



PROSIDING HEFA

(Health Events for All)

Karya Ilmiah untuk Peningkatan Kesehatan Bangsa

Kudus, 1 Agustus 2018

**Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan
Cendekia Utama Kudus
Tahun 2018**

PROSIDING HEFA (*Health Events for All*)

Karya Ilmiah untuk Peningkatan Kesehatan Bangsa

P ISSN 2581 - 2270

E ISSN 2614 - 6401

Pengarah

Ketua STIKES Cendekia Utama Kudus

Penanggung Jawab

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM)

STIKES Cendekia Utama Kudus

Editors

Eko Prasetyo, S.KM, M.Kes

David Laksamana Caesar, S.KM, M.Kes

Ns. Sholihul Huda, S.Kep, M.N.S

Ns. Sri Hartini, S.Kep, M.Kes

Ns. Anita Dyah Listyarini, M.Kep, Sp.Kep.Kom

Sri Hindriyastuti, S.Kep, Ns, M.Ng

Rohmatun Nafi'ah, S.Pd, M.Sc

Susan Primadevi, S.Si, M.Sc

Dessy Erliani Mugitasari, M.Farm, Apt

Sistem Informasi dan Teknologi

Susilo Restu Wahyuno, S.Kom

Sekretariat :

LPPM SIKES Cendekia Utama Kudus

Jl. Lingkar Raya Kudus – Pati Km. 5 Desa Jepang, Mejobo, Kudus

Telp (0291) 4248655, Fax (0291) 4248657

Email : lppm.stikescendekiautama@yahoo.com

www.stikescendekiautamakudus.ac.id

Prosiding HEFA (Health Event for All) merupakan Terbitan berkala ilmiah seminar hasil-hasil penelitian dan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan setiap tahun dua kali oleh LPPM STIKES Cendekia Utama Kudus

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Dewan Redaksi	ii
Kata Pengantar Ketua LPPM	iii
Daftar Isi.....	iv

Penulis	Judul Artikel	Halaman
Achmad Wildan	Pengunaan Kombinasi Fotokatalis TiO ₂ dan Bentonit Untuk Pengolahan Limbah Farmasi	1
Agus Suprijono, Unik Dianita, Hesti Wulan	Perbedaan Kemampuan Pengikatan Logam Fe Ekstrak Teh Hitam (<i>Camellia Sinensis</i> o.k Var <i>Asamica</i> (mast.)) yang Diekstraksi Secara Infus, Digesti dan Maserasi	9
Ahmad Riyanto, Anita Dyah Listyarini	Hubungan Perilaku PHBS Rumah Tangga dengan Kejadian ISPA pada Balita di Desa Tanjungrejo Kecamatan Jekulo Kudus	17
Alvin Irawan, Ervi Rachma Dewi	Strategi Promosi Kesehatan tentang Skabies di Pondok Pesantren Yanbu'ul Qur'an Kudus	24
Amalia Fikadilla Aprisia	Gambaran Pengetahuan Siswi tentang Keputihan di SMK Tunas Bangsa Mijen Demak	29
Aprilia Kurniawati, Biyanti Dwi Winarsih	Studi Deskriptif Penambahan Berat Badan Bayi dengan Riwayat BBLR di Kecamatan Pucakwangi	36
Ariyanti Ariyanti, Eni Masruriati, Nita Fajaryanti, Rima Angguntari	Efektifitas Gel Ekstrak Etanol Kulit Buah Jambu Merah Terhadap Luka Bakar	45
Ayudian Roviah Burano	Analisis Sistem Pengelolaan Limbah Pabrik Tahu Terhadap Badan Air di Kabupaten 50 Kota	53
Bagus Yulianto, Annik Megawati	Uji efektivitas Penurunan Kadar Glukosa Darah Ekstrak Etanol Bunga Rosella (<i>Hibiscus sabdariffa</i> l.) pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar yang Diinduksi Sukrosa	64
Yuyun Mariati AS, Baik Heni Rispawati, Danul Ari Setiawan	The Effect of Family Education to Decrease of Anxiety Level in Patient Post Catarak Surgery in BKMM NTB	71
Baiq Nurul Hidayati, Maelina Ariyanti, Anna Layla Salfarina	Efektifitas Gerakan Sholat Duha terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Lansia Hipertensi	80
Dewi Saidatul Munadhifah, Sri Hartini	Hubungan Dukungan Keluarga dengan Kemandirian Oral Hygiene Anak Tuna Grahitadi Sekolah Luar Biasa Negeri Kaliwungu Kudus	89
Dewi Leny, David Laksamana Caesar	Studi Deskriptif Higiene Sanitasi Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) di Kabupaten Pati	101
Dewi Naela Rohmah, Risna Endah Budiati	Perilaku Pencegahan Penularan HIV/AIDS dari Ibu ke Bayi	109
Dian Arsanti Palupi, Tri Mutmainah	Analisis Peresepan Obat Antihipertensi pada Pasien BPJS di Apotek Sana Farma Kabupaten Kudus Bulan Oktober – Desember 2017	119

