

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran umum lokasi penelitian

Desa Sidakarya merupakan bagian dari Kecamatan Denpasar Selatan wilayah Kota Denpasar bagian selatan dengan luas wilayah sekitar 398 hektar yang mempunyai jumlah penduduk yang terdata per Tahun 2023 sebanyak 17.937 jiwa, laki-laki berjumlah 8.838 jiwa, perempuan berjumlah 9.099 jiwa dan jumlah kepala keluarga 5.062 jiwa. Secara geografis Desa Sidakarya merupakan daerah dataran rendah dengan ketinggian 20 meter diatas permukaan laut dengan batas-batas wilayah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Panjer
2. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Sanur Kauh
3. Sebelah Selatan berbatasan dengan Selat Badung
4. Sebelah Barat berbatasan dengan Kelurahan Sesetan

Penggunaan lahan di wilayah Desa Sidakarya adalah sebagai berikut :

- | | |
|------------------------------|-------------|
| 1. Luas pemukiman | : 204,96 Ha |
| 2. Luas perkebunan | : 0 Ha |
| 3. Luas pertanian persawahan | : 70.00 Ha |
| 4. Luas jalan dan gang | : 3,00 Ha |
| 5. Luas fasilitas umum | : 77. 10 Ha |

Desa Sidakarya dengan potensi yang dimiliki mencoba bertahan pada bidang-bidang usaha seperti sektor jasa, perdagangan, UKM, koperasi, industri atau kerajinan rumah tangga, jasa keterampilan dan penyewaan lainnya. Adapun contoh usaha dalam bidang perdagangan yaitu usaha menjual nasi lawar, dimana berdasarkan hasil penelitian terdapat 13 warung nasi lawar yang berada di Desa Sidakarya. Menu yang disediakan di warung nasi lawar Desa Sidakarya ada dua jenis yaitu lawar ayam dan lawar babi.

2. Karakteristik objek penelitian

Karakteristik objek yang dilakukan di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya adalah tentang Tinjauan Higiene Sanitasi Warung Makan Nasi Lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar Tahun 2024 yang meliputi sanitasi area pelayanan konsumen, persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan, peralatan pengolahan pangan, penyajian pangan matang, dan higiene sanitasi warung makan nasi lawar.

3. Hasil pengamatan terhadap objek penelitian berdasarkan variabel penelitian

a. Area pelayanan konsumen

Hasil pengamatan observasi area pelayanan konsumen di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya mendapatkan hasil warung makan nasi lawar 1 memiliki total ketidaksesuaian 14, warung makan nasi lawar 2 memiliki total ketidaksesuaian 14, warung makan nasi lawar 3 memiliki total ketidaksesuaian 6, warung makan nasi lawar 4 memiliki total ketidaksesuaian 6, warung makan nasi lawar 5 memiliki total ketidaksesuaian 9, warung makan nasi lawar 6 memiliki total ketidaksesuaian 10, warung makan nasi lawar 7 memiliki total ketidaksesuaian 6, warung makan nasi lawar

8 memiliki total ketidaksesuaian 9, warung makan nasi lawar 9 memiliki total ketidaksesuaian 6, warung makan nasi lawar 10 memiliki total ketidaksesuaian 9, warung makan nasi lawar 11 memiliki total ketidaksesuaian 9, warung makan nasi lawar 12 memiliki total ketidaksesuaian 9, warung makan nasi lawar 13 memiliki total ketidaksesuaian 9 dan dapat dilihat pada tabel 2 berikut :

Tabel 2
Hasil Area Pelayanan Konsumen di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya
Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar Tahun 2024

Kategori	F	%
Rendah	4	30%
Sedang	9	69%
Tinggi	0	0%
Jumlah	13	100%

Berdasarkan Tabel 2 di atas penilaian area pelayanan konsumen yang dilakukan menggunakan lembar observasi menunjukkan bahwa warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya yang memiliki kategori rendah adalah 4 (30%) dan kategori sedang adalah 9 (69%).

b. Persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan

Hasil pengamatan observasi persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya mendapatkan hasil warung makan nasi lawar 1 memiliki total ketidaksesuaian 17, warung makan nasi lawar 2 memiliki total ketidaksesuaian 19, warung makan nasi lawar 3 memiliki total ketidaksesuaian 13, warung makan nasi lawar 4 memiliki total ketidaksesuaian 13, warung makan nasi lawar 5 memiliki total ketidaksesuaian 19, warung makan nasi lawar 6 memiliki total

ketidaksesuaian 13, warung makan nasi lawar 7 memiliki total ketidaksesuaian 13, warung makan nasi lawar 8 memiliki total ketidaksesuaian 22, warung makan nasi lawar 10 memiliki total ketidaksesuaian 13, warung makan nasi lawar 11 memiliki total ketidaksesuaian 13, warung makan nasi lawar 12 memiliki total ketidaksesuaian 13, warung makan nasi lawar 13 memiliki total ketidaksesuaian 13, dan dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

Tabel 3
Hasil Persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar Tahun 2024

Kategori	F	%
Rendah	0	0%
Sedang	12	92%
Tinggi	1	7%
Jumlah	13	100%

Berdasarkan Tabel 3 di atas penilaian persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan yaitu dilakukan menggunakan lembar observasi menunjukkan bahwa warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya yang memiliki kategori sedang 12 (92%) dan kategori tinggi 1 (7%) seperti pada warung makan nasi lawar 8 penjamah pangan tidak menggunakan celemek, penjamah pangan tidak menggunakan masker, penjamah pangan tidak menggunakan *hairnet*/ penutup kepala, penjamah pangan menggunakan pewarna kuku, penjamah pangan menggunakan perhiasan dan aksesoris lain seperti gelang, mengambil pangan matang tidak menggunakan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau

penjepit makanan, penjamah pangan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan minimal satu kali dalam setahun dan penjamah pangan belum mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji.

c. Penyajian pangan matang

Hasil pengamatan observasi penyajian pangan matang di warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya mendapatkan hasil 100%, dapat dilihat pada tabel 4 berikut:

Tabel 4
Hasil Penyajian Pangan Matang di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya
Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar Tahun 2024

Kategori	F	%
Rendah	13	100%
Sedang	0	0%
Tinggi	0	0%
Jumlah	13	100%

Berdasarkan Tabel 4 di atas penilaian penyajian pangan matang yang dilakukan menggunakan lembar observasi mendapatkan hasil bahwa warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya sudah memenuhi kriteria rendah 100%.

d. Peralatan pengolahan pangan

Hasil pengamatan observasi peralatan pengolahan pangan di warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya mendapatkan hasil warung makan nasi lawar 1 memiliki total ketidaksesuaian 3, warung makan nasi lawar 2 memiliki total

ketidaksesuaian 3, warung makan nasi lawar 3 memiliki total ketidaksesuaian 3, warung makan nasi lawar 4 memiliki total ketidaksesuaian 3, warung makan nasi lawar 5 memiliki total ketidaksesuaian 3, warung makan nasi lawar 6 memiliki total ketidaksesuaian 3, warung makan nasi lawar 7 memiliki total ketidaksesuaian 3, warung makan nasi lawar 8 memiliki total ketidaksesuaian 3, warung makan nasi lawar 9 memiliki total ketidaksesuaian 2, warung makan nasi lawar 10 memiliki total ketidaksesuaian 3, warung makan nasi lawar 11 memiliki total ketidaksesuaian 3, warung makan nasi lawar 12 memiliki total ketidaksesuaian 3, dan serta dapat dilihat pada Tabel 5 berikut :

Tabel 5
Hasil Peralatan Pengolahan Pangan di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya
Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar Tahun 2024

Kategori	F	%
Rendah	13	100%
Sedang	0	0%
Tinggi	0	0%
Jumlah	13	100%

Berdasarkan Tabel 5 di atas penilaian peralatan pengolahan pangan yang dilakukan menggunakan lembar observasi mendapatkan hasil 13 (100%) kategori rendah

e. Higiene sanitasi warung makan nasi lawar

Hasil pengamatan observasi higiene sanitasi warung makan nasi lawar Desa Sidakarya mendapatkan hasil warung makan nasi lawar 1 memiliki total ketidaksesuaian 37, warung makan nasi lawar 2 memiliki total ketidaksesuaian 38, warung makan nasi lawar 3 memiliki total ketidaksesuaian 24, warung makan nasi lawar 4 memiliki total ketidaksesuaian 24, warung makan nasi lawar 5 memiliki total ketidaksesuaian 24, warung makan nasi lawar 6 memiliki total ketidaksesuaian 27, warung makan nasi lawar 7 memiliki total ketidaksesuaian 25, warung makan nasi lawar 8 memiliki total ketidaksesuaian 27, warung makan nasi lawar 9 memiliki total ketidaksesuaian 26, warung makan nasi lawar 10 memiliki total ketidaksesuaian 25, warung makan nasi lawar 11 memiliki total ketidaksesuaian 25, warung makan nasi lawar 12 memiliki total ketidaksesuaian 38, dan warung makan nasi lawar 13 memiliki total ketidaksesuaian 31, dapat dilihat pada Tabel 6 berikut:

Tabel 6
Hasil Higiene Sanitasi di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan Kota Denpasar Tahun 2024

Kategori	F	%
Rendah	9	63%
Sedang	4	30%
Tinggi	0	0%
Jumlah	13	100%

Berdasarkan Tabel 6 di atas penilaian higiene sanitasi warung makan nasi lawar yang dilakukan menggunakan lembar observasi yang memiliki kategori rendah adalah 9 (63%) yang berarti higiene sanitasinya baik atau sudah memenuhi standar Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan dan kategori sedang adalah 4 (30%) yang berarti higiene sanitasinya perlu diperhatikan agar lebih baik.

B. Pembahasan

1. Area pelayanan konsumen

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa area pelayanan konsumen pada warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya yang memenuhi kategori rendah adalah 4 (30%), kategori sedang 9 (69%), dan tidak terdapat warung makan yang memiliki hasil kategori tinggi 0 (0%), oleh karena itu untuk variabel area pelayanan konsumen pada warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya tingkat risiko higiene sanitasinya sedang. Pada 4 warung makan nasi lawar terdapat area tempat makan yang bersih, dinding area makan bersih, memiliki tempat sampah yang tertutup, tidak terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit. Pada 9 warung makan nasi lawar terdapat tempat penyimpanan pangan jadi yang terbuka, adapun yang menggunakan kain sebagai penutup namun masih ada cela sehingga makanan dapat terkontaminasi debu, rambut, vektor dan binatang pembawa penyakit, terdapat lalat disekitar tempat penyajian pangan apabila hinggap dimakanan bisa

menyebabkan diare, penyakit kolera, disentri, serta typus perut, dan personel tidak mencuci tangan sesudah melayani pembeli, dan dari 9 warung makan terdapat 2 warung makan yang area tempat makannya tidak bersih serta dindingnya tidak bersih sehingga mengurangi nilai estetika dan dapat terkontaminasi bakteri atau virus, tempat sampah yang terbuka karena menggunakan plastik dan karung bekas sebagai pengganti tempat sampah hal ini dapat mengundang datangnya vektor dan binatang pembawa penyakit, dan memiliki meja makan yang tidak bersih. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Aisyaroh & Yudhastuti (2023) yaitu area pelayanan konsumen yang bersih namun terdapat warung makan yang tidak menyediakan tempat sampah di area pelayanan konsumen serta tempat sampah tidak tertutup rapat.

Menurut Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan area tempat makan konsumen bersih, dinding ruang makan bersih, ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi alami atau buatan), memiliki tempat sampah yang tertutup rapat, tidak ada tumpukan sampah, frekuensi pembuangan teratur, tempat/ area makan atau meja makan konsumen bersih dan mudah dibersihkan, tempat/ area makan atau meja makan konsumen utuh/ rata dan kedap air, peralatan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya) bersih, utuh, aman bagi kesehatan, dan tara pangan (*food grade*), pangan yang dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari *display* yang tertutup, pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi

dilakukan pemanasan ulang, tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran, dan personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*.

2. Persiapan Dan Pengolahan Atau Pemasakan Pangan

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan pada warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya yang memenuhi kategori rendah tidak ada yaitu memiliki hasil 0 (0%) , kategori sedang 12 (92%), dan kategori tinggi 1 (7%) . Pada 12 warung makan nasi lawar dengan cahaya yang terang, daging dan sayuran dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir, pangan dimasak dengan suhu yang benar, personil yang bekerja juga bebas dari penyakit menular tetapi ada 1 dari 12 warung makan nasi lawar yang personilnya sedang sakit saat bekerja, penjamah pangan berkuku pendek, bersih, serta tidak memakai pewarna kuku, selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah pangan, penjamah pangan tidak menggunakan perhiasan serta aksesoris seperti cincin, gelang, bros, penjamah tidak merokok saat mengolah pangan, penjamah tidak bersin atau batuk diatas pangan langsung, penjamah tidak meludah sembarangan, penjamah tidak mengunyah makanan saat mengolah pangan, penjamah tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan, mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok atau penjepit makanan, dan jika terluka ditutup dengan perban atau sejenisnya. Pada 1 warung makan nasi lawar penjamah pangan tidak menggunakan celemek, masker *hairnet*/ penutup kepala

