

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Gambaran Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan pada kantin di 12 Perguruan Tinggi Islam yang berada di kota Medan. Jumlah kantin yang diteliti berjumlah 22 kantin dengan kode Kantin 1 (K1), Kantin 2 (K2), Kantin 3 (K3), Kantin 4 (K4), Kantin 5 (K5), Kantin 6 (K6), Kantin 7 (K7), Kantin 8 (K8), Kantin 9 (K9), Kantin 10 (K10), Kantin 11 (K11), Kantin 12 (K12), Kantin 13 (K13), Kantin 14 (K14), Kantin 15 (K15), Kantin 16 (K16), Kantin 17 (K17), Kantin 18 (K18), Kantin 19 (K19), Kantin 20 (K20), Kantin 21 (K21), Kantin 22 (K22).

Tabel 4.1 Kode Perguruan Tinggi Islam dan Kode Kantin

Kode Perguruan Tinggi Islam	Kode Kantin
PTI 1 (UIN-SU)	K1 (Kantin 1)
	K2 (Kantin 2)
	K3 (Kantin 3)
	K4 (Kantin 4)
	K5 (Kantin 5)
	K6 (Kantin 6)
	K7 (Kantin 7)
	K8 (Kantin 8)
	K9 (Kantin 9)
	K10 (Kantin 10)
PTI 2 (UMSU)	K11 (Kantin 11)

	K12 (Kantin 12)
PTI 3 (UMN AL-WASHLIYAH)	K13 (Kantin 13)
PTI 4 (UNIVA)	K14 (Kantin 14)
PTI 5 (UISU)	K15 (Kantin 15)
PTI 6 (UNUSU)	K16 (Kantin 16)
PTI 7 (UNDHAR)	K17 (Kantin 17)
PTI 8 (UTND)	K18 (Kantin 18)
PTI 9 (UMA)	K19 (Kantin 19)
PTI 10 (UNPAB)	K20 (Kantin 20)
PTI 11 (STAI AL-HIKMAH)	K21 (Kantin 21)
PTI 12 (STAIS MEDAN)	K21 (Kantin 22)

4.2 Distribusi Frekuensi *Hygiene* Sanitasi Kantin

4.2.1 Analisis *Hygiene* Sanitasi Kantin

Tabel 4.2 Analisis *Hygiene* Sanitasi Kantin

	f	%
Memenuhi Syarat	22	100.0
Tidak Memenuhi Syarat	0	0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.2 berdasarkan analisis hygiene kantin di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang memenuhi syarat hygiene sanitasi (100%). Hasil didapatkan dari penilaian lembar observasi analisis hygiene sanitasi kantin dengan cara pengukuran

yaitu apabila jawaban “Ya” diberikan nilai 1 dan apabila jawaban “Tidak” diberikan nilai 0. Kriteria hasil akhir penilaian adalah 0-31 untuk Tidak Memenuhi Syarat dan 32-62 untuk Memenuhi Syarat. Hasil penilaian terdapat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4.3 Hasil Penilaian dari Lembar Observasi Analisis *Hygiene Sanitasi* Kantin

Kode Kantin	Hasil Penilaian dari Lembar Observasi Analisis <i>Hygiene Sanitasi</i> Kantin	
	√	X
K1	55	7
K2	55	7
K3	55	7
K4	55	7
K5	53	9
K6	58	4
K7	57	5
K8	53	9
K9	55	7
K10	55	7
K11	58	4
K12	58	4
K13	59	3
K14	53	9
K15	56	6
K16	55	7
K17	57	5
K18	54	8
K19	55	7
K20	56	6

K21	56	6
K22	56	6

√ : Ya

X : Tidak

Dari tabel 4.3 berdasarkan analisis hygiene kantin di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin pada 62 pertanyaan didapatkan pada K1 terdapat 55 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 7 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K2 terdapat 55 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 7 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada kantin K3 terdapat 55 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 7 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada kantin K4 terdapat 55 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 7 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K5 terdapat 53 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 9 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K6 terdapat 58 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 4 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K7 terdapat 57 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 5 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K8 terdapat 53 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 9 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K9 terdapat 55 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 7 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K10 terdapat 55 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 7 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K11 terdapat 58 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 4 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K12 terdapat 58 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 4 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K13 terdapat 59 pertanyaan yang memenuhi syarat

dan 3 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K14 terdapat 53 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 9 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K15 terdapat 56 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 6 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K16 terdapat 55 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 7 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K17 terdapat 57 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 5 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K18 terdapat 54 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 8 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K19 terdapat 55 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 7 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K20 terdapat 56 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 6 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K21 terdapat 56 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 6 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat, pada K22 terdapat 56 pertanyaan yang memenuhi syarat dan 6 pertanyaan yang tidak memenuhi syarat.

4.2.2 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Kantin (Lokasi dan bangunan)

Tabel 4.4 Distribusi Lokasi dan bangunan A1

Bangunan kantin dapat melindungi makanan dan minuman dari pencemaran	f	%
TIDAK	16	72.7
YA	6	27.3
Total	22	100.0

Dari tabel 4.4 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria bangunan kantin dapat melindungi makanan dan minuman dari pencemaran di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 6 kantin yang bangunan kantinnya dapat melindungi makanan dan minuman dari pencemaran (27.3%) dan 16 kantin yang bangunan kantinnya tidak dapat melindungi makanan dan minuman dari pencemaran (72.7%).

Tabel 4.5 Distribusi Lokasi dan bangunan A2

Letak kantin jauh dari tempat pembuangan sampah	f	%
TIDAK	8	36.4
YA	14	63.6
Total	22	100.0

Dari tabel 4.5 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria letak kantin jauh dari tempat pembuangan sampah di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang letak kantinnya jauh dari tempat pembuangan sampah (100.0%).

Tabel 4.6 Distribusi Lokasi dan bangunan A3

Ada tempat untuk toilet/jamban	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.6 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria ada tempat untuk toilet/jamban di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang ada tempat untuk toilet/jamban (100.0%).

Tabel 4.7 Distribusi Lokasi dan bangunan A4

Ada tempat penyimpanan bahan makanan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.7 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria ada tempat penyimpanan bahan makanan di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang ada tempat penyimpanan bahan makanan (100.0%).

Tabel 4.8 Distribusi Lokasi dan bangunan A5

Ada tempat penyimpanan peralatan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.8 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria ada tempat penyimpanan peralatan di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang ada tempat penyimpanan peralatan (100.0%).

Tabel 4.9 Distribusi Lokasi dan bangunan A6

Ada tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan)	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.9 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria ada tempat tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan) di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang ada tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan) (100.0%).

Tabel 4.10 Distribusi Lokasi dan bangunan A7

Ada tempat sampah	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.10 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria ada tempat sampah di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang ada tempat sampah (100.0%).

Tabel 4.11 Distribusi Lokasi dan bangunan A8

Terdapat petugas kantin yang khusus menangani pembayaran	f	%
TIDAK	15	68.2
YA	7	31.8
Total	22	100.0

Dari tabel 4.11 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria terdapat petugas kantin yang khusus menangani pembayaran di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 7 kantin yang terdapat petugas kantin yang khusus

menangani pembayaran (31.8%) dan 15 kantin yang tidak terdapat petugas kantin yang khusus menangani pembayaran (68.2%).

Tabel 4.12 Distribusi Lokasi dan bangunan A9

Lantai kantin terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.12 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria ada tempat sampah di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang ada tempat sampah (100.0%).

Tabel 4.13 Distribusi Lokasi dan bangunan A10

Lantai kantin selalu disapu/dibersihkan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.13 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria lantai kantin selalu disapu/dibersihkan di

perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang lantai kantinnya selalu disapu/dibersihkan (100.0%).

