
**ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI PANGAN DI HOTEL
ZURICH BALIKPAPAN****Nur Falah Setyawati^{1*}, Impol Siboro², Sri Wahyuni³ Samuel Lumbanraja⁴**

Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Program Diploma IV, Universitas Balikpapan

Jl. Pupuk Raya, Gn. Bahagia, Balikpapan 76114 telp. (0542) 764205

Email: Nurfalahsetyawati@uniba-bpn.ac.id**ABSTRAK**

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Berdasarkan yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama data Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) tahun 2019 sekitar 600 juta orang atau 1 dari 10 orang di dunia menderita sakit setelah mengonsumsi pangan yang terkontaminasi. Sebanyak 420 ribu orang meninggal setiap tahun karena makanan. Tercatat di Indonesia, dari kurun waktu tahun 2011 dan 2015 produk makanan yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan meningkat sekitar 35%, pada tahun 2013 sampai 2015 laporan tentang keracunan makanan yang serius meningkat dari 48 menjadi 61 kasus di 34 provinsi, dan insiden keracunan makanan di Indonesia pada tahun 2016 sebesar 26% dari 132 kejadian luar biasa penyakit dan keracunan pangan. Untuk meningkatkan kualitas standar, mutu penyimpanan tempat bahan makanan, yang terdiri dari penyimpanan bahan makanan basah dan kering yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

Kata Kunci : Higiene, Pangan dan Sanitasi

ABSTRACT

Food is one of the basic human needs that is needed at any time and requires good and correct processing so that it is beneficial to the body. Based on what can disturb, harm and endanger human health and does not conflict with religion, data from the World Health Organization (WHO) in 2019 around 600 million people or 1 in 10 people in the world suffer from illness after consuming contaminated food. As many as 420 thousand people die every year because of food. It was recorded in Indonesia, from 2011 to 2015, food products that did not comply with established standards increased by around 35%, from 2013 to 2015 reports of serious food

poisoning increased from 48 to 61 cases in 34 provinces, and incidents of food poisoning in Indonesia in 2016 by 26% of 132 extraordinary events of food poisoning and disease. To improve standard quality, the quality of food storage containers, which consist of storing wet and dry food ingredients in accordance with the Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 1096 of 2011 concerning Hygiene Sanitation Catering Services.

Keywords : Hygiene, Food and Sanitation

PENDAHULUAN

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pangan yang dibutuhkan oleh tubuh harus sehat dan hygiene serta layak dikonsumsi oleh manusia. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat menyebabkan penyakit yang ringan dan berat bahkan berakibat kematian. Penyebabnya antara lain diakibatkan oleh belum baiknya penerapan hygiene makanan dan sanitasi lingkungan. Dengan penerapan hygiene sanitasi jasa boga di Indonesia untuk

mengurangi berbagai kasus keracunan yang disebabkan oleh kontaminasi dari

lingkungan, alat, manusia, dan bahan makanan maka syarat untuk berbagai tahapan proses penerimaan bahan makanan sampai dengan proses penyajian hingga makanan baik dikonsumsi.

Khusus untuk hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan seperti syarat penyimpanan bahan makanan dari suhu dan kelembaban udara, konstruksi bangunan, dan penyimpanan bahan yang bisa menyebabkan kontaminasi harus memiliki standar hygiene sanitasi pangan (PERMENKES, 2011).

Dalam upaya untuk penerapan hygiene sanitasi pangan dari manusia, alat, lingkungan, bahan makanan dan tahapan proses kegiatan penerimaan sampai dengan penyajian tersebut. Untuk meningkatkan kualitas standar, mutu penyimpanan tempat bahan makanan, yang terdiri dari penyimpanan bahan makanan basah dan kering yang dan ketika hygiene sanitasi tempat penyimpanan yang bersih dari

kontaminan akan menyebabkan terjadinya kontaminasi sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, Bab IV Pembina dan Pengawasan, penyimpanan bahan makanan yaitu adanya terdapatnya bahan atau organisme berbahaya dalam bahan pangan dan makanan secara tidak sengaja, suatu kondisi terjadinya pencampuran atau pencemaran terhadap sesuatu oleh unsur lain yang memberikan efek tertentu, biasanya berdampak buruk. sehingga dibutuhkan adanya analisis apakah Hotel Zurich ini sudah menerapkan higiene sanitasi pangan sesuai dengan peraturan dan perundangan yang berlaku, maka dari itu penulis mendapatkan latar belakang yang ada dengan tempat yang diteliti hanya tempat penyimpanan bahan makanan dan pengolahan bahan baku makanan dengan judul “Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Pangan di Hotel Zurich Balikpapan”. Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah “Bagaimana penerapan higiene sanitasi Pengolahan bahan baku makanan dan Tempat penyimpanan di Hotel Zurich Balikpapan?

Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui penerapan higiene sanitasi pangan di Hotel Zurich Balikpapan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk mengetahui penerapan higiene sanitasi penyimpanan bahan makanan dan pengolahan bahan baku apakah sesuai dengan Permenkes No 1096 Tahun 2011.

