

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

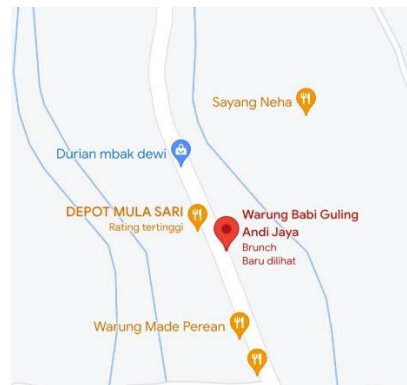
A. Hasil

1. Gambaran Umum Rumah Makan di Kawasan Wisata Penebel Tabanan

Rumah makan babi guling Andi Jaya merupakan rumah makan yang sudah berdiri sejak tahun 1991 atau sudah berdiri selama 32 tahun. Tempatnya berada di pinggir jalan raya dilengkapi dengan tempat parkir. Rumah makan ini berlokasi utama di Jalan Batukaru, Wanasari, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan dan lokasi kedua berada di Jalan Perean Tengah, Kecamatan Baturiti, Kabupaten Tabanan yang buka setiap hari pada jam 08.00 – 16.30 WITA.



Gambar 3. Lokasi Utama Rumah Makan Babi Guling Andi Jaya Buruan, Penebel



Gambar 4. Lokasi Kedua Rumah Makan Babi Guling Andi Jaya Perean, Baturiti

Menu yang disajikan ada dua pilihan yaitu nasi babi guling campur dan nasi babi guling pisah. Perbedaan dari kedua menu makanan tersebut hanyalah pada porsi lauk yang dimana lauk dari nasi babi guling pisah lebih banyak dibandingkan nasi babi guling campur yang dapat dilihat pada Gambar 5 & 6. Sedangkan minuman yang tersedia ialah es jeruk, es teh, dan beberapa *soft drink* lainnya. Komposisi dari nasi babi guling ini terdiri dari nasi beras merah dengan siraman kuah bumbu kuning, sambal cabai kelapa goreng, daging putih dan kulit babi

guling, gorengan jeroan babi, urutan, sate lilit, krupuk babi, sayur daun singkong, lawar kacang panjang serta sayur kuah ares. Harga per porsi makanan dimulai dari 15.000 – 35.000. Rata – rata penjualan setiap harinya dapat menjual 300 – 400 porsi nasi babi guling.



Gambar 5. Menu Babi Guling Pisah Gambar 6. Menu Babi Guling Campur

Rumah makan babi guling Andi Jaya memiliki 17 orang tenaga penjamah makanan. Kegiatan pengolahan yang dilakukan setiap hari dimulai pada jam 02.30 – 07.30 WITA. Kegiatan tersebut dimulai dari menyembelih babi hingga siap dihidangkan menjadi babi guling.

2. Gambaran Karakteristik Pengamatan

a. Umur Sampel

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa rentang umur sampel pengamatan adalah 21 – 46 tahun dapat dilihat pada Tabel 6.

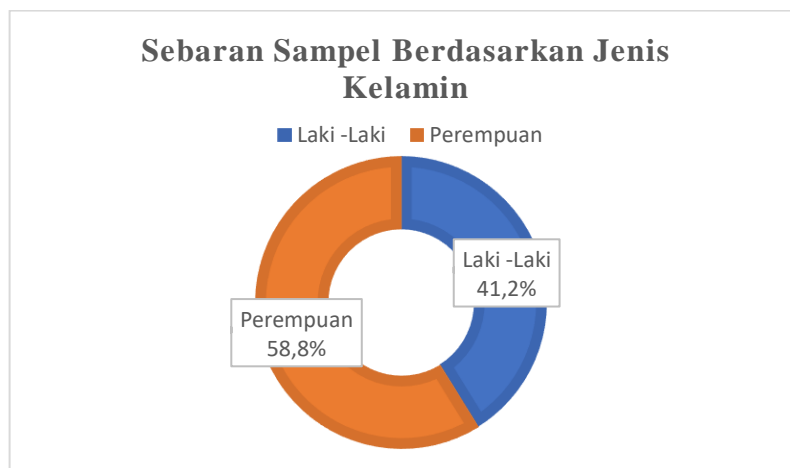
Tabel 6
Sebaran Sampel Berdasarkan Umur

Umur (tahun)	f	%
21-25	8	47,1
26-30	2	11,8
31-35	2	11,8
36-40	4	23,5
41-46	1	5,9
Total	17	100