Tabel 4.14 Distribusi Lokasi dan bangunan A11

Dinding bersih, rata dan kedap air	f	%
TIDAK	9	40.9
YA	13	59.1
Total	22	100.0

Dari tabel 4.14 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria dinding bersih ,rata dan kedap air di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 13 kantin yang dinding kantinnya bersih ,rata dan kedap air (59.1%) dan 9 kantin yang dinding kantinnya tidak bersih, rata dan kedap air (40.9%).

Tabel 4.15 Distribusi Lokasi dan bangunan A12

Ventilasi tersedia dan berfungsi dengan baik		
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.15 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria ventilasi tersedia dan berfungsi dengan

baik di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang ventilasi tersedia dan berfungsi dengan baik (100.0%).

Tabel 4.16 Distribusi Lokasi dan bangunan A13

Pencahayaan tersebar merata di setiap ruangan dan tidak menyilaukan (intensitas cahaya 10 fc)		
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.16 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria pencahayaan tersebar merata di setiap ruangan dan tidak menyilaukan (intensitas cahaya 10 fc) di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang pencahayaan tersebar merata di setiap ruangan dan tidak menyilaukan (intensitas cahaya 10 fc) (100.0%).

Tabel 4.17 Distribusi Lokasi dan bangunan A14

Atap tidak bocor dan cukup landai		
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.17 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria atap tidak bocor dan cukup landai di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang atapnya tidak bocor dan cukup landai (100.0%).

Tabel 4.18 Distribusi Lokasi dan bangunan A15

Terdapat pintu dan terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.18 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria terdapat pintu dan terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang terdapat pintu dan terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan (100.0%).

Tabel 4.19 Distribusi Lokasi dan bangunan A16

Dijumpai vektor penyebar penyakit (lalat, nyamuk, kecoa)		
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.19 berdasarkan observasi hygiene sanitasi lokasi dan bangunan kantin dengan kriteria dijumpai vektor penyebar penyakit (lalat, nyamuk, kecoa) di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang dijumpai vektor penyebar penyakit (lalat, nyamuk, kecoa) (100.0%).

4.2.3 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Kantin (Fasilitas sanitasi)

Tabel 4.20 Distribusi Fasilitas sanitasi B1

Air yang dipergunakan bersumber dari air bersih/PAM	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.20 berdasarkan observasi hygiene sanitasi fasilitas sanitasi kantin dengan kriteria air yang dipergunakan bersumber dari air bersih/PAM di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang mempergunakan air yang bersumber dari air bersih/PAM (100.0%).

Tabel 4.21 Distribusi Fasilitas sanitasi B2

air bersih yang tersedia tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.21 berdasarkan observasi hygiene sanitasi fasilitas sanitasi kantin dengan kriteria air bersih yang tersedia tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang air bersih yang tersedia tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa (100.0%).

Tabel 4.22 Distribusi Fasilitas sanitasi B3

saluran limbah berjalan dengan lancar	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.22 berdasarkan observasi hygiene sanitasi fasilitas sanitasi kantin dengan kriteria saluran limbah berjalan dengan lancar di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang saluran limbah berjalan dengan lancar (100.0%).

Tabel 4.23 Distribusi Fasilitas sanitasi B4

limbah dari hasil pengolahan makanan dibuang ke saluran limbah yang tertutup dan kedap air	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.23 berdasarkan observasi hygiene sanitasi fasilitas sanitasi kantin dengan kriteria limbah dari hasil pengolahan makanan dibuang ke saluran limbah yang tertutup dan kedap air di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang limbah dari hasil pengolahan makanan dibuang ke saluran limbah yang tertutup dan kedap air (100.0%).

Tabel 4.24 Distribusi Fasilitas sanitasi B5

Terdapat toilet yang bersih	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.24 berdasarkan observasi hygiene sanitasi fasilitas sanitasi kantin dengan kriteria terdapat toilet yang bersih di perguruan

tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang terdapat toilet yang bersih (100.0%).

Tabel 4.25 Distribusi Fasilitas sanitasi B6

Toilet terdapat sabun dan air bersih yang cukup	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.25 berdasarkan observasi hygiene sanitasi fasilitas sanitasi kantin dengan kriteria terdapat toilet terdapat sabun dan air bersih yang cukup di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang toilet terdapat sabun dan air bersih yang cukup (100.0%).

Tabel 4.26 Distribusi Fasilitas sanitasi B7

letak toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makanan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.26 berdasarkan observasi hygiene sanitasi fasilitas sanitasi kantin dengan kriteria letak toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makanan di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang letak toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makanan (100.0%).

Tabel 4.27 Distribusi Fasilitas sanitasi B8

letak toilet pria dan toilet wanita terpisah	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.27 berdasarkan observasi hygiene sanitasi fasilitas sanitasi kantin dengan kriteria letak toilet pria dan toilet wanita terpisah di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang letak toilet pria dan toilet wanita terpisah (100.0%).

Tabel 4.28 Distribusi Fasilitas sanitasi B9

tempat sampah yang disediakan dibuat dari bahan yang kedap air	f	%
TIDAK	6	27.3
YA	16	72.7
Total	22	100.0

Dari tabel 4.28 berdasarkan observasi hygiene sanitasi fasilitas sanitasi kantin dengan kriteria tempat sampah yang disediakan dibuat dari bahan yang kedap air di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang tempat sampah yang disediakan dibuat dari bahan yang kedap air (100.0%).

Tabel 4.29 Distribusi Fasilitas sanitasi B10

Pengangkutan sampah dilakukan maksimal setiap dalam 24 jam	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.29 berdasarkan observasi hygiene sanitasi fasilitas sanitasi kantin dengan kriteria pengangkutan sampah dilakukan maksimal setiap dalam 24 jam di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang pengangkutan sampah dilakukan maksimal setiap dalam 24 jam (100.0%).

4.2.4 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Kantin (Dapur, ruang makan dan gudang makanan)

Tabel 4.30 Distribusi Dapur, ruang makan dan gudang makanan C1

Dapur selalu dalam keadaan yang bersih	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.30 berdasarkan observasi hygiene sanitasi dapur, ruang makan dan gudang makanan kantin dengan kriteria dapur selalu dalam keadaan yang bersih di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang dapur selalu dalam keadaan yang bersih (100.0%).

Tabel 4.31 Distribusi Dapur, ruang makan dan gudang makanan C2

Dapur jauh dari toilet	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.31 berdasarkan observasi hygiene sanitasi dapur, ruang makan dan gudang makanan kantin dengan kriteria dapur jauh dari toilet di

perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang dapur jauh dari toilet (100.0%).

Tabel 4.32 Distribusi Dapur, ruang makan dan gudang makanan C3

ruang makan terdapat kursi dan meja kantin dibuat dari bahan yang baik	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.32 berdasarkan observasi hygiene sanitasi dapur, ruang makan dan gudang makanan kantin dengan kriteria ruang makan terdapat kursi dan meja kantin dibuat dari bahan yang baik di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang ruang makan terdapat kursi dan meja kantin dibuat dari bahan yang baik (100.0%).

Tabel 4.33 Distribusi Dapur, ruang makan dan gudang makanan C4

Kursi dan meja selalu dibersihkan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.33 berdasarkan observasi hygiene sanitasi dapur, ruang makan dan gudang makanan kantin dengan kriteria kursi dan meja selalu dibersihkan di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang kursi dan meja selalu dibersihkan (100.0%).

Tabel 4.34 Distribusi Dapur, ruang makan dan gudang makanan C5

tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan di gudang makanan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.34 berdasarkan observasi hygiene sanitasi dapur, ruang makan dan gudang makanan kantin dengan kriteria tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan di gudang makanan di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan di gudang makanan (100.0%).

