GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018

Oleh:

KETUT NGURAH KERTIYASA
NIM. P07133015021

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
DENPASAR
2018

GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
MenyelesaikanPendidikan Diploma lll Poltekkes Denpasar
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Program DIII Reguler

Oleh :
KETUT NGURAH KERTIYASA
NIM. P07133015021

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
DENPASAR
2018

LEMBAR PERSETUJUAN

GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama	Pembimbing Pendamping
I Ketut Aryana, BE,SST.,M.Si	I Nyoman Purna,S.Pd.,M.Si
NIP. 196212311981021005	NIP. 196307031986031004

MENGETAHUI :

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR

I Nyoman Sujaya, S.KM.,MPH
NIP. 196808171992031005

KARYA TULIS ILMIAH DENGAN JUDUL :

GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SENIN

TANGGAL: 16 Juli 2018

TIM PENGUJI :

1. I Ketut Aryana, BE,SST.,M.Si	(Ketua)	(_____
2. I Gusti Ayu Made Aryasih, S.KM.,M.Si	(Anggota)	(.
3. Nengah Notes, S.KM.,M.Si	(Anggota)	(.....

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR

I Nyoman Sujaya, S.KM.,MPH
NIP. 196808171992031005

DESCRIPTION OF IMPLEMENTATION OF FOOD HYGIENE SANITATION AT KEROBOKAN BEACH FOOD STALLS IN BULELENG DISTRICT YEAR 2018

ABSTRACT

Food is one of the basic needs of humans to be able to carry out a life other than clothing and housing. Food stalls in organizing the business must pay attention to hygiene sanitation. Food stalls in area Kerobokan beach more selling processed grilled fish menu. Based on initial observations, there is still a lack of attention to food hygiene sanitation. This study aims to determine the application of the principles of hygiene in food sanitation at food stalls in Kerobokan Beach Buleleng District. This type of research is descriptif, the sample in this study population, namely 3 food stalls with number of employees 10 people. Observation show that the selection of groceries eligible 2 (67%), are not eligible 1 (33%). Storage of foodstuffs eligible 2 (67%), are not eligible 1 (33%). Food processing eligible 2 (67%), are not eligible 1 (33%). Storage of food so eligible 1 (33%), are not eligible 2 (67%). Transporting food qualifies 1 (33%), are not eligible 2 (67%). The presentation of the food eligible 2 (67%), did not qualify 1 (33%). Application of the principle of food sanitation hygiene eligible 2 (67%), are not eligible 1 (33%). Researchers suggest for the manager of food stalls to pay attention to cleanliness of the kitchen and its environment. To personal hygiene handlers such as washing hands with soap and running water, maintaining nail hygiene, not smoking.

Keywords : food stalss, hygiene sanitation

GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018

ABSTRAK

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Warung makan dalam menyelenggarakan usahanya harus memperhatikan hygiene sanitasi. Warung makan di Kawasan Pantai Kerobokan menjual menu olahan ikan bakar. Berdasarkan pengamatan awal, masih kurangnya perhatian terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng. Jenis penelitian ini adalah deskriptif, sampel dalam penelitian ini total populasi yaitu 3 warung makan dengan jumlah karyawan 10 orang. Hasil observasi menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Pengolahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penyimpanan makanan jadi yang memenuhi syarat 1 (33%), tidak memenuhi syarat 2 (67%). Pengangkutan makanan yang memenuhi syarat 1 (33%), tidak memenuhi syarat 2 (67%). Penyajian makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Peneliti menyarankan bagi pengelola warung makan agar memperhatikan kebersihan dapur dan lingkungannya. Kepada penjamah makanan personal hygiene seperti mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, menjaga kebersihan kuku, tidak merokok.

Kata kunci : warung makan, hygiene sanitasi

RINGKASAN PENELITIAN

GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018

OLEH : KETUT NGURAH KERTIYASA (NIM. P07133015021)

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Warung makan dalam menyelenggarakan usahanya harus memperhatikan hygiene sanitasi. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yang mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2004).

Warung makan di kawasan Pantai Kerobokan adalah salah satu warung makan yang ramai dikunjungi oleh banyak orang. Jarak antara rumah makan dengan bibir pantaian sekitar 50 meter dan warung makan di Pantai Kerobokan tersebut sebanyak 3 (tiga) warung makan yang mempunyai berbagai menu makanan seperti ikan bakar, bakso, sate lilit dan makanan khas Buleleng. Pada pengamatan atau observasi awal peneliti menemukan masih kurangnya perhatian terhadap hygiene dan sanitasi makanan diantaranya pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan

makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dimana meninjau penerapan hygiene sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah total populasi yaitu 3 warung makan dengan karyawan 10 orang di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng.

Hasil observasi menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Pengolahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penyimpanan makanan jadi yang memenuhi syarat 1 (33%), tidak memenuhi syarat 2 (67%). Pengangkutan makanan yang memenuhi syarat 1 (33%), tidak memenuhi syarat 2 (67%). Penyajian makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penerapan hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%).

Peneliti menyarankan bagi pengelola warung makan agar memperhatikan kebersihan dapur dan lingkungannya, pengelola warung makan sebaiknya menyarankan bagi penjamah untuk memakai sarung tangan plastic pada saat pengolahan makanan. Kepada penjamah makanan personal hygiene seperti mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, menjaga kebersihan kuku, kerapian rambut sebelum kontak dengan

makanan, tidak merokok, memakai celemek saat mengolah makanan, agar tidak terjadi kontaminasi silang saat mengolah makanan.

Daftar bacaan : 12 bacaan (tahun 2000 s/d tahun 2010)

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya Mahasiswa Program Studi D III Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Denpasar Tahun Akademik 2018

Nama : **Ketut Ngurah Kertiyasa**

NIM : **P07133015021**

Program Studi : **Diploma III Reguler**

Jurusan : **Kesehatan Lingkungan**

Tahun Akademik : **2018**

Dengan ini menyatakan bahwa :

Karya Tulis Ilmiah dengan Judul **GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018.**

1. Adalah benar **Karya penulis sendiri atau bukan plagiat karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Karya Tulis Ilmiah ini bukan karya sendiri atau plagiat hasil orang lain. Maka penulis bersedia menerima sanksi dan mempertanggungjawabkan dihadapan Tim Dosen.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 16 juli 2018
Yang membuat pernyataan

METERAI TEMPEL
79715AFF025122708
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Ketut Ngurah Kertiyasa
NIM. P07133015021

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya Karya Tulis Ilmiah yang berjudul "GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018" dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini tidak lepas dari bimbingan dan bantuan berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP.,MPH, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar,
2. I NyomanSujaya, SKM.,MPH selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar,
3. I Ketut Aryana, BE,SST.,M.Si selaku Pembimbing Utama yang telah membimbing dan memberi masukan kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
4. I Nyoman Purna, S.Pd.,M.Si selaku Pembimbing Pendamping yang telah membimbing dan memberi masukan kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Seluruh rekan-rekan Mahasiswa di lingkungan Kampus Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar khususnya sahabat, saudara dan teman seperjuangan, yang telah membantu memberi dukungan dan motivasi selama perkuliahan hingga penyusunan Karya tulis Ilmiah.

6. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan moral dan materiil selama perkuliahan hingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan. Hal tersebut semata karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki, maka diperlukan masukan berupa kritik dan saran yang sifatnya membangun dari seluruh pihak. Penulis berharap Karya Tulis Ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi para praktisi pendidikan lainnya.

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih dan semoga usulan Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagikita semua.