Berdasarkan Tabel 6 menunjukkan bahwa usia sampel pengamatan yaitu pada kelompok umur 21 – 25 tahun sebanyak 8 orang (47,1%), kelompok umur 26 – 30 tahun sebanyak 2 orang (11,8%), kelompok umur 31 – 35 tahun sebanyak 2 orang (11,8%), kelompok umur 36 – 40 tahun sebanyak 4 orang (23,5%) dan kelompok umur 41 – 45 tahun sebanyak 1 orang (5,9%).

b. Jenis Kelamin Sampel

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa sampel pengamatan berjenis kelamin laki – laki dan perempuan dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Sebaran Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan Gambar 7 diatas menunjukkan bahwa jenis kelamin sampel pengamatan yang berjenis kelamin laki – laki sebanyak 7 orang (41,2%) dan berjenis kelamin perempuan sebanyak 10 orang (58,8%).

c. Tingkat Pendidikan Sampel

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa tingkat pendidikan sampel pengamatan yaitu SD, SMP dan SMA dapat dilihat pada Tabel 7.

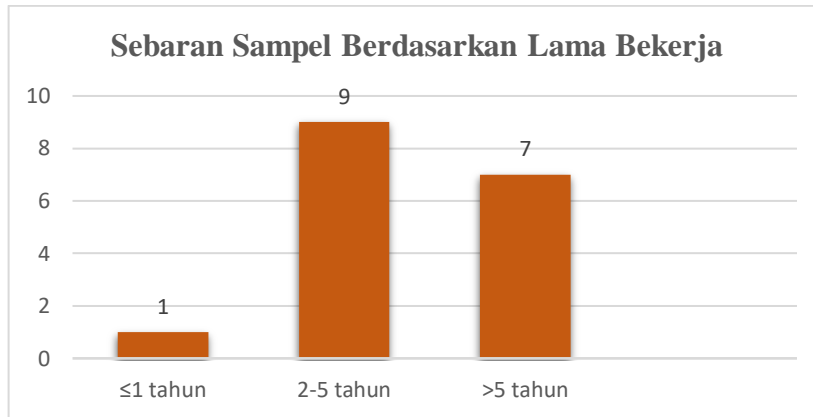
Tabel 7
Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan	f	%
SD	2	11,8
SMP	9	52,9
SMA/SMK	6	35,3
Total	17	100

Berdasarkan Tabel 7 menunjukkan bahwa tingkat pendidikan sampel pengamatan dengan tingkat pendidikan SD sebanyak 2 orang (11,8%), tingkat pendidikan SMP sebanyak 9 orang (52,9%) dan tingkat pendidikan SMA sebanyak 6 orang (35,3%).

d. Lama Bekerja Sampel

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa lama bekerja sampel pengamatan yaitu dimulai dari ≤ 1 tahun, 2 – 5 tahun dan > 5 tahun dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Sebaran Sampel Berdasarkan Lama Bekerja

Berdasarkan Gambar 8 menunjukkan bahwa lama bekerja sampel pengamatan yaitu selama ≤ 1 tahun sebanyak 1 orang (5,9%), selama 2 – 5 tahun sebanyak 9 orang (52,9%) dan selama > 5 tahun sebanyak 7 orang (41,2%).

e. Tingkat Pengetahuan Sampel

Berdasarkan hasil pengamatan diketahui bahwa tingkat pengetahuan sampel pengamatan yaitu dengan nilai 56 – 100 dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8

Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pengetahuan

Tingkat Pengetahuan	f	%
Baik (76 – 100)	12	70,6
Cukup (56 – 75)	5	29,4
Total	17	100

Berdasarkan Tabel 8 menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan sampel pengamatan yaitu baik (76 –100) sebanyak 12 orang (70,6%) dan tingkat pengetahuan cukup (56 – 75) sebanyak 5 orang (29,4%).

