



ARTIKEL RISET

URL artikel:<http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig1176>

KEAMANAN PANGAN KANTIN SEKOLAH BERDASARKAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) DI DESA PENYARINGAN, KECAMATAN MENDOYO

Ni Putu Wini Diah Pradnyani¹, Ida Ayu Eka Padmiari¹, Ni Made Yuni Gumala¹

¹Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar

email:winiidiahpradnyani@gmail.com

ABSTRACT

Food delivery is an activity of providing diverse food and meeting the safety, quality and nutrition requirements for public consumption. School canteen is a place of school where all school residents can buy snacks, both in the form of ready meals and processed foods. The purpose of this study was to determine the School Canteen Food Safety Based on the Food Safety Score (SKP) in Penyaringan Village, Mendoyo District, Jembrana Regency. Food safety is an effort to prevent the possibility of biological, chemical and other contaminants, which disturb, harm and endanger human health. Food safety score (SKP) is a score or value that illustrates the feasibility of food for consumption. The research variable is the Food Safety Score (SKP) which consists of 4 components, namely the Selection and Storage of Food Materials (PPB), Cooking Hygiene (HGP), Food Processing (PBM), Food Distribution (DPM). This study was an observational study with a cross-sectional approach in a school canteen in Penyaringan Village, Mendoyo District, Jembrana District in November 2019. The population in this study was elementary, junior and senior high school canteens in the Penyaringan Village area, Mendoyo District, Jembrana Regency amounts to 13 Canteens. Respondent identity data obtained through interviews using the form of identity and food safety score is done by direct observation using the food safety score assessment form. Data were analyzed descriptively from food safety scores (SKP). Based on the results of the interpretation of the Food Safety Score (SKP) it can be seen that as many as 30.8% school canteens are included in the medium category with the results of the interpretation of the Food Safety Score (SKP) values of 93.43% - 95.57% and 69.20% the school canteen is included in the vulnerable category, but it is safe to consume with its interpretation of the Food Safety Score (SKP) of 77.37% - 86.29%. To maintain the quality and cleanliness of food in the school canteen, canteen guards should always maintain hygiene and occupational health. The most characteristics of canteen guards in the age group of 46 - 55 years is 50%, while the most selling time is 11-20 years, namely 55.6%. The average food safety score (SKP) obtained is 0.8525 (85.25%). Included in the category of food safety are vulnerable, but safe for consumption.

Keywords: school canteen, hygiene, and food safety score (SKP)

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Makhluk hidup memerlukan makanan untuk bertahan hidup, berkembang dan tumbuh. Makanan adalah kebutuhan pokok yang selalu dan harus terpenuhi untuk menunjang segala aktifitas karena sebagai sumber energi yang dibutuhkan tubuh. Asupan makan yang salah dapat menyebabkan terganggunya sistem kerja tubuh yang dapat menghambat aktifitas fisik seseorang⁽¹⁾. Selama tahun 2017 tercatat sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan oleh 34 BB/BPOM di seluruh Indonesia. Laporan tersebut diperoleh dari Dinas Kesehatan Propinsi maupun Kabupaten/Kota di 34 Propinsi. Dilaporkan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5293 orang, sedangkan kasus KLB keracunan pangan (*case*) yang dilaporkan sebanyak 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Berdasarkan data tersebut diketahui nilai *Attack Rate* (AR) sebesar 38,56%

dan *Case Fatality Rate (CFR)* sebesar 0,15%. *Attack Rate* merupakan jumlah kasus pada periode KLB dibagi dengan jumlah yang mengkonsumsi dikalikan 100. *Case Fatality Rate* merupakan jumlah korban meninggal dibagi jumlah kasus selama periode KLB dikali dengan 100. Penyebab KLB Keracunan Pangan tahun 2017 pada lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%) kejadian. KLB keracunan pangan di lembaga pendidikan paling banyak terjadi di SD/MI 9 kejadian dan SPM/MTs 6 kejadian⁽²⁾.