Denpasar, juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL **Halamam**

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PERSETUJUAN ii

HALAMAN PENGESAHAN iii

ABSTRACT..... iv

ABSTRAK.....v

RINGKASAN PENELITIAN..... vi

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....ix

KATA PENGANTAR x

DAFTAR ISI xii

DAFTAR TABEL xiv

DAFTAR GAMBAR xv

DAFTAR SINGKATAN..... xvi

DAFTAR LAMPIRAN..... xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 3

C. Tujuan Penelitian 3

D. Manfaat Penelitian 4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi..... ..5

B. PengertianWarungMakan..... ..6

C. Persyaratan Hygiene SanitasiRumahMakan 7

D. PrinsipDalam Hygiene SanitasiMakanan..... .10

E. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit……..…….....19

BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep.....22

B. Variabeldan Definisi Operasional……..23

BAB IV METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian..... 25

B. Tempat dan Waktu Penelitian 25

C. Populasi-Sampel-Sanpling 25

D. Jenis Dan TeknikPengumpulan Data 26

E. Teknik Pengolahan Data Dan Analisa Data…….....27

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil…….…. 32

B. Pembahasan…….. ...40

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan……..... 51

B. Saran…… 52

DAFTAR PUSTAKA ..... .54

DAFTAR TABEL

Tabel **Halaman**

1. Definisi Operasional …… 22
2. Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan……. 33
3. Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan……..... 34
4. Hasil Observasi Pengolahan Makanan……. 35
5. Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi……... 36
6. Hasil Observasi Pengangkutan Makanan……... 36
7. Hasil Observasi Penyajian Makanan…… 37
8. Hasil Observasi Penerapan Prinsip Hgyiene Sanitasi Makanan..... 38

DAFTAR GAMBAR

Gambar **Halaman**

1.Kerangka Konsep 21

DAFTAR SINGKATAN

An : Antimon

B3 : Bahan Berbahaya dan Beracun

BPOM : Badan Pengawasan Obat dan Makanan

Cd : Cadmium

CPMB : Cara ProduksiMakanan yang Baik

Depkes : DepartemenKesehatan

Fe : Ferrum

FIFO : First In First Out

GMP : Good Manufacturing Practice

Kepmenkes : Keputusan MenteriKesehatan

Menkes : MenteriKesehatan

No : Nomor

PH : Timah Hitam

PDAM : Perusahaan Daerah Air Minum

RI : Republik Indonesia

SPAL : SaluranPembuangan Air Limbah

WHO : *World HealthOrganization*

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran :

1. Lembar observasi
2. Surat Balasan Permohonan Penelitian di Warung Makan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng
3. Dokumentasi Penelitian
4. Rekapitulasi Penilaian Pemeriksaan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Warung makan dalam menyelenggarakan usahanya harus memperhatikan hygiene sanitasi. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yang mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2004).

Pengawasan sanitasi makanan pada warung makan adalah pemantauan secara terus menerus terhadap rumah makan atas perkembangan item-item persyaratan sanitasi makan dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung di tempat serta menilai tentang keadaan, tindakan atau kegiatan yang dilakukan, serta memberikan petunjuk/saran-saran perbaikan. Warung makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang di gunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut. Sebagai salah satu bangunan tempat-

tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan.

Warung makan di kawasan Pantai Kerobokan adalah salah satu warung makan yang ramai dikunjungi oleh banyak orang. Jarak antara rumah makan dengan bibir pantaian sekitar 50 meter dan warung makan di Pantai Kerobokan tersebut sebanyak 3 (tiga) warung makan yang mempunyai berbagai menu makanan seperti ikan bakar, bakso, sate lilit dan makanan khas Buleleng. Pada pengamatan atau observasi awal peneliti menemukan masih kurangnya perhatian terhadap hygiene dan sanitasi makanan diantaranya pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan.

Berdasarkan data dari observasi awal Puskesmas Sawan I didapatkan hasil di warung makan pantai Kerobokan yaitu sumber air yang dipakai di warung makan pantai kerobokan adalah PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), SPAL (Saluran Pembuangan Air Limbah) seperti air limbah dari cucian peralatan masak ataupun air limbah dari proses pembuatan makanan itu semua dialirkan ke dalam got sedangkan tempat penyimpanan makanan olahan di warung makan pantai kerobokan menggunakan bahan dari kaca dan keadaan bangunan di warung makan pantai kerobokan yaitu semi permanen, kokoh dan aman. Lantai warung menggunakan semen air tergenang dan berdasarkan survey awaal yang dilakukan ventilasi di warung makan tersebut cukup memenuhi syarat. Dan keadaan dapur di warung makan pantai kerobokan kurang rapi, tempat penyucian alat untuk memasak menggunakan air mengalir dan sabun cuci. Tempat penyimpanan alat – alat

menggunakan rak piring dan tidak ada binatang pengganggu di warung makan pantai kerobokan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang diatas, maka peneliti merumuskan masalah penelitian sebagai berikut "Bagaimanakah Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018 ?"

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng.

2. Tujuan khusus

a. Untuk mengetahui hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan
b. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dalam penyimpanan bahan makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan
c. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dalam pengolahan makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan
d. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dalam penyimpanan makanan jadi di warung makan kawasan Pantai Kerobokan
e. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dalam pengangkutan makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan
f. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan dalam penyajian makanan di warung makan kawasan Pantai Kerobokan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

a. Dapat memberikan sumbangan wawasan ilmu pengetahuan dalam bidang penyehatan makanan dan minuman terkait dengan penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan di warung makan.

b. Sebagai pembelajaran bagi masyarakat dalam upaya mengurangi risiko penularan penyakit melalui makanan.

c. Sebagai bahan kepustakaan dalam penelitian selanjutnya tentang gambaran penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan di warung makan.

2. Manfaat praktis

a. Dapat memberikan informasi bagi pihak pengelola warung makan di Kawasan Pantai Kerobokan akan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan pentingnya melakukan pengawasan hygiene dan sanitasi di warung makan untuk meningkatkan kualitas makanan.

b. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dalam upaya untuk memperbaiki hygiene dan sanitasi warung makan bagi pengelola warung makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi makanan

Hygiene dan Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2003). Hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada Sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan kedua istilah hygiene dan sanitasi mempunyai arti yang berbeda, tetapi memiliki tujuan yang sama. Yaitu mengupayakan agar manusia dapat hidup sehat sehingga terhindar dari gangguan kesehatan ataupun penyakit. Dalam penerapannya, usaha sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia, sedangkan hygiene menitik beratkan usahanya kepada kebersihan individu.

Sanitasi Makanan Mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih (Mulia, 2005). Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia (Chandra, 2006). Untuk memelihara kesehatan masyarakat perlu sekali pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan-bahan makanan dan minuman agar tidak membahayakan kesehatan masyarakat (Entjang, 2000).

Membicarakan sanitasi makanan, permasalahan yang menyangkut nilai gizi ataupun mengenai komposisi bahan makanan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh, kurang diperhatikan. Sanitasi makanan lebih ditekankan pada pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan makanan agar tidak membahayakan kesehatan.

Tujuan Hygiene dan Sanitasi Makanan Hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2003).

Menurut Chandra (2006), tujuan sebenarnya dari upaya sanitasi makanan, yakni :

1. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
2. Mencegah penularan wabah penyakit.
3. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat
4. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.

B. Warung Makan

Warung makan adalah sebuah tempat yang menyediakan serta menjual makanan dan minuman. Makanan yang disediakan oleh warung umumnya lebih didominasi makanan tradisional seperti nasi goreng, pecel, gorengan dan sebagainya. Warung dapat dijumpai pada berbagai tempat mulai dari daerah pedesaan hingga perkotaan. Bila dipedesaan, kadang warung kerap dijadikan sebagai tempat tongkrongan dan santai-santai orang tua.

Ciri-Ciri Umum

a) Menyediakan makanan tradisional.

b) Berlokasikan diperkotaan dan pedesaan.

c) Lokasi yang ala kadarnya.

d) Murah.

C. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan.

Persyaratan hygiene dan sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia, dan fisika (Depkes RI, 2003). Unsur warung makan dan rumah makan diperlukan beberapa persyaratan agar tercapai kondisi hygiene sanitasi yang memenuhi syarat. Persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud meliputi :

1) Persyaratan lokasi dan bangunan.
2) Persyaratan fasilitas sanitasi.
3) Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan.
4) Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi.
5) Persyaratan pengolahan makanan.
6) Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi.
7) Persyaratan penyajian makanan jadi.
8) Persyaratan peralatan yang digunakan.

Dapur Rumah Makan dan warung makan adalah suatu unit yang memiliki fungsi sebagai tempat untuk melakukan pengolahan bahan baku menjadi makanan yang siap disajikan dengan penampilan yang menarik dan rasa makanan yang baik. Bagian pengolahan makanan lebih sering disebut sebagai dapur. Besar kecilnya organisasi dapur tergantung dari jumlah produksi yang dibutuhkan.Yang sangat penting bagi dapur suatu restoran adalah kebersihan yaitu kebersihan yang memenuhi syarat-syarat higiene dan sanitasi. Disamping itu petugas bagian dapur harus memperhatikan hal-hal seperti :

1) Pakaian harus bersih, badan bersih, rambut dicukur pendek,.
2) Kuku harus bersih, tidak boleh memelihara kuku panjang.
3) Seragam dapur harus sering diganti.
4) Harus menjaga kesehatan, terutama kaki harus sehat karena seorang juru masak harus dapat bekerja dengan berdiri selama jam kerja.