Diana, Sri Hartini	Hubungan Tingkat Penggunaan Aplikasi Game pada Gadget terhadap Perkembangan Sosio-Emosional Anak Usia Sekolah	127
Izara Oktami, Eka Adithia Pratiwi, Fitri Romadonika	Pendidikan Kesehatan terhadap Pengetahuan Anak Usia Pra Sekolah tentang Kekerasan Seksual di KB Diniyah Islamiyah Al-Khair Mataram	134
Faiza Munabari, Kartika Ikawati	Pengaruh Pemberian Sari Kacang Hijau terhadap Kadar Kolesterol	144
Faudiyah Ayu Lestari, Erna Sulistyawati	Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Karies Gigi pada Anak Usia Pra-Sekolah (3-6 tahun)	151
Fiktina Vifri Ismiriyam, Endang Susilowati, Mukhamad Musta'in	Perkembangan Bahasa pada Anak Usia 18-24 Bulan	157
Fiqiansyah Maulana Rifki	Hubungan Riwayat ISPA dengan Status Gizi pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Jepang Kudus	163
Hana Nurul Ina, Sri Wahyuningsih	Manajemen Gizi di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitham Wa Dhuafa	171
Ita Rahmawati, Lailatul Mustaghfiroh	Perbedaan Tekanan Darah Ibu Hamil Trimester I Antara Ibu Hamil yang Bekerja di Pabrik Rokok dan Non Pabrik Rokok di Puskesmas Kaliwungu Kecamatan Kaliwungu Kabupaten Kudus	179
Kartika Ikawati, Faiza Munabari	Gambaran Jumlah Absolut dan Jenis Leukosit pada Petani yang Terpapar Pestisida di Desa Glonggong Kecamatan Wanasari Kabupaten Brebes Jawa Tengah	187
Kiki Yuni Rahmawati, Ricka Islamiyati	Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Srikaya (<i>Annona squamosa</i> L.) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah pada Mencit yang Diinduksi Fruktosa	197
Laily Himawati, Amelia Nur Hidayanti, Mun Aminah	Hubungan antara Karakteristik Responden dengan Tingkat Kecemasan Ibu dalam Menghadapi Persalinan	204
Lilis Sugiarti, Luthfiana Nurulin Nafi'ah	Potensi Antibakteri Sediaan Gel Handsanitizer Ekstrak Buah Parijoto (<i>Medinilla speciosa</i> Blume) terhadap Bakteri Patogen <i>Escherichia coli</i> dan <i>Staphylococcus aureus</i>	211
Luluk Hidayah, Devi Rosita	Pelaksanaan Kelas Ibu Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Godong I	220
Noor Ayu Fitriyaningrum, Sri Hindriyastuti	Fenomena Pengalaman Ibu yang Memiliki Anak Penyandang Autis di Slb Negeri Jepara	227
Nur Amni Kholidah, Eko Prasetyo	Implementasi Penerapan Budaya 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, dan Rajin) dalam Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) pada Pekerja Unit Ekologi PT. Pura Barutama Kudus	236
Rahmatul Delima Prahasiwi, Ema Dwi Hastuti	Formulasi Gel Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Tangkai Buah Parijoto (<i>Medinilla Speciosa</i> Blume) dengan Basis Carbopol dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH	242

Risca Purwo Choirunnisa Aprilliani, Yulia Pratiwi	Evaluasi Pengelolaan Obat pada Tahap Perencanaan Obat di Puskesmas Karanganyar I Kab. Demak pada Tahun 2017	251
Royyan Maryam Mardiani, Rohmatun Nafi'ah	Analisis Makronutrien dan Kadar Glukomanan pada Tepung Iles-Iles (<i>Amorphophallus variabilis</i> BI) di Kajar Kudus	258
Shofa'ul Mawaddah, David Laksamana Caesar	Analisis Karakteristik Kondisi Lingkungan Fisik Ruang Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Nurussyifa Kudus	267
Sri handayani, Kismi Mubarokah	<i>Health Literacy</i> pada Ibu Hamil Di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Semarang	277
Sri Lestari, Emma Setiyo Wulan	Hubungan Mekanisme Koping dengan Tingkat Kecemasan Keluarga Pasien di Ruang ICU RSUD RAA Soewondo Pati	284
Wahyu Noor Suciani	Hubungan antara Pengetahuan Ibu Hamil dengan Kepatuhan Pelaksanaan Antenatal Care di Puskesmas Dawe Kabupaten Kudus	291
Wiwik Widiyanti, Heriyanti Widyaningsih	Hubungan Pengetahuan Perawatan Kehamilan terhadap Kunjungan ANC pada Ibu Hamil di Desa Sambung Wilayah Puskesmas Undaan Kudus Tahun 2018	297
Nur Hayati, Sholihul Huda	Hubungan Antara Interaksi Sosial dengan Tingkat Depresi Pada Lansia di Desa Purworejo Kecamatan Bonang Kabupaten Demak	304
Yayuk Fatmawati, Yuni Astuti, Reni Purwo Aniarti	Gambaran Pengetahuan Perawat dalam Pelaksanaan Pijat Bayi di RSUD KRT Setjonegoro Wonosobo	311