Kasus kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Makanan dilaporkan sebanyak 5 SD di Provinsi Bali. 1 di Kabupaten Klungkung, 1 di Kabupaten Bangli, 1 di Kabupaten badung, dan 2 di Kabupaten Jembrana. Petugas Loka Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Singaraja menemukan beberapa kantin di Jembrana masih tidak layak. Dikarenakan lokasi serta kondisi ruangan kantin belum standar layak bersih dan aman dan pedagang dalam menyajikan jajanan belum higienis. Sidak ini menasar jajanan sekaligus melakukan uji bahan berbahaya. Dari kecurigaan mengandung bahan atau zat berbahaya adalah makanan atau minuman yang memiliki corak warna mencolok yang dicurigai mengandung bahan berbahaya seperti boraks, formalin, rhodamin B maupun pewarna tekstil untuk mengantisipasi kejadian keracunan akibat makanan dan minuman yang dijual di kantin⁽³⁾.

Tujuan

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui Keamanan Pangan Kantin Sekolah Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana. Tujuan khusus dari penelitian ini adalah mengidentifikasi Karakteristik Kantin Sekolah yang ada di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana, mengukur Skor Keamanan Pangan (SKP) Kantin Sekolah di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana, menggambarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Kantin Sekolah di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross-sectional* di kantin sekolah yang ada di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana pada Januari – Maret 2020. Populasi pada penelitian ini adalah kantin sekolah SD, SMP dan SMA yang ada di wilayah Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana berjumlah 13 Kantin. Sampel penelitian ini adalah kantin sekolah dengan kriteria inklusi yaitu kantin sekolah SD, SMP, dan SMA yang ada di wilayah Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, kabupaten Jembrana, petugas kantin yang hadir saat penelitian, kantin yang berjualan lebih dari 1 tahun dengan bersedia menandatangani persetujuan setelah penjelasan (PSP), sedangkan kriteria eksklusi yaitu kantin yang tidak berada di halaman sekolah. Pengumpulan data menggunakan form identitas dengan mencatat nama, tanggal lahir/umur, agama, jenis kelamin, dan lama berjualan dan pengamatan langsung dengan mencatat hasil pengamatan di dalam form penilaian skor keamanan pangan. Data diolah dengan menjumlahkan nilai tiap komponen skor keamanan pangan yang didapat lalu menghitung skor keamanan pangan untuk menetapkan kriteria skor keamanan pangan.

HASIL

Penyaringan adalah desa yang berada di Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali, Indonesia. Desa ini dibagi atas 13 banjar. Memiliki 11 sekolah yang terdiri dari 9 Sekolah Dasar, 1 Sekolah Menengah Pertama dan 1 Sekolah Menengah Atas. Masing – masing sekolah dasar, sekolah menengah pertama dan sekolah menengah atas memiliki 1 kantin. Untuk kantin SMP memiliki nama yaitu Kantin Smart dan Kantin SMA memiliki nama Mandiri Sejahtera selain itu SMA juga memiliki 2 stand penjualan yaitu Bakso Joni dan Es Rai.

Kisaran umur lebih dari separuh penjaga kantin berumur 36 – 45 tahun yaitu 7 sampel (53,8%) dan paling sedikit berumur lebih dari 55 tahun yaitu 1 sampel (7,7%). Sebaran jenis kelamin sebagian besar sampel adalah perempuan yaitu sebanyak 12 sampel (92,3%) dan laki-laki sebanyak 1 sampel

(7,7%). Sebaran lama berjualan lebih dari separuh penjaga kantin yang berjualan 1 – 10 tahun yaitu 8 sampel (61,5%) dan paling sedikit penjaga kantin yang berjualan 11 – 20 tahun yaitu 5 sampel (38,5%).

