



Sanitation And Hygiene Of Food Stalls In The Dehasen University Of Bengkulu

Sanitasi Dan Higienitas Warung Makan Di Lingkungan Universitas Dehasen Bengkulu

Ogi Wijaya Kesuma, Methatias Ayu Moulina, Hesti Nur'aini

^{1,2,3)}Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹⁾ dangogicool@gmail.com, ²⁾ methatiasayu@unived.ac.id, ³⁾ hestinuraini@unived.ac.id

How to Cite :

Kesuma. O. W., Moulina. M. A., Nur'aini. H. (2025). Sanitasi Dan Higienitas Warung Makan Di Lingkungan Universitas Dehasen Bengkulu. Jurnal Multidisiplin. 2(2).

ARTICLE HISTORY

Received [28 Oktober 2025]

Revised [01 Desember 2025]

Accepted [03 Desember 2025]

KEYWORDS

Surveys, Food, Environment.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Higienitas dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan dini setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit. Penelitian ini dilakukan pada warung-warung makan yang ada di lingkungan kampus 1 dan 2 Universitas Dehasen Bengkulu dalam radius 200 meter. Jumlah warung makan yang ada di lingkungan kampus 1 sebanyak 25 warung makan, sedangkan jumlah warung makan yang ada di lingkungan kampus 2 sebanyak 10 warung makan. Total keseluruhan terdapat 35 warung makan yang berada di lingkungan Universitas Dehasen Bengkulu yang diteliti. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif untuk mencapai tujuan penelitian. Metode pengukuran dalam penelitian ini menggunakan skala dikotomi yang hanya memiliki 2 pilihan jawaban yaitu ya dan tidak. Dalam perhitungan data, peneliti menggunakan analisa skala Guttman. Penerapan sanitasi pada warung makan sudah sangat baik yaitu sebesar 95% namun pada penerapan higienitas hanya 69% dan ini tergolong kategori baik dan tetap butuh peningkatan serta perbaikan. Tingkat kepuasan responden terhadap penerapan sanitasi dan higienitas warung makan di lingkungan Kampus Universitas Dehasen Bengkulu sangat baik. Dari 105 responden tingkat kepusannya sebesar 94%.

ABSTRACT

Hygiene and sanitation are actions or efforts to improve cleanliness and health through early maintenance of every individual and the environmental factors that influence them, so that individuals are protected from the threat of disease-causing germs. This research was conducted on eateries within a 200-meter radius of campus 1 and 2 of Universitas Dehasen Bengkulu. There are a total of 25 eateries in the vicinity of campus 1, while there are 10 eateries in the vicinity of campus 2. In total, there are 35 eateries within the university environment that were studied. This research used a descriptive quantitative method to achieve its objectives. The measurement method in this research used a dichotomous scale that only has 2 answer choices: yes and no. In calculating the data, the researcher used Guttman scale analysis. The application of sanitation in eateries is very good at 95%, but the application of hygiene is only 69%, which falls into the good category and still requires improvement and enhancement. The level of satisfaction of respondents towards the application of sanitation and hygiene in eateries at Universitas Dehasen Bengkulu environment is very good. Out of 105 respondents, the satisfaction rate is 94%.

PENDAHULUAN

Higienitas dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit (Depkes RI, 2005). Menurut Kusmayadi (2007) terdapat 4 (empat) hal penting yang menjadi prinsip higienitas dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan makanan. Semua itu dapat terkontaminasi mikroba karena beberapa hal, diantaranya adalah menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja, perabotan bersih dan lain-lainnya serta makanan disimpan tanpa ditutup sehingga serangga dan tikus dapat menjangkaukannya serta pengolahan makanan yang sakit atau terkena penyakit.

Higienitas sanitasi makanan jajanan merupakan upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan yang perlu dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Prabu, 2008). Pemahaman lain mengenai higienitas sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kepada kegiatan usaha kesehatan hidup manusia, maka sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang diperlukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut disajikan dan siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat. Pengelolaan higienitas sanitasi menjadi penting karena berhubungan dengan bagaimana makanan, orang, tempat atau perlengkapan yang ada dapat dengan mudahnya menimbulkan penyakit dan berbahaya bagi umum. Higienitas sanitasi sangat penting dipahami oleh para penjaja atau penjual makanan yang menjajakan makanannya di masyarakat (Kemenkes RI, 2011).

