
**EVALUASI PENERAPAN HIGIENE SANITASI DI HOTEL
SWISSBELINN BALIKPAPAN****Nur Falah Setyawati^{1*}; Maslina²; Andini Ayu Aprillian³**Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja
Program Diploma IV, Universitas Balikpapan, Jl. Pupuk Raya, Gn.
Bahagia Balikpapan 76114 telp. (0542) 764205Email : Nurfalahsetyawati@uniba-bpn.ac.id**ABSTRAK**

Keselamatan dan kesehatan kerja berkaitan dengan keamanan pangan karena dalam keamanan pangan mengatur higiene sanitasi yang salah satunya adalah penjamah makanan. Berdasarkan PERMENKES No 1096/2011, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Manusia merupakan salah satu agen penyebab masuknya kontaminan ke dalam makanan (Irianto, 2007) penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi penerapan higiene sanitasi pada penjamah makanan di hotel swissbelinn balikpapan. Rancangan penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Informan pada penelitian ini adalah penjamah makanan yang berada di departement dapur hotel swssbelinn Balikpapan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dokumentasi data, dan pengambilan gambar. Berdasarkan dari hasil wawancara 10 informan dapat disimpulkan bahwa dari 6 penjamah makanan menerapkan higiene sanitasi sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011, sedangkan 3 penjamah belum menerapkan higiene sanitasi saat bekerja dan tidak sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011. Dalam hasil menjamin kemanan pangan pada penjamah saat bekerja ini bahwa berdasarkan wawancara dan observasi pada penjamah khusus nya informan 2,3,4,7.9 selalu menjamin dan menerapkan keamanan pangan saat mengolah makanan serta bekerja dengan menerapkan higiene sanitasi yang sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011. Sedangkan informan 5,6,8 belum memiliki sertifikasi higiene sanitasi dan belum memahami tentang keamanan pangan

Kata kunci : Higiene sanitasi, Penjamah makanan, keamanan pangan

ABSTRACT

Occupational safety and health is related to food safety because food safety regulates sanitation hygiene, one of which is food handlers. Based on PERMENKES No 1096/2011, food safety is a condition and effort needed to prevent food from being contaminated by biological, chemical, and other objects that can interfere, harm and endanger human health. Humans are one of the agents causing the entry of contaminants into food (Irianto, 2007). Food handlers are people who directly manage food. The purpose of this study was to evaluate the application of hygiene and

sanitation to food handlers at the Swissbelinn hotel, Balikpapan. This research design uses descriptive qualitative method. Informants in this study were food handlers who were in the kitchen department of the swssbelinn hotel, Balikpapan. Data was collected by means of interviews, observation, data documentation, and taking pictures. Based on the results of interviews with 10 informants, it can be concluded that 6 of the food handlers applied sanitary hygiene in accordance with PERMENKES No. 1096 of 2011, while 3 of them had not applied sanitation hygiene while working and did not comply with PERMENKES No. 1096 of 2011. while working, that based on interviews and observations of special handlers, informants 2,3,4,7,9 always guarantee and implement food safety when processing food and work by implementing sanitation hygiene in accordance with PERMENKES No 1096 of 2011. Meanwhile, informants 5,6, 8 do not have sanitation hygiene certification and do not understand about food safety.

Keywords: Sanitation hygiene, food handlers, food safety

PENDAHULUAN

Higiene dan sanitasi mengacu pada, lingkungan sehat mencakup lingkungan pemukiman, tempat kerja, tempat rekreasi serta tempat dan fasilitas umum. (UU NO. 36/2009 tentang Kesehatan PS.163). Pengelolaan makanan oleh jasa boga harus memenuhi higiene dan sanitasi yang dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik (PERMENKES RI NO 1096/MENKES/PER/VI/2011. Tentang higiene dan sanitasi jasa boga). Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya.

Penerapan Higiene dan Sanitasi perlu dilakukan diantaranya penerapan higiene sanitasi department dapur, peralatan dapur, karyawan dapur, serta penerapan Higiene

Sanitasi makanan dan minuman karena dapur adalah tempat mengolah suatu makanan, untuk itu para juru masak yang bertugas harus benar-benar memperhatikan segala sesuatu yang akan dikerjakan dan dihasilkan, sehingga segala sesuatu yang dijual kepada tamu baik berupa makanan dan minuman adalah hasil pilihan dan olahan yang baik. Hotel swissbelinn balikpapan sudah berstandar internasional oleh sebab itu penulis mengevaluasi penerapan higiene sanitasi yang sudah ada di dalam *standart operational prosedur* tersebut, berdasarkan hasil penerapan higiene sanitasi yang mereka miliki apakah sudah diterapkan atau tidak pada penjamah makanan di dapur.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif

Kualitatif yaitu “penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain” Sugiono, (2007). Pengamatan diawali dengan mendefinisikan ruang lingkup untuk membatasi sejauh mana penelitian dilakukan, dengan observasi lapangan serta mengumpulkan wawancara di Hotel Swissbelinn Balikpapan. Penelitian dilakukan dengan pasti sehingga sesuai dengan keadaan yang ada di lapangan

Pada penelitian kualitatif ini subjek penelitian disebut dengan istilah informan, yaitu orang memberi informasi tentang data yang diinginkan peneliti berkaitan dengan penelitian yang sedang dilaksanakan. Adapun subjek dalam penelitian ini adalah informan kunci, Maka dalam penelitian ini informan atau narasumber yang berasal dari Hotel Swissbelinn Balikpapan yaitu pekerja/Penjamah di area Departemen dapur.

Pengumpulan data adalah berbagai cara yang digunakan untuk mengumpulkan data, menghimpun, mengambil atau menjaring data penelitian. Agar dalam penelitian ini diperoleh data yang benar dan dapat dipertanggung jawabkan, maka peneliti menulis beberapa teknik atau metode pengumpulan data yang relevan



dengan permasalahan yang ada. Adapun metode yang digunakan ialah wawancara, observasi, dokumentasi dan pengambilan gambar.

HASIL PENELITIAN

Berikut ini hasil dari penelitian evaluasi penerapan higiene sanitasi penjamah makanan di swissbelinn Balikpapan. Dengan informan berjumlah 10 orang, terdiri dari 1 orang general manager, 8 penjamah makanan dan 1 orang steward.

OBSERVASI PENJAMAH MAKANAN

Tabel 4.1.6 Observasi Penjamah

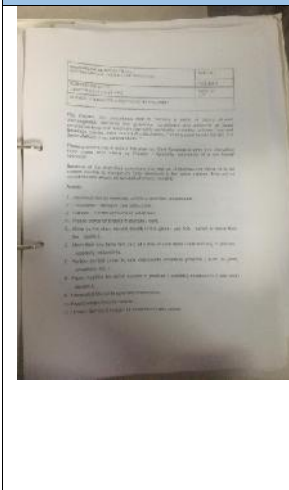
Aktivitas Bekerja	Keterangan
	<p>Informan menggunakan celemek, penutup kepala, penutup mulut dan sarung tangan saat bekerja.</p>
	<p>Ruang kerja area dapur yang tidak terlalu besar.</p>


	<p>Informan menggunakan alat pelindung diri lengkap saat bekerja</p>
	<p>Informan melakukan aktivitas mengolah makanan</p>

	<p>Sertifikat laik higiene sanitasi di hotel swissbelinn balikpapan yang diberikan dari dinas kesehatan kota Balikpapan sesuai dengan PERMENKES 1096 tahun 2011 BAB IV Pasal 8 nomor 1. Sertifikat ini selalu diperbarui setiap setahun sekali oleh hotel.</p>
--	--

DOKUMENTASI DATA OPERSIONAL DAPUR SWSSBELINN

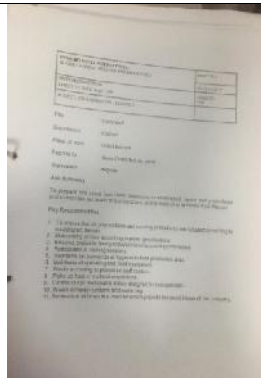
Tabel 4.1.8 Dokumentasi Data

Data	Keterangan
	<p>Data Standart Operisional Prosedur departemen dapur di swissbellinn balikpapan. Berdasarkan PERMENKES 1096 tahun 2011 BAB III Pasal 5 nomor 1.</p>

	<p>Salah satu contoh data Medical Check Up para penjamah makanan yang selalu di perbarui setiap 6 bulan sekali oleh hotel swissbellinn Balikpapan sesuai dengan PERMENKES 1096 tahun 2011 BAB III Pasal 6 nomor 2.</p>
--	--



Salah satu contoh Sertifikat karyawan penjamah makanan yang ikut pelatihan higiene sanitasi di hotel swissbelinn Balikpapan yang sesuai dengan PERMENKES 1096 tahun 2011 BAB III Pasal 6 nomor 1.



Alur pekerjaan di area dapur hotel swissbellinn Balikpapan. Sesuai dengan PERMENKES 1096 tahun 2011 BAB III Pasal 5 nomor 2.

disimpulkan bahwa 9 penjamah makanan memahami bahwa kebersihan pribadi penting dalam mengolah makanan. Dalam menjaga kebersihan pribadi 9 penjamah melakukan dengan cara mandi 2 kali sehari, sikat gigi 2 kali sehari. Dalam menjaga kebersihan rambut penjamah melakukan dengan cara keramas.