Dalam KEPMENKES No. 1098/Menkes/SK/VII/2003, dapur harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus dipenuhi sebagai berikut:

1) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
2) Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
3) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
4) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauter yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.

5) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak. Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood).

6) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.

7) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.

8) Ruangan dapur terdiri dari :

a) Tempat pencucian peralatan.

b) Tempat penyimpanan bahan makanan

c) Tempat pengolahan.

d) Tempat persiapan.

e) Tempat administrasi

f) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc).

g) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.

h) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.

i) Udara didapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram

j) Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.

k) Harus dipasang tulisan “Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” ditempat yang mudah dilihat.

l) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.

D. Prinsip Dalam Higiene Sanitasi Makanan

Faktor-faktor dalam hygiene dan sanitasi makanan adalah tempat, peralatan, personal (orang) dan makanan.Dalam upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan, maka perlu dilakukan analisis terhadap rangkaian dari faktor-faktor tersebut secara rinci. Adapun ke enam prinsip hygiene sanitasi makanan tersebut adalah (Depkes RI, 2000)

1) Upaya Pemilihan Bahan Makanan
2) Upaya Penyimpanan Bahan Makanan
3) Upaya Pengolahan Makanan
4) Upaya Penyimpanan Makanan Jadi
5) Upaya Pengangkutan Makanan
6) Upaya Penyajian Makanan

a. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong (Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003). Bahan makanan disebut aman bila memenuhi 4 (empat) kriteria, yaitu :

1). Tingkat kematangan sesuai dengan yang diinginkan

2). Bebas dari pencemaran pada tahapan proses berikutnya

3). Bebas dari adanya perubahan secara fisik/kimia akibat faktor-faktor luar

4). Bebas dari mikroorganisme dan parasit penyebab penyakit.

Menurut Depkes RI (2001) bahan makanan dibagi 3 (tiga) golongan besar :

a). Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan. Contoh : daging, beras, ubi, kentang, sayuran dan sebagainya. Dianjurkan untuk membeli bahan makanan ditempat yang telah diawasi, seperti rumah potong hewan, pasar swalayan atau supplier bahan makanan yang telah berizin.

b). Makanan terolah (pabrikan), seperti makanan kaleng, makanan yang dikemas atau makanan botol yang diawetkan termasuk bumbu-bumbu dan bahan tambahan makanan seperti zat pengawet, zat penyedap atau zat pewarna semuanya harus sudah terdaftar pada Departemen Kesehatan.

c). Makanan siap santap yaitu makanan langsung dimakan tanpa pengolahan seperti nasi rames, soto mie, bakso, ayam goreng dan sebagainya

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan sangat penting dalam penyimpanan terutama dari yang mudah membusuk. Syarat-syarat penyimpanan bahan makanan menurut Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 adalah:

1). Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih

2). Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.

3). Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan yaitu :

a). Dalam suhu yang sesuai.

b). Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.

c). Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80-90%.

4). Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada langit-langit.

5). Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan. Bahan makanan yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu (antri), sedangkan bahan makanan yang masuk belakangan terakhir dikeluarkan. Pengambilan dengan cara seperti ini disebut cara First In First Out (FIFO).

c. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah manjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi.Dalam istilah asing dikenal dengan sebutan Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) (Depkes RI, 2001). Pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu : penjamah makanan, cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan dan perlengkapan dalam pengolahan makanan.

1). Penjamah Makanan Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap, dan perilaku seorang penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.Penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini bisa terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah makanan yang sakit, serta

pengolahan makanan oleh penjamah yang membawa kuman. Kriteria penjamah makanan yang memenuhi syarat-syarat kesehatan adalah (Depkes RI, 2003) :

a). Seorang penjamah makanan harus mempunyai temperamen yang baik

b). Seorang penjamah makanan harus mengetahui hygiene perorangan (Personal Hygiene) yang terdiri dari kebersihan panca indera, kebersihan kulit, kebersihan tangan, kebersihan rambut dan kebersihan pakaian pekerja.

c). Harus berbadan sehat dengan mempunyaisurat keterangan kesehatan.

d). Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan.

1). Cara Pengolahan Makanan Segi kesehatan atau sanitasi makanan, maka cara pengolahan makanan yang baik menitikberatkan kepada hal-hal sebagai berikut:

a) Cara penjamah makanan yang baik
b) Nilai nutrisi atau gizi yang memenuhi syarat
c) Teknik memasak yang menarik dan sehat
d) Cara pengolahan makanan serba bersih dan sehat
e) Menerapkan dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan
f) Menerapkan dasar-dasar hygiene perorangan bagi para pengolahnya
g) Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mampunyai luka-luka pada tangan atau jari-jari untuk bekerja sebagai penjamah makanan.

Persyaratan pengolahan makanan menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 adalah :

1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan.
2) Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan :

a) Sarung tangan plastik b.

b) Penjepit makanan

c) Sendok, garpu dan sejenisnya

3) Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :

a) Celemek

b) Tutup rambut

c) Sepatu dapur

d) Tidak merokok

e) Tidak makan/mengunyah

f) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias/polos

g) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan sesudah keluar dari kamar kecil

h) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih

4) Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat kesehatan. Tempat Pengolahan Makanan Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi biasanya disebut dapur. Berdasarkan Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 Persyaratan tempat pengolahan makanan terdiri dari:

a). Lantai yang memenuhi persyaratan kesehatan adalah sebagai berikut :

1) Lantai harus terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air, mudah dibersihkan dan tahan korosi atau rapuh.

2) Semua sudut-sudut antara lantai dan dinding harus melengkung bulat dengan jari-jari tidak kurang dari 7,62 cm dari lantai.

3) Lantai harus selalu dalam keadaan bersih, terpelihara sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan.

b). Dinding yang memenuhi persyaratan kesehatan :

1) Permukaan dalam dinding harus rata, tidak menyerap dan mudah dibersihkan.

2) Dinding yang selalu menerima kelembaban atau percikan air harus rapat air dan atau dilapisi dengan perselen setinggi 2 m dari lantai.

c). Atap dan langit-langit yang sesuai dengan persyaratan kesehatan adalah :

1) Atap terbuat dari bahan rapat air dan tidak bocor.

2) Mudah dibersihkan, tidak menyerap air.

d). Penerangan atau pencahayaan yang sesuai dengan persyaratan kesehatan adalah

1) Semua penerangan harus bebas dari silau, tidak menimbulkan bayangan.

2) Intensitas minimum penerangan 20 foot candles (Fe).

e). Ventilasi yang dianjurkan adalah Harus cukup mencegah udara yang melampui batas, mencegah pengembunan dan pembentukan kelembaban pada dinding serta bau tidak sedap.

f). Harus ada persediaan air yang cukup untuk memenuhi syarat-syarat kesehatan.

g). Harus ada tempat sampah yang memenuhi persyaratan kesehatan

h). Harus ada pembuangan air bekas yang memenuhi persyaratan.

i). Tersedia tempat pencuci tangan dan alat-alat dapur

j). Perlindungan dari serangga dan tikus.

k). Barang-barang yang mungkin dapat menimbulkan bahaya tidak diperbolehkan disimpan di dapur, seperti racun hama, peledak, dan lain-lain.

l). Tersedia alat pemadam kebakaran.

3). Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan Menurut Anwar(1997) prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perlengkapan pemroses makanan. Aman ditinjau dari bahan yang digunakan dan juga dari desain perlengkapan tersebut. Syarat bahan perlengkapan mencakup :

1) Persyaratan umum, terdiri dari bahan yang digunakan untuk membuatnya atau bahan yang digunakan untuk perbaikan harus anti karat, kedap air, halus, mudah dibersihkan, tak berbau dan tak berasa. Hindari bahan-bahan Antimon (An), Cadmium (Cd). Timah hitam (Pb).
2) Bila digunakan sambungan, gunakan bahan yang anti karat dan aman.
3) Bila digunakan plastik, dianjurkan yang aman dan mudah dibersihkan permukaannya.

d.Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama.Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu, dimana terdapat titik-titik rawan untuk perkembangbiakan bakteri patogen dan pembusuk pada suhu yang sesuai dengan kondisinya. Tujuan dari penyimpanan makanan adalah :

1) Mencegah pertumbuhan dan perkembang biakan bakteri patogen.
2) Mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan adalah :

a) Makanan yang disimpan diberi tutup.

b) Lantai atau meja yang digunakan untuk menyimpan makanan harus dibersihkan terlebih dahulu.

c) Makanan tidak boleh disimpan dekan dengan saluran air limbah (selokan)

d) Makanan yang disajikan sebelum diolah harus dicuci dengan air hangat. Makanan. Makanan yang dipak dengan karton jangan disimpan dekat air atau tempat yang basah.

Menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, penyimpanan makanan jadi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

1) Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya.
2) Disimpan dalam ruangan bertutup dan bersuhu dingin (10º-18ºC).
3) Makan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5 ºC atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4 ºC atau kurang.
4) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5 ºC sampai dengan 1 ºC. 5.
5) Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah dan tidak disajikan ulang.

e) Pengangkutan Makanan

Makanan yang telah diolah dan disimpan dengan cara hygienis akan menjadi tercemar kalau cara pengangkutannya tidak baik. Makanan perlu diperhatikan dalam cara pengangkutannya, yaitu sebagi berikut :

1) Makanan jadi tidak diangkut bersama dengan bahan makanan mentah
2) Makanan diangkut dalam wadah tertutup sendiri-sendiri
3) Pengisian wadah tidak sampai penuh agar tersedia udara untuk ruang gerak

4) Penempatan wadah dalam kendaraan harus tidaak saling mencemari atau menumpahi
5) Alat pengangkut yang tertutup khusus dan permukaan dalamnya mudah dibersihkan (Depkes RI, 2000).

f.Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap. Makanan yang siap santap harus laik santap (Depkes RI, 2001). Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara, salah satunya adalah dengan menggunakan wadah boks plastik yang digunakan hanya sekali pakai, serta dilengkapi dengan sendok, garpu dan tissue yang dibungkus plastik bersih dan tertutup rapat. Penyajian makan haruslah memenuhi persyaratan sebagai berikut :

1) Dalam keadaan tertutup sewaktu diangkut.
2) Tidak dicicipi secara langsung dari wadah aslinya, karena akan memudahkan terjadinya pencemaran melalui percikan ludah dan debu.
3) Waktu penyajian yang lebih dari 6 jam sejak makanan selesai dimasak, memungkinan terjadinya perkembangan kuman yang dapat memungkinkan kerusakan makanan dan menimbulkan mikroba yang pathogenik.

Menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, persyaratan penyajian makanan adalah sebagai berikut :

1) Harus terhindar dari pencemaran.
2) Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya.

3) Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.

4) Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih.

5) Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

a) Ditempat yang bersih.

b) Meja ditutup dengan kain putih atau plastik

c) Asbak tempat abu rokok setiap saat dibersihkan

d) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

Penyajian makanan kepada konsumen, tenaga penyaji haruslah memperhatikan persyaratan umum penjamah makanan, sebagai berikut :

1) Menjaga kesopanan.

2) Tidak membawa makanan.

3) Penampilan dan temperamen yang baik.

4) Cara menghidangkan, teknis dan pengaturan diatas meja harus ditata dengan sebaik-baiknya

E. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit

Makanan merupakan kebutuhan yang sangat penting di dalam kehidupan manusia, makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi dan mempunyai bentuk menarik, akan tetapi juga harus aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan kimia yang dapat menularkan penyakit.

Pada dasarnya makanan merupakan campuran berbagai senyawa kimia serta dapat dikelompokkan ke dalam karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air. Makanan sehat dan aman merupakan syarat penting untuk meningkatkan derajat kesehatan manusia.

Adapun peranan makanan dalam penularan penyakit, yaitu sebagai agent (penyebab), sebagai vehicle (pembawa) dan sebagai media.

1). Sebagai Agent

Dalam hubungannya dengan penularan penyakit dan keracunan, makanan dapat berperan sebagai agent penyakit. Contoh : jamur, tumbuhan lain yang secara alamiah memang mengandung zat racun. Sebagai contoh makanan yang mengandung racun adalah tempe bongkrek, singkong, jengkol, dan gadung.

Adapun penyebab penyakit dalam makanan dapat digolongkan sebagai berikut

a). Golongan Parasit

Golongan parasit yang mencemari makanan ialah amoeba dan berbagai jenis cacing.

b). Golongan Mikroorganisme

Berbagai jenis bakteri yang dapat menimbullkan penyakit melalui makanan ialah Shigella yang menimbulkan penyakit dysentri basiler, Salmonellosis yang menimbulkan penyakit tipus perut, Staphylococcus yang menimbulkan penyakit Scarlet fever, serta berbagai macam virus yang menimbulkan penyakit seperti hepatitis dan sebagainya.

c). Golongan kimia

Pencemaran makanan karena zat kimia, biasanya terjadi karena kelalaian, misalnya meletakkan insektisida berdekatan dengan bumbu dapur, pembungkus makanan serta zat kimia dalam logam itu.

d). Golongan fisik

Pencemaran makanan yang disebabkan golongan fisik, misalnya bahan radioaktif.

e). Golongan racun (toksin)

Adanya racun dalam makanan dapat dibedakan 2 macam yaitu :

a) Ada yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang hidup atau berada dalam makanan tersebut. Yang mendatangkan penyakit bukanlah mikroorganisme tersebut melainkan toksin yang dihasilkan oleh bakteri tersebut.

b) Bahan makanan itu sendiri telah mengandung racun, yang karena tidak tahu, lalai atau dalam keadaan darurat terpaksa dimakan.

2). Sebagai Vehicle

Makanan juga dapat berperan sebagai pembawa (Vehicle) penyakit seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa Mikroorganisme yang pathogen.

3). Sebagai Media

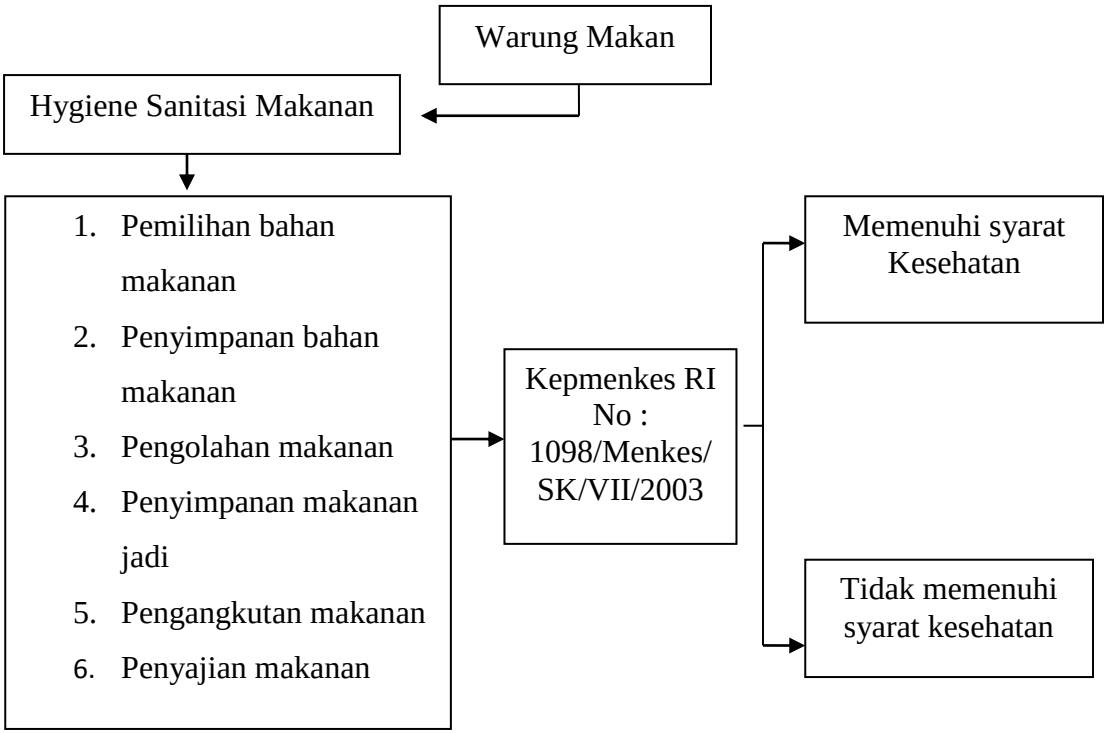
Kontaminasi yang jumlahnya kecil jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius.

BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Kerangka konsep *(conceptual framework)* adalah model pendahuluan dari sebuah masalah penelitian dan merupakan refleksi dari hubungan variabel-variabel yang diteliti.



Gambar 1.

B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah penerapan hygiene sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan..

2. Definisi Operasional

Tabel 1.

