

BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran umum lokasi penelitian

Denpasar Utara adalah sebuah Kecamatan yang terletak di Kota Denpasar, Bali, Indonesia. Peraturan Daerah Kota Denpasar No. 12 tahun 2004 tentang Pembentukan Kecamatan Denpasar Utara di Kota Denpasar ini yang menentukan terkait pembentukan kecamatan ini, dengan pusat pemerintahannya yang berada di Desa Dauh Puri Kaja.

Pada wilayah Kecamatan Denpasar Utara terdapat banyak sekali tempat makan seperti restaurant siap saji, tempat makan khas daerah, dengan tipe tempat makan golongan A1 maupun A2, dan salah satu yang ada yaitu rumah makan padang. Rumah makan padang merupakan suatu usaha makanan yang menjual berbagai ragam masakan Minangkabau yang berasal dari Sumatera Barat. Rumah makan ini cukup terkenal di seluruh wilayah Indonesia, tempat ini awal mulanya memiliki sebutan “nasi lapau”, “karan”, atau “los lambung”, hingga saat ini dikenal dengan sebutan rumah makan padang.

Rumah makan padang memiliki ciri khas unik dalam penyajian dengan piring yang ditumpuk di atas tangan mereka, dengan berbagai menu makana seperti daging sapi rendang, kari ikan, sayuran rebus, sabai, terong, kari hati sapi, babat, usus, ayam goreng, serta sambal. Sesuai data hasil observasi yang telah dilakukan, ada terdapat 32 rumah makan padang yang terletak di wilayah Kecamatan Denpasar Utara.

2. Karakteristik subyek penelitian

Karakteristik subyek yang dilakukan di Rumah Makan Padang pada wilayah Kecamatan Denpasar Utara yaitu tentang Tingkat Risiko Kontaminasi Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024 dengan karakteristik pada tabel 3 berikut:

Tabel 2
Karakteristik Rumah Makan Padang di Wilayah
Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024

Nama Rumah Makan	Responden	Jumlah Karyawan
Pagi Sore Masakan Padang	Responden 1	5
RM. Padang Anak Minang	Responden 2	4
Rumah Makan Padang Ampera	Responden 3	5
Nasi Padang Minang Utama	Responden 4	3
RM. Sambalado	Responden 5	4
Minang Jaya Rumah Makan	Responden 6	2
RM. Minang Ubung	Responden 7	4
Masakan Padang Bungo Indah	Responden 8	3
RM. Padang Muaro Kambang	Responden 9	3
Sikayan Indah	Responden 10	2
Sari Raso Masakan Padang	Responden 11	4
Warung Makan Padang Unten	Responden 12	3
RM. Padang Murah Meriah	Responden 13	4
Rumah Makan Padang Saraso	Responden 14	2
RM. Sinar Minang	Responden 15	3
RM. Murah Meriah	Responden 16	3
Sari Kambang Masakan Padang	Responden 17	3
Warung Anak Minang 3	Responden 18	4
Masakan Padang Ampera	Responden 19	3
RM. Padang Anak Minang 2	Responden 20	3
RM. Padang Putra Kambang	Responden 21	2
Sederhana Warung	Responden 22	2

Nama Rumah Makan	Responden	Jumlah Karyawan
Ampera Saiyo	Responden 23	4
Sari Kambang	Responden 24	4
Nasi Padang Sari Baru	Responden 25	2
Rumah Makan Sari Kambang 2	Responden 26	4
Kito Rumah Makan	Responden 27	3
Simpang Ampek	Responden 28	10
RM. Takana Bundo	Responden 29	5
Masakan Padang Ampera	Responden 30	3
Hidangan Minang 99 Masakan Padang	Responden 31	5
Sinar Minang	Responden 32	3

3. Hasil pengamatan terhadap subyek penelitian berdasarkan variabel penelitian

a. Bahan baku pangan

Pada hasil pengamatan observasi bahan baku pangan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara dengan melihat kualitas dari bahan baku pangan seperti daging, ikan, ayam, sayuran, tempe, dan bahan bahan pelengkap lainnya seperti bawang merah, bawang putih, cabai, tomat, dan rempah-rempah lainnya yang digunakan dalam pengolahan pangan, dengan hasil pada tabel 4 berikut:

Tabel 3
Hasil Observasi Bahan Baku Pangan di Rumah Makan Padang
Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024

Kriteria Penilaian	Hasil			
	Memenuhi syarat	%	Tidak memenuhi syarat	%
Bahan baku pangan bermutu baik	32	100%	0	0%
Bahan baku pangan utuh dan tidak rusak	32	100%	0	0%

Kriteria Penilaian	Hasil			
	Memenuhi syarat	%	Tidak memenuhi syarat	%
Bahan baku pangan disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (<i>food grade</i>)	32	100%	0	0%
Bahan baku pangan disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenis	32	100%	0	0%
Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa	32	100%	0	0%
Bahan baku pangan tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	32	100%	0	0%
Pangan yang disimpan dikulkas bersih	32	100%	0	0%
Pangan yang disimpan di kulkas tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	32	100%	0	0%
Pangan yang disimpan di kulkas tidak terlalu padat		100%	0	0%
Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang	32	100%	0	0%
Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	32	100%	0	0%

Berdasarkan hasil tabel 3 diatas bisa dilihat bahwa semua kriteria penilaian

sudah sesuai dari 32 rumah makan padang yang di periksa. Kondisi makanan yang digunakan dalam keadaan baik dan segar, serta dari hasil observasi tidak ada ditemukan bahan pangan yang busuk dan rusak. Serta penyimpanan bahan pangan sudah sesuai dengan standar yang ditentukan dengan perolehan nilai memenuhi syarat 100%.

b. Penjamah pangan

Pada hasil pengamatan observasi penjamah pangan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara dengan melihat dari kebersihan personal penjamah pangan mulai dari penggunaan APD, sikap penjamah yang bersih, serta tata cara penjamah pangan dalam pengolahan pangan, mendapatkan hasil pada tabel 5 berikut:

Tabel 4
Hasil Observasi Penjamah pangan di Rumah Makan Padang
Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024

Kriteria Penilaian	Hasil			
	Memenuhi syarat	%	Tidak memenuhi syarat	%
Penjamah pangan menggunakan celemek	32	100%	0	0%
Penjamah pangan menggunakan masker	4	13%	28	87%
Penjamah pangan menggunakan penutup rambut	6	19%	26	81%
Penjamah pangan berkuku pendek, bersih, dan tidak memakai pewarna kuku	32	100%	0	0%
Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	32	100%	0	0%
Tidak merokok	32	100%	0	0%
Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	32	100%	0	0%
Tidak meludah sembarangan	32	100%	0	0%
Tidak mengunyah makanan/permen	32	100%	0	0%
Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	32	100%	0	0%

Kriteria Penilaian	Hasil			
	Memenuhi syarat	%	Tidak memenuhi syarat	%
Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	32	100%	0	0%

Berdasarkan hasil tabel 4 diatas terdapat dua kriteria penilaian yang memiliki tingkat risiko tinggi yaitu penjamah pangan tidak menggunakan masker dengan hasil presentase 87%, dan penjamah pangan tidak menggunakan penutup rambut dengan hasil presentase 81%.

c. Tempat pengolahan

Pada hasil pengamatan observasi tempat pengolahan pangan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara dengan melihat dari pencucian peralatan yang digunakan, fasilitas tempat cucian, tempat penyimpanan yang disediakan, serta observasi terhadap adanya vektor dan binatang penyakit di tempat pengolahan, mendapatkan hasil pada tabel 6 berikut:

Tabel 5
Hasil Observasi Tempat Pengolahan di Rumah Makan Padang
Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024

Kriteria Penilaian	Hasil			
	Memenuhi syarat	%	Tidak memenuhi syarat	%
Pencucian peralatan menggunakan air mengalir	32	100%	0	0%
Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	32	100%	0	0%
Tempat cuci tangan menggunakan air mengalir	32	100%	0	0%

