

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran umum lokasi penelitian

Desa Sanur Kauh adalah salah satu desa yang berada di wilayah administratif Kota Denpasar, tepatnya terletak di Kecamatan Denpasar Selatan. Secara wilayah, desa ini terdiri atas sebelas dusun, yakni Dusun Puseh, Abiantimbul, Tewel, Dangin Peken, Penopengan, Pekandelan, Medura, Betngandang, Belanjong, Tanjung, serta Puseh Kauh. Berdasarkan data dari profil desa, secara topografi Desa Sanur Kauh berada di dataran rendah dengan ketinggian antara 0 hingga 10 meter di atas permukaan laut, dan termasuk dalam kawasan Bali bagian selatan. Adapun batas-batas wilayahnya yaitu: sebelah utara berbatasan dengan Desa Sanur Kaja, di selatan berbatasan langsung dengan Selat Badung atau Samudra Indonesia, bagian barat berbatasan dengan Kelurahan Renon dan Desa Sidakarya, serta bagian timur berbatasan dengan Kelurahan Sanur. Luas wilayah Desa Sanur Kauh tercatat sebesar 386 hektare, yang sebagian besar digunakan sebagai permukiman penduduk, sementara sisanya berupa lahan tegalan dan area persawahan, dan termasuk ke dalam wilayah kerja Kecamatan Denpasar Selatan.

Dengan potensi yang dimilikinya, Desa Sanur Kauh terus mengembangkan berbagai jenis kegiatan ekonomi, di antaranya di sektor jasa, perdagangan, usaha mikro kecil menengah (UMKM), koperasi, industri rumah tangga, layanan keterampilan, hingga usaha persewaan. Salah satu contoh dari aktivitas perdagangan yang berkembang di desa ini adalah usaha makanan cepat saji. Hasil

penelitian menunjukkan bahwa terdapat 43 unit warung makan yang tersebar di wilayah Desa Sanur Kauh.

2. Karakteristik objek penelitian

Karakteristik dari objek penelitian yang dilakukan di warung makan yang berada di wilayah Desa Sanur Kauh mencakup evaluasi terhadap aspek higiene dan sanitasi pada tahun 2025. Aspek yang diteliti meliputi kebersihan lingkungan luar warung, area pelayanan konsumen, dapur, proses pemilahan dan penyimpanan bahan pangan, tahapan persiapan hingga proses memasak, kebersihan peralatan masak, penyajian makanan yang telah matang, pengepakan makanan yang telah diolah, serta keseluruhan kondisi sanitasi warung makan tersebut. Dari total 43 warung makan yang terdata di Desa Sanur Kauh, hanya 35 warung yang menyatakan kesediaannya untuk dijadikan objek dalam penelitian ini. Sementara itu, 8 warung makan menolak untuk berpartisipasi karena sejumlah alasan, di antaranya kekhawatiran terhadap reputasi usaha jika ditemukan kekurangan, keterbatasan waktu maupun tenaga untuk menerima kedatangan peneliti, dan minimnya pemahaman terkait manfaat penelitian bagi usaha mereka. Selain itu, pengalaman negatif terhadap kegiatan penelitian sebelumnya, atau rasa takut akan adanya konsekuensi jika standar kebersihan tidak terpenuhi, juga menjadi faktor penolakan partisipasi.

3. Hasil pengamatan terhadap objek penelitian berdasarkan variabel penelitian

a. Distribusi frekuensi kategori aspek area luar

Tabel 1
Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek area luar

Kategori	Frekuensi	%
Tidak Memenuhi Syarat	18	51,4
Memenuhi Syarat	17	48,6
Jumlah	35	100

Pada tabel 2 yaitu aspek area luar, kategori “tidak memenuhi syarat” memiliki frekuensi tertinggi, yaitu sebanyak 18 (51,4%). Dalam hal ini, beberapa poin pada aspek area luar belum terpenuhi, seperti lokasi yang tidak bebas banjir, tidak bebas dari pencemaran dan sumber vector atau binatang pembawa penyakit.

b. Distribusi frekuensi kategori aspek area pelayanan

Tabel 3
Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek area pelayanan

Kategori	Frekuensi	%
Tidak Memenuhi Syarat	23	65,7
Memenuhi Syarat	12	34,3
Jumlah	35	100