Penyedia makanan ini banyak sekali ditemui pada fasilitas-fasilitas lingkungan umum seperti pusat perbelanjaan, perkantoran, sekolah dan perguruan tinggi, juga tempat hiburan. Salah satu fasilitas umum yang memiliki area penjaja penyedia makanan adalah perguruan tinggi atau perguruan tinggi, biasanya disebut kantin. Kantin melayani kebutuhan makan bagi mahasiswa maupun karyawan yang bekerja di perguruan tinggi tersebut. Sayangnya seringkali pengelolaan higienitas sanitasi di kantin masih dirasa kurang penting dan belum sepenuhnya menjadi bagian dari pengelolaan pada perguruan tinggi. Padahal tanpa disadari akibat yang ditimbulkan apabila pengelolaan kantin tidak baik, dapat berdampak pada kesehatan lingkungan (Kemenkes RI, 2003).

Kampus sebagai salah satu institusi pendidikan memiliki sarana penjualan makanan berupa warung makan yang khusus disediakan untuk mahasiswa, dosen dan staf administrasi. Keberadaan warung makan sebagai tempat pengolahan makanan pada lingkungan universitas bertujuan untuk memudahkan terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi mahasiswa, dosen dan staf administrasi sehingga dengan demikian diharapkan terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman yang terlindungi dan terjamin kesehatannya agar tercipta tenaga kerja yang produktif. Mahasiswa sebagai penerus bangsa haruslah mendapatkan makanan yang layak yaitu makanan yang bersih dan terbebas dari kontaminasi cemaran-cemaran yang berbahaya (Kemenkes RI, 2003).

Mahasiswa di perguruan tinggi memang tidak hanya membeli makanan yang tersedia di kantin perguruan tinggi saja, mereka dapat membeli makanan di sekitar perguruan tinggi yang bersangkutan yang pengelolaannya tentu diluar kewenangan manajemen perguruan tinggi tersebut. Tetapi kantin di suatu perguruan tinggi menjadi tanggung jawab dari perguruan tinggi tersebut, seperti diatur dalam keputusan menteri kesehatan RI nomor 715 tahun 2003. Menurut peraturan tersebut, yang disebut makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. Pengelola kantin perguruan tinggi dalam hal ini disebut pengelola sentra adalah orang atau badan yang bertanggung jawab untuk mengelola tempat kelompok pedagang makanan jajanan (Kemenkes RI, 2003).

LANDASAN TEORI

Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kepada kegiatan usaha kesehatan hidup manusia, maka sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang diperlukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari



segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut disajikan dan siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat. Pengelolaan higienitas sanitasi menjadi penting karena berhubungan dengan bagaimana makanan, orang, tempat atau perlengkapan yang ada dapat dengan mudahnya menimbulkan penyakit dan berbahaya bagi umum. Higienitas sanitasi sangat penting dipahami oleh para penjaja atau penjual makanan yang menjajakan makanannya di masyarakat (Kemenkes RI, 2011).

Penyedia makanan ini banyak sekali ditemui pada fasilitas-fasilitas lingkungan umum seperti pusat perbelanjaan, perkantoran, sekolah dan perguruan tinggi, juga tempat hiburan. Salah satu fasilitas umum yang memiliki area penjaja penyedia makanan adalah perguruan tinggi atau perguruan tinggi, biasanya disebut kantin. Kantin melayani kebutuhan makan bagi mahasiswa maupun karyawan yang bekerja di perguruan tinggi tersebut. Sayangnya seringkali pengelolaan higienitas sanitasi di kantin masih dirasa kurang penting dan belum sepenuhnya menjadi bagian dari pengelolaan pada perguruan tinggi. Padahal tanpa disadari akibat yang ditimbulkan apabila pengelolaan kantin tidak baik, dapat berdampak pada kesehatan lingkungan (Kemenkes RI, 2003).

