

**FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KUALITAS SARANA SANITASI KANTIN DI UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG TAHUN 2012****Fina Izzatul Chusna** ✉

Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia.

Info Artikel*Sejarah Artikel:*

Diterima Desember 2013

Disetujui Januari 2013

Dipublikasikan Januari 2013

Keywords:

Quality of sanitation facilities

Food handlers

Foodborne diseases

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang tahun 2012. Jenis penelitian ini Explanatory Research dengan pendekatan cross-sectional. Populasi dalam penelitian ini adalah kantin di Universitas Negeri Semarang. Sampel berjumlah 27 kantin. Instrumen yang digunakan yaitu kuesioner dan check list Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat (Fisher). Hasil penelitian ini adalah ada hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan ($p=0,015$), tingkat pendidikan ($p=0,015$), tidak ada hubungan pelatihan ($p=0,402$) dan ada hubungan lingkungan ($p=0,028$) dengan kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang tahun 2012. Bagi pemilik kantin diharapkan dapat melengkapi sarana sanitasi kantin misalnya sarana cuci tangan, sarana cuci alat, sarana pembuangan sampah.

Abstract

The purpose of this study to determine the factors that affect the quality of canteen sanitation in 2012. This type of research is explanatory research with cross-sectional. The population in this study is the cafeteria at the State University of Semarang. Samples of the 27 cafeteria. The instruments used were a questionnaire and a check list of data analysis performed univariate and bivariate (Fisher). The conclusion of this study is relation between the level of knowledge of food handlers ($p = 0.015$), education level ($p = 0.015$), and environment ($p = 0.028$), and no relationship between training ($p = 0.402$) with the quality of sanitation facilities in the University canteen Semarang State in 2012. The suggestion can be given to the owner of the canteen, is expected to complete the canteen sanitation for example hand washing facilities, equipment washing facilities, and waste disposal facilities.

© 2012 Universitas Negeri Semarang

✉ Alamat korespondensi:
Gedung F1 lantai 2 Kampus Sekaran,
Gunungpati, Semarang Indonesia 50229
E-mail: fik-unnes-smg@telkom.net

ISSN 2252-6781

PENDAHULUAN

Masalah makanan merupakan masalah yang harus mendapat perhatian khusus dalam penyelenggaraan kesehatan secara keseluruhan. Hal ini disebabkan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang secara langsung memegang peranan dalam peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia. Untuk itu makanan sebaiknya memenuhi standart kesehatan yaitu aman, sehat, bergizi serta tidak menimbulkan gangguan terhadap penyakit (Titin Agustina, 2005:A1).

Makanan tidak saja bermanfaat bagi manusia, tetapi juga sangat bagi pertumbuhan mikroba patogen oleh karenanya untuk mendapatkan keuntungan maksimal dari makanan perlu dijaga sanitasi makanan. Gangguan kesehatan yang dapat terjadi akibat makanan dapat dikelompokkan menjadi keracunan makanan dan penyakit bawaan makanan (Juli Soemirat Slamet, 2007: 171).

Penyakit yang menonjol dan sering terjadi yang berkaitan dengan penyediaan makanan tidak higienis adalah diare, gastroenteritis dan keracunan makanan. Salah satu penyebab penyakit yang disebabkan oleh makanan adalah racun yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang ada dalam makanan seperti *Staphylococcus*, *Clostridium botulinum*, dan *Clostridium welchii* (Azrul Azwar, 1996: 136)

Dari data yang diperoleh Dinas Kesehatan Kota Semarang data keracunan makanan di Semarang tercatat pada tahun 2006 sebanyak 42 orang, tahun 2007 sebanyak 129 orang, tahun 2008 sebanyak 58 orang, tahun 2009 sebanyak 94 orang, tahun 2010 sebanyak 5 orang. Sedangkan data penyakit yang disebabkan menurutnya hygiene dan sanitasi makanan seperti diare di Semarang angka kejadiannya setiap tahun mengalami peningkatan, pada tahun 2007 ada 27.368 penderita diare, tahun 2008 ada 7.730 penderita diare, tahun 2009 ada 17.791 penderita diare dan tahun 2010 terdapat 22.966 penderita diare.

