
PENERAPAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG WARUNG SUROBOYO

Ardi Fadhilah¹; Komeyni Rusba²; James Evert Adolf Liku³

Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Program Diploma IV, Universitas Balikpapan, Jl. Pupuk Raya,

Gn. Bahagia Balikpapan 76114 Telp. (0542) 764205

Email: ardhfadhilah.af@gmail.com¹, komeyni@uniba-bpn.ac.id²,
james@uniba-bpn.ac.id³

ABSTRAK

Penerapan hygiene dan sanitasi pangan sangat penting dalam kebersihan dan keamanan pangan baik di lingkungan rumah maupun kuliner pinggir jalan. Selain itu pula perlu adanya tempat cuci tangan, tempat penyimpanan peralatan seperti sendok maupun peralatan lainnya, perlu adanya tempat penyimpanan tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyimpanan makanan. Penelitian berjudul "Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Warung Suroboyo" bertujuan untuk mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi dan fasilitas sanitasi. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan observasi, wawancara, dan checklist berpedoman pada Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi makanan di warung suroboyo sebagian sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan, khususnya dalam aspek penyimpanan makanan jadi/masak, fasilitas sanitasi. Namun, masih ditemukan beberapa kekurangan dalam pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap, penyajian makanan, dan pencucian peralatan dan bahan makanan. Kesimpulannya, meskipun sebagian sudah diterapkan dengan baik, masih diperlukan peningkatan dalam beberapa aspek guna menjamin keamanan pangan secara optimal.

Kata Kunci: Fasilitas Sanitasi, Higiene Sanitasi, Keamanan Pangan.

ABSTRACT

The implementation of food hygiene and sanitation is very important in the cleanliness and safety of food both in the home environment and street culinary. In addition, there is a need for a place to wash hands, a place to store equipment such as spoons and other equipment, there needs to be a storage area where food cooking must be clearly separated from the food storage area. The study entitled "Implementation of Food Hygiene and Sanitation In Suroboyo Stall Traders" aims to determine the implementation of the principles of hygiene and sanitation and sanitation facilities. The research method used is descriptive qualitative with an observation approach, interviews, and a checklist guided by the Minister of Health Regulation Number 1096 of 2011. The

results of the study indicate that the implementation of hygiene and sanitation of food in warung suroboyo is partly in accordance with the established standards, especially in the aspect of storing ready-to-eat food, sanitation facilities. However, several deficiencies were still found in the transportation of ready-to-cook/ready-to-eat food, food presentation, and washing equipment and food ingredients. In conclusion, although it has been implemented well, improvements are still needed in several aspects to ensure optimal food safety.

Keywords: Food Safety, Hygiene Sanitation, Sanitation Facilities.

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 higienis 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.

Higiene dan sanitasi dalam industri kuliner meliputi makanan, peralatan, individu, dan lingkungan. Dalam dunia kuliner, kebersihan dan sanitasi sangat penting selama proses pengolahan makanan. Ini disebabkan oleh makanan yang menjadi sumber bahan makanan yang dikonsumsi oleh manusia dan dapat berdampak pada kesehatan tubuh manusia. Oleh karena itu, penjual kuliner harus menerapkan kebersihan dan sanitasi dengan benar agar tidak menimbulkan masalah seperti keracunan makanan.

Menurut Undang-Undang Nomor 50 Tahun 1970, Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan aspek penting yang harus diterapkan di seluruh area kerja, baik di dalam ruangan maupun di luar ruangan, baik di tempat tertutup maupun terbuka, serta dalam kondisi bergerak maupun tetap. Salah satu bentuk Upaya K3 adalah manajemen keamanan pangan, yang mencakup langkah-langkah dan kondisi yang diperlukan untuk mencegah pencemaran pangan, baik yang bersifat biologis, kimia, maupun benda lain

yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia, serta tidak bertentangan dengan ajaran agama dan keyakinan.