Pada tabel 3 yaitu aspek bidang pelayanan, kategori “tidak memenuhi syarat” juga paling dominan, dengan jumlah 24 (68,6%). Dalam hal ini, beberapa poin pada aspek area pelayanan konsumen tidak terpenuhi, yaitu area tempat makan yang kurang bersih, dinding ruang makan yang kotor, ventilasi udara yang kurang baik, peralatan yang digunakan kurang bersih, makanan tidak dikemas dengan baik dan aman, di dekat area makan terdapat binatang yang berkeliaran, dan beberapa perilaku personel warung makan yang tidak mematuhi sanitasi yang baik dan benar.

c. Distribusi frekuensi kategori aspek area dapur

Tabel 2
Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek area dapur

Kategori	Frekuensi	%
Tidak Memenuhi Syarat	23	65,7
Memenuhi Syarat	12	34,3
Jumlah	35	100

Pada tabel 4 yaitu aspek area dapur, kategori "tidak memenuhi syarat" terisi tertinggi dengan frekuensi 23 (65,7%). Dalam hal ini, beberapa poin yang tidak tercapai adalah tidak adanya akses sumber air dan toilet yang aman, beberapa bahan kimia diletakkan di dekat pangan, dan lantai yang kotor serta sulit dibersihkan.

d. Distribusi frekuensi kategori aspek pemilihan dan penyimpanan bahan pangan

Tabel 3
Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek pemilihan dan penyimpanan bahan pangan

Kategori	Frekuensi	%
Tidak Memenuhi Syarat	29	82,9
Memenuhi Syarat	6	17,1
Jumlah	35	100

Pada tabel 5 yaitu aspek pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, kategori “tidak memenuhi syarat” sangat mendominasi, yaitu sebanyak 29 (82,9%). Dalam hal ini, beberapa poin belum tercapai yaitu bahan pangannya memiliki kualitas yang kurang baik, kemasan yang kurang baik, penyimpanan bahan pangan yang tidak rapi dan kurang bersih, serta terdapat beberapa pangan yang sudah kadaluwarsa.

e. Distribusi frekuensi kategori aspek persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan

Tabel 4
Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan

Kategori	Frekuensi	%
Tidak Memenuhi Syarat	16	45,7
Memenuhi Syarat	19	54,3
Jumlah	35	100

Pada tabel 6 yaitu aspek persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan, kategori "memenuhi syarat" menjadi yang tertinggi dengan frekuensi 19 (54,3%). Dalam hal ini, terdapat 16 warung makan yang tidak memenuhi syarat seperti, pencahayaan dalam warung makan yang kurang baik, beberapa bahan pangan tidak dibersihkan/dicuci dengan air sebelum dimasak, tidak menggunakan celemek dan masker, menggunakan beberapa perhiasan, melakukan hal – hal tidak higienis seperti meludah sembarangan, serta tidak melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun.

f. Distribusi frekuensi kategori aspek peralatan pengolahan pangan

Tabel 5
Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek pengolahan pangan

Kategori	Frekuensi	%
Tidak Memenuhi Syarat	5	14,3
Memenuhi Syarat	30	85,7
Jumlah	35	100

Pada tabel 7 yaitu aspek peralatan pengolahan pangan, kategori “memenuhi syarat” mendominasi dengan jumlah 30 (85,7%). Dalam hal ini, 5 warung makan tidak memenuhi syarat seperti peralatan yang digunakan sudah terjamin dan aman, kain lap yang jarang diganti, serta beberapa peralatan mengalami kontaminasi.

g. Distribusi frekuensi kategori aspek penyajian makanan yang sudah dimasak

Tabel 6
Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek penyajian makanan yang sudah dimasak

Kategori	Frekuensi	%
Tidak Memenuhi Syarat	0	0
Memenuhi Syarat	35	100
Jumlah	35	100

Pada tabel 8 yaitu aspek penyajian makanan yang sudah dimasak, seluruh responden (100%) masuk dalam kategori "memenuhi syarat". Dalam hal ini, seluruh warung makan telah memenuhi aspek seperti, pangan matang yang disimpan dengan baik dan benar, air yang dikonsumsi memenuhi syarat, dan peralatan yang digunakan juga bersih.

h. Distribusi frekuensi kategori aspek pengepakan makanan yang sudah dimasak

Tabel 7
Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek Pengepakan makanan yang sudah dimasak

Kategori	Frekuensi	%
Tidak Memenuhi Syarat	1	2,9
Memenuhi Syarat	34	97,1
Jumlah	35	100