sehingga bisa menyebabkan makanan terkontaminasi rambut dan kotoran, penjamah memakai pewarna kuku serta menggunakan perhiasan seperti gelang sehingga bisa menyebabkan makanan terkontaminasi oleh mikroorganisme, mengambil pangan matang menggunakan tangan hal bisa menyebabkan makanan terkontaminasi mikroba seperti bakteri, penjamah belum pernah melakukan pemeriksaan kesehatan dimana Permenkes No. 14 Tahun 2021 menjelaskan penjamah pangan wajib melakukan pemeriksaan kesehatan minimal satu kali dalam setahun hal ini bertujuan untuk mengetahui apakah penjamah pangan tersebut sebagai penderita penyakit menular atau tidak, dan penjamah pangan belum mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Aisyaroh & Yudhastuti (2023) yaitu pada saat persiapan pangan dan pengolahan atau pemasakan pangan umumnya sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan namun pada variabel pencahayaan 4 dari warung makan masih kurang dari standar pencahayaan wilayah dapur yaitu <100 lux, beberapa warung makan yang belum lengkap dalam menggunakan APD saat mengolah makanan, pada komponen higiene penjamah makanan masih ditemukan beberapa warung yang penjamah makanannya masih belum menggunakan celemek saat memasak, namun mereka menggunakan baju yang bersih, kondisi kuku, rambut dan sikap mereka juga baik dan bersih, terdapat warung makan yang penjamahnya tidak menggunakan masker dan *hairnet* saat mengolah makanan.

Menurut Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan mempunyai pencahayaan yang cukup terang, bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air yang mengalir, melakukan *trawing*/ pelunakan pangan dengan benar, pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna, personil yang bekerja sehat dan bebas dari penyakit menular, penjamah pangan menggunakan celemek, masker, *hairnet*/ penutup kepala, berkuku pendek, bersih, dan tidak memakai pewarna kuku, selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan, penjamah pangan tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lainya (cincin, gelang, bros, dan lainnya), penjamah tidak merokok saat mengolah pangan, penjamah tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung, penjamah tidak meludah sembarang, tidak mengunyah makanan/ permen saat mengolah pangan, penjamah tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan, mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (sendok atau penjepit makanan), jika terluka maka luka ditutup dengan perban/ sejenisnya dan ditutup dengan penutup tahan air dan kondisi bersih, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal satu kali dalam setahun, dan penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji.

3. Penyajian Pangan Matang

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa penyajian pangan matang pada warung makan nasi lawar Desa Sidakarya dengan kategori rendah 13 (100%) yang berarti penyajian pangan matang di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya sudah memenuhi standar higiene sanitasi sesuai dengan Permenkes No. 14 Tahun 2021. Pada 13 warung makan nasi lawar, pangan matang yang mudah rusak seperti lawar dan sayur lainnya selalu dikonsumsi atau habis 4 jam setelah matang karena banyak konsumen yang minat atau konsumsi lawar, sayuran berkuah seperti soto, kuah balung dan jukut ares dipanaskan, buah-buahan yang diolah menjadi jus disimpan di lemari es atau kulkas serta penyimpanannya terpisah dengan bahan pangan lainnya, menggunakan air kemasan yang sudah diolah dan sudah teruji secara klinis, es batu untuk dicampur dengan minuman seperti es teh, nutrisari jus buah sudah dimasak sehingga aman untuk dikonsumsi, peralatan untuk penyajian nasi lawar serta minuman bersih seperti piring, gelas, sedotan dan sendok.

Menurut (Aisyaroh & Yudhastuti, 2023) wadah yang digunakan untuk menyajikan makanan harus dalam kondisi bersih seperti sendok, piring, gelas sedotan dan lainnya dan penyajian pangan matang dingin harus dijaga pada suhu $<5^{\circ}\text{C}$, hal ini sesuai dengan yang dilakukan di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya yaitu penyajian pangan matang bebas dari kontaminasi dan tidak ada kerusakan pangan dingin atau pangan matang. Dalam penyajian pangan matang di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya melakukan mencuci peralatan penyajian pangan menggunakan sabun dan air mengalir serta dikeringkan atau dilap menggunakan kain lap yang bersih dan setiap warung makan nasi lawar menyediakan lemari pendingin agar pangan dingin tidak cepat rusak.