3. Hasil Penilaian Skor Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil pengamatan secara langsung dengan cara observasi didapatkan hasil skor keamanan pangan seperti pada Tabel 9.

Tabel 9
Hasil Skor Keamanan Pangan

Komponen	Nilai Kriteria Yang Tidak Dipenuhi	Nilai Kriteria Yang Dipenuhi	Nilai Komponen Dalam Skala	Skor
PPB	3	$22 - 3 = 19$	$19 : 22 = 0,86$	$0,16 \times 0,86 = 0,14$
HGP	1	$20 - 1 = 19$	$19 : 20 = 0,95$	$0,15 \times 0,95 = 0,14$
PBM	9	$74 - 9 = 65$	$65 : 74 = 0,88$	$0,55 \times 0,88 = 0,48$
DMP	0	$19 - 0 = 19$	$19 : 19 = 1,00$	$0,14 \times 1 = 0,14$
Skor Keamanan Pangan				0,90

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa hasil skor keamanan pangan adalah 0,90 (90%) yang termasuk kedalam kategori beresiko, tetapi aman dikonsumsi. Hal ini disebabkan oleh :

- a. Komponen PPB terdapat 1 yang tidak memenuhi kriteria yaitu bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung.
- b. Komponen HGP terdapat 1 yang tidak memenuhi kriteria yaitu pemasak memakai tutup kepala selama memasak.
- c. Komponen PBM terdapat 3 yang tidak memenuhi kriteria yaitu selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup, di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup, dan untuk minyak goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua atau sudah dipakai setelah 4 kali.

4. Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan

Pada hasil wawancara dan pengamatan secara observasi mengenai *hygiene* tenaga penjamah makanan mendapatkan hasil bahwa tidak ada tenaga penjamah makanan yang mengidap penyakit tipus, kolera, TBC, hepatitis, luka terbuka, dan pembawa kuman (*carrier*) informasi ini didapatkan dari pemilik rumah makan babi

guling Andi Jaya, karena setiap tenaga penjamah yang mengalami sakit maupun luka tidak diijinkan bekerja dan diantarkan berobat ke pelayanan Kesehatan terdekat. Saat pengolahan makanan tenaga penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) standar yaitu celemek/*apron*, tutup kepala, masker, dan sarung tangan/*handscoon* serta ditemukan ada tenaga penjamah makanan yang menggunakan cincin dan gelang tangan. Sesuai dengan hasil wawancara dan observasi kepada pemilik dan tenaga penjamah makan mengatakan alasan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) saat melakukan pengolahan yaitu karena dianggap ribet dan juga tidak berpengaruh terhadap proses pengolahan. Tetapi saat penyajian makanan tenaga penjamah makanan menggunakan celemek/*apron* dan sarung tangan/*handscoon*. Namun semua tenaga penjamah makanan tetap melakukan cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan pengolahan. Sehingga alat pelindung diri (APD) hanya digunakan saat penyajian agar terlihat rapi pada saat di depan konsumen.

