantin 6	49	30	18
7	kantin 7	36	40	18
8	kantin 8	49	25	18
9	kantin 9	49	40	24
10	kantin 10	49	30	24
11	kantin 11	49	40	18
12	kantin 12	49	40	24
13	kantin 13	36	45	24
14	kantin 14	49	35	24
15	kantin 15	49	40	18
16	kantin 16	35	25	18
17	kantin 17	63	40	24
18	kantin 18	49	10	6
19	kantin 19	63	15	18
20	kantin 20	28	0	12
21	kantin 21	7	0	6
22	kantin 22	35	40	12
23	kantin 23	49	40	18
24	kantin 24	42	40	12
25	kantin 25	42	30	18
26	kantin 26	49	35	18
27	kantin 27	42	25	24
28	kantin 28	35	30	24
29	kantin 29	49	30	12
30	kantin 30	49	35	32
31	kantin 31	49	35	18
32	kantin 32	49	35	18
33	kantin 33	35	25	18
34	kantin 34	56	50	24
35	kantin 35	49	40	24
36	kantin 36	63	40	30
37	kantin 37	63	45	30
38	kantin 38	49	45	24
39	kantin 39	56	30	24
40	kantin 40	63	40	30
41	kantin 41	56	40	30
42	kantin 42	63	45	24
43	kantin 43	49	45	24
44	kantin 44	56	45	30
45	kantin 45	70	45	30
46	kantin 46	70	45	30
	Rerata	2228	1590	974
		48.43	34.57	21.17

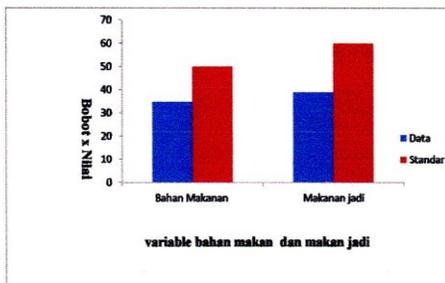
Dapur, Ruang makanan dan gudang bahan makan	Data	standar
Dapur	48.43	70
Ruang Makan	34.67	50
Gudang bahan makanan	21.27	30



## D. Bahan makanan

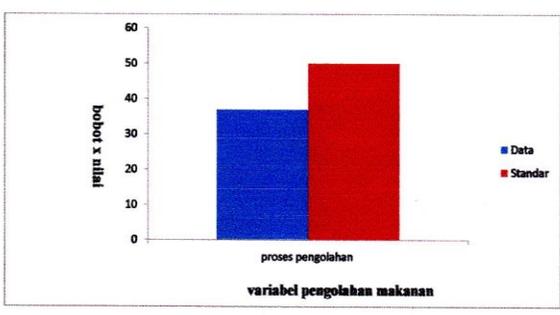
No	kantin Sekolah dasar	23	24
1	kantin 1	40	42
2	kantin 2	30	36
3	kantin 3	35	36
4	kantin 4	25	36
5	kantin 5	35	36
6	kantin 6	35	36
7	kantin 7	35	36
8	kantin 8	25	36
9	kantin 9	40	36
10	kantin 10	35	36
11	kantin 11	40	36
12	kantin 12	40	36
13	kantin 13	35	36
14	kantin 14	40	60
15	kantin 15	40	36
16	kantin 16	40	36
17	kantin 17	40	36
18	kantin 18	25	60
19	kantin 19	35	36
20	kantin 20	20	36
21	kantin 21	10	18
22	kantin 22	35	36
23	kantin 23	25	42
24	kantin 24	25	24
25	kantin 25	30	36
26	kantin 26	25	36
27	kantin 27	35	36
28	kantin 28	35	36
29	kantin 29	35	36
30	kantin 30	40	36
31	kantin 31	30	36
32	kantin 32	25	36
33	kantin 33	35	36
34	kantin 34	50	42
35	kantin 35	35	36
36	kantin 36	40	36
37	kantin 37	40	42
38	kantin 38	40	42
39	kantin 39	40	36
40	kantin 40	35	60
41	kantin 41	40	42
42	kantin 42	50	42
43	kantin 43	40	42
44	kantin 44	40	42
45	kantin 45	35	60
46	kantin 46	40	60
		1600	1800
		34.78	39.13

bahan makanan dan makanan jadi	Data	Standar
Bahan Makanan	35	50
Makanan jadi	39	60



E. PENGOLAHAN MAKANAN

No	kantin Sekolah dasar	25
1	kantin 1	40
2	kantin 2	35
3	kantin 3	35
4	kantin 4	25
5	kantin 5	35
6	kantin 6	35
7	kantin 7	35
8	kantin 8	35
9	kantin 9	40
10	kantin 10	35
11	kantin 11	40
12	kantin 12	40
13	kantin 13	40
14	kantin 14	40
15	kantin 15	40
16	kantin 16	35
17	kantin 17	40
18	kantin 18	40
19	kantin 19	40
20	kantin 20	35
21	kantin 21	10
22	kantin 22	40
23	kantin 23	35
24	kantin 24	40
25	kantin 25	35
26	kantin 26	35
27	kantin 27	25
28	kantin 28	35
29	kantin 29	35
30	kantin 30	40
31	kantin 31	35
32	kantin 32	35
33	kantin 33	35
34	kantin 34	40
35	kantin 35	35
36	kantin 36	40
37	kantin 37	40
38	kantin 38	50
39	kantin 39	40
40	kantin 40	40
41	kantin 41	40
42	kantin 42	40
43	kantin 43	50
44	kantin 44	40
45	kantin 45	40
46	kantin 46	40
		1710
rerata		37