Pada tabel 9 yaitu aspek pengepakan makanan yang sudah matang, mayoritas responden (97,1%) masuk dalam kategori "memenuhi syarat". Dalam hal ini, 1 warung makan tidak memenuhi syarat seperti, pegemasan dilakukan secara tidak higienis, dan tidak menggunakan kemasan *food grade*.

i. Hasil rekapitan rehapitulasi hasil observasi

Tabel 8
Hasil rekapitan rehapitulasi hasil observasi

Kategori	Frekuensi	%
Tidak Memenuhi Syarat	17	48,6
Memenuhi Syarat	18	51,4
Jumlah	35	100

Berdasarkan data dari 35 warung makan yang telah dinilai, diperoleh bahwa sebanyak 18 warung makan (51,4%) “memenuhi syarat”. Dalam hal ini, terdapat 17 warung makan yang tidak memenuhi syarat yang artinya skor ketidaksesuaiannya tinggi setelah dinilai dari berbagai aspek untuk menentukan kelayakan dari warung makan yang diobservasi.

B. Pembahasan

1. Area Luar

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap 35 warung makan di wilayah Desa Sanur Kauh, diketahui bahwa kondisi kebersihan pada bagian luar warung menunjukkan bahwa 17 warung (48,6%) dikategorikan “Memenuhi Syarat”, sementara 18 warung lainnya (51,4%) tergolong “Tidak Memenuhi Syarat”. Penilaian ini didasarkan pada skor kebersihan, di mana warung yang memperoleh nilai 80 ke atas dianggap memenuhi kriteria, sedangkan yang memperoleh nilai di bawah 80 dinyatakan belum memenuhi. Sebagai contoh, warung makan dengan kode W.MKN1 dan W.MKN2 mendapat nilai sempurna (100), sedangkan warung makan W.MKN3 hingga W.MKN7 memperoleh skor 60, sehingga tergolong belum layak. Beberapa indikator umum yang menyebabkan area luar dinilai tidak layak di antaranya adalah keberadaan sampah yang tidak dibuang dengan baik, sistem

saluran air yang tersumbat atau tergenang, serta adanya bau menyengat yang dapat menarik serangga dan mengganggu kenyamanan pengunjung. Sementara itu, warung makan yang masuk dalam kategori layak umumnya menjaga kebersihan lingkungan luar, memastikan aliran air tidak tersumbat, bebas dari bau tidak sedap, serta menyediakan tempat sampah tertutup dan sistem drainase yang memadai.

Penerapan standar kebersihan pada area luar sangatlah penting karena menjadi salah satu indikator utama dalam evaluasi kelayakan usaha berbasis risiko. Khususnya bagi usaha makanan dengan tingkat risiko menengah hingga tinggi, pemenuhan standar ini merupakan syarat penting untuk memperoleh izin operasional, sesuai dengan peraturan dalam Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 yang menegaskan pentingnya menjaga sanitasi lingkungan guna mencegah terjadinya kontaminasi silang serta menjamin mutu dan keamanan pangan.

2. Area Pelayanan

Berdasarkan observasi yang dilakukan terhadap 35 warung makan di Desa Sanur Kauh, diketahui bahwa kondisi sanitasi dan kebersihan pada area pelayanan konsumen menunjukkan bahwa sebanyak 23 warung (65,7%) termasuk dalam kategori “Tidak Memenuhi Syarat”, sementara 12 warung (34,3%) dinyatakan “Memenuhi Syarat” berdasarkan perolehan skor keseluruhan. Warung makan yang tergolong layak umumnya memiliki meja dan kursi yang bersih dan tertata dengan rapi, lantai yang bebas dari kotoran maupun genangan air, ventilasi yang memadai untuk sirkulasi udara, serta menyediakan tempat sampah tertutup yang mudah diakses oleh pengunjung. Selain itu, peralatan makan dijaga dalam keadaan bersih dan tersimpan dengan baik, serta tersedia fasilitas cuci tangan yang dilengkapi air mengalir dan sabun, sehingga menciptakan suasana makan yang bersih dan

nyaman. Contohnya dapat dilihat pada W.MKN2 yang memperoleh skor 85,37; W.MKN4 dengan nilai 95,12; dan W.MKN35 yang mencatat skor 90,24.

Sebaliknya, warung makan yang tidak memenuhi kriteria kebersihan umumnya menunjukkan kondisi yang tidak higienis, seperti lantai yang kotor dan licin, meja serta kursi yang berdebu atau berminyak, ventilasi udara yang buruk hingga menyebabkan ruangan terasa pengap, serta tidak tersedianya fasilitas cuci tangan atau tempat sampah. Situasi ini menurunkan kenyamanan pengunjung dan berpotensi menjadi media penyebaran penyakit. Hal tersebut tergambar pada W.MKN6 yang hanya memperoleh skor 48,78 dan W.MKN9 dengan nilai 41,46.