Kriteria Penilaian	Hasil			
	Memenuhi syarat	%	Tidak memenuhi syarat	%
Terdapat sabun cuci tangan	32	100%	0	0%
Tersedia tempat sampah tertutup	12	38%	20	62%
Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindungi dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	29	91%	3	9%
Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	14	44%	18	56%
Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	30	94%	2	6%
Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	30	94%	2	6%
Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	31	97%	1	3%
Lantai rata	32	100%	0	0%
Lantai mudah dibersihkan	32	100%	0	0%

Berdasarkan hasil tabel 5 diatas dapat dilihat bahwa terdapat permasalahan dengan tingkat risiko sedang pada beberapa kriteria penilaian yaitu ketersediaan tempat sampah tertutup dengan presentase 62%, dan tempat penyimpanan peralatan yang tidak terhindar dari vektor binatang pembawa penyakit dengan presentase 56%. Adapula permasalahan dengan tingkat risiko rendah yaitu tempat penyimpanan pangan yang tidak bersih dengan peresentase 9%, tempat penyimpanan yang dekat dengan jamban dengan presentase 6%, dan terdapat vektor pembawa penyakit yang berkeliaran di area dengan presentase 6%.

d. Peralatan dalam pengolahan pangan

Pada hasil pengamatan observasi pada penggunaan peralatan dalam pengolahan pangan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara yang dilihat dari bahan peralatan yang kuat, tidak berkarat, bersih, serta penggunaan peralatan seperti piring, sendok, dan gelas, dengan mendapatkan hasil pada tabel 7 berikut:

Tabel 6
Hasil Observasi Peralatan Pengolahan Pangan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024

Kriteria Penilaian	Hasil			
	Memenuhi Syarat	%	Tidak memenuhi syarat	%
Peralatan pengolahan berbahan kuat	32	100%	0	0%
Peralatan pengolahan tidak berkarat	32	100%	0	0%
Peralatan pengolahan bersih sebelum digunakan	32	100%	0	0%
Peralatan pengolahan setelah digunakan kondisi bersih dan kering	32	100%	0	0%
Peralatan pengolahan berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	32	100%	0	0%
Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	32	100%	0	0%
Alat pengering peralatan seperti lap/kain selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	32	100%	0	0%
Alat pengering peralatan seperti lap/kain selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	32	100%	0	0%

Pada hasil tabel 6 diatas dapat dilihat bahwa banyak dari kriteria penilaian yang sudah terpenuhi oleh 32 rumah makan padang yang diperiksa dengan perolehan

nilai memenuhi syarat yaitu 100%, pada pernyataan ini dapat dikatakan bahwa tidak terdapat masalah pada kriteria penilaian tersebut.

Dari hasil tabel yang sudah didapatkan sebelumnya, maka bisa ditentukan nilai presentase tingkat risiko kontaminasi makanan dari kriteria penilaian dapat dilihat pada tabel 8 berikut:

Tabel 7
Hasil Observasi Penilaian Tingkat Risiko Kontaminasi Makanan
Berdasarkan Kriteria Penilaian di Rumah Makan Padang
Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024

Kriteria Penilaian	Frekuensi	%	Tingkat Risiko
Tidak Menggunakan Masker	28	87%	Tinggi
Tidak Menggunakan Penutup Rambut	26	81%	Tinggi
Tidak tersedia tempat sampah tertutup	20	62%	Tinggi
Tempat penyimpanan pangan tidak bersih dan tidak terlindungi dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	3	9%	Rendah
Tidak tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	18	56%	Tinggi
Tempat penyimpanan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2	6%	Rendah
Terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit	2	6%	Rendah
Terdapat bahan kimia yang disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	1	3%	Rendah

Dari hasil tabel 7 diatas dapat diketahui bahwa tingkat risiko kontaminasi makanan dapat terjadi dengan kategori tinggi dengan kriteria penilaian yaitu tidak menggunakan masker dengan presentase paling tinggi yaitu 87%, tidak menggunakan penutup rambut dengan presentase 81%, serta mendapatkan tingkat risiko sedang yaitu tidak tersedia tempat sampah tertutup dengan presentase 62%, dan tidak tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor

dan binatang pembawa penyakit dengan presentase terendah yaitu 56%.