Definisi Operasional

No	Variabel penelitian	Definisi operasional	Alat ukur	Skoring	Skala
1	Penerapan hygiene sanitasi makanan	Semua kegiatan yang meliputi, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.	Observasi	18-34 (memenuhi syarat) 0-17 (tidak memenuhi syarat)	Nominal
2	Pemilihan bahan makanan	Pemilihan bahan makanan berdasarkan kualitas yang baik dilihat dari segi fisik, warna, kesegaran, rasa dan bau	Observasi	(memenuhi syarat)= 3-4 (tidak memenuhi syarat)= 0-2	Nominal
3	Penyimpanan bahan makanan	tempat penyimpanan bahan makanan yang selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, tidak ada debu, barang	Observasi	(memenuhi syarat)= 3-5 (tidak memenuhi syarat)= 0-2	Nominal

		yang tidak terpakai, dan tidak ada serangga.			
4	Pengolahan makanan	Semua kegiatan dalam pengolahan makanan meliputi tenaga pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan dan cara pengolahan makanan	Observasi	(memenuhi syarat)= 7-13 (tidak memenuhi syarat)= 0-6	Nominal
5	Penyimpanan makanan jadi	Suatu tempat untuk penyimpanan makanan jadi yang terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya	Observasi	(memenuhi syarat)= 2-3 (tidak memenuhi syarat)= 0-1	Nominal
6	Pengangkutan makanan	Kegiatan pengangkutan yang terhindar dari pencemaran meliputi pengangkutan bahan makanan dan pengangkutan makanan siap santap.	Observasi	(memenuhi syarat)= 3-4 (tidak memenuhi syarat)= 0-2	Nominal
7	Penyajian makanan	Proses penyajian makanan pada tempat dan peralatan yang bersih (terhindar dari debu)	Observasi	(memenuhi syarat)= 3-5 (tidak memenuhi syarat)= 0-2	Nominal

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini mengunakan jenis penelitian *deskriptif*. Dengan meliputi suatu objek dan menggambarkan suatu kondisi yang sebenarnya terjadi pada lokasi penelitian yang meliputi Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan,

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat penelitian

Penelitian ini dilakukan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng.

2. Waktu penelitian

Penelitian ini telah dilakukan pada bulan Mei – Juni 2018.

C. Populasi-Sampel-Sampling

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan kawasasn pantai Kerobokan yaitu 3 warung makan dengan jumlah karyawan 10 orang.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah 10 karyawan di 3 warung makan tersebut.

D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis data yang dikumpulkan

a. Data Primer

Data primer diperoleh melalui penelitian dan pengamatan secara langsung menggunakan formulir pemeriksaan terhadap penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

b. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dengan cara mengutip data yang telah ada seperti buku referensi, jurnal, penelitian sejenis dan data – data dari Puskesmas.

2. Teknik dan cara pengumpulan data

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi terhadap objek penelitian dengan mengamati secara langsung di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng.

3. Instrumen pengumpulan data

Alat pengumpul data atau instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah

a. Lembar observasi yang digunakan untuk melakukan objek penelitian yang meliputi prinsip hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

b. Perlengkapan alat tulis seperti: pensil, pulpen, dan buku tulis

E. Teknik Pengolahan Data dan Analisa Data

1. Teknik pengolahan data

Pengolahan data merupakan suatu upaya untuk memprediksi data dan menyiapkan data sedemikian rupa agar dapat dianalisis lebih lanjut dan mendapat data yang siap untuk disajikan.

Metode pengolahan data dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

a. *Editing*

Editing adalah upaya untuk memeriksa kembali kebenaran data yang diperoleh atau dikumpulkan.

b. *Lembaran kode*

Lembaran kode dibuat sesuai dengan pertanyaan yang dimana jawaban ya diberi skor “1” dan jawaban tidak diberi skor “0”

c. *Entry*

Merupakan upaya memasukkan data kedalam media agar peneliti mudah mencari bila diperlukan lagi. Data tersebut dimasukkan kedalam flash disk yang telah diolah dengan menggunakan komputerarisasi.

d. *Cleaning*

Yaitu memeriksa kembali data yang akan dianalisis, untuk memastikan data tersebut tidak ada salah, sehingga data tersebut siap dianalisis.

2. Analisis data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini diuraikan dengan menggunakan 2 (dua) kategori adalah memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat.

Untuk mengetahui hygiene dan sanitasi digunakan skor dimana jawaban ya mendapat skor “1” dan jawaban tidak mendapatkan skor “0”. Untuk menentukan kategori dengan interval kelas menggunakan rumus Sturges yaitu sebagai berikut:

Interval= $\frac{skor\ tertinggi - skor\ terendah}{Jumlah\ kelas}$

a. Item pemilihan bahan makanan

Dari semua keseluruhan item pemilihan untuk hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan adalah 4 item, nilai tertinggi adalah 4 dan nilai terendah yaitu 0.

Interval = $\frac{skor\ tertinggi - skor\ terendah}{Jumlah\ kelas}$

$= \frac{4-0}{2}$

= 2

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi dalam pemilihan bahan makanan yaitu

3 – 4 = Memenuhi syarat

0 – 2 = Tidak memenuhi syarat

b. Item penyimpanan bahan makanan

Dari semua keseluruhan item penyimpanan untuk hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan adalah 5 item jadi nilai tertinggi adalah 5 dan nilai terendah yaitu 0.

Interval = $\frac{skor\ tertinggi - skor\ terendah}{Jumlah\ kelas}$

$= \frac{5-0}{2}$

= 2,5 dibulatkan menjadi 2

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi dalam penyimpanan bahan makanan yaitu

3– 5 = Memenuhi syarat

0 – 2 = Tidak memenuhi syarat

c. Item pengolahan makanan

Dari keseluruhan item pengolahan untuk hygiene sanitasi pengolahan makanan adalah 13 item, nilai tertinggi yaitu 13 dan nilai terendah yaitu 0.

Interval $= \frac{skor\ tertinggi - skor\ terendah}{Jumlah\ kelas}$

$= \frac{13-0}{2}$

= 6,5 dibulatkan menjadi 6

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi pengolahan makanan yaitu

i. – 13 = Memenuhi syarat

0– 6 = Tidak memenuhi syarat

d. Item penyimpanan makanan jadi

Dari keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi adalah 3 item jadi nilai tertinggi yaitu 3 dan nilai terendah yaitu 0.

Interval $= \frac{skor\ tertinggi - skor\ terendah}{Jumlah\ kelas}$

$= \frac{3-0}{2}$

= 1,5 dibulatkan menjadi 1

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi yaitu

2– 3 = Memenuhi syarat

0 – 1 = Tidak memenuhi syarat

e. Item pengangkutan makanan

Dari keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi pengangkutan makanan adalah 4 item, nilai tertinggi adalah 4 dan nilai terendah yaitu 0.

Interval $=\frac{skor\ tertinggi - skor\ terendah}{Jumlah\ kelas}$

$= \frac{4-0}{2}$

= 2 dibulatkan menjadi 2

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi pengangkutan makanan yaitu

3– 4 = Memenuhi syarat

0 – 2 = Tidak memenuhi syarat

f. Item penyajian makanan

Dari keseluruhan item penelitian untuk hygiene sanitasi penyajian makanan adalah 5 item jadi nilai tertinggi yaitu 5 dan nilai terendah yaitu 0.

Interval $=\frac{skor\ tertinggi - skor\ terendah}{Jumlah\ kelas}$

$= \frac{5-0}{2}$

= 2,5 dibulatkan menjadi 2

Jadi, penetapan skor untuk hygiene sanitasi pengangkutan makanan yaitu

3- 5 = Memenuhi syarat

0 – 2 = Tidak memenuhi syarat

g. Jumlah keseluruhan item

Dari keseluruhan item penelitian untuk penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan adalah 34 item jadi nilai tertinggi yaitu 34 dan nilai terendah yaitu 0.

Interval = $\frac{skor\ tertinggi - skor\ terendah}{Jumlah\ kelas}$

$= \frac{34-0}{2} = 17$

Jadi, penetapan skor untuk penerapan hygiene sanitasi makanan yaitu

18 – 34 = Memenuhi syarat

0 – 17 = Tidak memenuhi syarat

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Kondisi lokasi penelitian

Pantai Kerobokan terletak di Desa Kerobokan terletak di wilayah Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng merupakan daerah landai dengan ketinggian 0 s/d 50 meter diatas permukaan laut, curah hujan relative sedang, memiliki wilayah seluas: 2,39 km2.