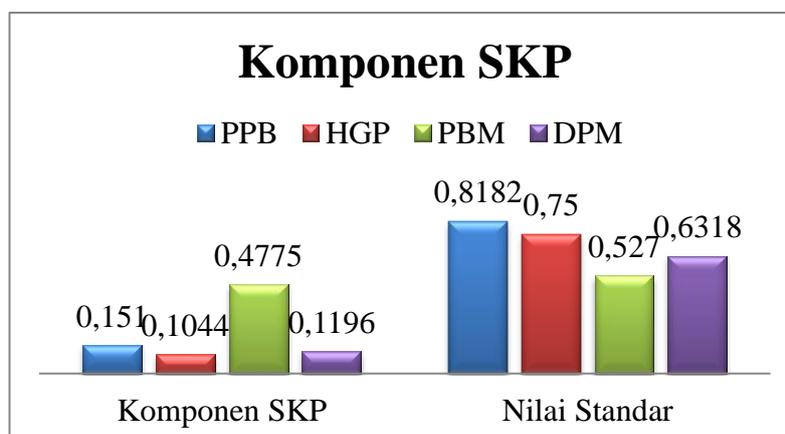
Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah pangan yang dikategorikan baik apabila nilai SKP sebesar 0,9703 atau 97,03% dikategorikan sedang apabila memiliki nilai 0,9332- 0,9702 atau 93,32 - 97,02%. Dikategorikan rawan, Tetapi aman dikonsumsi apabila nilai SKP berkisar antara 0,6217 - 0,9331 atau 62,71 - 93,32% dan dikategorikan rawan, tidak aman dikonsumsi bila nilai SKP <0,6217 atau 62,1%. Dari hasil beberapa penilaian dengan menggunakan form SKP (Skor Keamanan Pangan) masih ada beberapa aspek yang belum diperhatikan dalam menjaga keamanan pangan itu sendiri. Dimana aspek pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) yang diteliti pada kantin sekolah yang ada di Desa Penyaringan masih ada yang tidak memperhatikan bahan makanan langsung terkena sinar matahari (22,7%) dan penggunaan bahan yang tidak segar (4,5%). Pada aspek higiene pemasak (HGP) masih banyak penjamah makan/ para pedagang tidak menggunakan penutup kepala untuk menyanggah keringat atau meminimalisir terjadinya rambut yang masuk pada masakan (65%), tidak mencuci tangan setelah atau sebelum melakukan pengolahan makanan (65%), tidak mencuci tangan dengan sabun sesudah dari WC (20%). Ketika bersin menghadap ke makanan (10%) dan tidak memperhatikan kebersihan kuku (15%).

Hal tersebut jika tidak diperhatikan akan terjadi kontaminasi silang tercemarnya bakteri. Untuk di pengolahan bahan makanan (PBM) pada saat penelitian terlihat jelas beberapa kantin sekolah masih memiliki tempat yang kurang bersih (11,7%), belum memperhatikan kebersihan peralatan memasak (11,7%), alat memasak setelah dicuci hanya di lap dan digunakan lagi (11,7%), tempat sampah yang tersedia tidak yang tertutup (16,9%), makanan yang telah matang didiamkan terlalu lama sebelum diangkat menyebabkan adanya bakteri (2,6%), serta memegang makanan dengan tangan telanjang atau tidak menggunakan sendok atau alat penjepit makanan (9,1%). Untuk di distribusi makanan (DPM) hal yang harus diperhatikan yaitu pada saat menyajikan dan membagikan makanan ke konsumen harus mencuci tangan dan tangan dalam keadaan bersih (47,4%), tidak memegang makanan secara langsung tanpa menggunakan alat (47,4%) sehingga ketercemarnya bakteri akan semakin rendah. Berdasarkan Hasil Perhitungan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada kantin 1 sampai 13, beberapa kantin memiliki skor yang sama yaitu kantin 1 dan 4 dengan skor 0,9557, kantin 2 dan 3 dengan skor 0.9343, kantin 6 dan 7 dengan skor 0.8176 serta kantin 11 dan 13 dengan skor 0.7819.

Tabel 7
Sebaran Kantin Berdasarkan Rata-rata Skor Keamanan Pangan (SKP)

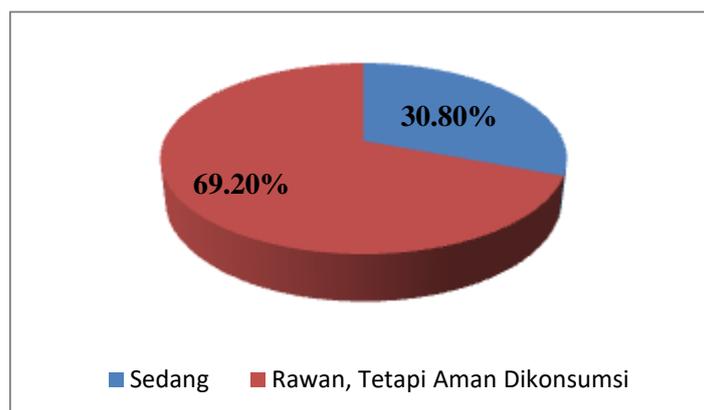
Kantin	Hasil	%	Kategori
1	0.9557	95.57	Sedang
2	0.9343	93.43	Sedang
3	0.9343	93.43	Sedang
4	0.9557	95.57	Sedang
5	0.8108	81.08	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi
6	0.8176	81.76	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi
7	0.8176	81.76	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi
8	0.8395	83.95	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi
9	0.8620	86.20	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi
10	0.8180	81.80	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi
11	0.7819	78.19	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi
12	0.7737	77.37	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi
13	0.7819	78.19	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi
Total	11.083	1108.3	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi
Rata-rata	0.8525	85.25	Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi