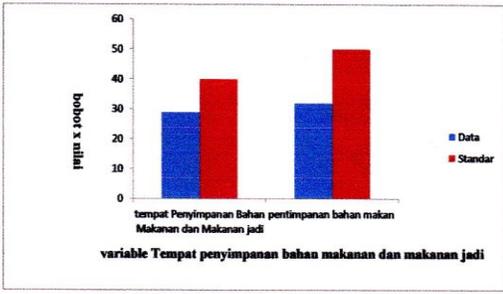


Pengolahan Makanan	Data	Standar
proses pengolahan	37	50

F. Tempat Penyimpan Bahan Makanan dan makanan jadi

No	kantin Sekolah dasar	26	27
1	kantin 1	28	30
2	kantin 2	24	30
3	kantin 3	20	30
4	kantin 4	20	30
5	kantin 5	24	30
6	kantin 6	28	30
7	kantin 7	32	30
8	kantin 8	24	30
9	kantin 9	28	30
10	kantin 10	32	30
11	kantin 11	32	30
12	kantin 12	36	30
13	kantin 13	28	30
14	kantin 14	32	30
15	kantin 15	32	30
16	kantin 16	40	50
17	kantin 17	32	30
18	kantin 18	36	30
19	kantin 19	24	30
20	kantin 20	20	30
21	kantin 21	4	20
22	kantin 22	28	30
23	kantin 23	28	30
24	kantin 24	28	30
25	kantin 25	24	30
26	kantin 26	16	30
27	kantin 27	28	30
28	kantin 28	32	30
29	kantin 29	24	30
30	kantin 30	28	30
31	kantin 31	28	30
32	kantin 32	24	20
33	kantin 33	28	30
34	kantin 34	40	30
35	kantin 35	24	30
36	kantin 36	40	30
37	kantin 37	36	30
38	kantin 38	32	50
39	kantin 39	36	50
40	kantin 40	36	30
41	kantin 41	36	50
42	kantin 42	36	30
43	kantin 43	32	50
44	kantin 44	36	30
45	kantin 45	36	50
46	kantin 46	36	30
		1348	1480
	rerata	29	32

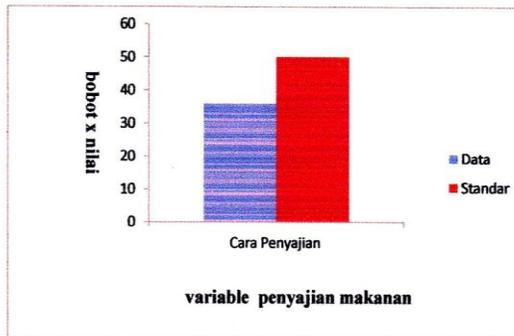
tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan jadi	Data	Standar
penyimpanan bahan makan	29	40
penyimpanan makanan	32	50



## G. PENYAJIAN MAKANAN

No	kantin Sekolah dasar	28
1	kantin 1	40
2	kantin 2	35
3	kantin 3	40
4	kantin 4	25
5	kantin 5	30
6	kantin 6	40
7	kantin 7	25
8	kantin 8	30
9	kantin 9	40
10	kantin 10	40
11	kantin 11	35
12	kantin 12	40
13	kantin 13	40
14	kantin 14	40
15	kantin 15	40
16	kantin 16	50
17	kantin 17	40
18	kantin 18	40
19	kantin 19	40
20	kantin 20	40
21	kantin 21	10
22	kantin 22	25
23	kantin 23	30
24	kantin 24	35
25	kantin 25	25
26	kantin 26	30
27	kantin 27	35
28	kantin 28	40
29	kantin 29	35
30	kantin 30	35
31	kantin 31	40
32	kantin 32	25
33	kantin 33	25
34	kantin 34	50
35	kantin 35	40
36	kantin 36	40
37	kantin 37	40
38	kantin 38	40
39	kantin 39	25
40	kantin 40	40
41	kantin 41	40
42	kantin 42	40
43	kantin 43	40
44	kantin 44	40
45	kantin 45	40
46	kantin 46	50
		1665
	rerata	36

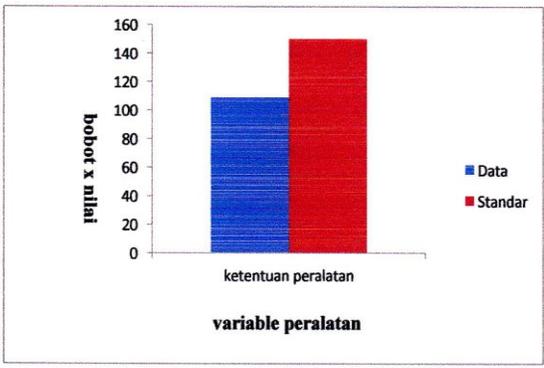
Penyajian Makanan	Data	Standar
Cara Penyajian	36	50



### H. Peralatan

No	kantin Sekolah dasar	29
1	kantin 1	105
2	kantin 2	75
3	kantin 3	75
4	kantin 4	120
5	kantin 5	75
6	kantin 6	105
7	kantin 7	60
8	kantin 8	60
9	kantin 9	120
10	kantin 10	90
11	kantin 11	150
12	kantin 12	75
13	kantin 13	150
14	kantin 14	150
15	kantin 15	135
16	kantin 16	105
17	kantin 17	150
18	kantin 18	75
19	kantin 19	105
20	kantin 20	30
21	kantin 21	15
22	kantin 22	120
23	kantin 23	105
24	kantin 24	120
25	kantin 25	105
26	kantin 26	75
27	kantin 27	75
28	kantin 28	120
29	kantin 29	75
30	kantin 30	120
31	kantin 31	120
32	kantin 32	120
33	kantin 33	75
34	kantin 34	150
35	kantin 35	120
36	kantin 36	120
37	kantin 37	120
38	kantin 38	150
39	kantin 39	135
40	kantin 40	150
41	kantin 41	135
42	kantin 42	135
43	kantin 43	150
44	kantin 44	120
45	kantin 45	120
46	kantin 46	150
		5010
	Rerata	109