Masalah keamanan pangan di Indonesia menjadi sorotan, terutama dengan adanya sejumlah kasus keracunan yang terjadi di berbagai daerah. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan (Kemenkes), hingga 16 Oktober 2023, tercatat sebanyak 4.792 kasus keracunan pangan, di mana 96 di antaranya dikategorikan sebagai kasus luar biasa (KLB KP). Untuk mengurangi jumlah kasus keracunan tersebut, rumah makan dan restoran diwajibkan untuk memenuhi standar hygiene dan sanitasi yang telah ditetapkan.

Salah satu faktor penyebab terjadinya keracunan makanan yaitu tingkat pengetahuan. Penjamah makanan harus memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan serta memiliki keterampilan kesehatan untuk mencegah penularan penyakit. Tingkat pengetahuan penjamah makanan juga berpengaruh terhadap kejadian keracunan makanan. Pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang akan disajikan. Ketidaktahuan dapat menjadi sumber cemaran karena pengetahuan yang rendah dan kesadarannya pun rendah. Hal tersebut menyebabkan terjadinya penyalahgunaan bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya.

METODE PENELITIAN

Penelitian yang dilakukan oleh penulis mengenai Penerapan Higiene Sanitasi Pada

Pedagang Warung Suroboyo menggunakan deskriptif kualitatif, metode penelitian kualitatif adalah pendekatan yang digunakan untuk mengkaji objek dalam kondisi alami, di mana peneliti berperan sebagai instrumen utama.

Subjek penelitian ini 2 orang, 1 orang penjamah makanan, 1 orang pemilik rumah makan. Pada Warung Suroboyo dalam pengambilan sampel ini ialah pemilik yang dapat memberikan informasi atau data untuk memenuhi variabel penelitian. Pengolahan data yang diteliti menggunakan hasil wawancara dan observasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada hasil observasi yang telah dilakukan di Warung Suroboyo dengan menyesuaikan data observasi serta melakukan wawancara, dalam melakukan penelitian ini berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Penelitian ini mendapatkan hasil tentang Higiene Sanitasi Jasaboga sebagai berikut:

Higiene Sanitasi Penyimpanan makanan jadi/masak

Hasil observasi penyimpanan makanan jadi di Warung Suroboyo dengan menggunakan formulir observasi menunjukkan hasil bahwa penyimpanan makanan jadi telah memenuhi ketiga syarat pada lembar observasi yang berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Penyimpanan makanan jadi sudah memenuhi syarat karena warung makan memiliki tempat khusus untuk menyimpan makanan yang telah masak dengan baik agar tidak rusak, tidak busuk atau basi, tempat penyimpanan makanan tersebut terpisah, tertutup dengan baik dan tertutup dengan rapat agar terlindungi dari pencemaran. Menyimpan makanan jadi juga tidak dicampur dengan makanan yang mentah.

Higiene Sanitasi Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

Hasil observasi pengangkutan makanan jadi di Warung Suroboyo dengan

menggunakan formulir observasi menunjukkan hasil bahwa pengangkutan makanan jadi telah memenuhi dua syarat pada lembar observasi yang berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Pengangkutan makan jadi sudah memenuhi dua syarat karena warung makan melakukan, pengangkutan makanan jadi memiliki wadah yang utuh dan kuat, ukurannya memadai untuk masing-masing jenis makanan, dan isi setiap wadah pengangkutan tidak penuh.

Untuk yang tidak sesuai didapati pengangkutan setiap jenis makanan jadi/masak memiliki wadah masing-masing tetapi tidak tertutup, pengangkutan setiap jenis makanan harus menggunakan wadah yang berbeda dan tertutup untuk mencegah kontaminasi silang, menjaga kualitas makanan, dan memastikan keamanan makanan, selain itu wadah yang sesuai dan memiliki tutup juga memudahkan proses pengangkutan makanan, karena makanan lebih mudah ditangani dan tidak mudah tumpah atau rusak.