Berdasarkan sebaran rata-rata skor keamanan pangan dari segi kantin dengan Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP), menunjukkan hasil rata-rata skor keamanan pangan (SKP) kantin sekolah yang ada di Desa Penyaringan yaitu 0,8525 yang masuk dalam kategori keamanan pangan Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi.



Gambar 2. Sebaran komponen SKP

Gambar 2 menunjukkan dari segi komponen Skor Keamanan Pangan (SKP) menunjukkan komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) dibawah standar yaitu 0,1510 dari standar 0,8182. Komponen Higiene Pemasak (HGP) dibawah standar yaitu 0,1044 dari standar 0,7500. Komponen Pengolahan Bahan Makanan (PBM) dibawah standar yaitu 0,4775 dari standar 0,5270. Komponen Distribusi Makanan (DPM) dibawah standar yaitu 0.1196 dari standar 0.6318.



Gambar 3. Sebaran Interpretasi Skor Keamanan Pangan (SKP)

Gambar 3 menunjukkan hasil interpretasi Skor Keamanan Pangan (SKP) kantin sekolah dapat dilihat bahwa sebanyak 4 (30,8%) kantin sekolah termasuk dalam kategori sedang dengan hasil interpretasi nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) nya yaitu 93,43% - 95,57% dan 9 (69,20%) kantin sekolah termasuk dalam kategori rawan, Tetapi aman dikonsumsi dengan nilai interpretasi Skor Keamanan Pangan (SKP) nya yaitu 77,37% - 86,29%.

Tabel 8
Sebaran Skor Keamanan Pangan berdasarkan umur penjaga kantin

Variabel	Kategori	Sedang		Rawan, tetapi aman dikonsumsi		Total	
		f	%	f	%	f	%
Umur (tahun)	26 – 35 tahun	0	0	3	33,3	3	23,1
	36 – 45 tahun	1	25	6	66,7	7	53,8
	46 – 55 tahun	2	50	0	0	2	15,4
	> 55 tahun	1	25	0	0	1	7,7
Total		4	100	9	100	13	100

Berdasarkan tabel tabel 8 dapat dilihat bahwa dari 13 sampel terdapat kategori sedang terbanyak pada golongan umur 46 – 55 tahun yaitu 2 sampel (50%) dan kategori Rawan, tetapi aman dikonsumsi terbanyak pada golongan umur 36 – 45 tahun yaitu 6 sampel (66,7%).

Tabel 9
Sebaran Skor Keamanan Pangan berdasarkan lama berjualan

Variabel	Kategori	Sedang		Rawan, tetapi aman dikonsumsi		Total	
		f	%	f	%	f	%
Lama Berjualan	1 – 10 tahun	4	100	4	44,4	8	61,5
	11 – 20 tahun	0	0	5	55,6	5	38,5
Total	4	100	9	100	13	100	

Berdasarkan tabel tabel 9 dapat dilihat bahwa dari 13 sampel terdapat kategori sedang terbanyak pada lama berjualan 1 – 10 tahun yaitu 4 sampel (100%) dan kategori Rawan, tetapi aman dikonsumsi terbanyak pada lama berjualan 11 – 20 tahun yaitu 5 sampel (55,6%).

PEMBAHASAN

Pangan merupakan suatu kebutuhan dasar utama bagi manusia untuk dapat mempertahankan hidup, oleh karena itu kecukupan pangan bagi setiap orang pada setiap waktu merupakan hak azazi yang harus dipenuhi (Ismet,2007;Suryana, 2008).Menurut Riolita (2014), penjamah makanan sebagian besar menerapkan higiene sanitasi dalam penanganan bahan makanan sehingga kadang terpelihara dengan baik dan terkadang tidak terpelihara dengan baik, tergantung dari tingkat pendidikan dan pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan. Menurut Anwar yang dikutip oleh Nurlaela (2011), pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *foodborne diseases* yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme patogen.