Dan untuk hasil dengan kategori rendah dengan kriteria penilaian yaitu tempat penyimpanan pangan tidak bersih dan tidak terlindungi dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit dengan presentase 9%, tempat penyimpanan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban dengan presentase 6%, terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit dengan presentase 6%, dan terdapat bahan kimia yang disimpan bersebelahan dengan bahan pangan dengan presentase 3%.

Serta dari keempat penentuan nilai variabel yaitu bahan baku pangan, penjamah pangan, tempat pengolahan, dan peralatan pengolahan mendapatkan nilai sebagai berikut:

Tabel 8
Hasil Observasi Penilaian Tingkat Risiko Kontaminasi Makanan
Berdasarkan Variabel di Rumah Makan Padang
Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024

Variabel	Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat
Bahan baku pangan	100%	0%
Penjamah pangan	6%	94%
Tempat pengolahan	22%	78%
Peralatan pengolahan	100%	0%

Dari hasil pada tabel 8 diatas, dapat dilihat bahwa sebanyak 94% rumah makan padang mendapatkan permasalahan pada variabel penjamah pangan, dan 78% rumah makan padang yang mendapatkan permasalahan pada tempat pengolahan pangan. Dalam hal ini maka dapat diartikan bahwa pada variabel penjamah pangan, dan tempat pengolahan merupakan tingkat risiko kontaminasi makanan

B. Pembahasan

1. Bahan baku pangan di rumah makan padang wilayah kecamatan Denpasar utara

Hasil observasi menunjukkan bahwa bahan baku pangan mendapatkan kategori tingkat risiko rendah. Pemilihan bahan pangan yang dilihat dalam penelitian ini yaitu daging, ayam, ikan, sayuran, bahan tambah pangan serta penyimpanan bahan baku. Pada rumah makan padang wilayah Denpasar Utara semua bahan pangan yang dilihat sudah sesuai dengan standar yang ditentukan dan dalam kondisi baik. Hal ini dikarenakan dari semua rumah makan padang yang diperiksa mereka melakukan pengolahan bahan pangan langsung habis, sehingga tidak ada bahan pangan yang tersisa di hari itu. Diketahui juga pada proses pemilihan bahan baku pangan dilakukan pembelian di pasar oleh para pekerja atau pemilik dari rumah makan padang sehingga lebih mudah mengontrol kualitas dari bahan pangan yang digunakan. Untuk penyimpanan bahan tambahan pangan, sudah disimpan secara terpisah yang sesuai dengan jenisnya masing-masing dengan suhu kulkas. Bahan tambahan pangan yang dimaksud disini seperti cabai, bawang merah, bawang putih, tomat, serta rempah-rempah lainnya yang digunakan. Pihak rumah makan juga melakukan pemilihan saat melakukan pembelian sayuran yang segar, dan sesuai dengan kriteria masakan yang dibutuhkan. Sama seperti halnya dengan penelitian yang terdahulu pada (Sari Telambanua, 2023) yang didapatkan dari hasil wawancara yaitu biasanya bahan makanan di beli di pasar, di pilih dan diperiksa kondisinya. Setelah dilakukan wawancara pada pegawai maupun pemilik rumah makan padang, makanan yang mereka siapkan selalu di cek kelayakan konsumsinya sebelum diberikan kepada pelanggan. Adapula rumah makan padang yang buka selama 24 jam, mereka bisa melakukan pengolahan makanan sebanyak 2-3 kali

dalam sehari, jadi untuk ketersediaan makanan yang mereka sajikan yaitu dalam jumlah yang tidak banyak agar kualitas makanan yang akan diberikan kepada pelanggan tetap terjaga, dan tidak terjadinya kerusakan makanan sebelum dikonsumsi. Dapat diketahui bahwa penyakit atau infeksi yang disebabkan oleh makanan juga dapat menular dari binatang ke manusia. Seperti jamur *aspergillus* yang dapat tumbuh di berbagai jenis substrat, seperti biji-bijian, roti, buah-buahan, sayuran, dan bahan pangan lainnya. Maka perlunya prinsip pengelolaan makanan untuk menghindari terjadinya kontaminasi makanan (Rahmadhani & Sumarmi, 2017).