4.2.5 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Kantin (Bahan makanan dan makanan jadi)

Tabel 4.35 Distribusi Bahan makanan dan makanan jadi D1

Pemilihan keadaan bentuk dan fisik makanan dalam keadaan baik	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.35 berdasarkan observasi hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria pemilihan keadaan bentuk dan fisik makanan dalam keadaan baik di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang pemilihan keadaan bentuk dan fisik makanan dalam keadaan baik (100.0%).

Tabel 4.36 Distribusi Bahan makanan dan makanan jadi D2

Membeli bahan makanan di tempat yang telah diizin dan terdaftar	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.36 berdasarkan observasi hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria membeli bahan makanan di tempat yang telah diizin dan terdaftar di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang membeli bahan makanan di tempat yang telah diizin dan terdaftar (100.0%).

Tabel 4.37 Distribusi Bahan makanan dan makanan jadi D3

Menggunakan bahan tambahan makanan yang aman dikonsumsi	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.37 berdasarkan observasi hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria menggunakan bahan tambahan makanan yang aman dikonsumsi di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang menggunakan bahan tambahan makanan yang aman dikonsumsi (100.0%).

Tabel 4.38 Distribusi Bahan makanan dan makanan jadi D4

Bahan makanan yang digunakan tidak kadaluarsa	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.38 berdasarkan observasi hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria bahan makanan yang digunakan tidak kadaluarsa di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang bahan makanan yang digunakan tidak kadaluarsa (100.0%).

Tabel 4.39 Distribusi Bahan makanan dan makanan jadi D5

Bahan makanan yang digunakan bersih dan jauh dari kuman penyakit	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.39 berdasarkan observasi hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria bahan makanan yang digunakan bersih dan jauh dari kuman penyakit di perguruan tinggi islam

kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang bahan makanan yang digunakan bersih dan jauh dari kuman penyakit (100.0%).

Tabel 4.40 Distribusi Bahan makanan dan makanan jadi D6

Memiliki wadah khusus untuk mengangkut makanan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.40 berdasarkan observasi hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria memiliki wadah khusus untuk mengangkut makanan di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang memiliki wadah khusus untuk mengangkut makanan (100.0%).

Tabel 4.41 Distribusi Bahan makanan dan makanan jadi D7

Menyediakan makanan yang menyehatkan seperti sayur-sayur, jus, buah-buahan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.41 berdasarkan observasi hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria menyediakan makanan yang menyehatkan seperti sayur-sayur, jus, buah-buahan di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang menyediakan makanan yang menyehatkan seperti sayur-sayur, jus, buah-buahan (100.0%).

Tabel 4.42 Distribusi Bahan makanan dan makanan jadi D8

Sebagian besar makanan berasa manis	f	%
TIDAK	22	100.0
YA	0	0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.42 berdasarkan observasi hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria sebagian besar makanan berasa manis di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang tidak terdapat sebagian besar makanan berasa manis (100.0%).

Tabel 4.43 Distribusi Bahan makanan dan makanan jadi D9

Jarang memakai penyedap rasa	f	%
TIDAK	22	100.0
YA	0	0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.43 berdasarkan observasi hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria jarang memakai penyedap rasa di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang tidak jarang (selalu) memakai penyedap rasa (100.0%).

Tabel 4.44 Distribusi Bahan makanan dan makanan jadi D10

Makanan instant disediakan dalam jumlah terbatas		
TIDAK	22	100.0
YA	0	0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.44 berdasarkan observasi hygiene sanitasi bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria makanan instant disediakan dalam jumlah terbatas di perguruan tinggi islam kota Medan

bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang makanan instantnya tidak disediakan dalam jumlah terbatas (selalu disediakan) (100.0%).

4.2.6 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Kantin (Pengolahan makanan)

Tabel 4.45 Distribusi Pengolahan makanan E1

Pengelola makanan memakai pakaian kerja yang baik dan bersih	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.45 berdasarkan observasi hygiene sanitasi pengolahan makanan kantin dengan kriteria pengelola makanan memakai pakaian kerja yang baik dan bersih di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang pengelola makanan memakai pakaian kerja yang baik dan bersih (100.0%).

Tabel 4.46 Distribusi Pengolahan makanan E2

Mengolah makanan dengan benar dan bersih	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.46 berdasarkan observasi hygiene sanitasi pengolahan makanan kantin dengan kriteria mengolah makanan dengan benar dan bersih di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang mengolah makanan dengan benar dan bersih (100.0%).

Tabel 4.47 Distribusi Pengolahan makanan E3

Tidak menggunakan minyak goreng yang sama berulang-ulang	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.47 berdasarkan observasi hygiene sanitasi pengolahan makanan kantin dengan kriteria tidak menggunakan minyak goreng yang sama berulang-ulang di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang tidak menggunakan minyak goreng yang sama berulang-ulang (100.0%).

Tabel 4.48 Distribusi Pengolahan makanan E4

Menggunakan peralatan masak dengan bersih, benar dan tidak rusak	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.48 berdasarkan observasi hygiene sanitasi pengolahan makanan kantin dengan kriteria menggunakan peralatan masak dengan bersih, benar dan tidak rusak di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang menggunakan peralatan masak dengan benar (100.0%).

Tabel 4.49 Distribusi Pengolahan makanan E5

Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.49 berdasarkan observasi hygiene sanitasi pengolahan makanan kantin dengan kriteria pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22

kantin didapatkan 22 kantin yang pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus (100.0%).

Tabel 4.50 Distribusi Pengolahan makanan E6

Wadah untuk memasak bahan mentah bersih	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.50 berdasarkan observasi hygiene sanitasi pengolahan makanan kantin dengan kriteria wadah untuk memasak bahan mentah bersih di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang terdapat wadah untuk memasak bahan mentah bersih (100.0%).

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

4.2.7 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Kantin (Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi)

Tabel 4.51 Distribusi Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi F1

Dipisahkan antara bahan mentah dengan yang masak jadi	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.51 berdasarkan observasi hygiene sanitasi tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria dipisahkan antara bahan mentah dengan yang masak jadi di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang dipisahkan antara bahan mentah dengan yang masak jadi (100.0%).

Tabel 4.52 Distribusi Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi F2

Ada wadah khusus untuk menyimpan makanan jadi	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.52 berdasarkan observasi hygiene sanitasi tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria ada

wadah khusus untuk menyimpan makanan jadi di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang ada wadah khusus untuk menyimpan makanan jadi (100.0%).

Tabel 4.53 Distribusi Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi F3

Cara penyimpanan tertutup	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.53 berdasarkan observasi hygiene sanitasi tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria cara penyimpanan tertutup di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang cara penyimpanannya tertutup (100.0%).

Tabel 4.54 Distribusi Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi F4

Tempat penyimpanan dalam keadaan bersih	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.54 berdasarkan observasi hygiene sanitasi tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi kantin dengan kriteria tempat penyimpanan dalam keadaan bersih di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang tempat penyimpanan dalam keadaan bersih (100.0%).

4.2.8 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Kantin (Penyajian makanan jadi)

Tabel 4.55 Distribusi Penyajian makanan jadi G1

Penyajian makanan tidak sedang sakit	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.55 berdasarkan observasi hygiene sanitasi penyajian makanan jadi kantin dengan kriteria penyajian makanan tidak sedang sakit di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang penyajian makanan tidak sedang sakit (100.0%).