Batas-batas wilayah warung makan di kawasan pantai kerobokan sebagai berikut.

a. Di sebelah Utara : Laut Bali
b. Di sebelah Timur : Desa Sangsit
c. Di sebelah Selatan : Desa Sinabun
d. Di sebelah Barat : Kelurahan Penarukan

Desa Kerobokan mempunyai luas wilayah 239,94 Ha terdiri dari:

a. Luas pemukiman : 27,4 Ha
b. Luas persawahan : 181 Ha
c. Luas perkebunan : 16 Ha
d. Luas kuburan : 0,90 Ha
e. Luas prasarana umum lainnya: 14,640 Ha

Warung makan di kawasan pantai kerobokan buka pada pukul 09.00 – 21.00 wita. Menu yang dijual di warung makan kawasan pantai kerobokan yaitu berbagai menu olahan ikan bakar/ goreng, cumi bawang jahe, cumi sere limo, sop ikan, nasi goreng,

mie goreng/ kuah, ayam bakar/ goreng, bakso, es kelapa muda, es buah, aneka jus, capcin, es jeruk dan es teh.

2. Karakteristik Objek Penelitian

Karakteristik objek penelitian yang dilakukan di warung makan kawasan pantai kerobokan yaitu tentang Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018 yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan ,pengolahan, pengangkutan dan penyajian makanan

3. Hasil pengamatan terhadap objek penelitian berdasarkan variable penelitian

a. Hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan

Hasil pengamatan observasi pemilihan bahan makanan Di Warung Makan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng mendapatkan hasil yaitu warung makan 1 memiliki skor 4, warung makan 2 memiliki skor 3, dan warung makan 3 memiliki skor 2 dan dapat dilihat pada tabel 2 berikut :

Tabel 2

Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan

No	Kategori	F	%
1	Memenuhi syarat	2	67%
2	Tidak Memenuhi syarat	1	33%
	Jumlah	3	100%

Berdasarkan tabel 2 diatas penilaian hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan yaitu dilakukan menggunakan formulir observasi menunjukan bahwa pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat adalah 2 (67%), dan yang tidak memenuhi

syarat yaitu 1 (33%) seperti pada warung makan 2 bahan makanan tidak dari sumber resmi (tidak dibeli di toko atau pasar), pada warung makan 3 kondisi bahan makanan seperti ikan dan sayur – sayurannya tidak dalam keadaan segar.

b. Hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan

Hasil pengamatan observasi bahan penyimpanan makanan Di Warung Makan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng mendapatkan hasil yaitu warung makan 1 memiliki skor 4, warung makan 2 memiliki skor 4, dan warung makan 3 memiliki skor 2 dan dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

Tabel 3

Hasil observasi penyimpanan bahan makanan

No	Kategori	F	%
1	Memenuhi syarat	2	67%
2	Tidak Memenuhi syarat	1	33 %
	Jumlah	3	100%

Berdasarkan tabel 3 diatas penilaian hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan yaitu dilakukan menggunakan formulir observasi menunjukan bahwa pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat adalah 2 (67%), dan yang tidak memenuhi syarat yaitu 1 (33%) seperti pada warung makan 1 bahan makanannya disimpan tidak sesuai jenisnya atau tidak terpisah, bahan makanannya tidak dalam keadaan tertutup, pada warung makan 2 tempat penyimpanan makanannya tidak dalam keadaan bersih, dan pada warung 3 bahan makanannya disimpan tidak sesuai

jenisnya atau tidak terpisah, bahan makanannya tidak dalam keadaan tertutup, tempat penyimpanan makanannya tidak dalam keadaan bersih.

c. Hygiene sanitasi pengolahan makanan

Hasil pengamatan observasi prngolahan makanan di warung makan kawasan Pantai kerobokan Kabupaten Buleleng mendapatkan hasil yaitu warung makan 1 memiliki skor 8, warung makan 2 memiliki skor 9, dan warung makan 3 memiliki skor 6 dan dapat dilihat pada tabel 4 sebagai berikut :

Tabel 4

Hasil Observasi Pengolahan Makanan

No	Kategori	F	%
1	Memenuhi syarat	2	67%
2	Tidak Memenuhi syarat	1	33 %
	Jumlah	3	100%

Berdasarkan tabel diatas penelitian hygiene sanitasi pengolahan makanan yang dilakukan dengan menggunakan formulir observasi menunjukkan bahwa pengolahan makanan yang memenuhi syarat adalah 2 (67%), dan yang tidak memenuhi syarat 1 (33%) seperti pada warung makan 1 meja dapurnya tidak dalam keadaan bersih atau kotor, tidak ada cerobong asap, penjamah makanan pada saat batuk atau bersin tidak menutup mulutnya memakai saputangan, pada warung makan 2 meja dapur tidak dalam keadaan bersih, tidak ada fasilitas penyimpanan makanan panas, pada saat pengolahan makanan penjamah tidak memakai sarung tangan plastik, pada warung makan 3 meja dapurnya tidak dalam keadaan bersih atau kotor, tidak ada cerobong

asap, penjamah makanan pada saat batuk atau bersin tidak menutup mulutnya memakai saputangan, pada saat pengolahan makanan penjamah tidak memakai sarung tangan plastik.

d. Hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi

Hasil pengamatan observasi penyimpanan makanan jadi di warung makan kawasan pantai kerobokan Kabupaten Buleleng mendapatkan hasil yaitu warung makan 1 memiliki skor 3, warung makan 2 memiliki skor 1, dan warung makan 3 memiliki skor 1 dan dapat dilihat pada tabel 5 sebagai berikut :

Tabel 5

Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi

No	Kategori	F	%
1	Memenuhi syarat	1	33%
2	Tidak Memenuhi syarat	2	67%
	Jumlah	3	100%

Berdasarkan tabel diatas penelitian hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi yang dilakukan dengan menggunakan formulir observasi menunjukkan bahwa penyimpanan makanan jadi yang memenuhi syarat adalah 1 (33%), dan yang tidak memenuhi syarat 2 (67%) seperti pada warung makan 2 dan warung makan 3 makanan yang sudah jadi tidak disimpam di tempat yang tertutup dan tempst penyimpanan makanan jadi tidak dalam keadaan bersih, pada warung makan.

e. Hygiene sanitasi pengangkutan makanan

Hasil pengamatan observasi pengangkutan makanan di warung makan kawasan pantai kerobokan Kabupaten Buleleng mendapatkan hasil yaitu warung makan 1 memiliki skor 1, warung makan 2 memiliki skor 3, dan warung makan 3 memiliki skor 1 dan dapat dilihat pada tabel 6 sebagai berikut :

Tabel 6

Hasil Observasi Pengangkutan Makanan

No	Kategori	F	%
1	Memenuhi syarat	1	33%
2	Tidak Memenuhi syarat	2	67%
	Jumlah	3	100%

Berdasarkan tabel 6 penelitian hygiene sanitasi pengangkutan makanan yang dilakukan dengan mengggunakan formulir observasi menujukkan bahwa pengangkutan makanan yang memenuhi syarat adalah 1 (33%), dan yang tidak memenuhi syarat 2 (67%) seperti pada warung makan 1 dan warung 3 setiap makanan tidak mempunyai wadah masing – masing, wadah yang digunakan tidak kuat/ ukurannya tidak memadai makanan, wadah tidak ditutup selama perjalanan ke tempat penyajian, dan pada warung makan 2 wadah tidak ditutup selama perjalanan ke tempat penyajian.

f. Hygiene sanitasi penyajian makanan

Hasil pengamatan observasi bahan penyimpanan makanan Di Warung Makan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng mendapatkan hasil yaitu warung makan 1 memiliki skor 4, warung 2 memiliki skor 2, dan warung makan 3 memiliki skor 4 dan dapat dilihat pada tabel 7 berikut :

Tabel 7

Hygiene sanitasi penyajian makanan

No	Kategori	F	%
1	Memenuhi syarat	2	67%
2	Tidak Memenuhi syarat	1	33%
	Jumlah	3	100%

Berdasarkan tabel 7 diatas penilaian hygiene sanitasi penyajian makanan yaitu dilakukan menggunakan formulir observasi menunjukan bahwa pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat adalah 2 (67%), dan yang tidak memenuhi syarat 1 (33%) seperti pada saat penyajian makanan tidak dalam keadaan tertutup, pada warung makan 2 pada saat penyajian makanan tidak dalam keadaan tertutup, tempat penyajian makanan tidak dalam keadaan bersih, meja tempat penyajian tidak ditutup dengan kain atau plastik bersih, dan pada warung 3 pada saat penyajian makanan tidak dalam keadaan tertutup.

g. Penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan

Hasil pengamatan observasi prinsip hygiene dan sanitasi makanan Di Warung Makan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng mendapatkan hasil yaitu warung

makan 1 memiliki total skor 25, warung makan 2 memiliki total skor 21, dan warung makan 3 meiliki total skor 16 dan dapat dilihat pada tabel 8 berikut :

Tabel 8

Hasil observasi Penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan

No	Kategori	F	%
1	Memenuhi syarat	2	67%
2	Tidak Memenuhi syarat	1	33%
	Jumlah	3	100%

Berdasarkan tabel 8 Hasil observasi Penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan diatas yaitu dilakukan menggunakan formulir observasi menunjukan bahwa yang memenuhi syarat adalah 2 (67%), dan yang tidak memenuhi syarat 1 (33%) seperti pada warung makan 1 yang tidak memenuhi syarat yaitu pada pengangkutan makanannya, pada warung makan 2 yang tidak memenuhi syarat yaitu pada penyimpanan makanan jadi dan penyajian makanannya, pada warung makan 3 yang tidak memenuhi syarat yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan.