2. Penjamah pangan di rumah makan padang wilayah denpasar utara

Hasil observasi menunjukkan bahwa masih banyak dari penjamah pangan yang tidak menggunakan masker, serta penutup rambut saat melakukan pengolahan pangan. Dengan perolehan presentase 87% untuk penjamah yang tidak menggunakan masker serta 81% untuk penjamah yang tidak menggunakan penutup rambut, maka dapat dikatakan dalam tingkat risiko tinggi. Banyak dari penjamah pangan yang beralasan kesulitan bernapas jika menggunakan masker dalam pengolahan makanan. Solusi yang dapat diberikan dalam hal ini yaitu penggunaan masker bisa digantikan dengan penggunaan penutup mulut masker khusus untuk memasak, adapula 13% dari 32 rumah makan padang yang diperiksa yang penjamah pangannya menggunakan masker. Hal ini juga disebabkan oleh rumah makan padang tersebut adalah dari kualitas rumah makan padang yang besar dengan ketersediaan fasilitas yang lengkap seperti adanya ruang makan yang menggunakan *Air Conditioner*, serta kondisi dapur yang bersih dan terawat. Serta dalam penggunaan penutup rambut masih banyak dari mereka yang tidak

menganggap hal ini penting dalam pengolahan pangan. Solusi yang bisa diberikan yaitu perlu ada diadakannya penyuluhan terkait standar sanitasi higiene penjamah pangan dalam melakukan pengolahan, agar para pengelola dan pegawai mengerti pentingnya dari penggunaan penutup rambut dalam melakukan pengolahan pangan. Berdasarkan teori pada penelitian yang dilakukan oleh (Nuru Annas et al., 2021) penjamah pangan sebaiknya melakukan praktik higiene sanitasi makanan dengan melakukan pelatihan supaya memiliki keterampilan yang tepat dalam perinsip-prinsip dasar keamanan pangan dan aturan kebersihan pribadi.

Penyakit akan cepat menular melalui makanan atau minuman yang sudah terkontaminasi oleh percikan yang mengandung virus. Kualitas produk pangan dipengaruhi oleh perilaku penjamah pangan. Perilaku yang berisiko dapat mengganggu kesehatan karena mempengaruhi higienitas makanan yang disajikan, perilaku yang sehat dapat mencegah makanan tercemar dan terjadinya keracunan makanan (Astini Handayani et al., 2020). Dalam penelitian ini penjamah masih melakukan perilaku berisiko saat pengolahan pangan. Dalam Permenkes No.14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan menjelaskan bahwa “Penjamah pangan dan pelaku usaha/pengelola/pemilik/penanggung jawab TPP harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contoh diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain) serta menjaga kebersihan diri dan lingkungan dalam pengelolaan usaha pangan olahan siap saji berdasarkan prinsip higiene sanitasi.” Penjamah pangan yang baik yaitu dengan menggunakan perlengkapan APD saat mengelola makanan seperti penutup kepala, masker, dan celemek. Selain itu mereka yang tidak berbicara, batuk bersin, serta merokok saat sedang mengelola makanan,

dari semua penjamah pangan yang diperiksa, semua berkuku pendek dan tidak menggunakan aksesoris ataupun perhiasan.

