



**UNIVERSITAS ANDALAS**  
**UNIVERSITAS ANDALAS**  
**EVALUASI PENERAPAN HIGIENE SANITASI KANTIN**  
**DI UNIVERSITAS ANDALAS**  
**TAHUN 2017**

**Oleh :**

**Kharisma Muhammad**

**No. BP. 1311211122**

**Pembimbing I : Nizwardi Azkha, SKM, MPPM, M.Pd, M.Si**

**Pembimbing II : Dr.Aria Gusti, SKM, M.Kes**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
**UNIVERSITAS ANDALAS**  
**PADANG, 2017**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, April 2017**

**KHARISMA MUHAMMAD, No.BP : 1311211122**

**EVALUASI PENERAPAN HIGIENE SANITASI KANTIN DI UNIVERSITAS  
ANDALAS TAHUN 2017**

viii + 69 halaman, 18 tabel, 1 gambar, 13 lampiran

**ABSTRAK**

**Tujuan**

Hasil observasi menunjukkan kualitas higiene sanitasi kantin di Universitas Andalas belum memenuhi persyaratan yang tercantum dalam KepMenkes RI No.1098/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui informasi mengenai Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi Kantin di Universitas Andalas tahun 2017.

**Metode**

Jenis penelitian ini menggunakan desain kualitatif pada 15 kantin (F.Mipa, F.Ekonomi, F.Teknik, F.Pertanian, F.Peternakan, F.Keperawatan, F.Hukum, Fisip, Belakang labor dasar , Depan Gedung A dan kantin *bussiness centre*) dengan teknik penentuan informan yaitu *purposive sampling*. Informan dalam penelitian ini sebanyak 11 orang dengan pengumpulan data melalui wawancara mendalam, FGD, observasi, dan telaah dokumen. Data diolah melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, setelah itu dilakukan triangulasi.

**Hasil**

Hasil penelitian didapatkan bahwa belum adanya penerapan sanitasi kantin yang baik di kantin Unand terlihat pada tahap penyimpanan bahan makanan yang masih belum terjaga kondisi kebersihannya, pada tahap pengolahan masih banyaknya ditemukan penjamah yang langsung kontak dengan makanan dan dapur yang masih kotor, pada penyimpanan makanan masak yang tidak tertutup sehingga sangat mudah terkontaminasi serangga dan debu, pada tahap penyajian makanan kebersihan tempat dan alat masih sangat kurang.

**Kesimpulan**

Penerapan higiene sanitasi kantin belum berjalan baik. Disarankan bagi pihak Universitas Andalas lebih meningkatkan pengawasan dan rutin melaksanakan penyuluhan higiene sanitasi kantin dan bagi pemilik kantin diharapkan kesediaannya untuk mengikuti penyuluhan serta menyediakan fasilitas sanitasi di tempat usahanya.

**Daftar pustaka** : 38 (1997-2016)

**Kata kunci** : Evaluasi, higiene sanitasi kantin, Universitas Andalas

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, April 2017**

**KHARISMA MUHAMMAD, Registered Number 1311211122**

**EVALUATION OF CANTEEN SANITATION HYGIENE IMPLEMENTATION AT  
ANDALAS UNIVERSITY 2017**

viii + 69 pages, 18 tables, 1 picture, 13 appendices

**ABSTRACT**

**Objective**

The result of observation shows the quality of sanitation hygiene cafeteria at Andalas University has not fulfilled the requirement stated in KepMenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 about Sanitation Hygiene Requirement of Restaurant and Restaurant. Therefore it is necessary to conduct research to find out information about Evaluation of Canteen Sanitation Hygiene Implementation at Andalas University 2017.

**Method**

This research uses qualitative design at 15 canteen (Faculty of Mipa, F.Economics, F. Engineering, Agriculture, Farms, Nursing, Law, Social and Political, Rear of basic laboratory, A Building A and cafeteria bussiness Center) with the technique of determining the informant that is purposive sampling. Informants in this study as many as 11 people with data collection through in-depth interviews, FGD, observation, and document review. Data is processed through data reduction, data presentation, and conclusion, after which triangulation is done.

**Result**

The results showed that the absence of the application of sanitary nice meal in the cafeteria Andalas University seen on stage storage of foodstuffs that are still not awake condition of cleanliness, at the stage of processing are still many found handlers that direct contact with the food and the kitchen was dirty, the food storage cooking not enclosed so it is easily contaminated by insects and dust, on a stage presentation of food cleanliness of the place and the tool is still lacking.

**Conclusion**

The implementation of the hygiene and sanitation of food has not gone well. It is advisable for the Andalas University further improve the supervision and regularly conduct information sessions for the hygiene and sanitation of food and canteen owners expected their willingness to follow counseling and providing sanitation facilities in the business place.

References : 38 (1997-2016)

Keyword : Evaluation, sanitation hygiene canteen, Andalas University