Higiene Sanitasi Penyajian makanan

Hasil observasi penyajian makanan di Warung Suroboyo dengan menggunakan formulir observasi menunjukkan hasil bahwa penyajian makanan hanya memenuhi dua syarat pada lembar observasi yang berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Penyajian makanan yang hanya memenuhi dua syarat diantaranya menyajikan makanan tetap dalam keadaan panas, dan peralatan yang digunakan higienis, utuh, tidak cacat, atau rusak. Untuk yang tidak memenuhi syarat pada Warung Suroboyo penyajian disajikan dengan wadah terpisah tetapi tidak tertutup, penyajian makanan harus tertutup untuk mencegah kontaminasi silang dan memperpanjang masa simpan makanan, dengan wadah tertutup makanan terlindungi dari debu, serangga, dan kontaminan lain yang dapat menyebabkan makanan basi atau bahkan keracunan.

Beberapa penanganan makanan menggunakan jipitan dan garpu, tetapi penanganan yang menggunakan tangan langsung tidak dilengkapi dengan sarung tangan plastik, penanganan makanan yang baik harus menggunakan alat untuk mencegah kontaminasi dan penyebaran bakteri, serta menjaga kebersihan makanan, alat membantu meminimalkan kontak langsung antara tangan dan makanan, mengurangi risiko penyebaran kuman, alat yang bersih dan steril memastikan makanan terhindar dari kontaminasi silang dan menjadi kualitas serta keamanan makanan.

Fasilitas Sanitasi

Hasil observasi Fasilitas Sanitasi di Warung Suroboyo dengan menggunakan formulir observasi menunjukkan hasil bahwa Fasilitas Sanitasi memenuhi tiga syarat pada lembar observasi yang berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Fasilitas Sanitasi yang memenuhi tiga syarat diantaranya tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan, tersedianya air bersih yang cukup dan kualitas air yang bersih dengan tidak berbau, tidak berasa dan tidak bewarna, tersedianya satu buah kamar mandi untuk para pelanggan dengan fasilitas air mengalir dan saluran pembuangan.

Untuk tempat sampah tidak dilengkapi tempat sampah khusus untuk sampah basah (organik) dan kering (anorganik), hanya menggunakan plastik untuk sampah kering dan keranjang plastik untuk sampah basah, sehingga tempat sampah tidak memiliki tutup, tempat sampah yang terpisah antara basah dan kering untuk mencegah penyebaran penyakit dan bau tidak sedap, yang berasal dari sampah basah yang mudah membusuk, memisahkan sampah basah dan kering juga untuk pengelolaan sampah yang lebih efektif dan ramah lingkungan, pemisahan ini dapat membuka peluang untuk daur ulang ataupun pengomposan.

Pencucian Peralatan dan Bahan Makanan

Hasil observasi Pencucian Peralatan dan Bahan Makanan di Warung Suroboyo

dengan menggunakan formulir observasi menunjukkan hasil bahwa Pencucian Peralatan dan Bahan Makanan hanya memenuhi satu syarat pada lembar observasi yang berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Pencucian Peralatan dan Bahan Makanan yang memenuhi syarat merupakan pencucian peralatan yang menggunakan pembersih/detergen, untuk yang tidak memenuhi syarat diantaranya tidak tersedianya tempat pencucian peralatan yang terpisah dari tempat pencucian bahan pangan yang dapat berakibat kontaminasi silang, berdampak pada tercemarnya bahan pangan yang akan digunakan untuk diolah menjadi masakan masak yang bersumber dari peralatan makanan yang belum dibersihkan ataupun kontaminasi pada peralatan lain yang sudah dicuci bersih yang bersumber dari bahan pangan, dengan memisahkan tempat pencucian, risiko kontaminasi dapat diminimalkan, sehingga makanan yang diolah lebih aman untuk dikonsumsi. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah hanya dicuci dengan air yang mengalir mungkin tidak cukup untuk menghilangkan semua kontaminasi, terutama jika bahan makanan tersebut tumbuh di tanah atau terkena air yang terkontaminasi, pencucian bahan makanan yang dimakan mentah dengan cairan khusus bertujuan untuk menghilangkan kotoran, kuman, bakteri, dan residu pestisida yang masih terdapat pada permukaan bahan makanan yang dimakan mentah.