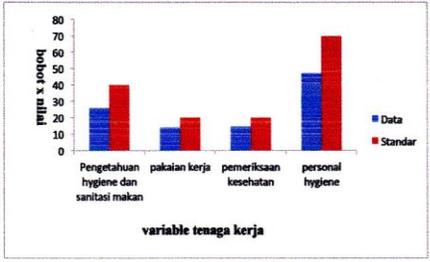
Peralatan	Data	Standar
ketentuan peralatan	109	150



### I. Tenaga kerja

No	kantin Sekolah dasar	30	31	32	33
1	kantin 1	24	16	16	35
2	kantin 2	24	12	12	49
3	kantin 3	24	14	14	14
4	kantin 4	24	12	12	49
5	kantin 5	16	14	16	49
6	kantin 6	24	14	14	56
7	kantin 7	16	6	8	25
8	kantin 8	16	12	12	49
9	kantin 9	24	16	16	49
10	kantin 10	32	14	14	49
11	kantin 11	8	16	16	49
12	kantin 12	32	16	16	49
13	kantin 13	32	16	18	16
14	kantin 14	32	16	16	49
15	kantin 15	24	14	16	49
16	kantin 16	24	16	14	49
17	kantin 17	24	16	16	49
18	kantin 18	16	16	18	56
19	kantin 19	24	8	8	35
20	kantin 20	16	4	6	49
21	kantin 21	0	0	2	14
22	kantin 22	24	14	10	49
23	kantin 23	24	12	14	42
24	kantin 24	40	16	18	44
25	kantin 25	24	14	12	49
26	kantin 26	24	14	12	49
27	kantin 27	24	12	14	42
28	kantin 28	24	14	12	30
29	kantin 29	24	12	12	49
30	kantin 30	24	14	12	49
31	kantin 31	24	12	16	49
32	kantin 32	16	12	12	35
33	kantin 33	24	14	12	35
34	kantin 34	32	16	20	56
35	kantin 35	32	16	16	49
36	kantin 36	32	16	18	63
37	kantin 37	32	20	18	63
38	kantin 38	40	16	18	56
39	kantin 39	16	16	20	49
40	kantin 40	32	20	18	49
41	kantin 41	32	16	18	56
42	kantin 42	40	16	16	70
43	kantin 43	40	16	18	56
44	kantin 44	32	20	18	70
45	kantin 45	40	16	18	70
46	kantin 46	40	16	18	56
		1192	648	670	2173
		25.9	14.1	14.6	47.2

Tenaga Kerja	Data	Standar
Pengetahuan hygiene dan sanitasi makan	25.9	40
pakaian kerja	14.1	20
pemeriksaan kesehatan	14.6	20
personal hygiene	47.2	70





**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU**

Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225  
 Telepon: (0736) 341212 Faksimile: (0736) 21514, 25343  
 Website: www.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id, Email: poltekkes26bengkulu@gmail.com



05 April 2017

Nomor : : DM. 01.04/..24.u.../2/2017  
 Lampiran : -  
 Hal : : **Izin Penelitian**

Yang Terhormat,  
**Kepala DPMPTSP Provinsi Bengkulu**  
 di  
**Bengkulu**

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Diploma III Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2016/2017, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data, untuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) dimaksud. Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Tika Putri Wenti  
 NIM : P0 5160014037  
 No Handphone : 082177373546  
 Waktu Penelitian : April -Mei  
 Tempat Penelitian : Sekolah Dasar Negeri 03 Kota Bengkulu Sekolah Dasar Negeri 48 Kota Bengkulu Sekolah Dasar Negeri 25 Kota Bengkulu Sekolah Dasar Negeri 57 Kota Bengkulu Sekolah Dasar Negeri 17 kota Bengkulu Sekolah Dasar Negeri 65 Kota Bengkulu Sekolah Dasar Negeri 67 Kota Bengkulu Sekolah Dasar MIN kota Bengkulu Sekolah Dasar Autis Center Kota Bengkulu Sekolah Dasar IT Hidayatullah Kota Bengkulu  
 Program Studi : Diploma III Kesehatan Lingkungan  
 Judul : Gambaran Hygiene Dan Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar Di Wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu (UPTD) Kota Bengkulu.

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

Pudir I,

**Eliana, SKM, M.PH**  
 NIP.196505091989032001

Tembusan disampaikan kepada:





**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU**



Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225  
 Telepon: (0736) 341212 Faksimile: (0736) 21514, 25343  
 Website: www.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id, Email: poltekkes26bengkulu@gmail.com



18 April 2017

Nomor : : DM. 01.04/...~~2020~~.../2017  
 Lampiran : -  
 Hal : **Izin Penelitian**