Pada hasil pengamatan secara observasi mengenai *hygiene* sanitasi rumah makan babi guling Andi Jaya didapati bahwa untuk toilet pengunjung dan toilet karyawan sudah terpisah begitu pula untuk loker karyawan sudah terdapat ruangan khusus. Selain itu untuk proses pembelian bahan makanan, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan penyimpanan makanan jadi/masak, dan penyajian makanan yaitu dijelaskan sebagai berikut :

a. Pembelian bahan makanan

Pembelian bahan makanan yang telah dilakukan oleh rumah makan babi guling Andi Jaya adalah pembelian langsung ke pasar. Untuk bahan makanan

seperti babi, sayur daun singkong, kacang panjang, sayur batang pisang (ares), sereh, cabai, daun salam, daun limau, daun pisang, jeruk manis, es batu dibeli setiap hari serta untuk sayur nangka, sayur pepaya dan buah limau dibeli setiap 2 – 3 hari sekali. Sedangkan untuk bawang merah, bawang putih, rempah – rempah, beras, kelapa, bumbu kering / penyedap rasa, kertas nasi, tusuk sate, minyak goreng, sabun pencuci piring dan gas dibeli seminggu sekali. Selain itu juga untuk kayu bakar, sabut kelapa kering, minuman botol/*soft drink* dibeli setiap satu bulan sekali.

b. Pemilihan bahan makanan

Pemilihan bahan makanan yang telah dilakukan oleh rumah makan babi guling Andi Jaya dengan memilih babi yang sehat yaitu sebelum disembelih aktif bergerak, tampak gemuk/sedang, kulitnya mulus. Bumbu – bumbu yang segar dengan warna yang terang, beraroma khas sesuai jenis bumbu dan tidak busuk, sayuran yang segar yang tidak layu, tidak keriput dan tidak busuk, serta penyedap rasa yang belum kadaluarsa dengan kemasan yang tidak rusak/kembung.

c. Tempat penyimpanan bahan makanan

Pada tempat penyimpanan bahan makanan menggunakan lantai tanah atau alami dengan sekat tembok terbuat dari batako serta meja kayu. Beberapa bahan makanan disimpan dalam keadaan terbuka diatas meja yaitu seperti bawang merah, bawang putih, cabai, sereh, sayur daun singkong, sayur kacang panjang, sayur batang pisang (ares), daun pisang, daun limau, daun salam, buah limau, sedangkan sayur nangka, sayur pepaya, dan kelapa, disimpan di bawah meja menyatu dengan lantai. Untuk rempah – rempah disimpan di bawah meja menggunakan keranjang, beras dan bumbu kering/penyedap rasa disimpan tertutup diatas meja.

Untuk kertas minyak, buah jeruk, dan stok minuman botol/*soft drink* di simpan di tempat terpisah yaitu di tempat penyimpanan bahan makanan matang serta minuman botol/*softdrink* beberapa disimpan di lemari pendingin.

d. Tempat pengolahan bahan makanan

Pada tempat pengolahan masih menggunakan lantai tanah atau alami dengan sekat tembok terbuat dari batako. Terdapat satu tempat pencucian bahan makanan dan juga perabotan yang dimana tersedia kran air mengalir dengan penyimpanan air tidak tertutup dan terdapat tempat pembuangan limbah. Proses memasak yang dilakukan masih tradisional menggunakan kayu bakar tetapi ada juga menggunakan kompor gas. Pengolahan bahan makanan dimulai dari persiapan hingga menjadi makanan matang yaitu membuat babi guling, nasi, sayuran, sambal, sate lilit, gorengan jeroan babi, dan kuah. Perabotan yang digunakan selama proses memasak masih terdapat perabotan tradisional dan beberapa perabotan yang sudah tidak layak pakai masih digunakan seperti keranjang dengan tampak kotor dan belah. Perabotan yang digunakan selama pengolahan makanan selalu dicuci setelah digunakan. Adapun talenan kayu dan pisau yang dipisahkan untuk memotong daging, bumbu dan sayuran. Pada saat proses pemotongan sayur dan bumbu dilakukan di bawah dengan beralaskan tikar yang terbuat dari kampil dan saat pemotongan babi guling juga dilakukan di atas meja kayu yang bersih namun tidak beralaskan tikar/plastik. Selain itu saat memisahkan kulit babi guling tenaga penjamah makanan menggunakan lap kain untuk memegangnya.

e. Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan dilakukan setelah makanan matang dan selesai dipotong dan di bawa ke tempat penyimpanan makanan jadi/masak menggunakan wadah tertutup dengan jarak 5 meter.