Pada saat mengolah kebersihan tangan harus diperhatikan karena tangan bersentuhan langsung dengan bahan makanan dan dapat mengkontaminasi makanan. Dapat diketahui bahwa penjamah mencuci tangan pada saat sebelum dan sesudah mengolah makanan yang belum cukup untuk memenuhi syarat sebagai penjamah makanan yang telah dianjurkan. Mencuci tangan penting untuk membantu bakteri berbahaya menyebar dari tangan atau lengan ke makanan, permukaan meja kerja, peralatan masak, alat makan, dan lain-lain.

Pada saat mengolah makanan penjamah makanan dianjurkan untuk memakai alat bantu untuk menyentuh makanan. Adapun penjamah menyentuh makanan dengan garpu dan pisau untuk memotong daging, menyentuh makanan dengan sendok dan menyentuh makanan dengan jepitan. Beberapa Penjamah sudah mengetahui cara menyentuh makanan yang

HASIL PEMBAHASAN WAWANCARA DAN OBSERVASI DI HOTEL SWISSBELINN BALIKPAPAN

Berdasarkan dari hasil data wawancara yang saya teliti di swissbelinn Balikpapan bahwa dari 3 informan dapat

benar dan menerapkannya sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011.

Pada saat mengolah makanan penjamah makanan tidak dianjurkan batuk ataupun bersin karena dapat mengkontaminasi makanan. Penjamah sudah mengetahui bahwa batuk dan bersin dapat mengkontaminasi makanan yang mereka olah dan ketika batuk dan bersin segera mencuci tangan kembali, Penjamah makanan pada saat mengolah makanan tidak dianjurkan untuk makan ataupun berbicara karena dapat mengkontaminasi makanan yang diolah. Beberapa penjamah makanan mengetahui hygiene sanitasi, personal hygiene, dan keamanan makanan, oleh sebab itu beberapa penjamah sudah menerapkan sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011.

Dari hasil data observasi yang saya ambil saat meneliti di swissbellinn balikpapan diketahui bahwa 10 informan Berdasarkan hasil observasi diatas dapat dilihat bahwa 9 informan melakukan tindakan yang sesuai dengan PERMENKES 1096 tahun 2011. diketahui bahwa 9 informan tidak menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, diare dan penyakit perut sejenisnya, ini sesuai dengan PERMENKES RI No 1096 Tahun

2011, namun apabila informan memiliki beberapa penyakit yang mudah menular seperti diatas, maka informan perlu dilakukan pemeriksaan kesehatan.

Menjaga kebersihan seperti tangan, rambut, kuku, pakaian dan saat bekerja selalu menggunakan celemek, tutup kepala, sarung tangan, beberapa informan 6 dan informan 8 tidak menjaga kebersihan rambut, rambut informan terlihat jatuh saat mengolah makanan, begitu pun juga rambut informan 8. Serta informan 6 tidak menjaga kebersihan kuku nya saat bekerja masih panjang, terlihat masih kotor belum bersih. Informan 5 dan informan 8 tidak menggunakan pakaian seragam kerja pada hari kamis dan sabtu. Dengan begitu tidak sesuai dengan PERMENKES RI No 1096 Tahun 2011.

Saat bekerja Informan menggunakan celemek, tutup kepala atau topi, penutup mulut atau masker, dan sarung tangan. Saya melihat 10 informan selalu memakai celemek saat bekerja, informan 5,6,8 tidak memakai penutup kepala saat bekerja karna tidak membawa dan sengaja tidak dipakai. Informan 6 tidak menggunakan penutup mulut atau masker saat bekerja karna merasa pengap atau panas saat ditanya dan tidak sesuai dengan PERMENKES RI No 1096

Tahun 2011. dan 10 informan selalu menggunakan sarung tangan saat bekerja.

Saat saya perhatikan 6 Informan mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, tidak dengan informan 6 dan informan 8, saat di perhatikan tidak mencuci tangan saat mengolah makanan, 5 informan tidak menggaruk anggota badan (hidung, mulut, dan anggota badan lainnya) ketika mengolah makanan. Saya melihat informan 4, 6, 7 melakukan hal sebaliknya. Hal ini tidak sesuai dengan PERMENKES RI No 1096 Tahun 2011.

Penjamah terkadang melupakan hal-hal penting yang harus dilakukan saat mengolah makanan yakni mencuci tangan. Tangan selalu dicuci dengan sabun sebelum bekerja, sesudah menangani makanan mentah/kotor atau terkontaminasi, setelah ke kamar kecil, setelah tangan digunakan menggaruk, batuk/bersin dan setelah makan (Sucipto, 2016).