Dari hasil penelitian Sekolah yang ada di Desa Penyaringan masing- masing sekolah dasar, sekolah menengah pertama dan sekolah menengah atas memiliki 1 kantin. Untuk kantin SMP memiliki nama yaitu Kantin Smart dan Kantin SMA memiliki nama Mandiri Sejahtera. Selain kantin sekolah, SMA juga memiliki 2 stand penjualan yaitu Bakso Joni dan Es Rai. Dari penelitian yang dilakukan pada 13 kantin sekolah yang ada di Desa Penyaringan, berdasarkan umur, sebagian besar penjaga kantin berumur 36 – 45 tahun yaitu 7 sampel (53,8%) dan paling sedikit berumur lebih dari 55 tahun yaitu 1 sampel (7,7%). Berdasarkan sebaran jenis kelamin sebagian besar sampel adalah perempuan yaitu sebanyak 12 sampel (92,3%) dan laki-laki sebanyak 1 sampel (7,7%). Berdasarkan lamanya berjualan sebagian besar penjaga kantin berjualan 1 – 10 tahun yaitu 8 sampel (61,5%) dan paling sedikit 11 – 20 tahun yaitu 4 sampel (38,5%).

Dari hasil penelitian segi kantin berdasarkan rata- rata Skor Keamanan Pangan (SKP), menunjukkan pada 13 kantin sekolah yang ada di Desa Penyaringan, rata-rata skor keamanan pangan (SKP) yang didapat yaitu 0,8525 (85,25%). Yang masuk dalam kategori keamanan pangan yaitu Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi. Dari hasil penelitian dari segi komponen Skor Keamanan Pangan (SKP) menunjukkan komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) dibawah standar yaitu 0,1510 dari standar 0,8182. Komponen Higiene Pemasak (HGP) dibawah standar yaitu 0,1044 dari standar 0,7500. Komponen Pengolahan Bahan Makanan (PBM) dibawah standar yaitu 0,4775 dari standar 0,5270. Dan komponen Distribusi Makanan (DPM) dibawah standar yaitu 0.1196 dari standar 0.6318. Dari hasil tersebut, komponen Higiene Pemasak (HGP) adalah komponen terendah diantara keempat komponen Skor Keamanan Pangan (SKP). Penilaian terhadap personal higiene pemasak (HGP) menunjukkan bahwa penjamah makanan menggunakan alat bantu selama proses memasak maupun menyiapkan makanan. Tetapi untuk penggunaan celemek, masker, sarung tangan dan penutup kepala masih banyak penjamah makanan yang tidak menggunakan. Hal ini dapat dibuktikan dengan hasil observasi bahwa masih terdapat penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek, sarung tangan maupun masker dalam proses mengolah makanan, kemungkinan dikarenakan penjamah kurang nyaman dalam menggunakan alat tersebut pada proses pengolahan makanan. Selain

itu, juga tidak memperhatikan hal-hal kecil yang bisa berdampak besar dalam kebersihan makanan seperti kebersihan kuku yang tidak dijaga, tidak melakukan etika batuk dan bersin yang baik dan benar, tidak cuci tangan setelah dari kamar mandi. Oleh karena itu maka penilaian terhadap hygiene pemasak (HGP) mendapat skor dibawah standar.

Dari hasil penelitian interpretasi Skor Keamanan Pangan (SKP) sebanyak 4 (30,8%) kantin sekolah termasuk dalam kategori sedang dengan hasil interpretasi Skor Keamanan Pangan (SKP) nya yaitu 93,43% - 95,57% dan 9 (69,20%) kantin sekolah termasuk dalam kategori rawan, Tetapi aman dikonsumsi dengan hasil interpretasi Skor Keamanan Pangan (SKP) nya yaitu 77,37% - 86,29%. Dari hasil penelitian menurut umur dan kriteria skor keamanan pangan (SKP), dari 13 sampel terdapat kategori sedang terbanyak pada golongan umur 46 – 55 tahun yaitu 2 sampel (50%) dan kategori Rawan, tetapi aman dikonsumsi terbanyak pada golongan umur 36 – 45 tahun yaitu 6 sampel (66,7%). Sedangkan hasil penelitian menurut lama berjualan dan kriteria skor keamanan pangan (SKP), dari 13 sampel terdapat kategori sedang terbanyak pada lama berjualan 1 – 10 tahun yaitu 4 sampel (100%) dan kategori Rawan, tetapi aman dikonsumsi terbanyak pada lama berjualan 11 – 20 tahun yaitu 5 sampel (55,6%).