Indonesia saat ini sedang berupaya mencapai tujuan *Millenium Development Goals* (MDGs) yaitu mengurangi hingga 50% dari jumlah penduduk tanpa akses sanitasi pada tahun 2015. Membaiknya sarana sanitasi di suatu wilayah berarti juga mengurangi penyakit-penyakit akibat buruknya sarana sanitasi di masyarakat yang disebabkan oleh bakteri patogen, jamur, maupun cacing parasit (Sri Winarsih, 2008: 7).

Menurut penelitian yang dilakukan

oleh Arisman tahun 2000 di Palembang dapat disimpulkan bahwa sarana sanitasi berupa lemari makanan yang dipajang di warung dan kantin sebagian besar dalam keadaan tidak tertutup. Kalaupun ada, penutup itu hanya berupa kain bekas gordren tipis yang jarang sekali dirapatkan terutama ketika tamu sedang ramai. Oleh karena itu, beberapa alat dapat dengan mudah mencemari makanan yang dijajakan.

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 katering, kantin, rumah sakit, atau saat jamuan makan atau pesta (Andry Hartono, 2005: 33).

Penelitian terhadap warung makan di Tembalang (Semarang) yang dilakukan oleh Budiyo pada tahun 2008 menyimpulkan bahwa tingkat pengetahuan tentang Hygiene dan sanitasi makanan dari 36 responden penjamah makanan pada 36 warung makan di Tembalang didapat responden dengan tingkat pengetahuan baik sebanyak 13 orang (36,1%) dan tingkat pengetahuan kurang sebanyak 23 orang (63,9%)

Lingkungan kampus Universitas Negeri Semarang merupakan bagian dari wilayah kerja Puskesmas Sekaran. Wilayah kerja Puskesmas Sekaran meliputi Kalisegoro, Ngijo, Patemon, Sekaran dan Sukorejo. Menurut laporan bidang kesehatan lingkungan dan epidemiologi tahun 2012 daerah Sekaran menduduki peringkat pertama dalam angka kesakitan diare yaitu sebanyak 266 kasus. Jumlah warung makan yang ada di Sekaran sebanyak 201. Sedangkan kondisi sanitasi warung makan di lingkungan kampus Universitas Negeri Semarang yang memenuhi syarat pada tahun 2012 sebesar 12% (target 30%) (Laporan pengawasan hygiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan tahun 2012).

Dengan meningkatnya kebutuhan mahasiswa terhadap makanan yang disediakan diluar rumah atau kost – kostan mereka, maka produk – produk yang disediakan oleh kantin yang berada di kawasan kampus sangatlah penting. Kantin merupakan salah satu tempat yang sering dikunjungi baik mahasiswa, dosen maupun pegawai Tata Usaha di Fakultas masing-masing. Kantin yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Hal ini dapat

Tabel 1: Distribusi Responden menurut Umur

No	Mean	Median	Modus
1	45	42	40

Tabel 2: Distribusi Responden menurut Jenis Kelamin

No.	Jenis Kelamin	Jumlah	Prosentase (%)
1.	Laki-laki	3	11,1
2.	Perempuan	24	88,9
Jumlah		27	100

Tabel 3: Distribusi Pendidikan

No.	Pendidikan	Jumlah	Prosentase (%)
1	Sekolah Dasar	10	37
2	Sekolah Menengah	17	63
Jumlah		27	100

Tabel 4: Distribusi Responden menurut Lama Bekerja

No	Mean	Median	Modus
1	4	4	3

Tabel 1 Hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang

Pengetahuan	Kualitas Sarana Sanitasi				Total		Nilai <i>p</i>
	Buruk		Baik		Jumlah	%	
	Jumlah	%	Jumlah	%			
Kurang	5	50	5	50	10	100	0,015
Baik	1	5,9	16	94,1	17	100	