B. Pembahasan

1. Hygiene sanitasi makanan dalam pemilihan bahan makanan di warung makan kawasan pantai kerobokan

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan dengan kategori memenuhi syarat 2 (67%), dan yang tidak memenuhi syarat 1 (33%). Pemilihan bahan makanan yang dilihat dalam penelitian ini yaitu ikan, sayuran, buah-buahan, minuman kemasan, beras. Pada 1 warung makan sayuran dan buah-buahan yang digunakan dalam kondisi tidak segar atau membusuk, sedangkan pada 2 warung makan kondisi ikan yang digunakan dalam keadaan segar sayuran dan buah-buahan yang digunakan dalam kondisi segar atau tidak membusuk seperti tidak berbau dan tekstur sayuran dan buah-buahan masih bagus.

Menurut Kusmayadi (2008), kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya. Kualitas bahan makanan yang baik yaitu bahan makanan yang terbebas dari pencemaran termasuk pencemaran kimia seperti pestisida dan juga kerusakan. Dalam pemilihan bahan baku makanan yang dilakukan oleh Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan sudah sesuai dengan Kusmayadi (2008), yaitu bahan baku makanan terbebas dari pencemaran dan kerusakan. Dalam pemilihan bahan baku makanan, Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan melakukan seleksi yang dilakukan oleh petugas. Pemeriksaan yang dilakukan meliputi kebersihan alat angkut yang digunakan, pemisahan antara bahan baku makanan dan bukan makanan, pemeriksaan suhu, dan pemeriksaan tanda keberadaan hama.

Selanjutnya dilakukan pemilihan bahan baku makanan. Bahan baku makanan dicek secara acak dan dilihat melalui ciri-ciri fisiknya yang meliputi warna, bentuk, kesegaran, bau, dan lain-lain. Untuk buah-buahan dan sayuran seperti strawberry dan buncis akan disortir oleh petugas untuk menentukan mana yang akan diterima dan yang akan dikembalikan kepada *supplier*.

Berdasarkan Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, bahan makanan yaitu semua bahan baik terolah maupun tidak termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penyedap lainnya. Semua jenis bahan makanan perlu mendapat perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng, dan buah. Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah kita tamui, karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitasnya.

2. Hygiene sanitasi makanan dalam penyimpanan bahan makanan di warung makan kawasan pantai kerobokan

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan dengan kategori memenuhi syarat adalah 2 (67%), dan yang tidak memenuhi syarat 1 (33%). Pada 2 warung makan bahan makanan disimpan dalam keadaan tertutup, bahan makanan di simpan dalam wadah yang terpisah sesuai jenisnya seperti sayuran atau bumbu masakan disimpan di freezer dan daging ikan

disimpan di box pendingin sehingga tidak mengalami kontaminasi pada makanan. Pada 1 warung makan tempat penyimpanan bahan makanannya tidak bersih, dan bahan makanannya tidak disimpan di tempat tertutup sehingga menyebabkan kontaminasi pada makanan.

Menurut Kusmayadi (2008), proses penyimpanan makanan merupakan suatu proses agar suatu bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan kandungan gizinya, sebelum dilakukan penyimpanan, bahan makanan harus dibersihkan terlebih dahulu. Cara membersihkan bahan makanan yang dapat dilakukan salah satunya adalah dengan mencuci bahan makanan, kemudian dikeringkan agar tidak terdapat air pada bahan makanan, dan kemudian dibungkus menggunakan pembungkus yang bersih dan disimpan di ruangan dengan suhu rendah.

Berdasarkan Departemen Kesehatan Republik Indonesia tahun 2004, bahan makanan yang telah diterima harus segera dilakukan penyimpanan yang sesuai untuk meminimalisir terjadinya pencemaran yang disebabkan oleh mikroorganisme karena kesalahan penyimpanan yang dapat dapat berakibat fatal pada penurunan mutu dan keamanan pangan. Terdapat empat cara penyimpanan yang dapat dilakukan untuk meminimalisir kerusakan dan kehilangan zat gizi berdasarkan suhunya, yaitu: Penyimpanan sejuk (*cooling*), yaitu penyimpanan dengan suhu $10^{O}C$-$15^{O}C$ untuk jenis minuman, buah, es krim, dan sayuran. Penyimpanan dingin (*chilling*), yaitu penyimpanan dengan suhu $4^{O}C$-$10^{O}C$ untuk bahan makanan yang berprotein yang akan segera diolah kembali. Penyimpanan dingin sekali (*freezing*), yaitu suhu penyimpanan dengan suhu $0^{O}C$-$4^{O}C$ untuk bahan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam. Penyimpanan beku (*frozen*), yaitu penyimpanan dengan

suhu <0°C untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu >24 jam. Tempat penyimpanan bahan makanan yang terdapat pada Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan dalam keadaan bersih serta kedap air dan tertutup. Selain itu bahan baku makanan akan disimpan sesuai dengan jenis makanannya, sehingga tidak bersatu antara satu jenis produk dengan produk lainnya.

3. Hygiene sanitasi makanan dalam pengolahan makanan di warung makan kawasan pantai kerobokan

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene sanitasi pengolahan makanan dengan kategori memenuhi syarat adalah 2 (67%), dan yang tidak memenuhi syarat 1 (33%). Pada 2 warung makan dapurnya ada fasilitas penyimpanan makanan freezer atau kulkas, tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas), ukuran dapur cukup memadai untuk pengolahan makanan, setiap mengolah makanan penjamah makanan memakai celemek, setiap mengolah makanan penjamah makanan mencuci tangan, peralatan masak yang digunakan tidak dalam keadaan rusak, peralatan masak mudah dibersihkan. Pada 1 warung makan dapurnya tidak tersedia penyimpanan makanan panas (thermos panas), pada saat pengolahan makanannya penjamah makanan tidak memakai celemek, penjamah makanan tidak menjaga kebersihan pakaian, dan penjamah makanan tidak menggunakan sarung plastik pada saat pengolahan makanan.

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2004), pengolahan makanan merupakan suatu proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi, untuk menciptakan makanan yang baik, maka proses pengolahan harus mengikuti prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan. Dalam pengolahan

makanan terdapat hal yang harus diperhatikan kebersihannya, yaitu penjamah makanan, cara pengolahan makanan, dan tempat pengolahan makanan. Penjamah makanan merupakan seorang pekerja yang betugas untuk menjamah makanan dimulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian makanan.

Kualitas makanan yang disajikan dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, dan tindakan dari penjamah makanan. Untuk mencegah terjadinya pencemaran, terdapat syarat untuk penjamah makanan menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2004), yaitu menutup luka terbuka, menggunakan *hairnet* atau penutup kepala, sedang tidak menderita penyakit menular seperti flu, batuk, influenza, diare, dan lain-lain, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian, mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan, menggunakan alat saat menjamah makanan agar tidak bersentuhan langsung dengan kulit, tidak merokok atau menggaruk anggota badan, dan tidak batuk maupun bersin di depan makanan tanpa menutupnya.

Berdasarkan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya, tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik, tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpulan lemak.

