

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum Lokasi

a. Sejarah Singkat SMA Negeri 2 Negara

Secara geografis, SMA Negeri 2 Negara berlokasi di Kelurahan Dauhwaru, Kecamatan Jembrana, yang berada di pusat pemerintahan Kabupaten Jembrana. Sekolah ini didukung oleh tiga wilayah utama, yakni Desa Batuagung, Kelurahan Dauhwaru, dan Kelurahan Pendem, yang merupakan pusat Kota Negara. Mayoritas siswa berdomisili di sekitar sekolah dengan jarak yang relatif dekat. Ketiga kelurahan tersebut menyumbang jumlah siswa usia SMA yang cukup signifikan, dengan rata-rata sekitar 350 siswa setiap tahunnya. Selain itu, tidak menutup kemungkinan bahwa siswa dari kecamatan lain juga memilih untuk melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 2 Negara.

Dalam hal sarana dan prasarana, SMA Negeri 2 Negara tergolong sudah memadai. Namun demikian, masih terdapat beberapa kekurangan, seperti meja praktik laboratorium, ruang kelas, komputer, serta perlengkapan laboratorium bahasa. Beberapa fasilitas lainnya juga perlu dilengkapi guna menunjang proses pembelajaran siswa secara optimal. Jumlah tenaga pendidik dan tenaga kependidikan di SMA Negeri 2 Negara sudah tergolong memadai, namun masih terdapat beberapa mata pelajaran yang belum sepenuhnya terpenuhi sesuai kebutuhan dan beban jam mengajar. Distribusi dan manajemen tugas, baik untuk tenaga pendidik maupun tenaga kependidikan, telah disesuaikan dengan program serta kompetensi masing-masing.

b. Identitas Sekolah

- 1) Nama Sekolah : SMA Negeri 2 Negara
- 2) NPSS : 50100824
- 3) Tipe Sekolah : A
- 4) Alamat Sekolah : Jln. Merak Komplek Civic Center Dauhwaru
- 5) Telepon : (0365) 4545090
- 6) Status Sekolah : Negeri
- 7) Nilai Akreditasi Sekolah : 96 (Unggul)
- 8) Status Kepemilikan : Pemerintah Daerah
- 9) Nama Kepala Sekolah : Drs. I KN. SUKA Darmasada, M.Pd.

c. Kantin Sekolah SMA Negeri 2 Negara

Kantin sekolah yang dijadikan sebagai sampel penelitian di SMA Negeri 2 Negara terdapat tiga sampel yang diteliti terdiri dari kantin A, B, dan C. Terdapat dua orang pedagang di setiap kantin tersebut.

2. Hasil Observasi

a. Pemeriksaan Area Luar TPP dan Area Pelayanan Konsumen Kantin

Berdasarkan temuan dari pemeriksaan yang dilakukan pada ke tiga kantin di SMA Negeri 2 Negara Tahun 2025, pelaksanaan pemeriksaan berlangsung pada tanggal 11 April 2025 pada pukul 13.00 – 13.50 Wita. Pemeriksaan area luar TPP dan area pelayanan konsumen kantin di ke tiga kantin tersebut diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 2
Hasil Pemeriksaan Pengelola Sentra / Kantin

No	Nama Kantin	Jumlah Nilai	Kategori Hasil
1	A	83	Memenuhi Syarat
2	B	83	Memenuhi Syarat
3	C	83	Memenuhi Syarat

Berdasarkan tabel di atas mengenai pemeriksaan area luar TPP dan area pelayanan konsumen pada kantin sekolah di SMA Negeri 2 Negara dengan sebanyak tiga kantin, di peroleh ketiga kantin tersebut termasuk memenuhi syarat dikarenakan IKL memenuhi syarat apabila mendapatkan nilai 80 sedangkan dari hasil perhitungan pada tabel ketiga kantin tersebut memiliki nilai diatas 80. Tetapi saat dilakukan penelitian masih ada aspek – aspek yang belum terpenuhi, yaitu pada area pelayanan konsumen pada kantin masih ada vektor yang berkeliaran seperti lalat, jumlah wastafel yang terbatas, tidak tersedia sabun cuci tangan, dan tidak ada pengering tangan. Pemeriksaan dilakukan dengan melakukan observasi pada area luar TPP dan area pelayanan konsumen/ pengelolaan gedung/ sentra/kantin.