Penerapan standar sanitasi dan kebersihan pada area pelayanan pelanggan sangatlah penting dan sejalan dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021. Regulasi ini mewajibkan agar area pelayanan memenuhi ketentuan sanitasi dan higiene lingkungan guna mencegah risiko kontaminasi silang serta menjaga mutu makanan. Kepatuhan terhadap ketentuan tersebut tidak hanya menciptakan layanan yang sehat dan aman, tetapi juga menjadi syarat penting dalam pemenuhan perizinan usaha berbasis risiko.

3. Area Dapur

Hasil pengamatan terhadap 35 warung makan di wilayah Desa Sanur Kauh menunjukkan bahwa sebanyak 23 warung (65,7%) memiliki dapur yang belum memenuhi standar kebersihan dan sanitasi yang ditetapkan. Sementara itu, 12 warung makan (34,3%) telah memenuhi ketentuan tersebut. Warung yang memenuhi standar umumnya memiliki dapur dengan lantai dan dinding yang bersih, pencahayaan serta ventilasi yang mencukupi, peralatan masak yang terbuat

dari bahan kokoh dan mudah dibersihkan, fasilitas untuk mencuci tangan yang lengkap, serta tempat sampah yang tertutup dan terpisah antara sampah organik dan anorganik. Beberapa contoh warung makan yang memenuhi kriteria ini antara lain W.MKN1 dengan skor 86,84, W.MKN2 dengan nilai 94,74, serta W.MKN23 dengan skor 89,47.

Sebaliknya, dapur warung makan yang tidak memenuhi syarat umumnya memperlihatkan kondisi yang tidak higienis, seperti lantai dan dinding yang kotor atau berjamur, ventilasi yang tidak memadai, peralatan memasak yang kurang terawat, tidak tersedianya fasilitas mencuci tangan atau fasilitas tersebut dalam keadaan tidak berfungsi, serta tempat sampah yang terbuka dan tidak dipisahkan berdasarkan jenisnya. Misalnya, warung makan W.MKN8 memiliki skor 0, dan W.MKN6 hanya memperoleh nilai 55,26.

Kondisi dapur yang tidak bersih dapat berdampak negatif terhadap mutu makanan dan meningkatkan risiko penyebaran penyakit yang berasal dari makanan. Oleh sebab itu, pemilik warung makan perlu menjaga kebersihan dapur dengan rutin membersihkan area tersebut, memperbaiki ventilasi dan sistem pencahayaan, menyediakan fasilitas mencuci tangan yang sesuai, serta melakukan pengelolaan sampah dengan benar.

Semua upaya tersebut sejalan dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021, yang mewajibkan area dapur pada tempat usaha makanan memenuhi syarat sanitasi yang ketat. Syarat tersebut mencakup lantai yang kuat, rata, mudah dibersihkan, dan selalu dalam kondisi kering; dinding yang kuat, tahan air, tidak retak, dan berwarna terang; ventilasi serta

pencapaian yang cukup; peralatan memasak yang bersih dan dalam kondisi baik; fasilitas mencuci tangan yang lengkap; serta tempat sampah yang tertutup dan dipisah sesuai jenisnya. Kepatuhan terhadap aturan ini sangat penting untuk menjamin keamanan pangan, melindungi kesehatan pelanggan, dan memenuhi kriteria izin usaha berbasis risiko.

4. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan

Berdasarkan hasil observasi terhadap 35 warung makan di Desa Sanur Kauh, aspek pemilihan dan penyimpanan bahan pangan masih menjadi perhatian utama dalam penerapan standar kebersihan dan sanitasi. Dari data yang diperoleh, sebanyak 29 warung makan (82,9%) tidak memenuhi syarat, sedangkan hanya 6 warung makan (17,1%) yang memenuhi syarat sesuai standar yang ditetapkan. Warung makan yang memenuhi syarat umumnya memiliki tempat penyimpanan bahan pangan yang tertutup rapat, memisahkan bahan pangan mentah dan matang, serta bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit. Contohnya adalah W.MKN1 dan W.MKN2 yang memperoleh skor 100, serta W.MKN3 dan W.MKN4 dengan skor 91,67. Kondisi ini sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan pangan yang akan diolah.