f. Tempat penyimpanan makanan jadi/masak

Pada tempat penyimpanan makanan jadi/masak menggunakan lantai keramik, terdapat kompor untuk menghangatkan sayur kuah ares, mangkok kuah, rak piring, *cool box* untuk menyimpan es batu, nampan, lemari es/*showcase*, kursi, tempat sampah, tidak terdapat rak penyimpanan makanan hanya terdapat wadah penyimpanan tertutup untuk menyimpan sayur, daging, dan kuah. Pada tempat ini terdapat tempat satu bak cuci yang digunakan untuk mencuci perabotan kotor. Penataan di tempat ini terlihat tidak rapi dan berantakan.

g. Tempat penyajian makanan matang

Pada tempat penyajian makanan matang menggunakan lantai keramik, terdapat rak penyajian makanan yang terbuat dari kaca, makanan disajikan diatas piring dan nampan kemudian ditata semenarik mungkin, nasi disimpan dalam magic jar agar tetap hangat, penyajian makanan menggunakan ingka dengan alas kertas nasi kemudian dialasi lagi dengan daun pisang.

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil pengamatan terkait karakteristik sampel pengamatan, didapati bahwa kelompok umur 21 – 25 tahun sebanyak 8 orang (47,1%), kelompok umur 36 – 40 tahun sebanyak 4 orang (23,5%), kelompok umur 26 – 30 tahun sebanyak 2 orang (11,8%), kelompok umur 31 – 35 tahun sebanyak 2 orang (11,8%) dan kelompok umur 41 – 45 tahun sebanyak 1 orang (5,9%). Menurut Miranti &

Adi (2018) umur dikategorikan produktif sebelum pra lansia (15 – 44 tahun) serta produktif pra lansia (45 – 59 tahun). Maka dari itu hal ini berarti tenaga penjamah makanan di Rumah makan babi guling Andi Jaya termasuk kategori umur produktif dan belum memasuki kategori umur pra lansia sehingga diharapkan mampu melakukan pekerjaannya dengan optimal.

Jenis kelamin sampel pengamatan terdapat sebanyak 10 orang (58,8%) sampel pengamatan berjenis kelamin perempuan dan 7 orang (41,2%) sampel pengamatan berjenis kelamin laki – laki. Menurut Yahya (2022) perempuan lebih cocok menjadi tenaga penjamah makanan. Sesuai dengan hasil observasi tenaga penjamah makanan perempuan lebih mengerti terkait cara persiapan/membeli bahan makanan, mengolah dan juga menyajikan makanan dibandingkan dengan penjamah makanan laki – laki.

Tingkat pendidikan sampel pengamatan dengan tingkat pendidikan SMP sebanyak 9 orang (52,9%), tingkat pendidikan SMA sebanyak 6 orang (35,3%) dan tingkat pendidikan SD sebanyak 2 orang (11,8%). Dapat dikatakan bahwa sampel pengamatan lebih banyak memiliki tingkat pengetahuan SMP dan SMA yang kemudian hal ini juga dapat mempengaruhi tingkat pengetahuannya. Pengamatan ini sejalan dengan penelitian Anwar, Navianti and Rusilah (2020) bahwa pendidikan mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam upaya meningkatkan higiene sanitasi makanan. Pendidikan adalah metode transmisi pengetahuan yang dimana semakin tinggi tingkat pendidikan penjamah makanan maka semakin besar pemahamannya dan semakin baik perilakunya dalam meningkatkan kebersihan sanitasi makanan.

Lama bekerja sampel pengamatan yaitu selama 2 – 5 tahun sebanyak 9 orang (52,9%), selama >5 tahun sebanyak 7 orang (41,2%) dan selama ≤ 1 tahun sebanyak 1 orang (5,9%). Lama bekerja sangat erat kaitannya dengan kinerja penjamah makanan. Semakin lama masa kerjanya, semakin berpengalaman tenaga kerja tersebut dalam melaksanakan pekerjaannya. (Maulina and Syafitri, 2019).