Rumus skor pengelola sentra/kantin:

$$=100-(((9)/52) \times 100)$$

$$=100-(0,17 \times 100)$$

$$=100-17$$

$$=83 \text{ (nilai IKL memenuhi syarat)}$$

b. Pemeriksaan Masing- Masing TPP Pada Kantin

Hasil pemeriksaan yang dilakukan menunjukkan bahwa pada ke tiga kantin di SMA Negeri 2 Negara Tahun 2025. Pemeriksaan dilakukan pada tanggal 14 April 2025 pada pukul 13.00 – 14.00 Wita, pemeriksaan masing – masing gerai pada ke tiga kantin tersebut didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 3
Hasil Pemeriksaan Masing – Masing Gerai Kantin

No	Nama Kantin	Jumlah Nilai	Kategori Hasil
1	A	86	Memenuhi Syarat
2	B	88	Memenuhi Syarat
3	C	86	Memenuhi Syarat

Rumus skor masing – masing TPP:

$$\begin{aligned}
 \text{Kantin A} &= 100 - (((25)/170) \times 100) \\
 &= 100 - (0,14 \times 100) \\
 &= 100 - 14 \\
 &= 86 \text{ (nilai IKL memenuhi syarat)}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Kantin B} &= 100 - (((21)/170) \times 100) \\
 &= 100 - (0,12 \times 100) \\
 &= 100 - 12 \\
 &= 88 \text{ (nilai IKL memenuhi syarat)}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Kantin C} &= 100 - (((25)/170) \times 100) \\
 &= 100 - (0,14 \times 100) \\
 &= 100 - 14 \\
 &= 86 \text{ (nilai IKL memenuhi syarat)}
 \end{aligned}$$

Berdasarkan tabel tersebut mengenai pemeriksaan masing – masing TPP pada kantin sekolah di SMA Negeri 2 Negara dengan jumlah tiga kantin tersebut

termasuk memenuhi syarat karena memiliki nilai IKL diatas 80. Tetapi pada enam aspek yang di periksa masih ada yang belum terpenuhi, yaitu penyajian pangan, proses pemilahan serta penyimpanan bahan makanan, tahap persiapan dan pengolahan atau pemasakan, penggunaan peralatan memasak, penyajian makanan yang telah matang, serta pengemasan produk pangan matang pada masing – masing TPP yaitu kantin di A, B dan C . Pada kantin A ,B, dan C tempat sampah masih ada yang tidak tertutup, tempat tidak termasuk bebas vektor, tidak ada kasa yang menutup ventilasi gerai, makanan masih ada pada wadah yang terbuka yang dapat mengundang vektor, tempat penyimpanan peralatan tidak bersih, pengemasan pangan matang masih dalam keadaan terbuka.

Untuk personal hygiene yang bekerja pada kantin A,B, dan C masih ada aspek – aspek yang belum terpenuhi, yaitu tidak menggunakan celemek, masker, hairnet/ penutup kepala, dan saat mengambil pangan matang tidak menggunakan sarung tangan atau alat bantu.

B. Pembahasan

Dari hasil observasi yang telah dilakukan, maka poin-poin yang dibahas adalah sebagai berikut :

1. Pemeriksaan Area Luar TPP Dan Area Pelayanan Konsumen Kantin Sekolah di SMA Negeri 2 Negara

Berdasarkan hasil pemeriksaan area luar TPP dan area pelayanan konsumen di kantin sekolah SMA Negeri 2 Negara yang mengacu pada form IKL Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Terdapat tiga kantin yang sudah dilakukan observasi yaitu

kantin A,B, dan kantin C, dari ketiga kantin tersebut dikategorikan kantin yang memenuhi syarat karena memiliki perhitungan nilai IKL diatas 80, tetapi saat dilakukan pemeriksaan ada item yang masih belum terpenuhi, yaitu pada area pelayanan konsumen yang tidak bebas vektor, jumlah wastafel yang terbatas, tidak disediakan sabun untuk mencuci tangan , dan tidak terdapat fasilitas pengering tangan. Dari hasil yang sudah didapatkan pemeriksaan area luar tpp pada kantin A,B,dan C tidak di temukan masalah.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan pada formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan menjelaskan sentra pangan / kantin dikatakan memenuhi syarat jika perhitungan IKL mendapatkan nilai 80.

Sedangkan setelah dilakukan pemeriksaan pada area pelayanan konsumen masih ada item yang belum terpenuhi. Di area pelayan konsumen di kantin A,B,dan C masih ada vektor yang berkeliaran seperti lalat dan kecoa hal ini dikarenakan adanya tumpukan kardus yang di biarkan didepan gerai dan masih ada tempat sampah yang dibiarkan terbuka, terdapat 1 wastafel pengunjung pada area pelayanan konsumen yang menyebabkan siswa akan berebut saat mencuci tangan dan tidak ada pengering tangan bisa berupa lap bersih, tisu, atau mesin pengering.