Dari Variabel Skor Keamanan Pangan (SKP) yang meliputi 4 aspek diatas rata-rata hasil interpretasinya masih dalam kategori baik dan sedang itu menunjukkan bahwa jika komponen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), hygiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM) dan distribusi makanan (DPM) sudah baik maka akan menghasilkan kualitas makanan yang baik pula sehingga untuk terjadinya kontaminasi bakteri rendah. Menurut penelitian Cahyaningsih (2009), terdapat pengaruh antara mencuci tangan sebelum bekerja dan tidak mencuci tangan dengan sabun setelah dari kamar mandi dengan kuman. Hal ini sangat berkaitan dengan tersedianya fasilitas mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun serta perilaku hygiene penjamah makanan. Fasilitas sanitasi yang baik harus tersedia dalam menunjang kegiatan produksi makanan. Tindakan ini harus dilakukan dalam upaya pemeliharaan higienesantasi pekerja. Kebersihan tangan sangatlah penting bagi penjamah makanan. Tangan yang kotor atau terkontaminasi pada penjamah makanan dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, *feses*, atau sumber lainnya ke air yang digunakan saat mencuci makanan atau peralatan makan yang tersentuh. Oleh karena itu mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun sebelum melakukan pekerjaan merupakan suatu keharusan. Pencucian tangan, meskipun tampaknya merupakan kegiatan ringan dan sering dianggap remeh, terbukti cukup efektif dalam upaya mencegah kontaminasi pada makanan. Pencucian sebaiknya dilakukan memakai sabun yang mengandung anti bakteri karena lebih efektif membunuh kuman dibandingkan sabun biasa.

SIMPULAN DAN SARAN

Dari penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa : Karakteristik penjaga kantin sekolah yang ada di Desa Penyaringan terbanyak pada golongan umur 46 – 55 tahun yaitu 2 (50%) Sedangkan lama berjualan terbanyak 11 – 20 tahun yaitu 5 (55,6%). Rata-rata skor keamanan pangan (SKP) yang didapat yaitu 0,8525 (85,25%). Yang masuk dalam kategori keamanan pangan yaitu Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi dan Skor Keamanan Pangan (SKP) kantin sekolah sebanyak 4 (30,8%) kantin sekolah termasuk dalam kategori sedang dengan hasil interpretasi nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) nya yaitu 93,43% - 95,57% dan 9 (69,20%) kantin sekolah termasuk dalam kategori rawan, Tetapi aman dikonsumsi dengan nilai interpretasi Skor Keamanan Pangan (SKP) nya yaitu 77,37% - 86,29%.

Pihak Sekolah sebaiknya meningkatkan pengawasan kinerja atau perilaku penjaga kantin, dan pemeliharaan pada bangunan kantin, makanan yang terdapat pada kantin dan memperhatikan kebersihan lingkungan kantin serta melakukan kerjasama dengan Dinas Kesehatan untuk pembinaan penjamah makanan. Perlu adanya peningkatan pemantauan dan pengecekan kantin sekolah oleh puskesmas setempat dan juga peningkatan pengetahuan tentang Higiene pemasak dengan melakukan penyuluhan *hygiene* sanitasi makanan dan kantin sehat untuk pemenuhan gizi sesuai standar kesehatan, agar kantin tersebut dapat menyediakan makanan dan minuman sehat, bergizi, pengolahannya higienis, sanitasi baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Ida Ayu Eka Padmiari, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ni Made Yuni Gumala, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing, mengarahkan dan memberikan saran serta petunjuk dalam pembuatan tugas akhir. Ketua Jurusan Gizi, Ketua Program Studi Prodi Diploma Tiga Gizi, beserta dosen dan staff atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan. Keluarga dan teman – teman yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir.

DAFTAR PUSTAKA

1. Widyastuti, E., R. Claudia, T. Estiasih, dan D. W. Ningtyas. (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.), Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 16 No. 1 : 9-20.
2. BPOM RI. 2017. Laporan Tahunan 2017 Badan POM Tahun 2017. Jakarta. Diakses pada 2 Januari 2020, dari
3. BPOM DENPASAR. 2018. Laporan Tahunan 2018 Badan POM Tahun 2018. Denpasar. Diakses pada 2 Januari 2020, dari