Menurut Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan pangan matang yang mudah rusak sudah dikonsumsi 4 jam setelah masak, pangan matang panas dijaga pada suhu $>60^{\circ}\text{C}$ serta pangan matang dingin dijaga pada suhu $<5^{\circ}\text{C}$, pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu 5°C (lemari pendingin), jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum (air yang sudah diolah / dimasak), pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak dikonsumsi, air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum (air yang sudah diolah/ dimasak), piring bersih dan tanpa pangan, gelas bersih dan tanpa pangan, sendok bersih dan tanpa pangan, serta sedotan bersih dan tanpa pangan.

4. Peralatan Pengolahan Pangan

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa peralatan pengolahan pangan pada warung makan nasi lawar Desa Sidakarya dengan kategori rendah 13 (100%). Terdapat peralatan pengolahan pangan yang bahan kuat, tidak berkarat tetapi 1 dari 13 warung makan mempunyai peralatan pengolahan pangan yang berkarat seperti *rice cooker*, peralatan yang tanpa pangan, peralatan pengolahan pangan bersih sebelum digunakan tetapi 5 dari 13 warung makan tidak menggunakan peralatan yang bersih karena dipakai berulang-ulang seperti pisau dan talenan, peralatan pengolahan pangan dipisahkan untuk pangan matang dan pangan mentah tetapi 6 dari 13 warung makan nasi lawar menggunakan peralatan pengolahan pangan yang

tidak terpisah antara pangan matang dan pangan mentah seperti dulang yang sudah digunakan untuk menyimpan lawar yang belum matang dipakai lagi pada saat lawarnya sudah matang, peralatan pengolahan pangan yang digunakan dalam kondisi bersih dan kering, peralatan masak yang terawat, menggunakan kain lap yang bersih tetapi 1 dari 13 warung makan nasi lawar menggunakan kain lap yang tidak bersih karena dipakai berulang-ulang, dan tidak menggunakan kemoceng untuk membersihkan peralatan pengolahan pangan.

Menurut (Aisyaroh & Yudhastuti, 2023) peralatan untuk mengolah pangan yang sesuai atau memenuhi syarat yaitu bahan kuat, tidak berkarat, *food grade*, bersih sebelum digunakan dan sesudah digunakan dalam kondisi bersih dan kering, kemudian untuk kain lap/ majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang, serta tidak menggunakan sapu ijuk/ kemoceng, hal ini sudah sesuai dengan yang dilakukan di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya yaitu peralatan untuk mengolah pangan yang tingkat resiko terkontaminasi rendah. Dalam menggunakan peralatan pengolahan pangan di warung makan nasi lawar Desa Sidakarya, menggunakan peralatan yang kuat, tidak berkarat, , *food grade*, serta peralatan tersebut selalu dibersihkan atau dicuci dengan air mengalir dan sabun dan dikeringkan secara manual seperti menyimpan peralatan di rak. Menjaga kebersihan pada peralatan pengolahan pangan ini dilakukan agar terhindar dari mikroorganisme yang dapat menularkan penyakit melalui makanan.

Menurut Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor

Kesehatan peralatan untuk mengolah pangan bahan kuat, peralatan untuk mengolah pangan tidak berkarat, peralatan untuk mengolah pangan tara pangan (*food grade*) Peralatan untuk mengolah pangan bahan kuat, peralatan untuk mengolah pangan tidak berkarat tetapi terdapat 1 warung makan yang menggunakan peralatan yang berkarat, peralatan untuk mengolah pangan tara pangan (*food grade*), peralatan untuk mengolah pangan bersih sebelum digunakan, peralatan untuk mengolah pangan berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah, peralatan untuk mengolah pangan setelah digunakan kondisi bersih dan kering, peralatan masak/ makan sekali pakai tidak dipakai ulang *food grade*, alat pengering peralatan seperti kain lap/ kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang, dan peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak menggunakan kemoceng atau sapu ijuk).