Kampus sebagai salah satu institusi pendidikan memiliki sarana penjualan makanan berupa warung makan yang khusus disediakan untuk mahasiswa, dosen dan staf administrasi. Keberadaan warung makan sebagai tempat pengolahan makanan pada lingkungan universitas bertujuan untuk memudahkan terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi mahasiswa, dosen dan staf administrasi sehingga dengan demikian diharapkan terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman yang terlindungi dan terjamin kesehatannya agar tercipta tenaga kerja yang produktif. Mahasiswa sebagai penerus bangsa haruslah mendapatkan makanan yang layak yaitu makanan yang bersih dan terbebas dari kontaminasi cemaran-cemaran yang berbahaya (Kemenkes RI, 2003).

Universitas Dehasen Bengkulu merupakan salah satu Perguruan Tinggi Swasta (PTS) di Provinsi Bengkulu dengan jumlah mahasiswa yang cukup banyak yang berasal dari berbagai daerah. Mayoritas mahasiswa yang ada di Universitas Dehasen Bengkulu berasal dari daerah-daerah sekitar Provinsi Bengkulu dan sebagian berasal dari luar Provinsi Bengkulu. Kebanyakan dari mereka tinggal di rumah kos dan sebagian ada juga yang tinggal bersama sanak keluarga yang ada di Kota Bengkulu. Dengan kesibukan kuliah yang ada terkadang membuat mereka tidak sempat lagi untuk memasak di kosan mereka dan kebanyakan dari mahasiswa makan di warung makan yang ada di sekitaran kampus. Peranan kantin sangat besar dalam memenuhi kebutuhan konsumsi para mahasiswa namun kebersihan dan kesehatan makanan sangatlah penting di perhatikan karena berpengaruh terhadap kesehatan mahasiswa. Maka dari itu sangat penting untuk mengetahui dan meneliti mengenai sanitasi dan higienitas dari lingkungan warung makan yang ada di sekitar Universitas Dehasen Bengkulu.

METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah bahan survei yaitu kuisisioner. Pengambilan data menggunakan metode observasi dan membagikan kuisisioner kepada pemilik atau karyawan warung makan dan konsumennya. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat survei dan kuisisioner berupa kertas, pulpen, borang kuisisioner serta handphone sebagai alat mengambil gambar. Penelitian ini akan dilakukan di bulan Januari - April 2024, bertempat di lingkungan kampus 1 dan 2 Universitas Dehasen Bengkulu dalam radius 200 meter. Penelitian ini dilakukan dalam beberapa tahapan :

1. Identifikasi warung makan yang terdapat di lingkungan kampus 1 dan 2 Universitas Dehasen Bengkulu. Untuk mengidentifikasi jumlah warung makan di Universitas Dehasen Bengkulu dilakukan dengan survei yaitu eksplorasi di lingkungan kampus 1 dan 2 Universitas Dehasen Bengkulu dalam radius 200 meter.
2. Identifikasi hal-hal yang harus diperbaiki pada sanitasi dan higienitas warung makan yang ada di lingkungan kampus 1 dan 2 Universitas Dehasen Bengkulu dalam radius 200 meter. Untuk mengidentifikasi penerapan sanitasi dan higienitas warung makan yang ada dengan cara survei yaitu memperhatikan lingkungan warung makan, cara penyajian, pelayanan dan dengan cara wawancara terhadap pengelola warung makan mengenai sanitasi dan higienitas yang ada di warung makan tersebut.
3. Analisis tingkat kepuasan dan kenyamanan pelanggan terhadap sanitasi dan higienitas pada warung makan yang ada di lingkungan kampus 1 dan 2 Universitas Dehasen Bengkulu dalam radius 200 meter dengan wawancara langsung dan memberikan kuisisioner pada pelanggan terhadap sanitasi dan higienitas lingkungan warung makan.

Metode Analisis

Penelitian ini menggunakan kuantitatif deskriptif untuk mencapai tujuan penelitian. Metode pengukuran dalam penelitian ini menggunakan skala dikotomi yang hanya memiliki 2 pilihan jawaban yaitu ya dan tidak. Dalam perhitungan data, peneliti menggunakan analisa skala Guttman.

Analisa skala Guttman dihitung menggunakan rumus :

$$\text{Persentase} = \frac{\sum \text{jawaban "ya"} \times 100\%}{\sum \text{jawaban kuesioner}}$$

Dengan ketentuan :

0% – 20%	= Sangat Tidak Baik
21% – 40%	= Tidak Baik
41% – 60%	= Kurang Baik
61% – 80%	= Baik
81% – 100%	= Sangat Baik

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan sanitasi pada warung makan di lingkungan kampus Universitas Dehasen Bengkulu dari 35 warung makan yang ada dapat dilihat hasilnya pada Tabel 1.