Yang Terhormat,  
**DPMPTSP KOTA BENGKULU**  
 di\_  
**Bengkulu**

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Diploma III Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2016/2017, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data, untuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) dimaksud. Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Tika Putri Wenti  
 NIM : P0 5160014037  
 No Handphone : 082177373546  
 Waktu Penelitian : April-Mei  
 Tempat Penelitian : 1. SD Negeri 03 Kota Bengkulu 2. SD Negeri 48 Kota Bengkulu 3. SD Negeri 25 Kota Bengkulu 4. SD Negeri 57 Kota Bengkulu 5. SD Negeri 17 Kota Bengkulu 6. SD Negeri 65 Kota Bengkulu 7. SD Negeri 67 Kota Bengkulu 8. SD MIN Kota Bengkulu 9. SD Autis Center Kota Bengkulu 10. SD IT Hidayatullah Kota Bengkulu  
 Program Studi : Diploma III Kesehatan Lingkungan  
 Judul : GAMBARAN HYGIENE DAN SANTASI PADA KANTIN SEKOLAH DASAR DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS (UPTD) DI SUKAMERINDU KOTA BENGKULU

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

Pudir I  
  
**Eliana, SKM, M.PH**  
 NIP.196505091989032001

Tembusan disampaikan kepada:



**PEMERINTAH KOTA BENGKULU  
DINAS KESEHATAN**

Jalan Letjend.Basuki Rahmad No. 08 Bengkulu Kode Pos. 34223  
Telp.(0736)21072

**REKOMENDASI**

Nomor : 070 / 499 / D.Kes / 2017

**Tentang  
IZIN PENELITIAN**

- Dasar Surat dari : 1. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor: DM.01.04/2411/2/2017 Tanggal 05 April 2017  
2. Surat Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bengkulu Nomor :503/08.65/666/DPMPSTP/2017 Tanggal 17 April 2017  
3. Surat Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Bengkulu Nomor.070/127/04/DPMPSTP.B/2017 Tanggal 24 April 2017, Prihal Izin Penelitian untuk penyusunan Karya Tulis Ilmiah (KTI) atas nama:

**N a m a** : Tika Putri Wenti  
**N i m** : PO 5160014037  
**Program Studi** : Kesling  
**Judul Penelitian** : Gambaran Hygiene dan sanitasi pada kantin Sekolah dasar diwilayah kerja Uptd. Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu  
**Daerah Penelitian** : Sekolah Dasar (SD) dalam Kota Bengkulu  
**Lama Kegiatan** : 17 April 2017 s/d. 17 Mei 2017

Pada prinsipnya Dinas Kesehatan Kota Bengkulu tidak berkeberatan diadakan penelitian/kegiatan yang dimaksud dengan catatan / ketentuan:

- Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud.
- Harap mentaati semua ketentuan yang berlaku.
- Apabila masa berlaku surat izin sudah berakhir sedangkan pelaksanaannya belum selesai harap memperpanjang Rekomendasi penelitian
- Setelah selesai mengadakan kegiatan diatas agar melapor kepada Kepala Dinas Kesehatan Kota Bengkulu (tembusan)
- Rekomendasi ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak menaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikianlah Rekomendasi ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

**DIKELUARKAN DI : B E N G K U L U  
PADA TANGGAL : 16 MEI 2017  
Ptl. KEPALA DINAS KESEHATAN  
KOTA BENGKULU**



**ALZAN SUMARDI, S.Sos**  
Penata Tk.I/Nip. 19671109 198703 1 003

**Tembusan:**

- 1.Dir. Poltekkes Kemenkes Bengkulu
- 2.Sekolah Dasar (SD) Dalam Kota Bengkulu



**PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU**  
**DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jl. Batang Hari No.108 Padang Harapan, Kec. Ratu Agung, Kota Bengkulu Telp/Fax : (0736) 22044 SMS : 091919 35 6000  
 Website: dpmpmsp.bengkuluprov.go.id / Email: email@dpmpmsp.bengkuluprov.go.id  
 BENGKULU 38223

**REKOMENDASI**

Nomor : 503/08.65/ 666 /DPMPTSP/2017

**TENTANG PENELITIAN**

- Dasar :
1. Peraturan Gubernur Bengkulu Nomor 4 Tahun 2017 tentang Pendelegasian Sebagian Kewenangan Penandatanganan Perizinandan Non Perizinan Pemerintah Provinsi Bengkulu Kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bengkulu.
  2. Surat Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor : DM.01.04/2411/2/2017, Tanggal 05 April 2017. Perihal Rekomendasi Penelitian. Permohonan Diterima Tanggal 12 April 2017.

Nama / NPM : Tika Putri Wenti / P0 5160014037  
 Pekerjaan : Mahasiswa  
 Maksud : Melakukan Penelitian  
 Judul Proposal Penelitian : Gambaran Hygiene dan Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu (UPTD) Kota Bengkulu  
 Daerah Penelitian : SD Negeri 03 Kota Bengkulu, SD Negeri 48 Kota Bengkulu, SD Negeri 25 Kota Bengkulu, SD Negeri 57 Kota Bengkulu dan SD Negeri 17 Kota Bengkulu, SD Negeri 65 Kota Bengkulu, SD Negeri 67 Kota Bengkulu, SD MIN Kota Bengkulu, SD Autis Center Kota Bengkulu, SD IT Hidayatullah Kota Bengkulu  
 Waktu Penelitian : 17 April 2017 s/d 17 Mei 2017  
 Penanggung Jawab : Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu

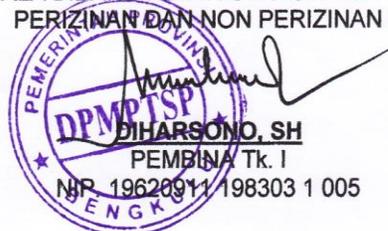
Dengan ini merekomendasikan penelitian yang akan diadakan dengan ketentuan :

- a. Sebelum melakukan penelitian harus melapor kepada Gubernur / Bupati / Walikota Cq. Kepala Badan / Kepala Kantor Kesbang Pol atau sebutan lain setempat.
- b. Harus mentaati semua ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.
- c. Selesai melakukan penelitian agar melaporkan/menyampaikan hasil penelitian kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
- d. Apabila masa berlaku Rekomendasi ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan penelitian belum selesai, perpanjangan Rekomendasi Penelitian harus diajukan kembali kepada instansi pemohon.
- e. Rekomendasi ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat rekomendasi ini tidak mentaati / mengindahkan ketentuan-ketentuan seperti tersebut di atas.