Tabel 4.56 Distribusi Penyajian makanan jadi G2

Penyajji makanan memakai celemek, dan tutup kepala	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.56 berdasarkan observasi hygiene sanitasi penyajian makanan jadi kantin dengan kriteria penyaji makanan memakai celemek, dan tutup kepala di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang penyaji makanan memakai celemek, dan tutup kepala (100.0%).

Tabel 4.57 Distribusi Penyajian makanan jadi G3

Penyajji makanan menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.57 berdasarkan observasi hygiene sanitasi penyajian makanan jadi kantin dengan kriteria penyaji makanan menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian di perguruan tinggi islam kota Medan

bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang penyaji makanan menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian (100.0%).

Tabel 4.58 Distribusi Penyajian makanan jadi G4

Penyaji makanan mencuci tangan setiap mengambil makanan	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.58 berdasarkan observasi hygiene sanitasi penyajian makanan jadi kantin dengan kriteria penyaji makanan mencuci tangan setiap mengambil makanan di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang penyaji makanan mencuci tangan setiap mengambil makanan (100.0%).

Tabel 4.59 Distribusi Penyajian makanan jadi G5

Penyaji makanan tidak sedang merokok	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.58 berdasarkan observasi hygiene sanitasi penyajian makanan jadi kantin dengan kriteria penyaji makanan tidak sedang

merokok di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang penyaji makanan tidak sedang merokok (100.0%).

Tabel 4.60 Distribusi Penyajian makanan jadi G6

Pengambilan makanan dengan memakai alat bantu	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.60 berdasarkan observasi hygiene sanitasi penyajian makanan jadi kantin dengan kriteria pengambilan makanan dengan memakai alat bantu di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang pengambilan makanan dengan memakai alat bantu (100.0%).

Tabel 4.61 Distribusi Penyajian makanan jadi G7

Wadah yang digunakan saat penyajian makan dalam keadaan bersih dan kering	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.61 berdasarkan observasi hygiene sanitasi penyajian makanan jadi kantin dengan kriteria wadah yang digunakan saat penyajian makan dalam keadaan bersih dan kering di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang wadah yang digunakan saat penyajian makan dalam keadaan bersih dan kering (100.0%).

4.2.9 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Kantin (Peralatan yang digunakan)

Tabel 4.62 Distribusi Peralatan yang digunakan H1

Peralatan yang telah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.62 berdasarkan observasi hygiene sanitasi peralatan yang digunakan kantin dengan kriteria peralatan yang telah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang peralatan yang telah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun (100.0%).

Tabel 4.63 Distribusi Peralatan yang digunakan H2

Peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas pencemaran	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.63 berdasarkan observasi hygiene sanitasi peralatan yang digunakan kantin dengan kriteria peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas pencemaran di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas pencemaran (100.0%).

Tabel 4.64 Distribusi Peralatan yang digunakan H3

Peralatan dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.64 berdasarkan observasi hygiene sanitasi peralatan yang digunakan kantin dengan kriteria peralatan dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa

dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang peralatan dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih (100.0%).

Tabel 4.65 Distribusi Peralatan yang digunakan H4

Peralatan yang dirancang untuk sekali pakai, dilarang dipakai lagi	f	%
TIDAK	0	0
YA	22	100.0
Total	22	100.0

Dari tabel 4.65 berdasarkan observasi hygiene sanitasi peralatan yang digunakan kantin dengan kriteria peralatan yang dirancang untuk sekali pakai dilarang dipakai lagi di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin didapatkan 22 kantin yang peralatan yang dirancang untuk sekali pakai dilarang dipakai lagi (100.0%).

4.3 Hasil Pengukuran Angka Kepadatan Lalat

Pengukuran dilakukan di 22 kantin pada 12 perguruan tinggi islam di kota Medan selama 14 hari mulai dari 1-14 November 2022. Hasil pengukuran di 22 kantin pada 12 perguruan tinggi islam di kota Medan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.66 Hasil Pengukuran Angka Kepadatan Lalat

Lokasi	Hari/tgl	Suhu/kelembapan	Kepadatan lalat	
			(Pengukuran selama 1 jam)	Keterangan
K1	1/11/2022	28°C/80%	5	kepadatan lalat sedang
K2	1/11/2022	28°C/80%	5	kepadatan lalat sedang
K3	1/11/2022	28°C/80%	5	kepadatan lalat sedang
K4	1/11/2022	28°C/80%	5	kepadatan lalat sedang
K5	7/11/2022	32°C/70%	1	kepadatan lalat rendah
K6	7/11/2022	32°C/70%	0	kepadatan lalat rendah
K7	7/11/2022	32°C/70%	0	kepadatan lalat rendah
K8	7/11/2022	32°C/70%	2	kepadatan lalat rendah
K9	7/11/2022	32°C/70%	3	kepadatan lalat rendah
K10	7/11/2022	32°C/70%	3	kepadatan lalat rendah
K11	14/11/2022	27°C/85%	1	kepadatan lalat rendah
K12	8/11/2022	30°C/75%	1	kepadatan lalat rendah
K13	8/11/2022	30°C/75%	1	kepadatan lalat rendah
K14	8/11/2022	30°C/75%	1	kepadatan lalat rendah
K15	8/11/2022	30°C/75%	0	kepadatan lalat rendah
K16	11/11/2022	30°C/70%	0	kepadatan lalat rendah
K17	14/11/2022	27°C/85%	1	kepadatan lalat rendah
K18	11/11/2022	30°C/70%	2	kepadatan lalat rendah
K19	14/11/2022	27°C/85%	0	kepadatan lalat rendah

K20	11/11/2022	30°C/70%	0	kepadatan lalat rendah
K21	14/11/2022	27°C/85%	1	kepadatan lalat rendah
K22	14/11/2022	27°C/85%	1	kepadatan lalat rendah

-
- 0-2 : rendah
 - 3-5 : sedang
 - 6-20: tinggi atau padat
 - >21 : sangat tinggi / sangat padat

Dari tabel 4.66 dalam pengukuran kepadatan lalat pada 22 kantin di 12 perguruan tinggi islam kota Medan didapatkan 4 kantin dengan kepadatan lalat sedang dan 18 kantin dengan kepadatan lalat rendah.

4.4 Persepsi Mahasiswa Mengenai Hygiene Sanitasi dan Kepadatan Lalat di Kantin

4.4.1 Distribusi Karakteristik Mahasiswa

Tabel 4.67 Karakteristik Mahasiswa

Karakteristik Responden	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	53	24.1
Perempuan	167	75.9
Total	220	100
Umur		
19 Tahun	10	4.5
20 Tahun	50	22.7
21 Tahun	70	31.8
22 Tahun	90	40.9

Total	220	100
Asal Perguruan Tinggi		
UINSU	100	45.5
UMSU	20	9.1
UMN AL-WASHLIYAH	10	4.5
UNIVA	10	4.5
UISU	10	4.5
UNUSU	10	4.5
UNDHAR	10	4.5
UTND	10	4.5
UMA	10	4.5
UNPAB	10	4.5
STAI AL-HIKMAH	10	4.5
STAIS MEDAN	10	4.5
Total	220	100
Nama Kantin		
K1	10	4.5
K2	10	4.5
K3	10	4.5
K4	10	4.5
K5	10	4.5
K6	10	4.5
K7	10	4.5
K8	10	4.5
K9	10	4.5
K10	10	4.5
K11	10	4.5
K12	10	4.5
K13	10	4.5
K14	10	4.5
K15	10	4.5
K16	10	4.5

K17	10	4.5
K18	10	4.5
K19	10	4.5
K20	10	4.5
K21	10	4.5
K22	10	4.5
Total	220	100

Dari tabel 4.67 diketahui bahwa informan (mahasiswa) lebih banyak dominan perempuan daripada laki-laki dengan perbandingan jumlah yaitu perempuan sebanyak 167 (75.9%) informan dan laki-laki sebanyak 12 (4%) informan serta mayoritas umur informan 22 tahun sebanyak 90 (40,9%) informan. Setiap 1 kantin diambil sampel sebanyak 10 (4,5%) informan yang dimana keseluruhan 22 kantin (K1-K22) sama rata jumlah informannya.