Tabel 1. Penerapan sanitasi warung makan di lingkungan Universitas Dehasen Bengkulu

Indikator Penilaian Sanitasi yang Diterapkan	Ya	Tidak
Memiliki kotak sampah, sapu dan kain pel	35	-
Memiliki dapur khusus yang bersih dan terpisah dari tempat pembeli	35	-
Memiliki tempat cuci piring	35	-
Memiliki tempat cuci tangan	35	-
Memiliki kamar mandi	23	12
Memiliki selokan atau saluran air pembuangan	35	-
Memiliki tempat penyimpanan makan khusus	35	-

Berdasarkan tabel 1 terdapat 16 karyawan dan 19 pemilik warung makan yang menjadi responden untuk penerapan sanitasi pada warung makan yang ada di lingkungan kampus Universitas Dehasen Bengkulu. Namun terdapat 12 warung makan yang tidak memiliki kamar mandi, dengan alasan karena memang warung makan yang mereka sewah tidak dilengkapi dengan fasilitas kamar mandi dan mereka tidak berjualan sampai larut malam, hanya berjualan dari pagi sampai sore saja.

Sebagian pemilik warung makan menggunakan kamar mandi yang terdapat di dalam kampus dan sebagian menggunakan kamar mandi yang terdapat di masjid terdekat. Tingkat penerapan sanitasi pada warung makan yang ada di lingkungan kampus Universitas Dehasen Bengkulu sebesar 95% dan ini mengidentifikasi bahwa penerapannya sangat baik. Penerapan higienitas pada warung makan di lingkungan kampus Universitas Dehasen Bengkulu dari 35 warung makan yang ada dapat dilihat hasilnya pada Tabel 2.

Tabel 2. Penerapan Higienitas Di Warung Makan Lingkungan Universitas Dehasen Bengkulu

Indikator Penilaian Sanitasi Yang Diterapkan	Sudah Menerapkan	Belum Menerapkan
Menggunakan masker	16	19
Menggunakan sarung tangan	3	33
Menggunakan celemek	35	-
Menggunakan penutup rambut	28	7
Menggunakan seragam khusus	6	28
Mencuci tangan dengan bersih	35	-
Selalu membersihkan peralatan dan lingkungan	35	-

Berdasarkan tabel 2 terdapat 16 karyawan dan 19 pemilik warung makan yang menjadi responden untuk penerapan higienitas pada warung. Hal-hal yang harus di perbaiki pada sanitasi dan higienitas warung makan di lingkungan Universitas Dehasen Bengkulu yaitu ketersediaan peralatan- peralatan



penunjang kebersihan dan penjagaan kebersihan dalam proses pengelolaan makanan maupun pada lingkungan warung makan secara keseluruhan.

Perlunya memakai pakaian yang bersih, menggunakan peralatan-peralatan yang bersih dan senantiasa membersihkan lingkungan warung makan, menggunakan masker, sarung tangan dan penutup rambut saat proses pengolahan dan penyajian makanan. Lingkungan warung makan harus terbebas dari asoma tidak sedap maupun cemaran udara dari dapur maupun dari kendaraan. Penampilan makanan harus menarik dan harus

Penilaian penerapan sanitasi dan higienitas pada warung makan di lingkungan kampus Universitas Dehasen Bengkulu dalam radius wilayah 200 meter. Terdapat 35 warung makan yang diteliti dan masing-masing warung makan akan di ambil 3 sampel untuk ditanyai pembelinya berdasarkan indikator-indikator penilaian yang telah di buat dalam bentuk kuisioner. Dapat dilihat hasilnya pada tabel berikut.