Demikian Rekomendasi ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Bengkulu, 17 April 2017

**a.n. KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL  
 DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU  
 PROVINSI BENGKULU**  
 KEPALA BIDANG ADMINISTRASI PELAYANAN  
 PERIZINAN DAN NON PERIZINAN I,



TembusandisampaikankepadaYth:

1. Kepala Badan Kesbang Pol Provinsi Bengkulu di Bengkulu



**PEMERINTAH KOTA BENGKULU**  
**UPTD PUSKESMAS SUKAMERINDU**

Jln.Jawa Sukamerindu Kota Bengkulu TELP. 0736 - 343484



**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 445 / 112 / TU – UP / PKM-SKM / V / 2017

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Sub Bagian Tata Usaha UPTD Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu :

N a m a : ANSYORI. SKM  
 N I P : 19641125198412 1 001  
 J a b a t a n : Ka.Sub. Bag. TU UPTD Puskesmas Sukamerindu  
 Unit Organisasi : UPTD Puskesmas Sukamerindu

Dengan ini menerangkan bahwa ini :

N a m a : Tika Putri Wenti  
 N P M / N I M : PO 5160014037  
 Tempat Pendidikan : Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Memang benar telah melaksanakan penelitian di Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu sejak tanggal 17 April 2017 s/d 17 Mei 2017, dengan judul :  
**"Gambaran Hygiene dan sanitasi pada kantin sekolah dasar diwilayah kerja,UPTD Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu "**

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

**Bengkulu, 17 Mei 2017**

an. Ka.UPTD Puskesmas Sukamerindu  
 Ka.Sub. Bag. Tata Usaha



**Tembusan :**

- Kepada Yth,  
 1.Kepala Dinas Kesehatan Kota Bengkulu.  
 2.Pertinggal.



**PEMERINTAH KOTA BENGKULU**  
**UPTD PUSKESMAS SUKAMERINDU**

Jln.Jawa Sukamerindu Kota Bengkulu TELP. 0736 - 343484



***SURAT KETERANGAN***

Nomor : 445 / 112 / TU – UP / PKM-SKM / V / 2017

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Sub Bagian Tata Usaha UPTD Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu :

N a m a : ANSYORI. SKM  
 N I P : 19641125198412 1 001  
 J a b a t a n : Ka.Sub. Bag. TU UPTD Puskesmas Sukamerindu  
 Unit Organisasi : UPTD Puskesmas Sukamerindu

Dengan ini menerangkan bahwa ini :

N a m a : Tika Putri Wenti  
 N P M / N I M : PO 5160014037  
 Tempat Pendidikan : Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Memang benar telah melaksanakan penelitian di Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu sejak tanggal 17 April 2017 s/d 17 Mei 2017, dengan judul : "Gambaran Hygiene dan sanitasi pada kantin sekolah dasar diwilayah kerja,UPTD Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu "

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

**Bengkulu, 17 Mei 2017**

an. Ka.UPTD Puskesmas Sukamerindu  
 Ka.Sub. Bag. Tata Usaha



**Tembusan :**

- Kepada Yth,  
 1.Kepala Dinas Kesehatan Kota Bengkulu.  
 2.Pertinggal.



**PEMERINTAH KOTA BENGKULU**  
**DINAS PENDIDIKAN**  
**SEKOLAH DASAR NEGERI ( SDN ) 57**

Jalan Enggano Kec. Sungai Serut Bengkulu kode pos 38119

**SURAT KETERANGAN**

**No. 421.2/187/SDN57/2017**

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Sekolah SD Negeri 57 Kota Bengkulu menerangkan bahwa :

Nama	: <b>Tika Putri Wenti</b>
Tempat/Tanggal Lahir	: Bengkulu, 08 April 1995
NPM	: PO 51600 14 037
Semester	: VI ( Enam )
Alamat Kampus	: Jl. Indragiri No. 03 Padang Harapan Kota Bengkulu
Jurusan	: D III Kesehatan Lingkungan

Menerangkan bahwa nama tersebut diatas sebagai Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Padang Harapan Kota Bengkulu telah selesai melaksanakan Penelitian dengan judul :

- **Gambaran Hygiene Dan Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar ( SD Negeri 57 Kota Bengkulu ) Diwilayah Kerja UPTD Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu.**

Demikianlah surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya



Bengkulu, Mei 2017  
 Ka. SD Negeri 57 Kota Bengkulu

**SURYANI, S.Pd**  
 NIP. 198908241979102002



PEMERINTAH KOTA BENGKULU  
**DINAS PENDIDIKAN**  
**SEKOLAH DASAR NEGERI (SDN) 48**  
 AKREDITASI B  
 Jalan Sumatera 6 Sukamerindu Kota Bengkulu  
 Telp. (0736) 24106



**SURAT KETERANGAN**

**Nomor : 421.2/567/SDN 48/2017**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **JUMAIDA, S.Pd**  
 NIP : 19650617 198803 2 002  
 Jabatan : Kepala Sekolah

Dengan ini menerangkan :

Nama Mahasiswa : **Tika Putri Wenti**  
 NIM : P0 5160014037  
 Judul Skripsi : **Gambaran Hygiene dan Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar di  
 Wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu (UPTD) Kota Bengkulu**

Bahwa nama tersebut di atas benar-benar telah melakukan Penelitian terhadap kantin di SDN 48 Kota Bengkulu.