Tabel 2 Hubungan antara pendidikan dengan kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang

Pendidikan	Kualitas Sarana Sanitasi				Total		Nilai <i>p</i>
	Buruk		Baik		Jumlah	%	
	Jumlah	%	Jumlah	%			
Sekolah Dasar	5	50	5	50	10	100	0,015
Sekolah Menengah	1	5,9	16	94,1	17	100	

Tabel 3 Hubungan antara pelatihan dengan kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang

Pelatihan	Kualitas Sarana Sanitasi				Total		Nilai <i>p</i>
	Buruk		Baik		Jumlah	%	
	Jumlah	%	Jumlah	%			
Belum mengikuti	5	20	20	80	25	100	0,402
Pernah mengikuti	1	50	1	50	2	100	

Tabel 4 Hubungan antara lingkungan dengan kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang

Lingkungan	Kualitas Sarana Sanitasi				Total		Nilai <i>p</i>
	Buruk		Baik		Jumlah	%	
	Jumlah	%	Jumlah	%			
Buruk	5	45,5	6	54,5	11	100	0,028
Baik	1	6,3	15	93,7	16	100	

terwujud bila ditunjang dengan tingginya tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang bahaya apa saja yang akan diakibatkan oleh buruknya kualitas sarana sanitasi yang disediakan oleh masing-masing kantin.

Dari hasil observasi awal yang dilakukan tanggal 11 April 2012 diketahui bahwa jumlah Fakultas di Universitas Negeri Semarang berjumlah 8 Fakultas. Setiap Fakultas mempunyai 1-8 kantin yang menyediakan makanan bagi mahasiswa dan karyawan. Setelah mengadakan wawancara pada pemilik kantin di 2 Fakultas yaitu Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam dapat diketahui bahwa sanitasi lingkungan kantin kurang memenuhi syarat kesehatan seperti kepemilikan sarana pembuangan limbah, sarana pembuangan sampah, sarana cuci tangan, sarana cuci alat. Dengan kualitas sarana sanitasi yang seperti ini banyak keluhan yang disampaikan oleh para mahasiswa maupun warga sekitar kampus UNNES, antara lain bau yang diakibatkan sampah yang kurang dikelola dengan baik, banyak lalat akibat penyediaan tempat sampah yang kurang tepat yaitu di kantin hanya disediakan tempat sampah seadanya tidak dilengkapi dengan tutup, tidak disediakan sarana cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun bagi pengunjung kantin.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang "Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Sarana Sanitasi Kantin Di Universitas Negeri Semarang Tahun 2012".

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian analitik yaitu penelitian yang menjelaskan hubungan antar variabel. Metode yang digunakan adalah *Cross sectional*.

Populasi dalam penelitian ini yaitu kantin yang memiliki bangunan tetap yang berada di Universitas Negeri Semarang tahun 2012 yang berjumlah 27 kantin.

Oleh karena besar populasi kurang dari 30 yaitu 27 kantin, maka sampel penelitian ini diambil menggunakan teknik total sampling. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan *check list*.

Uji statistik yang digunakan adalah *Fisher* karena untuk mengetahui hubungan variabel kategorik dengan kategorik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan di Universitas Negeri Semarang (UNNES). UNNES terdiri dari 8 Fakultas antara lain Fakultas Teknik (FT), Fakultas Ilmu Keolahragaan (FIK), Fakultas Ilmu Pendidikan (FIP), Fakultas Hukum, Fakultas Ilmu Sosial (FIS), Fakultas Ekonomi (FE), Fakultas Bahasa dan Seni (FBS), dan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA).

Dari 59 program studi, 34 program studi di antaranya merupakan program studi kependidikan dengan gelar sarjana pendidikan (S.Pd.) bagi lulusannya. Tak hanya pada jenjang sarjana, Unnes juga membuka sejumlah program studi pada jenjang magister (S2) dan program doktor (S3), di samping program diploma (D3).