Saya melihat 9 informan tidak makan atau mengunyah saat mengolah makanan dan tidak batuk atau bersin dihadapan makanan. Informan 3,5,9 mengobrol saat mengolah makanan dan 10 informan tidak merokok saat mengolah makanan serta tidak menggunakan menggunakan perhiasan saat mengolah makanan tindakan ini sesuai

dengan PERMENKES RI No 1096 Tahun 2011.

Maka evaluasi higiene sanitasi di hotel swissbelinn Balikpapan secara menyeluruh informan 6 dan informan 8 belum menerapkan hygiene sanitasi dan perlu harus adanya perbaikan dan pemenuhan terhadap PERMENKES RI No 1096 Tahun 2011. Adanya sumber penguasaan dan penegasan lebih intens dalam hal sanksi terhadap para penjamah makanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan wawancara dan observasi di hotel swissbelinn Balikpapan yang dilakukan terhadap 10 informan yang bekerja di hotel swissbelinn Balikpapan, diperoleh kesimpulan bahwa:

1. Hasil dari evaluasi penerapan higiene sanitasi di hotel swissbellinn Balikpapan. Hotel ini sudah menerapkan higiene sanitasi sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011 dan peneliti mengevaluasi dari 10 informan bahwa informan 1 selaku (General manager) menerapkan dan memberikan pelatihan higiene sanitasi kepada para

penjamah atau pekerja di dapur. 6 penjamah makanan menerapkan hygiene sanitasi sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011, sedangkan 3 penjamah belum menerapkan hygiene sanitasi saat bekerja dan tidak sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011. Berdasarkan hasil ini dari ke 3 penjamah makanan harus diberikan edukasi, motivasi dan pelatihan guna untuk menerapkan hygiene sanitasi saat bekerja.

2. Dalam hasil menjamin kewanamanan pangan pada penjamah saat bekerja ini bahwa berdasarkan wawancara dan observasi pada penjamah khususnya informan 2,3,4,7,9 selalu menjamin dan menerapkan keamanan pangan saat mengolah makanan serta bekerja dengan menerapkan hygiene sanitasi yang sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011. Sedangkan informan 5,6,8 belum memiliki sertifikasi hygiene sanitasi dan belum memahami tentang keamanan pangan.

SARAN

1. Sebaiknya hotel selalu memberikan pelatihan hygiene sanitasi dan

pengetahuan keamanan pangan kepada pekerja atau penjamah yang baru masuk kerja, agar para penjamah mengetahui dan mempunyai kesadaran pentingnya hygiene sanitasi dan keamanan pangan saat mengolah makanan.

2. Seharusnya hotel memiliki keselamatan dan kesehatan kerja khususnya di setiap departemen agar memiliki pengendalian resiko dan bahaya saat bekerja.
3. Perlu adanya sanksi untuk para penjamah makanan yang tidak mematuhi atau menerapkan sesuai dengan PERMENKES No 1096 Tahun 2011.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2016. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Astrilia, W. 2017. *Faktor- Faktor yang mempengaruhi personal Hygiene Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Sekolah Tinggi Bhakti Husada Mulia. Madiun
- Depkes RI. 2006. *Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia*. Jakarta: Depkes RI
- Fathonah. 2006. *Perilaku Hygiene Perorangan*. Jakarta. Gramedia.

Indira, Prameswardani, Elly Lasmanawati Dan Ade Juwaedah 2019. Pengetahuan Sanitasi Higiene Karyawan F&B Product Dan F&B Service Di Isola Resort Bandung. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

Iwan, Suryadi, Seviana Rinawati dan Siti Rachmawati 2018. Penerapan Higiene Dan Sanitasi Hotel Kusuma Kartika Sari Di Kota Surakarta. Universitas Sebelas Maret. Surakarta, Jawa Tengah.

KEPMENKES RI NO 942/Menkes/SKVII/2003
Tentang Pedoman Persyaratan higiene Sanitasi makanan jajanan.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003
Tentang Persyaratan *Hygiene Sanitasi Jasa Boga*.

Mulyaningsih, 2006. Penerapan Higiene Pengolahan makanan di RS.AL dr.Ramelan. Universitas Airlangga. Surabaya.

Ni made, Erpia Ordani Astuti dan I Wayan, Suryanto 2018. Penerapan Higiene Sanitasi Pada Proses Pembuatan/Pengolahan Jajanan Modern Di SMK Wira Harapan Tegal Jaya. Universitas Dhyana Pura. Bali.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096 Tahun 2011