Demikianlah surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Bengkulu, 29 April 2017

Kepala SDN 48 Kota Bengkulu



**JUMAIDA, S.Pd**

NIP. 196506171988032002



**PEMERINTAH KOTA BENGKULU  
DINAS PENDIDIKAN  
SEKOLAH DASAR NEGERI NO.67  
JL.TUT WURI KEL. SURABAYA KEC. SUNGAI SERUT**

**SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN  
NOMOR: 421.5/408/SDN 67/2017**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ismahayati, S.Pd  
NIP : 196510281986042007  
Jabatan : Kepala Sekolah

Menyatakan bahwa nama yang tersebut dibawah ini :

Nama : **TIKA PUTRI WENTI**  
Nim : PO 5160014037  
Prodi : Diploma III Kesehatan Lingkungan  
Tempat Penelitian : SDN 67 Surabaya

Telah Selesai Melaksanakan Penelitian di SDN 67 Kota Bengkulu, terhitung dari tanggal 4 Mei 2017 yang berjudul "*Gambaran Hygiene Dan Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu*".

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Bengkulu, 29 Mei 2017  
Ka. SDN 67 Kota Bengkulu



**Ismahayati, S.Pd**  
**NIP.196510281986042007**



PEMERINTAH KOTA BENGKULU  
**DINAS PENDIDIKAN KOTA BENGKULU**  
**SEKOLAH DASAR NEGERI (SDN) 25**

AKREDITASI B  
 Jalan Sumatera 5 Sukamerindu Kota Bengkulu  
 Telp. (0736) 20764



## SURAT KETERANGAN

Nomor : 42.2/187/SDN 25 / 2017

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala SD Negeri 25 Kota Bengkulu :

Nama : **ROSNELY, M.Pd**  
 NIP : 196305271983072002  
 Gol : IV/A  
 Jabatan : Kepala SD Negeri 25 Kota Bengkulu

Menyatakan bahwa nama yang tersebut dibawah ini :

Nama : **TIKA PUTRI WENTI**  
 NPM : P0 5160014037  
 Program Studi : Diploma III Kesehatan Lingkungan

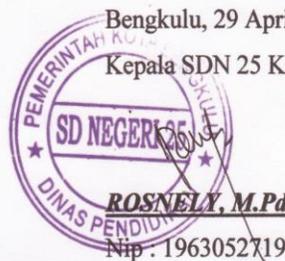
Berdasarkan Surat dari Politeknik Kesehatan Bengkulu Nomor DM. 01. 04/2575/2/2017, hal Izin Penelitian. Maka nama yang tersebut diatas telah melaksanakan penelitian di SD Negeri 25 Kota Bengkulu, pada tanggal 29 April 2017

Dengan Judul : **Gambaran Hygiene Dan Sanitasi Pada Kantin Sekolah Dasar**  
**Diwilayah Kerja UPTD Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu**

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya, untuk dapat di pergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 29 April 2017

Kepala SDN 25 Kota Bengkulu



**ROSNELY, M.Pd**

Nip : 196305271983072002



## DINAS PENDIDIKAN PROVINSI BENGKULU

### SEKOLAH LUAR BIASA NEGERI (SLBN) AUTIS CENTER

Jl. Irian, Tanjung Jaya, Sungai Serut, Bengkulu. Telp: 0736 349394

## SURAT KETERANGAN

NOMOR : 157/5K/SLBN AUTIS CENTER/05/2017

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SLBN AUTIS CENTER Kota Bengkulu :

Nama : **WARDANI,S.Pd**  
 NIP : 196307231987021001  
 GOL : IV/A  
 Jabatan : Kepala SLBN AUTIS CENTER

Menyatakan bahwa nama yang tersebut di bawah ini :

Nama : **TIKA PUTRI WENTI**  
 NPM : PO 5160014037  
 Program Studi : Diploma III Kesehatan Lingkungan

Berdasarkan surat ini dari politeknik Kesehatan Bengkulu Nomor DM. 01.04/2623/2/2017, Hal izin penelitian.maka nama yang tersebut di atas akan melaksanakan penelitian di SLBN AUTIS CENTER Kota Bengkulu,pada tanggal 10 Mei 2017.

Dengan Judul : **Gambaran Hygiene dan Sanitasi pda kantin SLBN di wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu (UPTD) Kota Bengkulu.**

Demikian surat pernyataan izin penelitian ini di buat dengan sebenarnya,untuk dapat di pergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 10 Mei 2017  
 Kepala Sekolah  
  
**DEWI SHINTA,S.Pd**  
 NIP : 198405012008042003



PEMERINTAH KOTA BENGKULU  
DINAS PENDIDIKAN  
**SEKOLAH DASAR NEGERI 65**  
**AKREDITASI B**

Jl. Irian .No. 97 RT. 03 RW. 02 Tanjung Jaya Kota Bengkulu Kode Pos (38119)  
Telp (0736) 24272

**SURAT KETERANGAN**

Nomor: 421.2/443/SDN 65 / 2017

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala SD Negeri 65 Kota Bengkulu :

Nama : **HAMSANI, S.Pd**  
NIP : 195908201978022001  
Jabatan : KEPALA SD NEGERI 65 KOTA BENGKULU

Menyatakan bahwa nam yang tersebut dibawah ini :

Nama : **TIKA PUTRI WENTI**  
NPM : P0 5160014037  
Program Studi : DIPLOMA III KESEHATAN LINGKUNGAN

Berdasarkan surat dari Politeknik Kesehatan Bengkulu Nomor DM. 01.04/25/5/2/2017, hal Izin Penelitian. Maka nama tersebut diatas telah melaksanakan penelitian si SD Negeri 65 Kota Bengkulu, Pada tanggal 02 Mei 2017 .