3. Tempat pengolahan pangan di rumah makan padang wilayah kecamatan Denpasar utara

Hasil observasi menunjukkan bahwa terdapat dua kriteria penilaian yang memiliki tingkat risiko sedang yaitu terdapat 20 rumah makan padang yang tidak tersedianya tempat sampah tertutup dengan hasil presentase 62%, hal ini dikarenakan 20 rumah makan padang tersebut hanya menggunakan media plastik sebagai tempat pembuangan sampah, seharusnya dari pihak rumah makan padang sebaiknya menggunakan tempat sampah yang tertutup dan kedap air, hal ini dilakukan untuk menghindari datangnya bau tidak sedap serta vektor atau binatang pembawa penyakit yang merupakan salah satu faktor dari risiko kontaminasi pada makanan. Namun terdapat 12 rumah makan padang yang menyediakan tempat sampah tertutup di setiap sudut dengan perolehan presentase 38%. Dalam hal ini dinyatakan masih butuh perhatian dalam penyediaan tempat sampah di rumah makan padang wilayah Kecamatan Denpasar Utara, untuk menunjang kenyamanan pada pembeli, serta untuk mengurangi timbulnya vektor seperti lalat agar tidak terjadinya konataminasi makanan oleh vektor pembawa penyakit. Seperti yang sudah dijelaskan dalam Permenkes No.14 Tahun 2021 bahwa sarana dan prasarana yang harus dimiliki yaitu “memiliki akses sanitasi dasar, meliputi: jamban dan kamar mandi, saluran pembuangan air limbah yang alirannya lancar dan tertutup, dan tempat sampah tertutup.”

Selain itu, adapula permasalahan dengan tingkat risiko sedang yaitu pada tempat penyimpanan peralatan yang tidak memadai, terdapat 56% rumah makan

padang yang tidak menyediakan tempat khusus penyimpanan peralatan agar tidak terkontaminasi oleh vektor atau binatang pembawa penyakit, dari 56% rumah makan tersebut masih banyak yang hanya meletakkan peralatan pengolahan seperti panci, mangkok, spatula, dan penggorengan di rak pengering dan tidak dilanjutkan dengan penyimpanan di rak tertutup, itu artinya sebanyak 18 rumah makan padang masih banyak yang mengabaikan pentingnya tentang penyimpanan peralatan olahan agar tetap terjaga bersih, dari penelitian yang telah dilakukan peralatan dalam pengolahan pangan banyak disimpan diluar dan tidak tertutup, sehingga bisa menyebabkan terkontaminasi oleh debu luar maupun binatang pembawa penyakit seperti tikus. Solusi yang dapat diberikan yaitu, sebaiknya pihak rumah makan menyediakan tempat penyimpanan peralatan yang sudah kering agar tidak terjadi kontaminasi oleh debu dan kotoran, untuk menjaga kualitas dari pengolahan pangan. Sesuai yang telah disebutkan dalam permenkes No.14 Tahun 2021 yaitu “peralatan harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungann (IKL) sebagaimana terlampir.” Peralatan makanan yang tidak bersih akan memainkan peran penting dalam pertumbuhan dan perkembangbiakan kuman, penyebaran penyakit, dan keracunan. Oleh karena itu, peralatan makanan harus selalu dibersihkan untuk menghindari pertumbuhan kuman patogen dan cemaran zat lainnya (Irawati et al., 2021). Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kualitas makanan jadi yaitu terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteri melalui kontaminasi peralatan yang tidak bersih.

Terdapat empat permasalahan dengan tingkat risiko rendah yaitu 9% dari 32 rumah makan padang tidak menyediakan tempat penyimpanan pangan yang layak, dari hasil observasi tempat penyimpanan pangan tersebut di letakkan di etalase