4.4.2 Distribusi Pengetahuan Mahasiswa

Tabel 4.68 Distribusi Pengetahuan Mahasiswa

Objek Pengamatan	Kategori			
	Tahu		Tidak Tahu	
	f	%	f	%
Menurut anda, apa itu hygiene sanitasi kantin ?	160	72.7	60	27.3
Menurut anda, apa tujuan hygiene sanitasi kantin ?	110	50.0	110	50.0
Menurut anda, apa saja fasilitas sanitasi yang ada di kantin ?	90	40.9	130	59.1
Menurut anda, bagaimana syarat dibangunnya sebuah kantin ?	140	63.6	80	36.4

Menurut anda, apa saja syarat menjadi pengelola makanan ?	170	77.3	50	22.7
Menurut anda, bagaimana dikatakan sebuah kantin itu termasuk kantin sehat ?	220	100.0	0	0
Menurut anda, apa saja penyakit yang dapat ditimbulkan dari kantin yang tidak sehat ?	220	100.0	0	0
Menurut anda, apa yang menyebabkan lalat hinggap dan berada di kantin ?	160	72.7	60	27.3
Menurut anda, apa penyakit yang dapat ditimbulkan oleh lalat ?	220	100.0	0	0
Menurut anda, mengapa penyakit tersebut dapat ditularkan oleh lalat ?	130	59.1	90	40.9

Dari tabel 4.68 terkait pengetahuan mahasiswa mengenai hygiene sanitasi kantin dilihat dari hasil mayoritas mahasiswa memiliki pengetahuan yang baik dengan nilai rata-rata 73,63%.

4.4.3 Distribusi Sikap Mahasiswa

Tabel 4.69 Distribusi Sikap Mahasiswa

Objek Pengamatan	Kategori							
	SS		S		TS		S	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Menurut saya, kantin yang baik adalah kantin yang menyediakan fasilitas sanitasi (tempat cuci tangan dengan air mengalir, pembuangan sampah, pembuangan limbah yang tertutup)	180	81.8	40	18.2	0	0	0	0
Menurut saya, kantin yang	40	18.2	170	77.3	10	4.5	0	0

baik adalah kantin yang memiliki bangunan bagus dan lokasi strategis

Menurut saya, seorang penjamah makanan harus memakai celemek/apron dan penutup kepala saat mengelola makanan

120 54.5 100 45.5 0 0 0 0

Menurut saya, seorang penjamah makanan harus mencuci tangan menggunakan sabun setiap kali ingin mengolah makanan

190 86.4 30 13.6 0 0 0 0

Menurut saya, penyajian makanan kepada pelanggan harus dalam keadaan hangat

70 31.8 130 59.1 20 9.1 0 0

Saya lebih memilih kantin yang mudah dijangkau walaupun keadaan kantinnya kurang bersih

0 0 30 13.6 140 63.6 50 22.7

Saya lebih memilih makanan yang sehat walaupun keadaan kantinnya yang kurang bersih

0 0 80 36.4 110 50.0 30 13.6

Saya lebih memilih kantin yang bersih walaupun keadaan penjamahnya tidak bersih

0 0 30 13.6 150 68.2 40 18.2

Saya lebih memilih makanan yang enak walaupun saya tahu makanan tersebut tidak sehat

0 0 50 22.7 150 68.2 20 9.1

Saya lebih memilih makanan

40 18.2 100 45.5 60 27.3 20 9.1

yang sehat dan mahal
daripada makanan yang
murah dan enak

Dari tabel 4.69 terkait sikap mahasiswa mengenai hygiene sanitasi kantin dapat diketahui mayoritas mahasiswa sangat setuju terkait kantin yang baik adalah kantin yang menyediakan fasilitas sanitasi sebanyak 180 (81,8%) mahasiswa. Mahasiswa juga setuju terkait kantin yang baik adalah kantin yang memiliki bangunan bagus dan lokasi strategis sebanyak 170 (77,3%) mahasiswa. Mahasiswa juga sangat setuju terkait seorang penjamah makanan harus memakai celemek/apron dan penutup kepala saat mengelola makanan sebanyak 120 (54,5%) mahasiswa. Mahasiswa juga sangat setuju terkait seorang penjamah makanan harus mencuci tangan menggunakan sabun setiap kali ingin mengolah makanan sebanyak 190 (86,4%) mahasiswa. Mahasiswa juga setuju terkait penyajian makanan kepada pelanggan harus dalam keadaan hangat sebanyak 130 (59.1%) mahasiswa. Mayoritas mahasiswa tidak setuju terkait memilih kantin yang mudah dijangkau walaupun keadaan kantinnya kurang bersih sebanyak 140 (63.6%) mahasiswa. Mayoritas mahasiswa tidak setuju terkait memilih makanan yang sehat walaupun keadaan kantinnya yang kurang bersih sebanyak 110 (50,0%) mahasiswa. Mayoritas mahasiswa tidak setuju terkait memilih kantin yang bersih walaupun keadaan penjamahnya tidak bersih sebanyak 150 (68.2%) mahasiswa. Mayoritas mahasiswa tidak setuju terkait memilih makanan yang enak walaupun saya tahu makanan tersebut tidak sehat sebanyak 150 (68.2%) dan mahasiswa juga setuju

terkait memilih makanan yang sehat dan mahal daripada makanan yang murah dan enak sebanyak 100 (45,5%) mahasiswa.

4.4.4 Distribusi Tindakan Mahasiswa

Tabel 4.70 Distribusi Tindakan Mahasiswa

Alasan mahasiswa memilih kantin tersebut?	Kategori			
	YA		TIDAK	
	f	%	f	%
Kantinnya Bersih	210	95.5	10	4.5
Fasilitas Sanitasinya lengkap	190	86.4	30	13.6
Lokasinya strategis	200	90.9	20	9.1
Harganya terjangkau	200	90.9	20	9.1
Makanannya bersih	220	100.0	0	0
Memiliki kepemilikan izin usaha	190	86.4	30	13.6
Penyajianya bersih	220	100.0	0	0
Penjamahnya bersih	220	100.0	0	0
Penjamahnya sehat	220	100.0	0	0
Tidak terdapat serangga	190	86.4	30	13.6

Dari tabel 4.70 terkait tindakan mahasiswa mengenai pemilihan kantin dapat diketahui bahwa mahasiswa lebih memilih kantin dengan kantinnya bersih sebanyak 210 (95.5%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang fasilitas sanitasinya lengkap sebanyak 190 (86.4%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang lokasinya strategis sebanyak 200 (90.9%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang harganya terjangkau sebanyak 200 (90.9%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin dengan makanannya bersih sebanyak 220 (100%) mahasiswa, mahasiswa juga

lebih banyak memilih kantin dengan memiliki kepemilikan izin usaha sebanyak 190 (86.4%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang penyajiannya bersih sebanyak 220 (100%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang penjamahnya bersih sebanyak 220 (100%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin dengan penjamah yang sehat sebanyak 220 (100%) mahasiswa, dan mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang tidak terdapat serangga sebanyak 190 (86.4%) mahasiswa.