Metode Penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah, dimana peneliti merupakan instrumen kunci. Perbedaannya dengan penelitian kuantitatif adalah penelitian ini berangkat dari data, memanfaatkan teori yang ada sebagai bahan penjas dan berakhir dengan sebuah teori. Lokasi penelitian dilakukan di Hotel Zurich Balikpapan yang terletak di jalan Jendral Sudirman No 81. Subyek dari penelitian ini terdiri dari 3 orang informan, yaitu :

1. *Head Chef*
2. *Source Chef*
3. *Petugas Dry Store*

Metode ini digunakan untuk melihat dan mengamati secara langsung keadaan dilapangan agar peneliti memperoleh gambaran yang lebih luas tentang permasalahan yang diteliti. Pengamatan

digunakan untuk mendapatkan data primer yang berupa deskripsi faktual, cermat, dan terinci mengenai keadaan lapangan kegiatan manusia dan situasi sosial, serta konteks dimana kegiatan-kegiatan terjadi.

Wawancara dalam penelitian ini dilakukan secara terstruktur dengan menggunakan panduan wawancara (interview guide). Dalam penelitian ini narasumber yang diwawancarai adalah informan yang ada di Hotel Zurich Balikpapan.

HASIL PENELITIAN

Hasil dan Pembahasan dari penerapan hygiene sanitasi dengan penilaian skala guttman yaitu penilaiannya sesuai dan tidak sesuai berdasarkan Permenkes NO 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga kemudian dilakukan skor penilaian untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi yang terdapat di kitchen Hotel Zurich.

a) CheckList dan Wawancara Dry Store

Pembahasan hasil observasi dan wawancara dengan informan III Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga di tempat penyimpanan Dry Store maka hasil pencapaian pada saat observasi penelitian di tempat bahan penyimpanan bahan makanan di Dry Store di kitchen Hotel Zurich Balikpapan memiliki dengan hasil 90 % yang telah

memenuhi syarat dan 10 % kurang memenuhi syarat.

Berdasarkan keputusan permenkes No 1096 Tahun 2011 tempat penyimpanan bahan makanan harus tersusun dengan rapid an telah di atur dalam aturan permenkes No 1096 Tahun 2011.

Dalam proses pengamatan penullis menemukan ketidaksesuaian terdapat di poin No 4 belum memenuhi syarat layak fisik hygiene sanitasi jasa boga yaitu berupa antara rak dengan dinding tidak sesuai dengan standar permenkes karena terdapat bahan makanan masih menempel di dinding dan dapat mengakibatkan kontaminasi kuman terhadap makanan tersebut.

Adapun hasil observasi yang telah di lakukan dengan ditemukannya ketidaksesuaian maka di perdalam lagi melalui hasil wawancara dengan informan III bahan dengan dinding masih menempel karena luas Dry Store tak sebanding dengan jumlah kamar yang dimiliki, jadi, dengan jumlah kamar 114, dan kapasitas ruang meeting 300 pax tak sebanding dengan kebutuhan saat ada acara di meeting atau event lain dan breakfast.

b) CheckList dan Wawancara Chiller

Pembahasan hasil observasi dan wawancara dengan Infirmen II Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga di tempat penyimpanan chiller

maka hasil pencapaian hasil check list penelitian Higiene Sanitasi Jasa Boga di tempat bahan penyimpanan makanan di chiller di kitchen Hotel Zurich Balikpapan memiliki presentase dengan hasil 100 % yang telah memenuhi syarat.

Berdasarkan keputusan permenkes No 1096 Tahun 2011 tempat penyimpanan bahan makanan harus dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya dan harus memperhatikan suhunya jika ini tidak dipenuhi maka makanan akan cepat membusuk.

Hasil Observasi penulis tidak menemukan adanya ketidak sesuaian dan semuanya sudah memenuhi standar menurut Permenkes No 1096 Tahun 2011 mulai dari tingkat kebersihannya sampai dari pengukuran suhunya.

Dengan tidak di temukannya masalah maka penulis memperdalam lagi melalui hasil wawancara dengan informan II dengan posisi jabatan Souce Chef bahan makanan mentah dan matang selalu dan memiliki tempat penyimpanan sendiri agar terhindar dari kontaminasi makanan baik itu kontaminasi langsung atau pun kontaminasi silang dan yang paling penting adalah pengaturan suhunya guna menjaga kualitas dari makanan tersebut.

c) CheckList dan Wawancara Freezer

Pembahasan hasil observasi dan wawancara dengan Infirmen I Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga di tempat penyimpanan chiller maka hasil pencapaian hasil check list penelitian Higiene Sanitasi Jasa Boga di tempat bahan penyimpanan makanan di freezer di kitchen Hotel Zurich Balikpapan memiliki presentase dengan hasil 100 % yang telah memenuhi syarat.