Hasil pengamatan terkait tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan sebanyak 12 orang (70,6%) memiliki pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi yang baik dan terdapat sebanyak 5 orang (29,4%) tenaga penjamah memiliki tingkat pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi yang kurang. Tingkat pengetahuan di dapat hasil baik lebih banyak dibandingkan dengan hasil cukup yang dimana hal ini dipengaruhi oleh tingkat pendidikan.

Tenaga penjamah makanan di rumah makan babi guling Andi Jaya sebanyak 10 orang salah menjawab pertanyaan “ Menurut anda manfaat apa yang didapatkan bagi penjamah makanan dari penerapan personal *hygiene*? ”, sebanyak 7 orang salah menjawab pertanyaan “ Menurut anda, apakah yang dimaksud dengan *hygiene*?”, sebanyak 6 orang salah dalam menjawab “ Menurut pengetahuan anda, dibawah ini yang mana merupakan salah satu jenis dari *hygiene*?” dan “ Suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis merupakan pengertian dari?” kurangnya pengetahuan tenaga penjamah makanan terkait pertanyaan ini dikarenakan tenaga penjamah makanan belum mendapatkan penyuluhan atau pelatihan khusus terkait *hygiene* sanitasi terkait pekerjaan di bagian makanan karena makanan adalah zat yang dimakan masuk kedalam tubuh. Maka dari itu sangat penting untuk menerapkan *hygiene* sanitasi agar tidak terjadi hal – hal yang tidak diinginkan.

Hasil pengamatan ini sejalan dengan penelitian Hartini Supri (2022) Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi yang baik, sebanyak 46,2% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan *hygiene* sanitasi yang buruk. Dapat dikatakan bahwa mayoritas penjamah makanan di PT. Ryan Catering Jakarta sudah akrab dengan *hygiene* sanitasi. Namun, kurangnya pemahaman penjamah makanan disebabkan oleh standar operasional prosedur (SOP) yang belum disosialisasikan secara efektif kepada mereka.

Pengetahuan terkait *hygiene* sanitasi makanan ialah kebersihan individu harus dimulai dengan penjamah makanan yang beroperasi langsung dalam pengolahan makanan karena penjamah makanan dapat mengkontaminasi makanan atau makanan informasi membangkitkan kesadaran seseorang menyebabkan orang bertindak sesuai dengan informasi yang dimilikinya dan terus-menerus menambah pengetahuan yang dimilikinya (Anwar, Navianti and Rusilah, 2020).

Berdasarkan dari hasil pengamatan terkait skor keamanan pangan di Rumah makan babi guling Andi Jaya didapatkan hasil nilai rata – rata sebesar 0,90 (90%) yang menandakan bahwa makanan yang diproduksi oleh Rumah makan babi guling Andi Jaya termasuk kedalam kategori beresiko, tetapi tetap aman dikonsumsi. Meskipun tergolong kedalam kategori tersebut makanan ini masih aman dikonsumsi karena bumbu – bumbu yang terkandung didalam masakan babi guling memiliki kandungan antimikroba, antioksidan, dan juga sebagai pengawet alami. Sehingga dapat memberikan perlindungan bagi tubuh tetapi tetap meningkatkan mutu bahan pangan yang digunakan serta kesehatan lingkungan di rumah makan babi guling Andi Jaya. Selain itu pengamatan ini juga sejalan dengan penelitian dari

Suter (2014) bahwa makanan tradisional Bali cukup beragam, begitu pula dengan kandungan gizinya. Masakan tradisional Bali dibuat menggunakan bahan-bahan yang bersumber secara lokal. Potensi ini dimanfaatkan untuk mendorong perkembangan masakan tradisional Bali saat ini dan di masa depan. Sehingga selanjutnya dapat menghilangkan masalah skeptisme konsumen terhadap makanan tertentu yang dapat menyebabkan penyakit degeneratif. Karena makanan fungsional dapat memperlambat proses penuaan, meningkatkan kekebalan tubuh, dan meningkatkan kebugaran.