Lampiran

Pedoman Penulisan Artikel HEFA	317
Ucapan Terimakasih dan Penghargaan	320

STUDI DESKRIPTIF HIGIENE SANITASI KANTIN SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) DI KABUPATEN PATI

Dewi Leny¹, David Laksamana Caesar²

^{1,2}Program Studi Kesehatan Masyarakat

STIKES Cendekia Utama Kudus

Jl. Lingkar Raya Kudus-Pati KM.5 Jepang, Mejobo, Kudus Telp. (0291) 4248655

dainulcholillah@gmail.com, caesar.david77@gmail.com

ABSTRACT

Sanitation hygiene canteen is an effort to control the risk factor of contamination in the canteen which includes aspects of food, building, people, equipment, and facilities. Basic management of sanitation hygiene canteen is Regulation of Health Minister Number 1096/ Menkes/ Per/VI/ 2011 in about catering. The hygiene condition and sanitation which aren't eligible can cause various health problem such as diarrhea and food poisoning. This study aims to determine the condition of sanitation hygiene canteen in senior high school Pati in order to create a healthy and safe food. This research is a descriptive quantitative research using Cross Sectional design. The population in these researches are all canteen in senior high school Pati which amounted to 36 canteens. The instrument used is observation sheet. The results showed only 25% of eligible school canteens, while 75% of school canteens weren't eligible, with an average score of sanitation hygiene canteen in senior high school Pati is 80,25%. Because the condition of semi permanent canteen building and canteen location near with garbage disposal. Based on the results of research is known that the hygiene sanitation canteen senior high school in Pati isn't eligible. with average score is 80,25%.

Keyword :Hygiene, Sanitation, Canteen

INTISARI

Higiene sanitasi kantin adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi pada kantin yang meliputi aspek makanan, bangunan, orang, peralatan, dan fasilitas. Dasar pengelolaan higiene sanitasi kantin adalah berdasarkan Permenkes Nomor 1096/ Menkes/ Per/VI/ 2011 tentang jasaboga. Kondisi higiene dan sanitasi yang tidak memenuhi syarat dapat menyebabkan berbagai gangguan kesehatan diantaranya diare dan keracunan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi higiene sanitasi kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati agar dapat menciptakan makanan yang sehat dan aman. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif dengan menggunakan rancangan *Cross Sectional*. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh kantin di SMA dan SMK di Kabupaten Pati yang berjumlah 36 kantin. Instrument yang digunakan adalah lembar observasi. Hasil penelitian menunjukkan hanya 25% kantin sekolah yang telah memenuhi syarat, sedangkan 75% kantin sekolah tidak memenuhi syarat, dengan skor rata-rata higiene sanitasi kantin di Sekolah Menengah Atas yaitu 80,25%. Hal ini disebabkan karena kondisi bangunan kantin yang semi permanen, dan lokasi kantin dekat pembuangan sampah. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa higiene sanitasi kantin di Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati tidak memenuhi syarat dengan skor rata-rata 80,25%.

Kata Kunci :Higiene, Sanitasi, Kantin

LATAR BELAKANG

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/ Menkes/ Per/VI/ 2011 definisi higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan, makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Adapun persyaratannya meliputi persyaratan lokasi bangunan, persyaratan fasilitas sanitasi, persyaratan bahan makanan dan makanan jadi, persyaratan pengolahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, persyaratan penyajian makanan jadi, dan persyaratan peralatan yang digunakan bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi yang di kelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan.

Masalah kesehatan lain yang mungkin terjadi akibat mengkonsumsi makanan tidak sehat adalah keracunan makanan. Berdasarkan laporan Kinerja Badan POM selama Triwulan III 2017 terdapat 3 provinsi yang melaporkan kasus keracunan Obat dan Makanan tertinggi yaitu DKI Jakarta (830 kasus), Jawa Barat (596 kasus), dan Sulawesi Tenggara (112 kasus). Selama Triwulan III data keracunan Obat dan Makanan di Indonesia paling tinggi disebabkan oleh Minuman dengan (814 kasus), Obat (679 kasus), dan Makanan (507 kasus).

Kasus keracunan dan diare dapat disebabkan oleh adanya pencemaran, baik yang faktor fisik, kimiawi, maupun biologis. Kontaminasi fisik yaitu masuknya benda asing yang bukan bagian dari bahan makanan, sedangkan kontaminasi kimiawi adalah adanya berbagai unsur kimia yang terlarut dalam makanan yang menimbulkan pencemaran pada bahan makanan, dan kontaminasi biologis yaitu adanya organisme hidup yang masuk dalam makanan dan menimbulkan kontaminasi didalamnya (Purnawijayanti, 2001 dalam Syafirah, 2012).