Sebagian besar warung makan yang tidak memenuhi syarat menunjukkan kekurangan seperti tempat penyimpanan yang tidak tertutup rapat, tidak ada pemisahan antara bahan pangan mentah dan matang, serta adanya vektor atau binatang pembawa penyakit di area penyimpanan. Contohnya adalah W.MKN6 hingga W.MKN35 yang memiliki skor di bawah 80, dengan beberapa skor serendah 58,33 bahkan 0.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021, area pemilihan dan penyimpanan bahan pangan wajib memenuhi standar sanitasi yang meliputi :

- a. Tempat penyimpanan terbuat dari bahan padat, keras, rata, mudah dibersihkan, selalu kering, dan terjaga kebersihannya.
- b. Dinding kokoh, tidak retak, kedap air, berwarna terang, serta selalu kering dan bersih.
- c. Langit-langit utuh tanpa celah.
- d. Ventilasi dan pencahayaan memadai.
- e. Bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit.

Untuk meningkatkan kebersihan dan pengelolaan area pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, disarankan agar seluruh warung makan di Desa Sanur Kauh melakukan pembersihan rutin tempat penyimpanan, memastikan tempat penyimpanan selalu tertutup rapat dan terpisah antara bahan pangan mentah dan matang, mengelola sampah dengan benar, serta melakukan pengendalian terhadap vektor dan binatang pembawa penyakit. Dengan langkah-langkah ini, warung makan dapat meningkatkan kualitas bahan pangan, melindungi konsumen dari risiko penyakit akibat makanan, dan memenuhi standar kesehatan yang berlaku.

5. Persiapan dan Pengolahan atau Pemasakan Makanan

Berdasarkan hasil observasi terhadap 35 warung makan di Desa Sanur Kauh, aspek persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan menunjukkan variasi dalam tingkat kebersihan dan pengelolaan. Dari data yang diperoleh, sebanyak 21 warung makan (60%) memenuhi syarat sanitasi pada area persiapan dan

pengolahan makanan, sedangkan 14 warung makan (40%) tidak memenuhi syarat berdasarkan skor total yang dihitung.

Warung makan yang memenuhi syarat umumnya memiliki lantai dan dinding yang bersih, peralatan masak dari bahan kuat dan mudah dibersihkan, fasilitas cuci tangan yang lengkap dengan air mengalir, sabun, dan pengering tangan, serta tempat sampah tertutup rapat dan dipisahkan antara sampah organik dan anorganik. Contohnya adalah W.MKN3 (90,91), W.MKN4 (81,82), dan W.MKN35 (87,27). warung makan yang tidak memenuhi syarat menunjukkan beberapa kekurangan seperti lantai dan dinding kotor atau berjamur, peralatan masak berkarat atau tidak terawat, fasilitas cuci tangan tidak tersedia atau tidak berfungsi dengan baik, serta tempat sampah yang tidak tertutup dan tidak dipisahkan jenisnya. Contohnya adalah W.MKN14 dengan skor 0 dan W.MKN9 dengan skor 54,55.

Kondisi ini dapat menurunkan kualitas makanan dan meningkatkan risiko penyebaran penyakit melalui makanan. Oleh karena itu, disarankan agar seluruh warung makan di Desa Sanur Kauh melakukan pembersihan rutin pada lantai, dinding, dan peralatan masak; menyediakan fasilitas cuci tangan yang lengkap dan berfungsi dengan baik; mengelola sampah sesuai standar; serta melakukan pengendalian terhadap vektor dan binatang pembawa penyakit.

Penerapan langkah-langkah ini sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan yang diatur dalam peraturan Kementerian Kesehatan, yang mencakup pengelolaan bahan makanan, fasilitas sanitasi, dan pengolahan makanan yang baik untuk menjamin keamanan pangan dan kesehatan konsumen.

6. Peralatan Pengolahan Pangan

Berdasarkan hasil observasi terhadap 35 warung makan di Desa Sanur Kauh, aspek peralatan pengolahan pangan menunjukkan bahwa sebagian besar warung makan telah memenuhi standar kebersihan dan sanitasi. Sebanyak 30 warung makan (85,7%) masuk kategori Memenuhi Syarat, sedangkan 5 warung makan (14,3%) Tidak Memenuhi Syarat berdasarkan skor total yang dihitung.