Hasil rata – rata komponen SKP pada tahap PPB sebesar 0,12 (12%), tahap HGP sebesar 0,14 (14%), PBM sebesar 0,46 (46%) dan DMP sebesar 0,14 (14%) yaitu sebagai berikut :

Dalam penilaian skor keamanan pangan (SKP) ini pada tahapan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) diperoleh jumlah skor keamanan pangan sebanyak 0,14 (14%) terdapat 1 sub komponen yang tidak terpenuhi. Karena bahan yang digunakan pada setiap harinya rata – rata habis dalam satu hari sehingga stok bahan makanan selalu segar.

Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung. Hal ini tidak diterapkan dalam proses penyimpanan bahan makanan. Sayur daun singkong disimpan pada tempat yang terkena sinar matahari langsung. Hal ini bertolak belakang dengan anjuran yang berlaku yakni menyimpan makanan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung.

Pada tahapan *hygiene* pemasak (HGP) diperoleh jumlah skor keamanan pangan sebanyak 0,14 (14%) terdapat 1 sub komponen yang tidak terpenuhi yakni

tenaga penjamah makanan selama memasak hingga penyajian tidak menggunakan penutup kepala. Hal ini tidak sesuai dengan persyaratan *hygiene* pemasak.

Pemasak memakai tutup kepala selama memasak. Hal ini tidak diterapkan dalam pada *hygiene* pemasak. Tenaga penjamah makanan tidak memakai tutup kepala. Tidak memakai tutup kepala dikarenakan tidak disediakan serta dianggap tidak mempengaruhi dalam proses pengolahan. Menurut Putri, dkk (2022) dalam penyelenggaraan makanan diperlukan suatu upaya untuk menjaga dan mempertahankan mutu suatu produk atau makanan. Salah satunya adalah penggunaan alat pelindung diri (APD) lengkap yaitu seperti celemek/*apron*, tutup kepala, masker dan sarung tangan/*handscoon* saat bekerja dan menerapkan *hygiene* sanitasi makanan.

Pada tahapan *hygiene* pemasak (PBM) diperoleh jumlah skor keamanan pangan sebanyak 0,48 (48%) terdapat 3 sub komponen yang tidak terpenuhi yakni selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup, di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup, untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali. Hal ini tidak sesuai dengan persyaratan pengolahan bahan makanan.

Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup. Hal ini tidak diterapkan dalam pengolahan bahan makanan. Air bersih yang tersedia disimpan dalam wadah terbuka dan juga air yang digunakan untuk mencuci bahan makanan menggunakan air mengalir langsung dari keran. Air bersih tidak disimpan dalam wadah tertutup agar memudahkan tenaga penjamah makanan untuk mencuci perabotan kotor sebelum diberi sabun yang kemudian dibilas menggunakan air yang mengalir langsung dari keran.

Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup. Hal ini tidak diterapkan dalam pengolahan bahan makanan. Tempat sampah yang tersedia cukup banyak namun tidak ada tutup dan jenis sampah juga dicampur jadi satu. Kejadian seperti ini sangat berbahaya karena dapat menjadi tempat berkembangbiak dan sarang serangga seperti lalat serta menimbulkan bau yang tidak sedap dan tidak estetis. Hal ini dilakukan karena dianggap tidak mengganggu dan setelah selesai proses pengolahan dan penyajian sampah akan langsung dibuang pada tempat pembuangan akhir.

Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali. Hal ini tidak diterapkan kedalam pengolahan makanan. Minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng sudah berwarna hitam dan tidak layak untuk dipakai. Minyak goreng dengan kondisi seperti itu dianggap masih bisa dipakai karena baru digunakan selama 2 x menggoreng.