Kantin merupakan jasaboga Golongan A3 yaitu melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus. Berdasarkan hasil inspeksi kesehatan lingkungan (IKL) dan analisis faktor risiko kesehatan lingkungan Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati tahun 2017 bahwa 5 sampel yang diambil dengan aspek penilaian IKL adalah kantin dengan nilai maksimal 71. Adapun hasil rata-rata skor IKL dari 5 sampel adalah 45,8 hal ini menunjukkan hasil dari 5 sampel yang diambil semua masih di bawah standart (tidak memenuhi syarat) sehingga peneliti ingin melakukan penelitian di SMA Kabupaten Pati dengan jumlah 55 sampel supaya dapat mengetahui kondisi higiene sanitasi kantin yang telah memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah menggunakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan rancangan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah semua kantin SMA/SMK di Kabupaten Pati sebanyak 55 kantin yang menjual makanan. Pengambilan sampel dilakukan menggunakan kriteria inklusi dan kriteria eksklusi sehingga sampel penelitian menjadi 36 kantin. Penelitian dilakukan di SMA/SMK Kabupaten Pati pada tanggal 30 April-07 Mei 2018. Instrument yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar observasi, kamera, dan alat tulis. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu

analisis univariat yang bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian. Analisis univariat dilakukan terhadap tiap variabel dari hasil penelitian untuk mendapatkan gambaran distribusi dan frekuensi dari variabel *dependen* (terikat) dan variabel *independen* (bebas) (Notoatmodjo, 2012).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diperoleh hasil sebagai berikut :

a. *Kondisi Bangunan*

Tabel 1
Distribusi Frekuensi Bangunan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

No.	Kategori	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	4	11,1
2.	Tidak Memenuhi Syarat	32	88,9
	Jumlah	36	100

Berdasarkan tabel 1 tentang bangunan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati dengan 36 kantin sekolah yang berjumlah hanya 11,1% kantin sekolah memenuhi syarat, 88,9% kantin sekolah tidak memenuhi syarat.

b. *Kondisi Fasilitas*

Tabel 2
Distribusi Frekuensi Fasilitas di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

No.	Kategori	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	5	13,9
2.	Tidak Memenuhi Syarat	31	86,1
	Jumlah	36	100

Berdasarkan tabel 2 tentang fasilitas di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati dengan 36 kantin sekolah yaitu 13,9% kantin sekolah yang memenuhi syarat, 86,1% kantin sekolah yang tidak memenuhi syarat.

c. *Kondisi Peralatan*

Tabel 3
Distribusi Frekuensi Peralatan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

No.	Kategori	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	4	11,1
2.	Tidak Memenuhi Syarat	32	88,9
	Jumlah	36	100

Berdasarkan tabel 3 tentang peralatan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati dengan 36 kantin sekolah yaitu 11,1% kantin sekolah yang memenuhi syarat, 88,9% kantin sekolah yang tidak memenuhi syarat.

d. Kondisi Makanan

Tabel 4

Distribusi Frekuensi Makanan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

No.	Kategori	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	8	22,2
2.	Tidak Memenuhi Syarat	28	77,8
	Jumlah	36	100

Berdasarkan tabel 4 tentang makanan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati dengan 36 kantin sekolah yaitu 22,2% kantin sekolah yang memenuhi syarat, 77,8% kantin sekolah yang tidak memenuhi syarat.

e. Kondisi Penjamah

Tabel 5

Distribusi Frekuensi Penjamah di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

No.	Kategori	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	26	72,2
2.	Tidak Memenuhi Syarat	10	27,8
	Jumlah	36	100

Berdasarkan tabel 5 tentang penjamah di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati dengan 36 kantin sekolah yaitu 72,2% penjamah yang memenuhi syarat, 27,8% penjamah yang tidak memenuhi syarat.

f. Higiene Sanitasi Kantin Sekolah Menengah Atas

Tabel 6

Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

No.	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)	Skor Rata-rata (%)
1.	Memenuhi Syarat	9	25	
2.	Tidak Memenuhi Syarat	27	75	80,25
	Jumlah	36	100	

Berdasarkan tabel 6 tentang higiene sanitasi di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati dengan 36 kantin sekolah yaitu hanya 25% kantin sekolah yang telah memenuhi syarat, 75% kantin sekolah yang tidak memenuhi syarat, dan skor rata-rata higiene sanitasi kantin di Sekolah Menengah Atas yaitu 80,25%.

Pembahasan

Kondisi Bangunan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

Berdasarkan penilaian bangunan di kantin sekolah rata-rata tidak memenuhi syarat. Hal ini dikarenakan berdasarkan hasil penelitian dari 11,1% yang memenuhi syarat bahwa kantin sekolah tersebut halaman bersih jauh dengan pembuangan sampah, konstruksi bangunan kuat, lantai kedap air tidak licin, dinding dan langit-langit bebas dari sarang laba-laba, bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter, pintu dan jendela dibuat dengan baik, pencahayaan tidak menimbulkan bayangan, dan ruang kerja dilengkapi ventilasi.