4.5 Pembahasan

4.5.1 Hygiene Sanitasi Kantin

Kantin mempunyai peranan penting dalam mewujudkan pesan-pesan kesehatan dan dapat menentukan perilaku makan sehari-hari melalui penyediaan makanan jajanan. Kantin dapat menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi dan makan siang dirumah serta cemilan dan minuman sehat, aman dan bergizi. Selain kebersihan tempat, keamanan makanan yang dijual merupakan faktor penting yang harus diperhatikan untuk menghindari keracunan makanan dan gangguan kesehatan lainnya (Musdalifa, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa di perguruan tinggi islam kota Medan bahwa dari 22 kantin di 12 perguruan tinggi islam didapatkan 22 kantin (100%) yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi kantin sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia

Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Berdasarkan peraturan tersebut, kantin akan memenuhi syarat apabila memenuhi >31/setengah dari penilaian semua persyaratan hygiene sanitasi kantin. Dalam penelitian ini seluruh kantin memenuhi syarat hygiene sanitasi kantin.

1. Lokasi dan Bangunan Kantin

Kondisi bangunan kantin sebagian besar tidak dapat melindungi makanan dan minuman dari pencemaran sebanyak 16 (72,7%). Hal ini dikarenakan bangunan kantin berbentuk jenis kantin yang terbuka, tidak memiliki dinding, dan tidak memiliki pintu. Namun untuk keseluruhan hygiene sanitasi kantin pada lokasi dan bangunan bangunan kantin didapatkan rata-rata sebanyak 86,36%. Hal ini sejalan dengan penelitian (Mashudi, 2013) bahwa higiene dan sanitasi kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya (FPSB) yang sudah memenuhi syarat meliputi bangunan sebesar 72%, fasilitas sanitasi 68%, pembagian ruang 72%, bahan makanan dan makanan jadi sebesar 100%, tempat penyimpanan makanan 93%, penyajian makanan sebesar 100%, Peralatan sebesar 72%.

2. Fasilitas Sanitasi

Pada air bersih, kondisi fisik air bersih yang digunakan di 22 kantin telah memenuhi syarat seperti air tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau. Pada kondisi limbah dan toilet juga telah memenuhi syarat hygiene sanitasi kantin. Namun masih terdapat tempat sampah yang tidak tertutup dan tidak kedap air sebanyak 6 kantin (27,3%). Hal ini sejalan dengan

penelitian (Syafirah & Andrias, 2012) bahwa pada kantin SD wilayah Kecamatan Mulyorejo Surabaya juga menunjukkan bahwa 88,89% kantin memiliki tempat sampah yang tidak memenuhi syarat seperti tempat sampah tidak memiliki tutup.

3. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan Kantin

Pada dapur, 22 kantin telah memenuhi syarat seperti kebersihan dan dapur jauh dari toilet. Untuk kebersihan meja kursi dan tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan digudang makanan sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi kantin. Hal ini sejalan dengan penelitian (Rinaldi, 2018) bahwa pada kondisi dapur, ruang makan dan gudang makanan di kantin FMIPA didapatkan total skor 21,25 dimana skor tersebut sudah hampir dikatakan skor sempurna.

4. Bahan Makanan dan Makanan Jadi Kantin

Pada bahan makanan di 22 kantin yang diteliti, kantin telah memenuhi syarat seperti bentuk fisik bahan makanan yang baik, bahan makanan telah diziinkan BPOM, dan tidak menggunakan bahan yang kadaluarsa. Namun pada makanan jadi, terdapat kantin yang sering menggunakan penyedap rasa dan tidak menyediakan makanan instan dengan jumlah terbatas. Hal ini sejalan dengan penelitian (Auliya, 2019) bahwa pemilihan bahan makanan dilakukan pada kantin sekolah dasar Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Utara semua bahan baik terolah maupun belum tidak termasuk bahan tambahan dan bahan penolong makanan. Bahan makanan dalam keadaan baik, seperti beras tidak berketu,

tidak pecah-pecah, sayur dalam keadaan segar, bumbu dan rempah-rempah tidak busuk dan bahan makanan dalam kemasan terdaftar pada Depkes/BPOM RI dengan memerhatikan masa kadaluarsa serta kondisi dari bahan makanan kemasan tidak rusak/cacat.

5. Pengolahan Makanan Kantin

Pada pengolahan makanan di 22 kantin telah memenuhi syarat seperti tidak menggunakan minyak goreng berulang-ulang, pengambilan makanan menggunakan alat, pengolah makanan memakai pakaian bersih, Hal ini sejalan dengan penelitian (Ningrum, 2016) bahwa pada kantin PT.X kegiatan pengolahan makanan dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Penggunaan pelindung merupakan hal yang sangat penting untuk mencegah adanya kontak langsung dari tubuh ke makanan. Beberapa hal yang dapat dilakukan dengan cara menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok dan garpu dan alat bantu lainnya.

6. Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Pada penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi di 22 kantin telah memenuhi syarat seperti memisahkan antara bahan makanan mentah dan jadi, memiliki wadah khusus untuk penyimpanan makanan, dan tempat penyimpanan bersih dan tertutup. Hal ini sejalan dengan penelitian (Ningrum, 2016) bahwa Penyimpanan yang dilakukan di kantin PT X, adalah tempat penyimpanan berupa gudang. Gudang penyimpanan tersebut digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering seperti beras, bumbu

dapur, dan beberapa stok minuman ringan. Penyimpanan untuk bahan makanan yang akan diolah seperti daging atau sayuran tidak tersedia, karena dipasok oleh pengelola kantin perusahaan. Makanan jadi pun tidak perlu disimpan, karena telah dimasak sesuai dengan jumlah tamu/konsumen. Namun apabila ada kekurangan akan dimasak kembali. Sistem ini efektif untuk mengurangi adanya bahan makanan yang membusuk karena terlalu lama disimpan atau terlalu banyak melebihi kebutuhan biasanya.

7. Penyajian Makanan Jadi

Pada penyajian makanan jadi di 22 kantin telah memenuhi syarat seperti penyaji tidak sedang sakit, memakai penutup kepala dan celemek, menjaga kebersihan tangan, rambut dan pakaian, tidak sedang merokok, mencuci tangan setiap mengambil makanan, dan wadah untuk menyaji makanan dalam keadaan bersih dan kering. Hal ini sejalan dengan penelitian (Ningrum, 2016) bahwa di kantin PT X, penyajian makanan ditempatkan pada meja yang terbuat dari stainless steel, wadah makanan juga terbuat dari stainless steel. Penyajian makanan juga diberikan penutup untuk memastikan bahwa makanan tetap terlindung dari vektor terutama lalat.

8. Peralatan Yang Digunakan

Pada peralatan di 22 kantin telah memenuhi syarat seperti peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun, dikeringkan dengan lap kering, disimpan di tempat yang bebas pencemaran, Hal ini

sejalan dengan penelitian (Ningrum, 2016) bahwa semua peralatan yang digunakan di kantin PT X dalam kondisi tidak rusak, tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan. Kemudian pada peralatan yang sekali pakai seperti piring kertas, *Styrofoam*, sendok garpu plastik, sumpit kayu dilarang dipakai kembali. Hal ini sejalan dengan penelitian (Auliya, 2019) bahwa pada seluruh kantin sekolah dasar kecamatan pandan tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai. Peralatan sekali pakai misalnya sendok plastik sedangkan peralatan yang digunakan di kantin sebagian besar merupakan peralatan yang tidak sekali pakai sehingga aman digunakan berulang kali.