Di universitas ini dibuka pula pendidikan profesi dan Pendidikan Profesi Guru (PPG). Saat ini Unnes mendidik sekitar 25.000 mahasiswa. Luas wilayah UNNES : 1.444.251 m²

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa rata-rata umur responden yaitu 45 tahun, nilai tengah dari umur responden yaitu 42 tahun, dan responden yang paling banyak diwawancarai yaitu pada umur 40 tahun.

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui dari 27 responden didapatkan hasil bahwa sebagian besar responden dengan jenis kelamin perempuan sebanyak 24 orang (88,9 %), sedangkan pada jenis kelamin laki-laki sebanyak 3 orang (11,1 %).

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa dari 27 responden yang sekolah dasar berjumlah 10 orang (37%) dan responden yang sekolah menengah berjumlah 17 orang (63%).

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa rata-rata lama bekerja responden yaitu 4 tahun, nilai tengah dari lama bekerja responden yaitu 4 tahun, dan responden yang paling banyak diwawancarai yaitu dengan lama bekerja 4 tahun.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang. Hasil ini didasarkan pada uji *Fisher*, diperoleh *p-value* sebesar 0,015 ($p < 0,05$).

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Budiyo (2008: 56) menyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan hygiene dan sanitasi makanan. Hal ini sesuai dengan pernyataan perilaku atau praktik, jika didasari oleh pengetahuan, kesadaran, dan sikap yang positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng. Sebaliknya apabila perilaku itu tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran, maka tidak akan berlangsung lama (Soekidjo Notoatmodjo, 2003: 128).

Dari hasil penelitian di lapangan responden yang mempunyai pengetahuan kurang sebanyak 10 orang atau 37% dan yang mempunyai pengetahuan baik sebanyak 17 orang atau 63%. Semakin baik pengetahuan dari responden tentang pentingnya menjaga kualitas sarana sanitasi kantin maka semakin kecil kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan yang terjadi di kantin. Misalnya pemilik kantin mencuci bahan makanan maupun peralatan memasak dengan menggunakan sabun dan air yang mengalir, seorang penjamah makanan harus memotong kuku jari tangannya secara teratur.

Hasil penelitian ini sesuai dengan yang dikemukakan Andry Hartono (2005: 56) bahwa tingkat pengetahuan yang tinggi tentang hygiene sanitasi makanan akan mempengaruhi para pekerja untuk menerapkan hygiene sanitasi makanan pada saat melakukan proses produksi.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa ada hubungan antara pendidikan dengan kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang. Hasil ini didasarkan pada uji *Fisher*, diperoleh *p-value* sebesar 0,015 ($p < 0,05$).

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Ely Agustina (2006) menyatakan bahwa ada hubungan antara pendidikan dengan praktik hygiene dan sanitasi. Hal ini sesuai teori Andry Hartono (2005: 118) yang menyatakan bahwa penjamah makanan profesional bertanggung jawab atas proses pengolahan makanan yang aman bagi konsumen. Oleh karena itu pendidikan bagi penjamah makanan merupakan kegiatan yang sangat penting. Tanggung jawab pokok untuk melaksanakan pendidikan tersebut terletak pada manajer atau pemilik bisnis makanan. Manajer harus memastikan bahwa hanya penjamah makanan yang terlatih yang dibebankan tanggung jawab untuk menyiapkan makanan. Jika perlu pemilik harus mengatur program pelatihan yang tepat bagi karyawan sebelum mereka ditugaskan untuk menyiapkan makana bagi orang lain atau menyajikannya.

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan dapat diketahui bahwa sebagian besar responden berpendidikan sekolah menengah yaitu SMA dan perguruan tinggi yaitu sebanyak 17 responden atau 63%. Pendidikan merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk mendukung pengetahuan seseorang dalam menerima informasi yang pada akhirnya dapat membentuk perilaku. Sehingga semakin tinggi tingkat pendidikan penjamah makan makanan maka semakin baik juga kualitas sarana sanitasi yang ada di kantin.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pelatihan dengan kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang. Hasil ini didasarkan pada uji *Fisher*, diperoleh *p-value* sebesar 0,402 ($p > 0,05$).