Sedangkan 88,9% yang tidak memenuhi syarat di karenakan konstruksi bangunan tidak kuat masih ada yang menggunakan dari bahan kayu, dinding dan langit-langit tidak dibuat dengan baik, ruang kerja tidak dilengkapi ventilasi, dan dinding kena percikan air tidak dilapisi bahan kedap air, tidak memiliki pintu dan jendela, bagian lantai masih ada yang dari tanah, bagian lantai juga mudah retak dan pencahayaanya masih kurang karena luas kantin sangat minim. Hal ini hampir sama dengan penelitian Jony (2016) bahwa uji kelaikan fisik bangunan pada kantin di lingkungan Sekolah dasar yaitu 52,6% tidak memenuhi syarat. Konstruksi bangunan untuk kantin harus kokoh, kuat dan aman, selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan. Konstruksi dapur sebaiknya menghindari terbentuknya sudut-sudut dan celah mati yang sulit dibersihkan. Bagian ruangan harus ditata sesuai fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari makanan.

Kondisi Fasilitas di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

Fasilitas di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati masih kurang terpenuhi hanya 13,9% kantin sekolah yang sudah memenuhi persyaratan dan 86,1% kantin sekolah yang tidak memenuhi persyaratan. Dari 13,9% yang memenuhi syarat bahwa sumber air sudah tercukupi, pembuangan air limbah tidak menggenang, tersedia cukup sabun, terdapat tempat sampah, terpisah dengan tempat tidur, ruangan bersih dari barang tidak berguna. Sedangkan 86,1% kantin sekolah yang tidak memenuhi syarat di karenakan masih terdapat pembuangan air limbah tidak lancar sehingga menggenang, tidak mempunyai tempat cuci tangan dan ruangan masih terpenuhi dari barang-barang yang tidak berguna. Rata-rata barang yang tidak berguna berserakan dimanapun tempat yaitu di meja ataupun tempat yang bisa menaruh barang.

Hal ini hampir sama dengan hasil penelitian oleh Ningsih (2014) di lingkungan SDN Kota Samarinda yang memperoleh data 91,7% kantin sekolah memiliki pembuangan air limbah, namun yang memenuhi syarat hanya 59,1%. Syarat pembuangan air limbah dalam Kepmenkes No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran adalah kedap air, tidak merupakan sumber cemaran misalnya dengan

menggunakan saluran tertutup, *septic tank*, dan sebaiknya saluran limbah dapur diberi perangkap lemak.

Kondisi Peralatan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

Peralatan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati hanya 11,1% kantin sekolah yang memenuhi syarat dan 88,9% kantin sekolah yang tidak memenuhi syarat. Untuk peralatan masak masih dipakai berulang kali. Dari 11,1% yang memenuhi syarat bahwa penyimpanan peralatan sudah baik, alat masak tidak dipakai ulang, proses pencucian sudah melalui tahapan, barang racun sudah tersimpan di tempat sendiri, dan terdapat perlindungan terhadap serangga. Sedangkan 88,9% kantin sekolah yang tidak memenuhi syarat dikarenakan masih banyak peralatan berserakan, alat masak digunakan berkali-kali atau menunggu alat itu sampai kotor, dan alat masak yang sudah dipakai tidak langsung dibersihkan sehingga menumpuk ditempat cuci.

Hal ini sejalan dengan penelitian Erin (2017) terkait tentang sanitasi peralatan, bahwa sanitasi peralatan pada pedagang makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke tahun 2017 masih belum memenuhi syarat yaitu 89,29% sebagian besar peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan ditempat yang bebas pencemaran. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan bahwa semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih, penyimpanan harus dibalik, rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak rusak, penyimpanan peralatan tidak lembap, dan terlindungi dari sumber kontaminasi dari binatang perusak sehingga dijamin keamanannya terbebas dari pencemaran.

Kondisi Makanan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

Makanan di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati masih kurang dalam penyajiannya, hanya 22,2% kantin sekolah yang memenuhi syarat dan 77,8% kantin sekolah yang tidak memenuhi syarat. Dari 22,2% yang memenuhi syarat bahwa sumber makanan tidak rusak, bahan makanan terolah dalam kemasan asli, melunakkan makanan beku sebelum dimasak, dan makanan selalu ditutup. Sedangkan 77,8% yang tidak memenuhi syarat dikarenakan penanganan makanannya masih kurang dan makanan tidak ditutup. Hampir rata-rata kantin sekolah penyajian makanannya tidak ditutup sehingga makanannya mudah dihinggapi lalat.

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Valentina (2015) menyatakan bahwa penyajian makanan tidak memenuhi syarat kesehatan karena makanan saat disajikan tidak dalam keadaan tertutup. Menurut Kepmenkes RI (2014) Tempat penyajian makanan harus memenuhi persyaratan (ditempat yang bersih) meja dimana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat formika, taplak tidak mutlak ada, tempat-tempat bumbu, saus, cuka, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya.