Menurut Habibia et al., (2023) dalam penelitiannya menyatakan hasil evaluasi terhadap fasilitas sanitasi kantin menunjukkan masih terdapat kekurangan pada 21 kantin (55,27%). Hal ini disebabkan oleh beberapa kantin yang masih menggunakan tempat sampah tanpa penutup. Keberadaan tempat sampah terbuka dapat menimbulkan bau tidak sedap di sekitar area kantin dan berpotensi menjadi

sumber makanan bagi hama, serangga, dan hewan pengerat. Tempat sampah terbuka yang ditempatkan terlalu dekat dengan area persiapan atau penyajian makanan hal ini dapat memperbesar risiko terjadinya kontaminasi pada makanan. Kehadiran serangga atau hewan pengerat di area tempat sampah berpotensi menyebar ke area penyajian makanan dan menyebabkan kontaminasi silang, yang pada akhirnya bisa memicu kasus keracunan makanan serta gangguan kesehatan lainnya bagi konsumen.

Menurut Habibia et al., (2023) pada penelitiannya ditemukan bahwa beberapa kantin masih belum menyediakan sabun pada fasilitas cuci tangan. Tanpa penggunaan sabun, sekadar membas tangan dengan air tidak mampu menghilangkan kuman secara maksimal, minyak, bakteri, maupun virus. Akibatnya, tingkat kebersihan tangan menjadi kurang optimal, tidak terjaga, hal ini dapat meningkatkan risiko penularan penyakit akibat tangan yang tidak bersih. Selain itu, seluruh kantin sekolah juga belum menyediakan fasilitas pengering tangan. Keberadaan alat pengering seperti tisu kertas sangat penting untuk mengeringkan tangan setelah mencuci, guna menjaga kebersihan secara optimal.

Pada penelitian ini area pelayanan konsumen masih ada item yang belum terpenuhi, yaitu vektor yang berkeliaran seperti lalat dan kecoa hal ini dikarenakan adanya tumpukan kardus yang di biarkan didepan gerai dan masih ada tempat sampah yang dibiarkan terbuka, terdapat 1 wastafel pengunjung pada area pelayanan konsumen yang menyebabkan siswa akan berebut saat mencuci tangan dan tidak ada fasilitas pengering tangan, meliputi lap tangan bersih, tisu, atau mesin pengering. Ketidaktersediaan fasilitas yang sesuai standar dapat

berdampak pada menurunnya kualitas kebersihan serta mengurangi nilai manfaat makanan bagi para penjamah di kantin.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan seharusnya sarana CTPS/ wastafel dilengkapi dengan air mengalir, sabun, serta pengering atau tisu. Tempat sampah seharusnya tertutup agar area gerai terbebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit dan perilaku pengelola atau konsumen mengenai buang sampah pada tempatnya harus ditingkatkan lagi karena sikap pengelola / penjamah kantin selama dilakukannya penelitian tempat sampah selalu dibiarkan terbuka dan tidak terlalu memperhatikan sampah yang ada disekitar kantin.

2. Pemeriksaan Masing – Masing Gerai Kantin Sekolah Di SMA Negeri 2 Negara

Hasil observasi yang sudah dilakukan pada masing – masing gerai kantin sekolah di SMA Negeri 2 Negara Tahun 2025, yaitu kantin A,B, dan C dikategorikan memenuhi syarat karena Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan IKL memenuhi syarat apabila mendapatkan hasil nilai minimal 80, dari hasil perhitungan skor kantin A,B, dan C yang mengacu pada form IKL mendapatkan nilai diatas 80. Pada Kantin A mendapatkan nilai 86, kantin B mendapatkan nilai 88, dan kantin C mendapatkan nilai 86. Saat melakukan observasi pada masing – masing gerai kantin ada enam komponen yang diperiksa di ketiga kantin tersebut, yaitu penyiapan pangan, persiapan dan

pengolahan/pemasakan pangan, peralatan pengolahan pangan, penyajian pangan matang, dan pengemasan pangan matang. Dari enam komponen yang di sebutkan kantin, A,B, dan C belum memenuhi item dari keenam komponen tersebut, adapun enam item yang belum terpenuhi, sebagai berikut:

a. Penyiapan Pangan

Berdasarkan hasil observasi penyiapan pangan yang sudah dilakukan pada kantin A dan C masih ada item yang belum terpenuhi, yaitu ditemukan tempat sampah yang dibiarkan terbuka, tempat penyimpanan peralatan pangan yang kotor dan dekat dengan tempat sampah hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi dari vektor, masih ada vektor yang berkeliaran, dan ventilasi pada kantin terbuka tidak memiliki kasa anti serangga. Sedangkan pada kantin B tempat penyimpanan peralatan pangan sudah bersih, tetapi pada kantin B masih juga ditemukan tempat sampah yang dibiarkan terbuka, tempat penyimpanan peralatan pangan dekat dengan tempat sampah hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi dari vektor, masih ada vektor yang berkeliaran, dan ventilasi pada kantin terbuka tidak memiliki kasa anti serangga.