Tabel 3. Penilaian Higienitas & Sanitasi Oleh Konsumen Di Kampus

Indikator Penilaian	Ya	Tidak
Makanan yang dijual bersih	105	-
Makanan yang dijual enak	103	2
Makanan yang dijual memiliki tampilan yang menarik	98	7
Lingkungan warung makan bersih dan rapi	102	3
Lingkungan warung makan terbebas dari aroma tidak sedap dan lalat	96	9
Pelayanan dari pihak warung makan baik dan rama	104	1
Peralatan yang digunakan terbebas dari minyak yang menempel dan aroma sabun	94	11
Karyawan berpakaian bersih dan rapi	87	18

Berdasarkan tabel 3 terdapat 105 orang responden, terdapat 29 responden perempuan dan 76 responden laki-laki. Responden yang menjawab ya pada kuisioner mereka beralasan bahwa apa yang mereka rasakan sudah baik, mulai dari kebersihan, keramahan pengelola warung makan, cita rasa dan kenyamanan. Kemudian dari 105 orang responden yang di minta mengisi kuisioner tersebut terdapa 60 responden dari kalangan mahasiswa yang terdiri dari 42 laki-laki serta 18 wanita dan sisanya dari kalangan pelajar, guru, pedagang, kurir, maxim, mekanik, buruh bangunan serta ibu rumah tangga.

Terdapat beberapa saran dan masukan dari para responden terhadap warung makan, diantaranya harus menjaga kebersihan lingkungan dan peralatan, menjaga citarasa, perbaikan penampilan makannan, keramahan dalam pelayanan dan penampilan karyawan/pemilik warung makan yang harus bersih dan rapi. Penilaian dari responden mengenai sanitasi pada warung makan yang ada di lingkungan kampus sebesar 94% dan ini mengidentifikasi bahwa penerapan sanitasi dan higienitas warung makan di lingkungan Universitas Dehasen Bengkulu sangat baik.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Penerapan sanitasi dan higienitas pada warung makan di lingkungan Universitas Dehasen Bengkulu sudah sangat baik. Penerapan sanitasi itu sudah sangat baik yaitu sebesar 95% namun pada penerapan higienitas hanya 64% dan ini tergolong kategori baik dan tetap butuh peningkatan serta perbaikan. Tingkat kepuasan responden terhadap penerapan sanitasi dan higienitas warung makan di lingkungan Kampus Universitas Dehasen Bengkulu sangat baik dengan tingkat kepuasan sebesar 94%. memiliki cita rasa yang enak.
2. Hal-hal yang harus di perbaiki pada sanitasi dan higienitas warung makan di lingkungan Universitas Dehasen Bengkulu yaitu ketersediaan peralatan- peralatan penunjang kebersihan dan penjagaan kebersihan dalam proses pengelolaan makanan maupun pada lingkungan warung makan secara keseluruhan. Perlunya memakai pakaian yang bersih, menggunakan peralatan-peralatan yang bersih dan senantiasa membersihkan lingkungan warung makan, menggunakan masker, sarung tangan dan penutup rambut saat proses pengolahan dan penyajian makanan. Lingkungan warung makan harus terbebas dari asoma tidak sedap maupun cemaran udara dari dapur maupun dari kendaraan. Penampilan makanan harus menarik dan harus memiliki cita rasa yang enak.
3. Tingkat kepuasan responden terhadap penerapan sanitasi dan higienitas warung makan di lingkungan Kampus Universitas Dehasen Bengkulu sangat baik dengan tingkat kepuasan sebesar 94%.

Saran

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian dengan menggunakan metode yang berbeda untuk mendeskripsikan sanitasi dan higienitas pada warung makan dengan menambah variabel

pada responden mulai dari jenis kelamin, jenjang usia, tingkat pendidikan dan pekerjaan. Perlu juga diteliti lebih lanjut mengenai sanitasi bahan baku, peralatan dan lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Depkes RI, 2007. Persyaratan Sanitasi dan Higienitas Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Ditjen PPM dan PLP.
- Depkes RI, 2005. Pendoman Sanitasi dan Higienitas. Jakarta: Ditjen PPM dan PLP.
- Depkes RI, 2004. Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Kedokteran EGC.
- Kemenkes RI, 2011. Higienitas Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Ditjen Bina Gizi Kesehatan Masyarakat.
- Kemenkes RI, 2006. Pengantar kesehatan lingkungan. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Kusmayadi. 2007. Prinsip Higienitas dan Sanitasi Makanan. Yogyakarta: Politeknik Yogyakarta.
- Prabu, 2008. Higienitas dan Sanitasi Makanan Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta. UGM.