Dengan Judul : Gambaran hygiene dan sanitasi pada kantin sekolah dasar diwilayah kerja UPTD puskesmas sukamerindu kota Bengkulu

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya, untuk dapat di penggunaan sebagai mestinya.

Bengkulu, 02 Mei 2017  
Kepala Sekolah SDN 65

Hamsani, S.Pd  
NIP. 1959082017802201



**PEMERINTAH KOTA BENGKULU**  
**DINAS PENDIDIKAN**  
**SEKOLAH DASAR NEGERI 03 KOTA BENGKULU**  
 JL. Bali Kec Sungai Serut Kota Bengkulu  
 Akreditasi A

**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 421.2/ /SDN 3 / 2017

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala SD Negeri 03 Kota Bengkulu :

Nama : **EVI NURMAWATI, S.Pd**  
 NIP : 196305141983072002  
 Jabatan : Kepala SD Negeri 03 Kota Bengkulu

Menyatakan bahwa nama yang tersebut dibawah ini :

Nama : **TIKA PUTRI WENTI**  
 NPM : P0 5160014037  
 Program Studi : Diploma III Kesehatan Lingkungan

Berdasarkan Surat dari Politeknik Kesehatan Bengkulu Nomor DM. 01. 04/2575/2/2017, hal Izin Penelitian. Maka nama yang tersebut diatas telah melaksanakan penelitian di SD Negeri 03 Kota Bengkulu, pada tanggal 2 Mei 2017

Dengan Judul : **Gambaran hygiene dan sanitasi pada kantin sekolah dasar**  
 Diwilayah kerja UPTD puskesmas sukamerindu kota bengkulu

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya, untuk dapat di pergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 02 Mei 2017

Kepala SDN 03 Kota Bengkulu

  
**EVI NURMAWATI, S.Pd**

Nip : 196305141983072002



YAYASAN PONDOK PESANTREN HIDAYATULLAH  
**SEKOLAH DASAR ISLAM TERPADU HIDAYATULLAH**

NSS : 102.26.60.05.012 NPSN : 10702569

Jl. Halmahera No. 05 RT.07, Kel. Surabaya Kec. Sungai Serut  
 Kota Bengkulu Telp. (0736) 7321280 - 085274194494

**SURAT KETERANGAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Sekolah Dasar Islam Terpadu Hidayatullah Bengkulu :

Nama : **Rohmiati, S.Pd. I**

Jabatan : Kepala Sekolah Dasar Islam Terpadu Hidayatullah Bengkulu

Menyatakan bahwa nama yang tersebut dibawah ini :

Nama : **TIKA PUTRI WENTI**

NPM : P0 5160014037

Pogram Studi : Diploma III Kesehatan Lingkungan

Berdasarkan surat dari Politeknik Kesehatan Bengkulu Nomor DM.01. 04/25/5/2/2017, hal Izin Penelitian. Maka nama tersebut diatas telah melaksanakan penelitian di Sekolah Dasar Islam Terpadu Hidayatullah Bengkulu, pada tanggal 19 Mei 2017

Dengan judul :Gambaran hygiene dan samtasi pada kantin Sekolah Dasar di wilayah kerja UPTD puskesmas Sukamerindu kota Bengkulu

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 19 Mei 2017  
 Kepala SD IT Hidayatullah



Rohmiati, S.Pd. I



**PEMERINTAH KOTA BENGKULU**  
**DINAS PENDIDIKAN**

**SEKOLAH DASAR NEGERI 17 KP. KELAWI**  
**JALAN KALIMATAN KEL. KAMPUNG KELAWI KEC. SUNGAI SERUT KOTA BENGKULU Kode Pos 38119**

**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 421.2/ / SDN 17 / 2017

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala SD Negeri 17 Kota Bengkulu :

Nama : **MASWATI. S.Pd**  
 NIP : 197204111993092001  
 Jabatan : Kepala SD Negeri 17 Kota Bengkulu

Menyatakan bahwa nama yang tersebut dibawah ini :

Nama : **TIKA PUTRI WENTI**  
 NPM : P0 5160014037  
 Program Studi : Diploma III Kesehatan Lingkungan

Berdasarkan Surat dari Politeknik Kesehatan Bengkulu Nomor DM. 01. 04/25/5/2/2017, hai Izin Penelitian. Maka nama yang tersebut diatas telah melaksanakan penelitian di SD Negeri 17 Kota Bengkulu, pada tanggal 2 Mei 2017

Dengan Judul : **Gambaran hygiene dan sanitasi pada kantin sekolah dasar**  
**Diwilayah kerja UPTD puskesmas sukamerindu kota Bengkulu**

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya, untuk dapat di gunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 02 Mei 2017  
 Kepala SDN 17 Kota Bengkulu  
  
**MASWATI, S.Pd**  
 Nip : 197204111993092001



**KEMENTERIAN AGAMA  
MADRASAH IBTIDAIYAH NEGERI (MIN)  
TANJUNG AGUNG KOTA BENGKULU**

*E-Mail :*

**Jalan Irian No. 40 RT.I Desa Semarang Telp. (0736) 23911 Pos 38119**

**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKSANAKAN PENELITIAN**

Nomor : 110.MI.07.02/PP.00.4 / 05 /2017

Menindaklanjuti Surat izin penelitian dari Pudir Politeknik Kesehatan Bengkulu, tanggal 19 April 2017 tentang Mohon Keterangan telah melaksanakan Penelitian, Maka yang bertanda tangan di bawah ini kepala MIN I Kota Bengkulu menerangkan bahwa :

Nama : Tika Putri Wenti  
 Nim : Po.5160014037  
 Waktu Penelitian : April s/d Mei 2017  
 Judul Penelitian : Gambaran Hygiene dan Sanitasi pada Kantin Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu (UPTD) Kota Bengkulu

Demikian Surat ini di buat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.