Salah satu cara yang dianjurkan oleh islam memelihara kesehatan adalah menjaga kebersihan. Sikap Islam terhadap kebersihan sangat jelas dan didalamnya terkandung nilai ibadah kepada Allah swt. Sesungguhnya kitab-kitab syariat Islam selalu diawali dengan *bab al-tahārah* (bersuci), yang merupakan kunci ibadah sehari-hari. Hal ini dijelaskan pada surah At-Taubah ayat 108 menerangkan, bahwa Allah SWT menyukai orang yang bersungguh-sungguh menyucikan diri jasmani dan rohaninya, baik di dalam masjid itu maupun ditempat lain seperti kantin (Depag RI, 2009). Allah SWT berfirman :

لَا تَقُمْ فِيهِ أَبَدًا ۚ لِمَسْجِدٍ أُسِّسَ عَلَى التَّقْوَىٰ مِنْ أَوَّلِ يَوْمٍ أَحَقُّ أَنْ تَقُومَ فِيهِ ۚ فِيهِ رِجَالٌ يُحِبُّونَ أَنْ يَتَطَهَّرُوا ۗ وَاللَّهُ يُحِبُّ الْمُطَهَّرِينَ

Artinya : “Janganlah kamu bersembahyang dalam masjid itu selamanya. Sesungguhnya masjid yang didirikan atas dasar takwa (mesjid

Quba), sejak hari pertama adalah lebih patut kamu sholat di dalamnya. Di dalamnya mesjid itu ada orang-orang yang ingin membersihkan diri. Dan sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bersih.” (Q.S At-Taubah 108)

Rasulullah SAW melalui berbagai haditsnya mengajarkan agar umat Islam menjadi pelopor dalam hal menjaga kebersihan. Baik kebersihan badan, pakaian, maupun lingkungan seperti pada hadis berikut ini dapat dipahami bahwa kebersihan, kesucian, dan keindahan merupakan sesuatu yang disukai oleh Allah SWT. Jika kita melakukan sesuatu yang disukai oleh Allah SWT, tentu mendapatkan nilai dihadapan-Nya, yakni berpahala. Dengan kata lain, kotor, jorok, sampah berserakan, lingkungan yang semrawut dan tidakindah itu tidak disukai oleh Allah SWT (Rahmat A W, 2015). Berikut ini merupakan hadis Rasulullah SAW tersebut :

عَنْ أَبِي مَالِكٍ الْأَشْعَرِيِّ قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ الطُّهُورُ شَطْرُ الْإِيمَانِ وَالْحَمْدُ لِلَّهِ تَمْلَأُ الْمِيزَانَ وَسُبْحَانَ اللَّهِ وَالْحَمْدُ لِلَّهِ تَمْلَأُنَّ أَوْ تَمْلَأُ مَا بَيْنَ السَّمَاوَاتِ وَالْأَرْضِ وَالصَّلَاةُ نُورٌ وَالصَّدَقَةُ بُرْهَانٌ وَالصَّبْرُ ضِيَاءٌ وَالْقُرْآنُ حُجَّةٌ لَكَ (رواه مسلم)

Artinya : *“Diriwayatkan dari Abi Malik al-Asy'ari dia berkata, Rasulullah SAW bersabda kebersihan adalah sebagian dari iman dan bacaan hamdalah dapat memenuhi mizan (timbangan), dan bacaan subhanallahi walhamdulillah memenuhi kolong langit, bumi, dan shalat adalah cahaya dan shadaqah adalah pelita, dan sabar adalah sinar, dan Al Quran adalah pedoman bagimu.”* (HR. Muslim No 328)

4.5.2 Pengukuran Angka Kepadatan Lalat

Lalat adalah insekta yang termasuk kedalam ordo diptera yang memiliki sepasang sayap dan berkembang biak dengan metamorphosis sempurna. Telur lalat berkembang di feses yang lembab dan menetas menjadi larva dalam waktu 24 jam. (Sarudji, 2010). Menurut (Purwana, 2013), distribusi lalat sangat ditentukan oleh kelembaban udara, suhu, warna permukaan, tekstur tempat hinggap dan reaksi terhadap cahaya.

Hasil pengukuran angka kepadatan lalat yang dilakukan di 22 kantin pada 12 perguruan tinggi islam di kota Medan didapatkan bahwa 4 kantin dengan kepadatan lalat sedang dan 18 kantin dengan kepadatan lalat rendah. Kepadatan lalat yang rendah dari semua kantin paling dominan terdapat pada letak kantin yang dekat pada tempat pembuangan sampah dan juga tempat sampah yang tidak tertutup/tidak kedap air. Hasil penelitian tersebut sejalan dengan penelitian (Auliya, 2019) bahwa kantin sekolah yang tingkat kepadatan lalatnya rendah yaitu Kantin "I" dan kantin sekolah yang kepadatan lalatnya tinggi yaitu Kantin "A", Kantin "B", kantin "D", kantin "E", kantin "F", dan kantin "H". Kepadatan lalat yang tinggi dari semua kantin paling dominan terdapat pada tempat pembuangan sampah. Ini sesuai dengan sifat-sifat lalat yang menyukai tempat yang kotor, seperti pada kotoran manusia, kotoran hewan ataupun sampah. Seharusnya kondisi tempat sampah yang berada di kantin harus telah memenuhi persyaratan agar tidak mengundang lalat untuk hinggap seperti memiliki tutup dan kedap air sehingga sampah tidak keluar

berserakan dan air yang berasal dari dalam tempat sampah tidak keluar mengotori lantai.

Hal ini dijelaskan pada surah al-hajj ayat 72 yang berbunyi :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ ضَرْبٌ مِّثْلُ مَا سَمِعْتُمْ لَهَا إِنَّ الَّذِينَ تَدْعُونَ مِنْ دُونِ اللَّهِ لَنْ يَخْلُقُوا ذُبَابًا وَلَا
اجْتَمَعُوا لَهُ وَإِنْ يَسْلُبْهُمُ الذُّبَابُ شَيْئًا لَا يَسْتَنْقِذُوهُ مِنْهُ ضَعُفَ الطَّالِبُ وَالْمَطْلُوبُ

Artinya : *“Hai manusia, telah dibuat perumpamaan, maka dengarkanlah olehmu perumpamaan itu. Sesungguhnya segala yang kamu seru selain Allah sekali-kali tidak dapat menciptakan seekor lalatpun, walaupun mereka bersatu menciptakannya. Dan jika lalat itu merampas sesuatu dari mereka, tiadalah mereka dapat merebutnya kembali dari lalat itu. Amat lemahlah yang menyembah dan amat lemah (pulalah) yang disembah.”* (Q.S Al-Hajj 73)

Pada ayat diatas, al-Qurthubi menulis bahwa ayat ini menyebut lalat sebagai contoh, karena lalat adalah binatang yang temeh, lemah, kotor sekaligus banyak, dan jika makhluk yang demikian, tidak dapat diciptakan serta dihalangi gangguannya oleh apa yang dianggap tuhan oleh kaum musyrikin, maka bagaimana mungkin mereka dipertuhan. Di sisi lain, lalat membawa aneka kuman penyakit yang dapat merampas dari manusia sesuatu yang termahal dari dirinya, mata, anggota badan bahkan hidup dan jiwa manusia. Sementara pakar berkata bahwa walaupun manusia mampu menangkap lalat, dia pun tidak akan mampu mengambil kembang apa yang telah direbutnya, karena lalat saat menggunakan belalainya, mengeluarkan zat-zat yang menjadikan apa yang direbutnya itu, berubah sifatnya

sehingga ia tidak lagi sepenuhnya sama dengan keadaannya sebelum direbut. (Shihab, 2017)