Kondisi Penjamah di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

Penjamah di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati sudah cukup baik karena 72,2% penjamah yang memenuhi syarat dan hanya 27,8% penjamah yang tidak memenuhi syarat. Dari 72,2% penjamah yang memenuhi syarat bahwa penjamah bebas dari penyakit, penjamah sakit mereka tidak masuk kerja. Dan sudah banyak penjamah yang memperhatikan kebersihan diri seperti cuci tangan sebelum dan sesudah mempersiapkan makanannya, menjaga kebersihan pakaian dan bebas dari kosmetik atau perhiasan ketika bekerja. Hal ini sesuai dengan penelitian Ririn dan David (2017). Berdasarkan penelitian ini diketahui sebagian besar penjamah makanan pada jasaboga golongan A1 berperilaku bersih dan sehat, serta menggunakan celemek pada saat mengolah makanan.

Sedangkan 27,8% penjamah yang tidak memenuhi syarat dikarenakan penjamah masih kurang memperhatikan kebersihan pakaian, dan kebersihan tangan dan kuku. Hal ini hampir sama dengan hasil penelitian oleh Nugroho (2012) yaitu kebiasaan memotong kuku oleh penjual kantin SMAN 15 Surabaya cukup baik yaitu 80% penjual memotong kuku nya setiap minggu per bulannya. Untuk mencegah resiko penularan penyakit dari penjamah makanan, salah satu hal yang dapat dilakukan penjamah makanan harus memperhatikan kebersihan dan kesehatan dirinya dengan membiasakan penggunaan pakaian yang bersih (Anggi, 2011).

Higiene Sanitasi di kantin Sekolah Menengah Atas di Kabupaten Pati

Berdasarkan hasil penelitian Higiene Sanitasi yang dilakukan pada tanggal 31 April-7 Mei di Kantin Sekolah Menengah Atas dapat diketahui hasil bahwa hanya 25% kantin sekolah yang telah memenuhi syarat, sedangkan 75% kantin sekolah tidak memenuhi syarat, dengan skor rata-rata higiene sanitasi kantin di Sekolah Menengah Atas yaitu 80,25%.

Hasil penelitian menunjukkan seluruh kantin SMA masih belum memenuhi kelaikan fisik dalam penerapan higiene sanitasi jasa boga dikarenakan aspek persyaratan meliputi bangunan, fasilitas, peralatan, dan makanan belum memenuhi persyaratan. Seperti aspek bangunan kantin masih banyak yang menggunakan dinding tidak kuat, langit-langit tidak dibuat dengan baik, dan pencahayaan tidak sesuai, aspek fasilitas tidak adanya pembuangan air limbah, aspek peralatan alat masak masih di pakai ulang, peralatan kotor tidak langsung dicuci, dan kurangnya lemari khusus peralatan sehingga barang berantakan di dapur, dan aspek makanan yaitu masih banyak makanan yang disajikan tidak dalam tertutup.

Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Karina (2016) berdasarkan persyaratan fisik higiene sanitasi jasa boga pada catering golongan A2 dan golongan A3 di Kota Palangka Raya dengan menggunakan instrumen pemeriksaan kelaikan fisik higiene sanitasi yang dilihat dari bangunan, fasilitas, peralatan, makanan, dan ketenagaan yang sesuai dengan Permenkes 2011 diperoleh hasil nilai rata-rata 65% untuk kategori golongan A3 yaitu 74-83% sehingga penelitian ini menunjukkan seluruh catering masih belum memenuhi kelaikan fisik dalam penerapan higiene sanitasi jasaboga.

Hal ini juga sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Febriyanti (2011) dalam penerapan higiene sanitasi di katering PUTA 14 Surabaya belum sepenuhnya memenuhi persyaratan. Berdasarkan hasil penelitian, kelaikan fisik berperan penting dalam higiene sanitasi jasa boga. Perbaikan konstruksi bangunan, peralatan, fasilitas sanitasi, ketenagaan serta makanan yang dihasilkan memiliki kontribusi besar meminimalkan kontaminasi makanan yang dapat menimbulkan kasus keracunan akibat makanan yang diproduksi. Pengawasan dan perlindungan rutin terhadap kelaikan fisik higiene sanitasi jasa boga merupakan suatu kewajiban yang dilakukan oleh seluruh usaha yang bergerak di bidang jasa boga.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa Kondisi Bangunan di Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) di Kabupaten Pati dari 36 kantin sekolah yang berjumlah hanya 11,1% memenuhi syarat dan 88,9% tidak memenuhi syarat, Kondisi Fasilitas berjumlah 13,9% memenuhi syarat dan 86,1% tidak memenuhi syarat, Kondisi Peralatan berjumlah hanya 11,1% memenuhi syarat dan 88,9% tidak memenuhi syarat, Kondisi Makanan berjumlah 22,2% memenuhi syarat dan 77,8% yang tidak memenuhi syarat, Kondisi Penjamah berjumlah 72,2% memenuhi syarat dan hanya 27,8% yang tidak memenuhi syarat dan Kondisi Higiene Sanitasi yaitu hanya 25% kantin sekolah yang telah memenuhi syarat, 75% kantin sekolah yang tidak memenuhi syarat, Higiene Sanitasi kantin SMA di Kabupaten Pati nilai hasil rata-rata skor diperoleh 80,25% atau belum memenuhi kelaikan fisik.