Hasil pengamatan ini sejalan dengan hasil penelitian Nurrosyi (2021) bahwa hasil penelitian yang telah dilakukan pada warung akan sekitar kampus poltekkes kemenkes padang dapat diketahui dari 9 warung makan yang diteliti bahwa nilai skor keamanan tertinggi hanya terdapat 1 warung dengan skor sedang dan 8 warung lainnya dengan skor beresiko, tetapi aman dikonsumsi. Hal ini dikarenakan beberapa komponen yang tidak dilaksanakan seperti tidak memakai penutup kepala, tidak ada tempat sampah tertutup, tidak tersedia air bersih dalam wadah tertutup dan menyimpan makanan berkuah lebih dari 4 jam. Meskipun masih tergolong aman, penyelenggaraan makanan di beberapa warung makan harus mendapatkan pengawasan secara berkala.

Berdasarkan dari hasil pengamatan menunjukkan bahwa tenaga penjamah makanan menurut Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *Hygiene Sanitasi Jasaboga*. *Hygiene* tenaga penjamah makanan mendapatkan hasil bahwa tidak ada tenaga penjamah makanan yang mengidap penyakit tipus, kolera, TBC, hepatitis, luka terbuka, dan pembawa kuman (*carrier*) informasi ini didapatkan dari pemilik rumah makan babi guling Andi Jaya, karena setiap tenaga penjamah yang mengalami sakit maupun luka tidak diijinkan bekerja dan diantarkan berobat ke pelayanan Kesehatan terdekat. Saat pengolahan makanan tenaga penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) standar yaitu celemek/apron, tutup kepala, masker, dan sarung tangan/*handscoon* serta ditemukan ada tenaga penjamah makanan yang menggunakan cincin dan gelang tangan. Sesuai dengan hasil wawancara dan observasi kepada pemilik dan tenaga penjamah makan mengatakan alasan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) saat melakukan pengolahan yaitu karena dianggap tidak berpengaruh terhadap proses pengolahan. Tetapi saat penyajian makanan tenaga penjamah makanan menggunakan celemek/*apron* dan sarung tangan/*handscoon*. Walaupun tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) saat proses pengolahan semua tenaga penjamah makanan tetap melakukan cuci tangan sebelum dan sesudah melakukan kegiatan pengolahan.

Hasil pengamatan ini sejalan dengan penelitian Maghafi (2018). Penelitian ini menyatakan bahwa praktik *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan umumnya masih belum terpenuhi, seperti penjamah makanan tidak menggunakan celemek dan penutup kepala sebanyak 53 (81,5%) responden. Rendahnya tindakan terhadap standar sanitasi dan *hygiene* bukan karena kurangnya pengetahuan, melainkan

karena kebiasaan dan respon pribadi penjamah makanan yang tidak nyaman memakai celemek saat bekerja sudah difasilitasi dan lain-lain. Maka untuk mengubah kebiasaan, penjamah makanan harus mendapat penyuluhan atau pelatihan khusus.

Berdasarkan dari hasil pengamatan terkait *hygiene* sanitasi rumah makan babi guling Andi Jaya sesuai dengan prinsip *hygiene* sanitasi makanan yang tercantum pada Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Pada rumah makan babi guling Andi Jaya prinsip *hygiene* sanitasi yang sudah sesuai ialah pembelian bahan makanan, pemilihan bahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Sedangkan untuk proses penyimpanan bahan makanan tidak sesuai standar yaitu seperti tidak adanya alat pengukur suhu dan kelembaban pada tempat penyimpanan, penyimpanan bahan makanan masih menempel langsung pada lantai yaitu seperti penyimpanan sayur nangka, sayur pepaya dan kelapa. Kemudian pada proses pengolahan bahan makanan juga masih belum sesuai standar seperti bak pencuci yang hanya tersedia 1 bak, perabotan yang digunakan tidak semua sesuai dengan *food grade* yaitu terdapat baskom yang sudah belah masih digunakan. Selain itu juga pada tempat penyimpanan makanan masak/jadi juga tidak tersedia serta tidak terdapat alat pengukur suhu makanan.