5. Higiene Sanitasi Warung Makan Nasi Lawar

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa higiene sanitasi warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya dengan kategori rendah adalah 9 (63%) dan kategori sedang adalah 4 (30%). Pada 9 (63%) warung makan nasi lawar area tempat pelayanan konsumen yang bersih tetapi 1 dari 9 warung makan nasi lawar terdapat tempat konsumen yang tidak bersih, dinding yng bersih, ventilasi udara baik, memiliki tempat sampah yang tertutup tetapi 1 dari 9 warung makan terdapat tempat sampah yang tidak tertutup rapat, peralatan seperti sendok yang utuh, aman bagi kesehatan, tara pangan, 9 warung makan tersebut tidak menutup makanan yang disajikan menggunakan lemari *display* tertutup adapun yang mennggunakan kain

tetapi masih ada sela, tidak ada vektor atau binatang pembawa penyakit tetapi 6 dari 9 warung makan nasi lawar terdapat lalat disekitar area pelayanan konsumen, penjamah pangan mencuci tangan sesudah melayani konsumen atau mencuci tangan sesudah menyentuh uang tetapi 8 dari 9 warung makan penjamah panganya tidak mencuci tangan sesudah melayani konsumen atau menyentuh uang, untuk pemasakan pangan memiliki pencahayaan yang cukup terang, bahan pangan dicuci menggunakan air mengalir, pangan dimasak dengan suhu yang sempurna, penjamah pangan sehat, 9 warung makan ini penjamah panganya tidak menggunakan APD lengkap saat memasak pangan, penjamah pangan berkuku pendek dan tidak menggunakan pewarna kuku tetapi 1 dari 9 warung makan terdapat penjamah pangan yang menggunakan pewarna kuku, penjamah pangan tidak bersin, rokok meludah sembarangan, dan tidak mengunyah makanan saat mengolah pangan, penjamah pangan tidak menggunakan perhiasan tetapi terdapat 1 dari 9 warung makan penjamah panganya menggunakan gelang, penjamah pangan tidak menggaruk anggota tubuh saat mengolah pangan, mengambil pangan matang seperti lawar menggunakan sendok atau sarung tangan tetapi satu dari 9 warung makan menggunakan tangan untuk mengambil pangan matang seperti lawar, terdapat 9 warung makan yang penjamah pangan belum pernah cek kesehatan minimal satu kali dalam setahun serta tidak mengikuti penyuluhan pangan siap saji, pada penyajian pangan matang lawar yang sudah dimasak dikonsumsi 4 jam setelah masak, menggunakan es batu yang airnya sudah diolah, bahan untuk membuat lawar yang mudah rusak disimpan didalam kulkas, air minum menggunakan air sudah teruji seperti aqua, piring, sendok, gelas, sedotan yang bersih, pada peralatan

pengolahan pangan menggunakan pengolahan pangan yang bahan kuat, tidak berkarat tetapi 1 dari 13 warung makan mempunyai peralatan pengolahan pangan yang berkarat seperti *rice cooker*, peralatan yang tara pangan, peralatan pengolahan pangan bersih sebelum digunakan tetapi 5 dari 13 warung makan tidak menggunakan peralatan yang bersih karena dipakai berulang-ulang seperti pisau dan talenan, peralatan pengolahan pangan dipisahkan untuk pangan matang dan pangan mentah tetapi 6 dari 13 warung makan nasi lawar menggunakan peralatan pengolahan pangan yang tidak terpisah antara pangan matang dan pangan mentah seperti dulang yang sudah digunakan untuk menyimpan lawar yang belum matang dipakai lagi pada saat lawarnya sudah matang, peralatan pengolahan pangan yang digunakan dalam kondisi bersih dan kering, peralatan masak yang terawatt, menggunakan kain lap yang bersih tetapi 1 dari 13 warung makan nasi lawar menggunakan kain lap yang tidak bersih karena dipakai berulang-ulang, dan tidak menggunakan kemoceng untuk membersihkan peralatan pengolahan pangan. Menurut Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan untuk mengetahui higiene sanitasi warung makan poin-poin yang dinilai adalah area luar, area pelayanan konsumen, area dapur, pemillahan dan penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan, peralatan pengolahan pangan, penyajian pangan matang, dan pengemasan pangan matang, tetapi penelitian ini hanya melakukan observasi dibagian area pelayanan konsumen, persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan, peralatan pengolahan pangan, penyajian pangan matang, dan peralatan pengolahan pangan, Menurut

Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan persyaratan hygiene sanitasi warung makan untuk area luar lokasi tidak bebas banjir, lokasi bebas dari pencemaran (bau, asap, debu, dan kotoran) lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit, area pelayanan konsumen yang bersih, dinding ruang makan bersih, ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi alami atau buatan), memiliki tempat sampah yang tertutup rapat, tidak ada tumpukan sampah, frekuensi pembuangan teratur, tempat/ area makan atau meja makan konsumen bersih dan mudah dibersihkan, tempat/ area makan atau meja makan konsumen utuh/ rata dan kedap air, peralatan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya) bersih, utuh, aman bagi kesehatan, dan tara pangan (*food grade*), pangan yang dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari *display* yang tertutup, pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi dilakukan pemanasan ulang, tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran, dan personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*, untuk area dapur tersedia akses ke sumber air yang aman, tersedia akses ke jamban atau toilet yang mudah diakses, tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan yang menggunakan air mengalir, pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau dan lainnya, tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dan sabun cuci tangan, tersedia tempat sampah tertutup,

tersedia tempat penyimpanan pangan bersih yang terlindungi dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit, tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar vektor dan binatang pembawa penyakit tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses kamar mandi atau jamban, tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini, bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan, lantai rata mudah dibersihkan, memiliki ventilasi udara dengan bahan kuat dan tahan lama, jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan, jika menggunakan *exhaust* atau *air conditioner* maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih, untuk pemilahan dan penyimpanan bahan pangan bahan pangan dengan mutu yang baik, utuh dan tidak rusak, bahan baku pangan dalam kemasan memiliki label, terdaftar atau ada izin edar, tidak kedaluwarsa, kemasan tidak rusak (mengelembung, bocor, penyok, atau berkarat), pangan yang disimpan dalam kemasan dengan kondisi bersih, tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah dibawah) dan tidak terlalu padat, bahan pangan disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan tara pangan (*food grade*), disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya, tidak terdapat bahan pangan yang kedaluwarsa serta tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit, pada persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan mempunyai pencahayaan yang cukup terang, bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air yang mengalir, melakukan *trawing*/ pelunakan pangan dengan benar, pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna, personil yang bekerja sehat dan bebas dari penyakit menular, penjamah

pangan menggunakan celemek, masker, *hairnet*/ penutup kepala, berkuku pendek, bersih, dan tidak memakai pewarna kuku, selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan, penjamah pangan tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lainnya (cincin, gelang, bros, dan lainnya), penjamah tidak merokok saat mengolah pangan, penjamah tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung, penjamah tidak meludah sembarang, tidak mengunyah makanan/ permen saat mengolah pangan, penjamah tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan, mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (sendok atau penjepit makanan), jika terluka maka luka ditutup dengan perban/ sejenisnya dan ditutup dengan penutup tahan air dan kondisi bersih, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal satu kali dalam setahun, dan penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji, pada peralatan pengolahan pangan tidak berkarat, peralatan untuk mengolah pangan tara pangan (*food grade*) Peralatan untuk mengolah pangan bahan kuat, peralatan untuk mengolah pangan tidak berkarat tetapi terdapat 1 warung makan yang menggunakan peralatan yang berkarat, peralatan untuk mengolah pangan tara pangan (*food grade*), peralatan untuk mengolah pangan bersih sebelum digunakan, peralatan untuk mengolah pangan berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah, peralatan untuk mengolah pangan setelah digunakan kondisi bersih dan kering, peralatan masak/ makan sekali pakai tidak dipakai ulang *food grade*, alat pengering peralatan seperti kain lap/ kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang, dan peralatan pembersih

tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak menggunakan kemoceng atau sapu ijuk), pada penyajian pangan matang pangan matang yang mudah rusak sudah dikonsumsi 4 jam setelah masak, pangan matang panas dijaga pada suhu $>60^{\circ}\text{C}$ serta pangan matang dingin dijaga pada suhu $<5^{\circ}\text{C}$, pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu 5°C (lemari pendingin), jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum (air yang sudah diolah / dimasak), pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak dikonsumsi, air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum (air yang sudah dioah/ dimasak), piring bersih dan tara pangan, gelas bersih dan tara pangan, sendok bersih dan tara pangan, serta sedotan bersih dan tara pangan, dan pada pengemasan pengemasan pangan matang pengemasan dilakukan secara higiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik), pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (*food grade*).