**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Jln. Indragiri No. 03 Padang Harapan Bengkulu Telepon/Fax 0736-341212

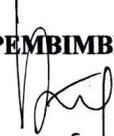


**LEMBAR KONSULTASI KARYA TULIS ILMIAH (KTI)**

**Nama Pembimbing I** : DINO SUMARYANO, SKM., MPH.  
**Nama Mahasiswa** : TIKA PUTRI WENTI  
**NIM** : PO 516014037  
**Judul** : GAMBARAN Hygiene dan Sanitasi pada Kantin  
 Sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas  
 (URTU) di Sukamirandu kota Bengkulu.

NO	TANGGAL	MATERI PERBAIKAN	ISI PERBAIKAN	PARAF
1.	29/ mei 2017.	Bab <u>IV</u>	Bab <u>IV</u>	↓
2.	30 mei 2017	Bab <u>IV</u> .	1. Jalin Penelitian ditambah 2. Perbaikan ← hasil teori Data.	↓
3.	2 Juni 2017	Bab <u>IV</u> , <u>V</u>		↓
4.	5 Juni 2017.			↓
5.	7 Juni 2017			↓
6.	9 Juni 2017.	Acc. maju KTI.		↓

**PEMBIMBING I**

  
 Dino Sumaryano  
 NIP.



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
Jln. Indragiri No. 03 Padang Harapan Bengkulu Telepon/Fax 0736-341212

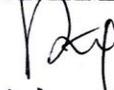


**LEMBAR KONSULTASI KARYA TULIS ILMIAH (KTI)**

Nama Pembimbing I : DINO Sumaryono, SKM, MPH  
 Nama Mahasiswa : TIKA PUTRI WENTI  
 NIM : P.0.51.60014037  
 Judul : Gambaran Higiene dan Sanitasi Pada Kaotm Sekolah dasar di wilayah kerja Puskesmas (URTID) di Suka Merau Kota Bengkulu.

NO	TANGGAL	MATERI PERBAIKAN	ISI PERBAIKAN	PARAF
1.		Judul	Identifikasi masalah tulin & tin & fepk	f
2.		Judul BAB I BAB II	Art Pembian & npla	f
3.		BAB II	Materi Pembian & npla - wngin & paladze	f
4.		BAB II Daftar bucar	Pembian & npla & kole pedanz.	f
5.		Daftar pustaka	Pembian Ciat Kpikem/ npla & kias	f
6.		Art proposal		f

PEMBIMBING I

  
 Dino Sumaryono  
 NIP. 197402051997021002



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
Jln. Indragiri No. 03 Padang Harapan Bengkulu Telepon/Fax 0736-341212



LEMBAR KONSULTASI KARYA TULIS ILMIAH (KTI)

Nama Pembimbing II : YENNI DEFRANTI, MTP  
 Nama Mahasiswa : TIKA PUTRI WENTI  
 NIM : PD. SI. 60014032  
 Judul : GAMBARAN HYGIENE dan SANITASI PADA KANTIN Sekolah Dasar di WILAYAH KERJA Puskesmas (WKTU) Di SUKAME RINDU KOTA BENGKULU

NO	TANGGAL	MATERI PERBAIKAN	ISI PERBAIKAN	PARAF
1.	29/05 2017.	menambahkan Bab IV	Bab IV	
2.	31 Mei 2017	memperbaiki Bab IV		
3.	2 Juni 2017	Memperbaiki Kata pengantar dan, Tulisan, bab IV	Penulisan, Bab IV	
4.	13 Juni 2017	Memperbaiki dan menambah Bab IV	Perbaikan Bab IV	
5	14 Juni 2017	Perbaikan pada Bab IV dan memperbaiki data.		
6.	15 Juni 2017	Acc. maju KTI		

PEMBIMBING II

NIP.



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Jln. Indragiri No. 03 Padang Harapan Bengkulu Telepon/Fax 0736-341212



LEMBAR KONSULTASI KARYA TULIS ILMIAH (KTI)

Nama Pembimbing II : YENNI OKFRIANTI, STP, MP.  
Nama Mahasiswa : TIKA PUTRA WENTI  
NIM : PO. 51.600.14.037.  
Judul : Gambaran Higienitas dan Sanitasi Pada Kantin Sekolah dasar di Wilayah Kerja Puskesmas (LPTD) di Sukamerta, Kota Bengkulu.

NO	TANGGAL	MATERI PERBAIKAN	ISI PERBAIKAN	PARAF
1.	09 Januari-2017.	Judul.	Perbaikan judul	
2.	16/01/2017.	Judul. Bab I Bab II	Tujuan belum jelas	
3.	23/01/2017.	Bab II <del>Daftar pustaka</del>	Cari instrumen penelitian yg b' hub dg Hygiene & Sanitasi	
4.	30/01/2017.	Permenkes	Perbaiki instrumen sesuai dg permenkes	
5.	7/02-2017.	Tujuan, D.O. Pustaka	Tujuan, D.O. Pustaka diperbaiki	
6.			Akte maju proposal	

PEMBIMBING II

Yenni OKFRIANTI, STP, MP  
NIP. 197910072009122001