makanan namun tidak tertutup. Hal ini bisa menyebabkan makanan terkontaminasi oleh debu sekitar serta percikan-percikan lainnya yang mengandung virus, dan adanya kemungkinan terkontaminasi oleh vektor dan binatang pembawa penyakit seperti lalat. Seharusnya disediakan seperti gorden penutup makanan agar tidak terjadi hal tersebut. Yang kedua ada 6% dari 32 rumah makan yang tempat penyimpanan makanannya merupakan jalur akses ke kamar mandi atau bisa dikatakan dekat dengan kamar mandi, hal ini bisa menyebabkan infeksi yang disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli* yang bisa menyebar melalui air atau makanan yang sudah terkontaminasi. Sebaiknya pada pihak rumah makan memindahkan posisi dapur atau tempat pengolahan pangan yang tidak berdekatan dengan kamar mandi. Permasalahan ketiga yaitu ada ditemukannya lalat sebanyak 6% dari 32 rumah makan padang di wilayah Kecamatan Denpasar Utara, hal ini berarti termasuk dalam kategori rendah. Solusi yang dapat diberikan yaitu pada pihak rumah makan agar menyediakan lem lalat atau perangkap lalat atau vektor lainnya untuk mengurangi adanya kehadiran vektor di area tersebut. Dan permasalahan dengan tingkat paling kecil yaitu ada ditemukannya bahan kimia yaitu sabun cuci piring yang disimpan berdekatan dengan bahan olahan pangan sebesar 3% dari 32 rumah makan padang di wilayah Kecamatan Denpasar Utara. Pada risiko kontaminasi ini bisa terjadi kontaminasi makanan oleh bahan kimia seperti sabun cuci piring, yang dapat menyebabkan keracunan bahan kimia yang dikandung dan dapat menimbulkan berbagai keluhan penyakit yang fatal dalam kesehatan. Solusi yang dapat diberikan yaitu, dengan tidak meletakkan bahan kimia apapun berdekatan dengan bahan baku pangan, lebih baik jika mempunyai tempat khusus untuk penyimpanan bahan kimia yang berjarak jauh dari bahan baku pangan.

Hal ini menjadi tingkat risiko kontaminasi makanan paling rendah karena hanya ditemukan pada satu rumah makan padang saja.

4. Peralatan dalam pengolahan pangan di rumah makan padang wilayah kecamatan Denpasar utara

Hasil observasi dalam peralatan yang digunakan dalam pengolahan pangan disini sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan permenkes No. 14 Tahun 2021, maka dinyatakan tingkat risiko yang dimiliki rendah. Peralatan yang di observasi yaitu seperti panci, penggorengan, sendok, gelas, piring, serta lap pembersih yang digunakan. Mendapatkan hasil peralatan yang berbahan kuat dan tidak berkarat, bersih sebelum digunakan, peralatan yang digunakan berbeda dengan pangan matang dan mentah, memiliki alat pengering yang bersih dan memiliki peralatan masak/makan yang *food grade* seperti yang tertera dalam permenkes No.14 Tahun 2021.

Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang memiliki tingkat risiko kontaminasi makanan yang tinggi yaitu pada penjamah pangan, dan tempat pengolahan pangan. Dalam hal ini masih banyak yang perlu diperhatikan kembali dalam penggunaan APD saat pengolahan pangan serta memperhatikan kebersihan tempat pengolahan pangan yang memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.14 Tahun 2021. Hal ini juga dipengaruhi oleh pengetahuan yang kurang terhadap higiene sanitasi pengolahan pangan. Hal ini didapatkan sesuai dengan hasil observasi langsung di rumah makan padang wilayah Kecamatan Denpasar Utara, serta saat melakukan pencucian dilakukan pemisahan sisa-sisa makanan sehingga mempermudah dalam proses pembersihan dan agar tidak ada kotoran yang tertinggal dan menempel. Untuk pembersihan kain pembersih, mereka

rutin dalam melakukan pencucian kain pembersih. Penelitian ini diperkuat juga dalam penelitian yang dilakukan oleh (Apriani, 2017) berdasarkan hasil yang telah dilakukan terhadap penilaian pada peralatan rumah makan yang dilakukan sebagian besar dikategorikan sudah baik dalam pencucian peralatan makanan dengan hasil presentase 100%, yang sudah disesuaikan dengan peraturan Depkes RI (2006). Maka dapat disimpulkan bahwa rata-rata dari penelitian yang telah dilakukan pada pemeriksaan penggunaan peralatan pengolahan di rumah makan padang mendapatkan nilai yang baik, dan mereka sudah mengetahui bagaimana cara pencucian alat makan serta penggunaan alat yang sesuai dengan *food grade*.