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Dian Andriyani Rahayu (2010) menyatakan bahwa ada hubungan antara pelatihan pekerjaan tentang hygiene sanitasi makanan dengan praktik hygiene sanitasi makanan. Hal ini sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa pelatihan bagi pekerja penting

untuk melatih pekerja dalam melaksanakan sanitasi dasar karena tidak ada yang terjadi dalam pembuatan makanan sampai fasilitas dalam keadaan bersih. Pekerja harus serius, profesional dan berdedikasi dalam memahami kebijakan perusahaan dan peran mereka dalam organisasi. Pelatihan harus berkesinambungan focus pada sanitasi dasar dan peran pekerja dalam menjaga keamanan dan kebersihan makanan (Norman G Marriot dan Robert B Gravani, 2006: 395).

Setelah dilakukan wawancara yang mendalam dengan responden dapat diketahui bahwa alasan ketidakberhasilan pelatihan yang diadakan oleh Dinas Kesehatan Kota Semarang adalah kurangnya minat dari pemilik kantin untuk mengikuti pelatihan tentang sanitasi makanan tersebut. Hal lain yang juga berpengaruh yaitu pemilihan waktu pelatihan yang kurang tepat yaitu di jam-jam aktif untuk bekerja yaitu pada pukul 08.00 WIB sampai selesai. Walaupun pihak Dinas Kesehatan Kota Semarang telah melakukan berbagai hal agar peserta pelatihan tertarik untuk mengikuti pelatihan tersebut yaitu dengan memberikan *door price* bagi 10 peserta yang datang paling awal. Akan tetapi usaha tersebut kurang berhasil dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pentingnya menjaga kualitas sarana sanitasi kantin dalam mengolah makanan. Dari 27 responden yang mengikuti pelatihan hanya 2 orang yaitu 1 orang dari kantin FIK dan 1 orang lagi dari kantin FT. Dapat dilihat perbedaan antara penjamah makanan yang mengikuti pelatihan dengan penjamah makanan yang tidak mengikuti pelatihan. Penjamah makanan yang mengikuti pelatihan mendapatkan pengetahuan yang lebih tentang kualitas sarana sanitasi dibandingkan penjamah makanan yang tidak mengikuti pelatihan. Dapat dilihat dari kondisi lingkungan kantin yang terlihat bersih, penjamah makanan mencuci peralatan dengan cara yang benar yaitu dengan membuang kotoran terlebih dahulu setelah itu menggunakan sabun dan menggunakan minimal 3 bak untuk membilas, mereka juga memperhatikan kebersihan pekerja yaitu menganjurkan pekerja untuk menggunakan celemek saat bekerja, mencuci tangan sebelum bekerja, memotong kuku tangan secara teratur, tidak membiarkan sampah menumpuk sampai sehari-hari minimal pembuangan dilakukan 2 hari sekali.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa ada hubungan antara lingkungan dengan kualitas sarana sanitasi kantin di Universitas Negeri Semarang. Hasil ini didasarkan pada uji *Fisher*, diperoleh *p value* sebesar 0,028 ($p < 0,05$).

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian

yang dilakukan oleh Luwihari Kaisa (2011) menyatakan bahwa ada hubungan antara sanitasi lingkungan terhadap kualitas keamanan makanan pada kantin di SMP Negeri Wilayah kota Pekalongan. Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Soekidjo Notoatmodjo (2007: 169), menyatakan bahwa syarat terpenting untuk lantai adalah tidak berdebu pada musim kemarau dan tidak basah pada musim hujan, karena lantai yang basah atau kering dapat menimbulkan sarang penyakit.