Warung makan yang memenuhi syarat umumnya menggunakan peralatan dari bahan kuat dan mudah dibersihkan seperti stainless steel, serta menyimpan peralatan di tempat yang bersih dan kering. Contohnya adalah W.MKN1, W.MKN2, dan W.MKN3 yang memperoleh skor 100, serta W.MKN4 hingga W.MKN18 yang memiliki skor di atas 80. Kondisi ini penting untuk mencegah kontaminasi silang dan menjaga kualitas makanan yang diolah. Sebaliknya, warung makan yang tidak memenuhi syarat, seperti W.MKN19, W.MKN20, dan W.MKN24 dengan skor di bawah 80, masih ditemukan menggunakan peralatan yang berkarat, kotor, dan tidak terawat, serta menyimpan peralatan di tempat lembab dan kotor. Hal ini berpotensi menurunkan kualitas makanan dan meningkatkan risiko penyebaran penyakit melalui makanan.

Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021, peralatan pengolahan pangan harus memenuhi standar higiene dan sanitasi yang ketat, meliputi :

- a. Peralatan tidak berkarat, tidak retak, tidak mudah pecah, dan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan serta tidak beracun.
- b. Penyimpanan peralatan di tempat bersih, kering, dan terhindar dari kontaminasi silang antara bahan pangan mentah dan matang.

- c. Peralatan harus dicuci dengan benar menggunakan sabun/detergen dan air panas, serta dikeringkan dengan cara yang higienis.

Penerapan standar ini membantu warung makan meningkatkan kualitas makanan yang disajikan sekaligus melindungi konsumen dari risiko penyakit.

7. Penyajian Makanan yang Sudah Dimasak

Berdasarkan hasil observasi terhadap 35 warung makan di Desa Sanur Kauh, seluruh area penyajian makanan yang sudah dimasak dinyatakan memenuhi syarat sanitasi. Hal ini ditunjukkan oleh data bahwa 35 warung makan (100%) telah memenuhi standar kebersihan dan pengelolaan area penyajian makanan yang sudah matang, sedangkan tidak ada satupun warung makan yang area penyajiannya tidak memenuhi syarat.

Kondisi ini mencerminkan bahwa para pengelola warung makan di Desa Sanur Kauh telah menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi yang baik sesuai dengan ketentuan yang berlaku, seperti penggunaan peralatan penyajian yang terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan serta penyimpanan peralatan di tempat yang bersih dan kering. Dengan demikian, kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen dapat terjaga dengan baik, serta risiko penularan penyakit yang berasal dari makanan dapat diminimalisir. Namun demikian, upaya pemeliharaan dan pengawasan secara rutin tetap perlu dilakukan agar standar kebersihan ini dapat terus dipertahankan.

8. Pengepakan Makanan yang Sudah Dimasak

Berdasarkan data pada gambar yang Anda lampirkan, hasil observasi terhadap 35 warung makan di Desa Sanur Kauh menunjukkan bahwa terdapat 34 warung makan yang memiliki area pengepakan atau pengemasan makanan yang sudah matang dalam kategori “memenuhi syarat”, sedangkan 1 warung makan “tidak memenuhi syarat”. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas warung makan di Desa Sanur Kauh telah menerapkan standar higiene dan sanitasi yang sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Dalam peraturan tersebut, area pengepakan makanan yang sudah dimasak harus dilakukan secara higienis, dengan personel yang menjaga kebersihan tangan, menggunakan sarung tangan jika diperlukan, serta menggunakan bahan kemasan yang aman dan sesuai standar keamanan pangan.

Berdasarkan hasil observasi, area pengepakan di seluruh warung makan umumnya bersih, tidak berdebu, dan bebas dari kontaminasi silang antara bahan pangan mentah dan matang, serta menggunakan peralatan pengemasan yang aman untuk makanan dan disimpan di tempat yang bersih dan kering. Dengan penerapan standar ini, kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen dapat terjaga dengan baik, serta risiko penularan penyakit yang berasal dari makanan dapat diminimalisir. Namun demikian, pemeliharaan dan pengawasan secara rutin tetap diperlukan agar standar kebersihan dan keamanan pangan ini dapat terus dipertahankan di seluruh warung makan di Desa Sanur Kauh.

Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya di Kecamatan Langowan Utara yang juga melaporkan bahwa lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi,

dapur, ruang makan, dan penyimpanan bahan makanan secara keseluruhan belum memenuhi standar yang ditetapkanjmn., secara keseluruhan warung makan masih menghadapi kendala dalam memenuhi standar higiene dan sanitasi secara menyeluruh, diperlukan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan di warung Makan tersebut sesuai denfab standar Kemenkes RI No. 1098/Menkes/VII/2003