Menurut Habibia et al., (2023) pada penelitiannya menyatakan hasil peralatan kantin 100%. Peralatan yang digunakan oleh pedagang kantin dalam kondisi baik dan dicuci menggunakan sabun. Pedagang juga tidak menggunakan kembali peralatan sekali pakai. Pencucian dengan sabun secara efektif meningkatkan kebersihan peralatan dengan menghilangkan kotoran, minyak, dan bakteri pada permukaannya. Alat makan menjalankan fungsi penting terhadap penyebaran penyakit, karena peralatan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menjadi media penyebaran penyakit melalui makanan.

Pada penelitian ini pada penyiapan pangan masih ada itwm yang tidak terpenuhi. Pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan area penyiapan pangan seharusnya memiliki tempat sampah yang tertutup agar tidak mengundang hadirnya vektor, tempat penyimpanan peralatan pangan harus bersih karena sangat berpengaruh pada pangan yang akan di sajikan , dan pada ventilasi sebaiknya diberi jaring pelindung serangga yang dapat dilepas dan dibersihkan dengan mudah. Dampak yang didapatkan apabila tidak memperhatikan hal tersebut dapat menyebabkan timbulnya vektor, kontaminasi dan penyakit berbasis lingkungan seperti diare.

Perlengkapan dan peralatan yang dipakai dalam proses penyiapan serta penyajian makanan berpotensi menjadi sumber kontaminasi. Oleh sebab itu, peralatan tersebut harus dibersihkan secara menyeluruh karena sisa makanan yang tertinggal dapat menjadi tempat berkembang biaknya bakteri, yang berisiko mencemari proses pengolahan selanjutnya. Pembersihan peralatan pangan seharusnya melewati proses pemisahan sisa makanan dari peralatan seperti piring, mangkuk, sendok, garpu, panci dan lainnya, setelah itu lakukan pembasahan dan perendaman dengan cara guyur peralatan dengan air mengalir guna mengeliminasi sisa – sisa makanan yang masih melekat, lalu fase pencucian dengan sabun , gunakan sabun cuci piring yang efektif menghilangkan lemak dan kotoran makanan, lalu bilas peralatan di bawah air mengalir yang bersih hingga tidak ada sisa sabun, setelah itu proses sanitasi , tahap ini bertujuan untuk membunuh bakteri dan mikroorganisme bahaya seperti melakukan perendaman peralatan pangan dalam air panas, penggunaan larutan sanitasi, dan pengeringan dengan panas atau gunakan

oven dengan suhu rendah, dan proses terakhir yaitu pengeringan, keringkan peralatan dengan cara diangin-anginkan di rak pengering yang bersih atau menggunakan lap bersih dan kering.

b. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan pangan

Berdasarkan hasil observasi pemilihan dan penyimpanan bahan pangan yang dilakukan di kantin A,B, dan C tidak di temukan masalah, pada bagian observasi ini kantin A,B, dan C sudah sesuai standar yang ada pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan dan mengacu terhadap form IKL.

Menurut Jenni Yuliana Gulto et al., (2019) Penyediaan makanan dan minuman memerlukan prosedur yang tepat agar menghasilkan olahan berkualitas tinggi dengan nilai jual yang optimal. Kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan, sehingga pengolahan dan penyimpanan bahan pangan harus disorot oleh tim produksi maupun dapur guna menjaga mutu makanan. Penyimpanan bahan makanan sesuai standar tidak hanya meningkatkan kualitas makanan tetapi juga mengurangi kerusakan bahan sehingga menghindari pemborosan.