Peralatan yang telah dibersihkan hanya beberapa yang disimpan dalam tempat yang terlindungi, hal ini dapat berdampak pada Sebagian peralatan yang tidak memiliki tempat khusus mendapatkan kontaminasi dari debu, kotoran, serangga, dan kerusakan fisik, penyimpanan peralatan masak yang terlindungi penting untuk menjaga kebersihan, mencegah terjadi kontaminasi, dan memperpanjang umur peralatan, penyimpanan yang tepat akan melindungi peralatan dari debu, kotoran, serangga, dan juga kerusakan fisik, selain itu, penyimpanan

yang baik juga membantu mencegah pertumbuhan bakteri yang dapat menyebabkan penyakit.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari penelitian bagaimana higiene sanitasi makanan pada Warung Suroboyo di Balikpapan diterapkan Higiene Sanitasi Penyimpanan makanan jadi/masak telah terpenuhi, dengan memiliki tempat khusus makan yang sudah jadi, tempat penyimpanan makanan yang terpisah, dan tempat makanan yang dapat tertutup rapat agar terlindungi dari pencemaran, serta tidak mencampur antara makanan masak dengan bahan mentah. Higiene Sanitasi Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap belum terpenuhi, kekurangannya dipisahkannya wadah masing-masing sesuai jenis makanannya namun tidak dilengkapi dengan tutup. Higiene Sanitasi Penyajian Makanan belum terpenuhi, kekurangannya merupakan wadah penggunaan yang terpisah tetapi tidak tertutup, serta beberapa penanganan penyajian yang menggunakan tangan tidak menggunakan sarung tangan plastik pelindung. Fasilitas Sanitasi memiliki kekurangan pada bagian tempat sampah khusus untuk memisah sampah basah (organik) dan kering (anorganik) yang tidak tersedia, hanya menggunakan plastik untuk sampah kering dan keranjang plastik untuk sampah basah. Pencucian Peralatan dan Bahan Makanan belum terpenuhi, kekurangannya tidak memiliki tempat pencucian terpisah untuk peralatan dan bahan pangan, bahan makanan yang dimakan mentah hanya dicuci menggunakan air mengalir, dan tidak semua peralatan disimpan dalam tempat yang terlindungi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams M dan Moetarjemi Y. (2003). *Dasar-dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. Jakarta. EGC
- Adriani Yulia. (2020). Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten

- Sarolangun. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala*.
- Depkes RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan RI No 942/menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta.
- Fugen Alvino Gerald. (2022). Peran Pembinaan Dan Pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat Dalam Mendorong Pelaku Usaha Rumah Makan Dan Restoran Untuk Memenuhi Tanggung Jawab Atas Persyaratan Higiene Sanitasi Menurut Peraturan Yang Berlaku.
- Kemenkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011.
- Khaerudin Wildan Muhammad. (2021). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana. [Http://jurnal.iakmitangsel.id/](http://jurnal.iakmitangsel.id/)
- Khairani, N., Effendi, S. U., Lestari, R. F., & Fauzi, Y. (2019). The Analysis of Sanitation and Hygiene Application of Food Management Place in Restaurant Bengkulu City. *Jurnal Sains Kesehatan*.
- Permenkes Ri No.14 Tahun 2021. (N.D.).
- Triyono, M. B., Mutohhar, F., Kholifah, N., Nurtanto, M., Subakti, H., & Prasetya, K. H. (2023). Examining The Mediating-Moderating Role Of Entrepreneurial Orientation And Digital Competence On Entrepreneurial Intention In Vocational Education. *Journal of Technical Education and Training*, 15(1), 116-127.
- Uu Nomor 18 Tahun 2012. (N.D.). Undang - Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.