Saran

Bagi Kantin Sekolah

Oleh karena itu senantiasa untuk menjaga kebersihan halaman, pembuangan sampah dibuatkan jauh dengan kantin sehingga tidak menimbulkan bau busuk di daerah kantin, membersihkan bagian langit-langit agar terhindar dari kotoran dan sarang laba-laba, dan menambah sarana ventilasi dalam dapur atau kantin supaya ada celah dan terdapat cahaya pada bidang kerja.

Bagi Dinas Kesehatan

Dinas Kesehatan mengupayakan agar dapat mengadakan monitoring dan evaluasi higiene sanitasi secara berkala dan Dinas Kesehatan bekerjasama dengan kepala sekolah untuk mengadakan penyuluhan kesehatan tentang sanitasi makanan di setiap sekolah SMA dan SMK.

DAFTAR PUSTAKA

Anggi.2011. *Higiene Sanitasi dan Kualitas Mikrobiologi pada Makanan di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya*. UNAIR, Surabaya.

- Badan POM RI. 2017. *Kinerja Badan POM dalam Rangka Angka Triwulan III*. Jakarta
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Modul Pelatihan Fasilitator Peningkatan Higiene Sanitasi Pangan di Sekolah*, Jakarta : Dirjen PP dan PL
- Keputusan Menteri Kesehatan RI. 2003. Kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 *tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*.
- Megawati, R. and Caesar, D.L., 2016. ANALISIS HIGIENE PERORANGAN PADA JASABOGA GOLONGAN A1 DI KECAMATAN JUWANA KABUPATEN PATI. *Prosiding HEFA (Health Events for All)*, 1(1).
- Ningsih.2014. *Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang di Sajikan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda*, Jurnal Kesehatan Masyarakat.
- Nugroho.2012. *Kondisi Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin di SMAN 15 Surabaya*. UNAIR, Surabaya.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta: Jakarta
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 *tentang HIGIENE Sanitasi Jasaboga*
- Profil Dinas Kesehatan Kabupaten Pati. 2017. *Inspeksi Kesehatan Lingkungan & Analisa Faktor Resiko Kesehatan Lingkungan Sekolah SMA*. Dinas Kesehatan Pati
- Rahmi, Erin. 2017. *Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo.
- Saputra, Jony. 2016. *Studi Deskriptif Sanitasi Kantin dan Fasilitas Dasar di Lingkungan Sekolah Dasar Pada Wilayah Kerja Puskesmas Ungaran Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang Tahun 2016*. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang
- Septea, Karina. 2016. *Penerapan Higiene Sanitasi Jasaboga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga. Surabaya.
- Syafirah, Sarah. 2012. *Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Mulyorejo*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, Surabaya.
- Valentina. 2015. *Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Tingkat Kepadatan Lalat pada Warung Makan di Pasar Tradisional Kecamatan Tigapanah Kabupaten Karo tahun 2015*. Universitas Sumatera Utara.

**PEDOMAN PENULISAN ARTIKEL PEMAKALAH
SEMINAR KESEHATAN “HEALTH EVENTS FOR ALL”
LPPM STIKES CENDEKIA UTAMA KUDUS**

A. Ketentuan Artikel

Artikel disusun sesuai format baku terdiri dari: Judul Artikel, Nama Penulis, Abstrak (bahasa Inggris), Intisari (bahasa Indonesia), Latar Belakang, Metode, Hasil dan Pembahasan, Kesimpulan dan Saran, Daftar Pustaka.

Naskah maksimal 8 halaman, tulisan Times New Roman ukuran 12 font, ketikan 1 spasi, diketik dalam 1 kolom, jarak tepi 3 cm, dan ukuran kertas A4. Naskah menggunakan bahasa Indonesia baku, setiap kata asing diusahakan dicari padanannya dalam bahasa Indonesia baku, kecuali jika tidak ada, tetap dituliskan dalam bahasa aslinya dengan ditulis italic.

B. Format Penulisan

Judul Naskah

Judul ditulis secara jelas dan singkat dalam bahasa Indonesia yang menggambarkan isi pokok/variabel, maksimum 20 kata. Judul diketik dengan huruf Book Antique, ukuran font 13, bold UPPERCASE, center, jarak 1 spasi.

Nama Penulis

Meliputi nama lengkap penulis utama tanpa gelar dan anggota, disertai nama institusi/instansi, alamat institusi/instansi, kode pos, PO Box, dan e-mail penulis. Data Penulis diketik dengan huruf Times New Roman, ukuran font 11, center, jarak 1 spasi.