4.5.3 Persepsi Mahasiswa Mengenai Hygiene Sanitasi dan Kepadatan Lalat di Kantin

Berdasarkan kuesioner yang dibagikan oleh peneliti ke 220 mahasiswa pada pengetahuan mahasiswa terkait hygiene sanitasi dan angka kepadatan lalat di kantin dengan nilai rata-rata 73,63%. Dapat diketahui bahwa mahasiswa memiliki pengetahuan yang baik dimulai dari sebanyak 160 (72,7%) mahasiswa menjawab benar untuk pengertian hygiene sanitasi kantin yaitu mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Sebanyak 110 (50,0%) mahasiswa menjawab benar untuk tujuan hygiene sanitasi kantin yaitu agar terhindar dari penyakit. Sebanyak 90 (40,9%) mahasiswa menjawab benar untuk fasilitas sanitasi yang ada di kantin yaitu air bersih, pembuangan sampah, saluran pembuangan air limbah, toilet. Sebanyak 140 (63,6%) mahasiswa menjawab benar untuk syarat dibangunnya sebuah kantin yaitu kantin dibangun di lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus dan terpisah dengan tempat tinggal. Sebanyak 170 (77,3%) mahasiswa menjawab benar untuk syarat menjadi pengelola makanan yaitu pengelola makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Sebanyak 220 (100,0%) mahasiswa menjawab benar terkait bagaimana dikatakan sebuah kantin itu termasuk kantin sehat yaitu lingkungan yang bersih. Sebanyak

220 (100,0%) mahasiswa menjawab benar untuk penyakit yang dapat ditimbulkan dari kantin yang tidak sehat yaitu diare, demam typhoid, hepatitis A, muntaber, kolera. Sebanyak 160 (72,7%) menjawab benar untuk yang menyebabkan lalat hinggap dan berada di kantin yaitu lingkungan yang kotor. Sebanyak 220 (100,0%) mahasiswa menjawab benar untuk penyakit yang dapat ditimbulkan oleh lalat yaitu disentri, diare, demam typhoid, kolera. Dan sebanyak 130 (59,1%) mahasiswa menjawab benar untuk mengapa penyakit tersebut dapat ditularkan oleh lalat yaitu makanan terkontaminasi bakteri.

Berdasarkan kuesioner yang dibagikan oleh peneliti pada sikap mahasiswa terkait hygiene sanitasi dan angka kepadatan lalat di kantin dapat diketahui bahwa mayoritas mahasiswa sangat setuju terkait kantin yang baik adalah kantin yang menyediakan fasilitas sanitasi sebanyak 180 (81,8%) mahasiswa. Mahasiswa juga setuju terkait kantin yang baik adalah kantin yang memiliki bangunan bagus dan lokasi strategis sebanyak 170 (77,3%) mahasiswa. Mahasiswa juga sangat setuju terkait seorang penjamah makanan harus memakai celemek/apron dan penutup kepala saat mengelola makanan sebanyak 120 (54,5%) mahasiswa. Mahasiswa juga sangat setuju terkait seorang penjamah makanan harus mencuci tangan menggunakan sabun setiap kali ingin mengolah makanan sebanyak 190 (86,4%) mahasiswa. Mahasiswa juga setuju terkait penyajian makanan kepada pelanggan harus dalam keadaan hangat sebanyak 130 (59,1%) mahasiswa. Mayoritas mahasiswa tidak setuju terkait memilih kantin yang mudah dijangkau walaupun keadaan kantinnya kurang bersih sebanyak

140 (63.6%) mahasiswa. Mayoritas mahasiswa tidak setuju terkait memilih makanan yang sehat walaupun keadaan kantinnya yang kurang bersih sebanyak 110 (50,0%) mahasiswa. Mayoritas mahasiswa tidak setuju terkait memilih kantin yang bersih walaupun keadaan penjamahnya tidak bersih sebanyak 150 (68.2%) mahasiswa. Mayoritas mahasiswa tidak setuju terkait memilih makanan yang enak walaupun saya tahu makanan tersebut tidak sehat sebanyak 150 (68.2%) dan mahasiswa juga setuju terkait memilih makanan yang sehat dan mahal daripada makanan yang murah dan enak sebanyak 100 (45,5%) mahasiswa.

Berdasarkan kuesioner yang dibagikan oleh peneliti pada sikap mahasiswa terkait hygiene sanitasi dan angka kepadatan alat di kantin diketahui bahwa mahasiswa lebih memilih kantin dengan kantinnya bersih sebanyak 210 (95.5%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang fasilitas sanitasinya lengkap sebanyak 190 (86.4%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang lokasinya strategis sebanyak 200 (90.9%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang harganya terjangkau sebanyak 200 (90.9%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin dengan makanannya bersih sebanyak 220 (100%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin dengan memiliki kepemilikan izin usaha sebanyak 190 (86.4%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang penyajiannya bersih sebanyak 220 (100%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang penjamahnya bersih sebanyak 220 (100%) mahasiswa, mahasiswa juga lebih banyak memilih

kantin dengan penjamah yang sehat sebanyak 220 (100%) mahasiswa, dan mahasiswa juga lebih banyak memilih kantin yang tidak terdapat serangga sebanyak 190 (86.4%) mahasiswa

4.6 Integrasi Keislaman Dengan *Maqashid Syariah*

Para ulama memberikan gambaran tentang teori Maqasid Syariah yaitu bahwa Maqasid Syariah harus berpusat dan bertumpu dalam lima pokok kemaslahatan yaitu : kemaslahatan agama (*hifz al-din*), kemaslahatan jiwa (*hifz al-nafs*), kemaslahatan akal (*hifz al-aql*), kemaslahatan keturunan (*hifz al-nasl*) dan kemaslahatan harta (*hifz al-mal*). Dalam setiap tingkatan mempunyai klasifikasi tersendiri, yaitu peringkat pokok/primer (*dharuriyyat*), peringkat kebutuhan/sekunder (*hajjiyat*) dan peringkat pelengkap/tersier (*tahsiniyyat*) (Musolli, 2018).

Berdasarkan lima hal penting yang termuat dalam maqasid syariah, kebersihan lingkungan kantin dan makanan minuman yang halal adalah peringkat pokok/primer (*dharuriyyat*) dengan pemeliharaan jiwa (*hifz al-nafs*) dan pemeliharaan akal (*hifz al-'aql*). Ini disebabkan dalam Islam menjaga kebersihan sangat dianjurkan dan juga Allah SWT menyukai kebersihan. Dalam makanan dan minuman juga Allah SWT sangat melarang mendekati yang haram karena Allah SWT tidak menyukai orang-orang yang melampaui batas (mencoba untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang haram).

Jalan yang lurus (*istiqamah al-tariq*). Makna ini mengacu pada firman Allah surah al-Nahl (16) ayat 9 menerangkan jalan yang lurus dan mengajak kepada kepada makhluk untuk selalu berada pada jalan yang lurus. Ajakan ini berdasarkan bukti-bukti dan argumentasi yang tidak terbantahkan. Lawan kata *al-qasd* adalah *al-jair* (jalan yang menyimpang). Kedua adalah tujuan yang paling utama (*al-i'timad wa al-amm*). Tujuan (*al-maqasid*) adalah acuan dalam setiap perbuatan mukallaf dan hukum berubah seiring dengan perubahan tujuan (*al-maqasid*). Ini adalah elemen yang terdalam yang menjadikan landasan dalam setiap perbuatan seseorang. Tujuan dan niat dalam hal ini tidak ada perbedaan yang mendasar (Musolli, 2018). Allah berfirman:

وَعَلَى اللَّهِ قَصْدُ السَّبِيلِ وَمِنْهَا جَائِرٌ وَلَوْ شَاءَ لَهَدَاكُمْ أَجْمَعِينَ

Artinya : “Dan hak bagi Allah (menerangkan) jalan yang lurus, dan di antara jalan-jalan ada yang bengkok. Dan jikalau Dia menghendaki, tentulah Dia memimpin kamu semuanya (kepada jalan yang benar).” (Q.S al-Nahl (16) : 9)