Berdasarkan keputusan permenkes No 1096 Tahun 2011 tempat penyimpanan bahan makanan harus dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya dan harus memperhatikan suhunya jika ini tidak dipenuhi maka makanan akan cepat membusuk.

Hasil Observasi penulis tidak menemukan adanya ketidak sesuaian dan semuanya sudah memenuhi standar menurut Permenkes No 1096 Tahun 2011 mulai dari tingkat kebersihannya sampai dari pengukuran suhunya.

Dengan tidak di temukannya masalah maka penulis memperdalam adapun hasil wawancara dengan Informan I dengan posisi Head Chef Bahan yang matang dipisah dan tidak boleh dicampur dengan bahan mentah guna untuk mencegah dari cemaran kimia, bakteriologis serta cemaran lainnya.

d) CheckList dan Wawancara Pengolahan Bahan Baku makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan informan di tiga tempat penyimpanan bahan makanan penerapan hygiene sanitasi alat penyimpanan bahan makanan di dapur Hotel Zurich berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, memiliki presentase 90 % tempat penyimpanan bahan makanan di Dry Store sudah sesuai dan dengan 10 % pencapaian hasil tidak sesuai sedangkan tempat penyimpanan lainnya Chiller dan Freezer memiliki hasil 100 %

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan mengenai analisis penerapan hygiene sanitasi jasa boga di alat penyimpanan bahan makanan, di dapur Hotel Zurich Balikpapan bahwa memiliki nilai – nilai ranking sekitar 90 % sampai 95 % sesuai hasil observasi, wawancara di tiga tempat penyimpanan bahan makanan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

Sedangkan hasil dan pembahasan mengenai proses pengolahan bahan makanan di Hotel Zurich Balikpapan memperoleh nilai angka 100 % angka ini di peroleh dari hasil

observasi dan di perdalam lagi dengan metode wawancara.

SARAN

a. Bagi Hotel

- 1) Perlu ada perbaikan pada Dry Store untuk mendukung penerapan hygiene sanitasi jasa boga agar memiliki nilai yang lebih baik lagi
- 2) Perlunya adanya sosialisasi dari management untuk penerapan hygiene sanitasi untuk tempat penyimpanan bahan makanan dan pengolahan bahan baku makanan agar masalah hygiene sanitasi terus menerus di terapkan.
- 3) Perlunya komitmen antar pemilik hotel dengan management untuk perbaikan sarana tempat penyimpanan bahan makanan.
- 4) Perlu perbaikan jarak rak penyimpanan bahan makanan dengan dinding sesuai Permenkes No 1096 Tahun 2011

b. Bagi Kitchen

1. Perlunya adanya membuat program kerja untuk pelaksanaan penunjang semua kegiatan tempat penyimpanan sampai dengan penyajian.
2. Karyawan wajib memahami bagaimana untuk pencegahan ketika bahan makanan terkontaminasi dengan bahan

- makanan lain dan bagaimana harus penanganan ketika terjadi.
3. Lebih teliti saat menerima bahan makanan dan saat penyimpanan bahan makanan.
 4. Penyimpanan bahan harus selalu dalam keadaan bersih dan rapi.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmadjati, 2001 Tentang Pengertian Hotel dan Restorat Bintang Tiga.
- Notoatmodjo, 2013 Tentang Pengertian Definisi Operasional
- Dr. Summa'Mur p.k, MSc 2013 Higiene Perusahaan dan Keselamatan Kerja (Hiperkes).
- Dwi Mustika Andini, 2015 Penerapan Higiene dan Sanitasi di instalasi gizi rumah sakit umum pusat Dr. M Djamil Padang.
- Kanisius, 2001, Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja dan Pengolahan Makanan Hotel X.
- Siti Rohani 2009 Penerapan Higiene Sanitasi Pada Kitchen Departemen Hotel Antares Indonesia.
- Sukmadinata, 2010 Tentang Instrumen Penelitian.
- Prof. Dr. Sugiyono, 2016 Metode Penelitian Pendidikan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
- Undang – Undang No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Mangkunegara, 2004 Tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja.
- Henny 2013, Higiene Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Makanan pada catering.
- Eka Lestari, FKM, UI 2013 Analisis Penerapan Personal Higiene Pada Penjual Makanan Tradisi Gado – Gado Kelurahan Pisangan Cempaka.
- Purnawijayanti, Andika Choirul, 2001 Sanitasi Higiene dan Kesehatan Kerja dalam pengolahan makanan.
- Tedy Dermansah 2001 Ketahanan Pangan, Kemandirian Pangan dan Kesejahteraan Masyarakat.
- Yulia, Arif, Fajar, 2016 Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Makanan Siap Saji.
- Undang – Undang No 1 Tahun 1970 Tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja.

Yuli, Adit, Febri, 2013 Analisis Penerapan
Higiene Sanitasi Pada Lingkungan
Lembang Padang.

Yuni dan Antun Yulianto, 2013 Penerapan
Higiene dan Sanitasi Untuk

Menjaga Kualitas Makanan dan
Kepuasan Tamu Hotel Inna
Yogyakarta.