Abstrak dan Intisari

Ditulis dalam bahasa Inggris dan bahasa Indonesia, dibatasi 250-300 kata dalam satu paragraf, bersifat utuh dan mandiri. Tidak boleh ada referensi. Abstrak terdiri dari: latar belakang, tujuan, metode, hasil analisa statistik, dan kesimpulan. Disertai kata kunci/keywords.

Intisari dalam Bahasa Indonesia diketik dengan huruf Times New Roman, ukuran font 11, jarak 1 spasi. Abstrak Bahasa Inggris diketik dengan huruf Times New Roman, ukuran font 11, italic, jarak 1 spasi.

Latar Belakang

Berisi informasi secara sistematis/urut tentang: masalah penelitian, skala masalah, kronologis masalah, dan konsep solusi yang disajikan secara ringkas dan jelas.

Metode Penelitian

Berisi tentang: jenis penelitian, desain, populasi, jumlah sampel, teknik sampling, karakteristik responden, waktu dan tempat penelitian, instrumen yang digunakan, serta uji analisis statistik yang digunakan disajikan dengan jelas.

Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian hendaknya disajikan secara berkesinambungan dari mulai hasil penelitian utama hingga hasil penunjang yang dilangkapi dengan

pembahasan. Hasil dan pembahasan dapat dibuat dalam suatu bagian yang sama atau terpisah. Jika ada penemuan baru, hendaknya tegas dikemukakan dalam pembahasan. Nama tabel/diagram/gambar/skema, isi beserta keterangannya ditulis dalam bahasa Indonesia dan diberi nomor sesuai dengan urutan penyebutan teks. Satuan pengukuran yang digunakan dalam naskah hendaknya mengikuti sistem internasional yang berlaku.

Simpulan dan Saran

Kesimpulan hasil penelitian dikemukakan secara jelas. Saran dicantumkan setelah kesimpulan yang disajikan secara teoritis dan secara praktis yang dapat dimanfaatkan langsung oleh masyarakat.

Ucapan Terima Kasih (apabila ada)

Apabila penelitian ini disponsori oleh pihak penyandang dana tertentu, misalnya hasil penelitian yang disponsori oleh KEMENRISTEK DIKTI, DINKES, dsb.

Daftar Pustaka

Sumber pustaka yang dikutip meliputi: jurnal ilmiah, skripsi, tesis, disertasi, dan sumber pustaka lain yang harus dicantumkan dalam daftar pustaka. Sumber pustaka disusun berdasarkan sistem Harvard. Jumlah acuan minimal 10 pustaka (diutamakan sumber pustaka dari jurnal ilmiah yang uptodate 10 tahun sebelumnya).

Nama pengarang diawali dengan nama belakang dan diikuti dengan singkatan nama di depannya. Tanda “&” dapat digunakan dalam menuliskan nama-nama pengarang, selama penggunaannya bersifat konsisten. Cantumkan semua penulis bila tidak lebih dari 6 orang. Bila lebih dari 6 orang, tulis nama 6 penulis pertama dan selanjutnya dkk.

Daftar Pustaka diketik dengan huruf Times New Roman, ukuran font 12, jarak 1 spasi.

C. Tata Cara Penulisan Naskah

Anak Judul : Jenis huruf Times New Roman, ukuran font 12, Bold UPPERCASE

Sub Judul : Jenis huruf Times New Roman, ukuran font 12, Bold, Italic

Kutipan : Jenis huruf Times New Roman, ukuran font 10, italic

Tabel : Setiap tabel harus diketik dengan spasi 1, font 11 atau disesuaikan. Nomor tabel diurutkan sesuai dengan urutan penyebutan dalam teks (penulisan nomor tidak memakai tanda baca titik “.”). Tabel diberi judul dan subjudul secara singkat. Judul tabel ditulis di atas tabel. Judul tabel ditulis dengan huruf Times New Roman dengan font 11, bold (awal kalimat huruf besar) dengan jarak 1 spasi, center. Antara judul tabel dan tabel diberi jarak 1 spasi. Bila terdapat keterangan tabel, ditulis dengan font 10, spasi 1, dengan jarak antara tabel dan keterangan tabel 1 spasi. Kolom didalam tabel tanpa garis vertical. Penjelasan semua singkatan tidak baku pada tabel ditempatkan pada catatan kaki.

Gambar : Judul gambar diletakkan di bawah gambar. Gambar harus diberi nomor urut sesuai dengan pemunculan dalam teks. Grafik maupun

diagram dianggap sebagai gambar. Latar belakang grafik maupun diagram polos. Gambar ditampilkan dalam bentuk 2 dimensi. Judul gambar ditulis dengan huruf Times New Roman dengan font 11, bold (pada tulisan “gambar 1”), awal kalimat huruf besar, dengan jarak 1 spasi, center. Bila terdapat keterangan gambar, dituliskan setelah judul gambar.

Rumus : ditulis menggunakan Mathematical Equation, diketik center