

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG**  
**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

Laporan Tugas Akhir, Juli 2024

**Jessyca Aulya Putri**

Gambaran Higiene Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri 1 Wonodadi Kabupaten  
Lampung Selatan Tahun 2024

Viii + 53 Halaman + 11 Tabel + 2 Gambar + 3 Lampiran

**RINGKASAN**

Higiene Sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit serta gangguan Kesehatan. Sering sekali higiene dan sanitasi diabaikan terutama dilingkungan sekolah

Penelitian ini dilakukan dengan metode observasi menggunakan checklist guna memperoleh data melalui pengamatan langsung pada objek yang diteliti yaitu Kantin Sekolah Dasar Negeri 1 Wonodadi. Pada metode observasi penelitian ini dilakukan pengamatan langsung dengan turun di lapangan untuk mendapatkan permasalahan yang akan diteliti

Penjamah Makanan yang meliputi Kesehatan Penjamah pada 3 kantin, semua kantin memenuhi syarat (100%) Perilaku Penjamah semua kantin memenuhi syarat (100%). Atribut Penjamah tidak ada kantin yang memenuhi syarat (0%). Sarana Air Bersih Semua kantin memenuhi syarat (100%). Tempat Sampah tidak ada kantin yang memenuhi syarat (0%). Untuk Higiene Sanitasi yang meliputi Penyimpanan Bahan Makanan semua kantin memenuhi syarat (100%) untuk penyimpanan bahan makanan kering, namun tidak ada kantin yang memiliki penyimpanan makanan basah yang memadai, Penyajian Makanan satu kantin memenuhi syarat (33,3%). Peralatan Makanan yang memenuhi syarat yaitu 2 kantin (66,7%).

Kata Kunci : Higiene sanitasi, Kantin sekolah, Penjamah makanan  
Daftar Bacaan : (2010-2023)

**TANJUNG KARANG HEALTH POLYTECHNIC**  
**DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

*Final Project Report, July 2024*

**Jessyca Aulya Putri**

*Overview of Canteen Sanitation Hygiene at Wonodadi 1 Public Elementary School,  
South Lampung Regency in 2024*

*Viii + 53 Pages + 11 Tables + 2 Figures + 3 Attachments*

**ABSTRACT**

*Hygiene Food sanitation is an effort to control factors in food, people, places and equipment that can cause disease and health problems. Hygiene and sanitation are often neglected, especially in the school environment*

*This research was carried out using the observation method using a checklist to obtain data through direct observation of the object under study, namely the Wonodadi 1 State Elementary School Canteen. In this research observation method, direct observation is carried out by going out in the field to find out the problems to be researched*

*Food Handlers which includes Handler Health in 3 canteens, all canteens meet the requirements (100%) Handler Behavior in all canteens meets the requirements (100%). Handler Attribute there is no canteen that meets the requirements (0%). Clean Water Facilities All canteens meet the requirements (100%). Waste bins do not have canteens that meet the requirements (0%). For Sanitary Hygiene which includes Food Storage, all canteens meet the requirements (100%) for dry food storage, but no canteen has adequate wet food storage, one canteen's Food Serving meets the requirements (33.3%). Food equipment that meets the requirements is 2 canteens (66.7%).*

*Keywords: Sanitary hygiene, school canteen, food handlers*

*Reading List: (2010-2023)*