Kondisi lingkungan dapat dilihat dari beberapa hal yaitu halaman kantin yang bersih, tidak ditemukan lalat dan tikus, permukaan lantai yang tidak licin dan mudah dibersihkan, dinding terbuat dari bahan yang kuat, langit-langit berwarna terang dan pencahayaan cukup. Menurut penelitian dapat dilihat bahwa sebagian besar responden memiliki kondisi lingkungan yang buruk sebanyak 19 orang atau 70,4% dan responden yang mempunyai kondisi lingkungan baik sebanyak 8 orang atau 29,6%. Di kantin FIK dapat dilihat bahwa kondisi lingkungannya kurang memadai, misalnya dari dinding-dinding kantin yang tidak terbuat dari bahan yang kuat, dinding hanya terbuat dari papan tipis buat sekat antara kantin satu dengan kantin yang lainnya. Tempat pembuangan sampah yang tidak dilengkapi dengan tutup juga mengakibatkan timbunan sampah sampai keluar kemana-mana. Sampah yang berceceran mengakibatkan lingkungan kantin terlihat kurang bersih. Lantai juga tidak terbuat dari bahan kedap air. Sehingga lantai susah untuk dibersihkan setiap harinya.

Semakin baik kondisi sanitasi lingkungan, maka semakin baik pula kualitas sarana sanitasinya. Hal ini sesuai dengan teori Soekidjo Notoatmodjo (2007: 165), yang menyatakan bahwa kesehatan lingkungan adalah suatu kondisi atau keadaan lingkungan yang optimum sehingga berpengaruh positif terhadap terwujudnya status kesehatan yang optimum pula.

SIMPULAN

Ada hubungan antara pengetahuan, pendidikan dan lingkungan dengan kualitas sarana sanitasi kantin. Tidak ada hubungan antara pelatihan dengan kualitas sarana sanitasi kantin.

UCAPAN TERIMAKASIH

Dosen beserta Staf Akademisi Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang yang telah membantu dalam penyelesaian penelitian ini.

Rektor Universitas Negeri Semarang, Prof

Dr. Sudijono Sastroatmodjo, atas ijin penelitian yang telah diberikan.

Dekan Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang, Drs. Harry Pramono, M.Si.

Ketua Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Keolahrgaan Universitas Negeri Semarang, Dr. dr. Oktia Woro KH, M.Kes.

Seluruh pemilik kantin di Universitas Negeri Semarang, yang menjadi responden dalam penelitian ini, atas kerjasama dan waktu yang telah diberikan.

Bapak dan Ibu yang telah memberikan semangat, kasih sayang, dukungan baik moril maupun materiil dan do'a demi keberhasilan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Andry Hartono. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan*. Jakarta: EGC.

Azrul Azwar. 1996. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: PT Mutiara Sumber Widya

Budiyono. 2008. *Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan di Tembalang Kota Semarang tahun 2009*. Diakses 17 April 2012.

Depkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/*

SK/V/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga (<http://dinkes.sulsel.go.id/new/images/pdf/Peraturan/kmk%20persyaratan%20hygiene%20jasaboga%20715-2003.pdf>). Diakses 15 April 2012.

Depkes RI. 2006. *Higiene Perorangan*. Jakarta.

Depkes RI. 2006. *Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan*. Jakarta.

Dian Andriyani Rahayu. 2010. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Higiene Sanitasi Makanan Pada Industri Makanan Rumah Tangga di Kelurahan Bulu Lor Semarang Semarang tahun 2010*. Skripsi. IKM UNNES.

Ely Agustina. 2006. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Unit Swadana Kudus*. Skripsi. FKM UNDIP.

Juli Soemirat Slamet. 2007. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Gajahmada University Press.

Luwihari Kaisa. 2011. *Hubungan Antara Sanitasi Lingkungan dan Hygiene Personal dengan Kualitas Keamanan Makanan pada Kantin Sekolah di SMP Negeri Wilayah Kota Pekalongan*. Skripsi. IKM UNNES.

Soekidjo Notoatmodjo. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta

Soekidjo Notoatmodjo. 2007. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta: Rineka Cipta.

Sri Winarsih. 2008. *Pengetahuan Sanitasi*