Menurut Isti Mulyawati et al., (2024) Pemilihan jajanan bagi anak sekolah memiliki peran penting karena berdampak langsung pada kesehatan serta proses tumbuh kembang mereka. Namun, jika pemilihan tersebut tidak disertai dengan menggunakan prinsip pengolahan makanan yang berkualitas oleh para pedagang, maka dapat menimbulkan risiko terhadap keamanan pangan, termasuk bahaya fisik, kimia, dan mikrobiologis.

c. Persiapan dan Pengolahan / Pemasakan Pangan

Berlandaskan hasil evaluasi persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan yang ditemukan, yaitu masalah personel yang bekerja di area ini. Observasi yang dilakukan pada kantin A dan C ditemukan personel hygiene ibu kantin yang tidak memenuhi item yang ada pada form IKL diantaranya, tidak menggunakan celemek, masker, penutup kepala, dan saat mengambil pangan matan tidak memakai sarung tangan atau peralatan bantu seperti sendok atau capitan makanan. Sedangkan pada kantin B personel hygiene ibu kantin juga tidak memenuhi item yang ada paada form IKL, karena tidak menggunakan masker tetapi memakai celemek, tidak menggunakan penutup kepala, dan saat mengambil pangan matang tidak menggunakan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjapit makanan.

Menurut (Ruslan La Ane et al., 2022)Penjamah pangan adalah individu yang berinteraksi langsung dengan makanan, baik melalui penanganan bahan pangan, penggunaan peralatan memasak dan makan, maupun melalui kontak dengan permukaan yang bersentuhan dengan pangan. Peran penjamah pangan sangat penting dalam menjaga keamanan makanan. Salah satu aspek krusial dalam pengelolaan pangan adalah kebersihan pribadi (personal hygiene) dari penjamah tersebut, yang menjadi faktor utama dalam mengendalikan potensi risiko kontaminasi. Kebersihan ini mencakup kondisi tangan dan kuku, kebersihan rambut, serta pakaian yang digunakan saat menangani pangan. Penelitian yang dilakukan oleh (Sri Indra Trigunarso, 2020) menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara tingkat personal hygiene pedagang dengan jumlah kontaminasi kuman pada makanan jajanan. Hasilnya juga menyimpulkan bahwa pedagang dengan kebersihan pribadi yang buruk memiliki risiko 29.700 kali lebih tinggi

terhadap potensi pencemaran makanan memiliki makanan jajanannya tidak memenuhi syarat berdasarkan jumlah kuman yang diperiksa.

Hasil dari pemeriksaan pada kantin A,B, Dan C menurut Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan seharusnya memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebagaimana yang terlampir, untuk pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi pangan. Dampak yang ditimbulkan dari tidak terpenuhinya persyaratan dapat menimbulkan pencemaran atau kontaminasi pada makanan dan untuk penjamah makanan harus lebih meningkatkan pengetahuan tentang personil hygiene yaitu dengan cara mengikuti pelatihan tentang keamanan pangan siap saji.

d. Peralatan Pengolahan Pangan

Berdasarkan hasil observasi area peralatan pangan pada kantin A,B,dan C tidak ditemukan masalah dan item yang ada pada form IKL sudah terpenuhi. Menurut Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan persyaratan peralatan pengolahan pangan yaitu, harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai formulir IKL sebagai mana terlampir, peralatan untuk pangan harus dari bahan tawar pangan (*food grade*), dan memiliki sarana pencucian peralatan.

e. Penyajian Pangan Matang

Berdasarkan hasil observasi penyajian pangan matang pada kantin A,B,dan C masih ada item pada form IKL yang belum terpenuhi, yaitu masih ditemukan pangan

yang tidak dikemas tidak disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam display yang tertutup.

Menurut Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan persyaratan penyajian pangan matang yaitu, penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran, penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade) seperti wadah silikon dengan tutup atau kotak makanan plastik dengan tutup, dan harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai formulir IKL sebagai mana terlampir.

Ketidakpatuhan terhadap persyaratan tersebut dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi pada makanan dan minuman, yang berpotensi menimbulkan penyakit berbasis lingkungan, seperti diare, pada individu yang mengonsumsinya.

f. Pengemasan Pangan Matang

Berdasarkan hasil penelitian pengemasan pangan matang pada kantin A,B, dan C masih ada item pada form IKL yang belum terpenuhi karena ditemukan pangan matang atau jajanan tidak di kemas dalam wadah tertutup. Dampak dari tidak terpenuhi syarat tersebut bisa menyebabkan kontaminasi dan mengundang vektor datang contohnya lalat setelah itu dapat menyebabkan penyakit berbasis lingkungan contohnya diare bagi yang mengonsumsi jajanan tersebut.

Menurut Menurut Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan syarat pengemasan pangan matang , yaitu pengemasan makanan matang harus menggunakan wadah tertutup yang memenuhi standar kelayakan pangan (food grade). Oleh karena itu, pengelola dan

penjamah kantin perlu meningkatkan pemahaman mereka mengenai higiene dan sanitasi pangan, antara lain dengan mengikuti penyuluhan terkait keamanan pangan siap saji serta menerapkannya secara konsisten dalam praktik sehari-hari