Penjamah makanan belum menerapkan personal hygiene dengan baik saat mengolah makanan dimana dari 7 orang penjamah makanan yang diobservasi 4 orang penjamah makanan yang tidak menggunkan celemek. Hal ini menunjukkan kesadaran penjamah makanan untukk menggunakan celemek masih rendah. Selain itu penjamah makanan

tidak menggunakan tutup kepala, hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan, sala satunya yaitu kontaminasi fisik dimana benda-benda asing yang terdapat dalam makanan, padahal benda-benda tersebut bukan menjadi dari bahan makanan tersebut. Contoh terdapatnya rambut, paku, pecahan kaca, serpihan logam, lidi, kerikil, dan benda-benda asing lainnya. Benda-benda ini akan merupakan kontaminasi fisik yang dapat menurunkan nilai estetis makanan dan juga dapat menimbulkan luka serius bila tertelan (Purnawijayanti, 2001).

4. Hygiene sanitasi makanan dalam penyimpanan makanan jadi di warung makan kawasan pantai kerobokan

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene sanitasi penyimpanan makanan dengan kategori memenuhi syarat adalah 1 (33%), dan yang tidak memenuhi syarat 2 (67%). Pada 2 warung makan dalam penyimpan makanan jadi tidak dalam keadaan tertutup, tempat penyimpanan makanan jadi tidak dalam keadaan bersih. Pada 1 warung makan dalam penyimpanan makanan jadi sudah dalam keadaan tertutup, makanan jadi terhindar dari binatang pengganggu dan tempat penyimpanan makanan jadi dalam keadaan bersih atau tidak kotor.

Menurut Depkes RI, 2004 makanan yang telah matang harus menggunakan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan dan tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan. Selain itu makanan matang harus disimpan secara terpisah sesuai dengan jenisnya. Makanan yang telah matang dan sudah di *dishing* selanjutnya akan diproses di dalam *chiller*. Setelah dari *blast chiller*, makanan yang telah jadi akan disimpan di *chiller*. Sebelum di*dishing*, *meal* akan disortir terlebih dahulu untuk memastikan tidak terdapat *foreign object* atau objek

asing pada makanan. Makanan yang sudah di *dishing* paling lama disimpan dalam *chiller* adalah selama 3 hari. Apabila sudah melebihi waktu yang telah ditentukan, maka makanan tersebut akan dibuang. Untuk mengetahui kapan makanan tersebut dimasukkan ke chiller, pada *tray* makanan tersebut akan diberi label sesuai dengan harinya. Makanan matang yang disimpan di *chiller* akan dipisahkan pada masing-masing *tray* dan menggunakan penutup plastik sehingga tidak akan tercampur antar produk. Selain itu penyimpanan makanan matang juga diberi jarak antara langit-langit.

Berdasarkan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, makanan jadi harus disimpan dengan keadaan tertutup sehingga terlindungi dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan binatang lainnya. Makanan yang cepat busuk disajikan panas harus tetap disimpan dalam suhu diatas 65^0C atau lebih, makanan yang akan disajikan dingin disimpan dalam suhu 4^0C atau kurang. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5^0C sampai -1^0C. Makanan yang akan disajikan kurang dari enam jam dapat diatur suhunya denga suhu kamar asal makanan segera dikonsumsi dan tidak menunggu.

5. Hygiene sanitasi makanan dalam pengangkutan makanan di warung makan kawasan pantai kerobokan

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene sanitasi pengangkutan makanan dengan kategori memenuhi syarat adalah 1 (33%), dan yang tidak memenuhi syarat 2 (67%). Pada 2 warung makan Setiap makanan tidak mempunyai wadah masing-masing, wadah yang digunakan ukurannya tidak cukup memadai sehingga sebagian

makanan di bawa dengan tangan, makanan tidak ditutup pada saat penyajian sehingga dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Pada 1 warung makan tidak mempunyai wadah masing – masing, wadah yang digunakan cacat dan ukurannya tidak memadai makanan dan wadah selama perjalanan tidak tertutup sampai tempat penyajian sehingga menyebabkan makanan tidak bersih dan terkontaminasi.

Pengangkutan makanan yang sehat sangat berperan dalam pencegahan terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi resikonya dari pada pencemaran pada bahan makanan. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu, dan kendaraan pengangkutan itu sendiri. Untuk mencegahnya atau setidaknya mengurangi sumber yang akan menyebabkan pencemaran dengan cara: Mengangkut bahan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3), seperti pupuk, obat hama atau bahan berbahaya lainnya, kendaraan pengangkut makanan tidak dipergunakan untuk mengangkut bahan lain seperti untuk mengangkut orang, hewan, atau barang-barang, hindari perlakuan manusia yang menangani makanan selama pengangkutan, seperti perlakuan makanan yang ditumpuk, diinjak dan dibanting, hindari pemakaian kendaraan yang telah mengangkut bahan kimia atau pestisida walaupun telah dicuci masih akan terjadi pencemaran sedangkan untuk pengangkutan makanan siap santap yang perlu diperhatikan yaitu, setiap makanan mempunyai wadah masing-masing, wadah yang digunakan tidak cacat, kuat, dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan tidak berkarat atau bocor (Arif Sumantri, 2010).

6. Hygiene sanitasi makanan dalam penyajian makanan di warung makan kawasan pantai kerobokan

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene sanitasi penyajian makanan dengan kategori memenuhi syarat adalah 2 (67%), dan yang tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penyajian makana pada tempat yang tidak terhindar dari debu hal ini dikarenakan tempat penyajian makanan berdekatan dengan tempat pengolahan makanan sehingga dapat terkonaminasi dengan debu. Saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar makanan tersebut terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas yang menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya. Dan pada 1 warung makan pada saat penyajian makanan tidak dalam keadaan tertutup, tempat penyajian makanannya tidak dalam keadaan bersih dan meja tempat penyajian makanan tidak ditutup dengan kain atau plastik sehingga menyebabkan makanan terkontaminasi oleh debu.

Penyajian makanan yang baik dan benar, bukan saja dapat mengurangi selera makan seseorang tetap dapat juga menjadi penyebab kontaminasi terhadap bakteri. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan harus terjaga kebersihannya, makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60^0C, penyajian makanan dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih, penyajian harus pada tempat yang bersih dan terhindar

dari debu, meja makan tempat untuk menyajikan makanan harus tertutup kain putih atau tutup plastic berwarna menarik, asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan, peralatan makan dan minuman yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

7. Penerapan hygiene sanitasi makanan di warung makan kawasan pantai kerobokan

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan dengan kategori memenuhi syarat adalah 2 (67%), dan yang tidak memenuhi syarat 1 (33%). Prinsip hygiene sanitasi makanan terdiri dari enam prinsip yang terdiri dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Pada warung makan 1 yang tidak memenuhi syarat yaitu pada pengangkutan makanan, pada warung makan 2 yang tidak memenuhi syarat yaitu penyimpanan makanan jadi dan penyajian makanan, pada warung makan 3 yang tidak memenuhi syarat yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi dan pengangkutan makanan.

Warung makan merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan demikian memerlukan perhatian khusus di bidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan, diantaranya adalah *water and food borne disease* dan munculnya vector penyakit. Hal ini dapat dilihat dari adanya kejadian-kejadian atau wabah penyakit perut yang justru

disebabkan oleh kelalaian dari pengusaha warung makan yang kurang mengerti masalah kebersihan dalam penyelenggaraan makanan dan minuman.

Menurut Widyawati, (2002) kualitas bakteriologis makanan yang memenuhi syarat disebabkan oleh penerapan prinsip hygiene dan sanitasi yang memenuhi syarat. Hygiene memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sanitasi makanan salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsikan kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan.

Hal yang perlu dilaksanakan dari prinsip hygiene sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Prinsip ini penting untuk diketahui karena berperan sebagai factor kunci keberhasilan usaha makanan. Suatu usaha makanan yang telah tumbuh dan berkembang dengan baik, jika melalaikan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman, besar kemungkinan pada suatu saat akan merugikan (Arif Sumantri, 2010).

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang saya lakukan dalam pembuatan karya tulis ilmiah dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 2 (67%) memenuhi syarat, 1 (33%) yang tidak memenuhi syarat.
2. Hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 2 (67%) memenuhi syarat, 1 (33%) yang tidak memenuhi syarat.
3. Hygiene sanitasi pengolahan makanan dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 2 (67%) memenuhi syarat, 1 (33%) yang tidak memenuhi syarat.
4. Hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 1 (33%) memenuhi syarat, 2 (67%) yang tidak memenuhi syarat.
5. Hygiene sanitasi pengangkutan makanan dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan sebanyak 1 (33%) memenuhi syarat, 2 (67%) yang tidak memenuhi syarat.

6. Hygiene sanitasi penyajian makanan dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 2 (67%) memenuhi syarat, 1 (33%) yang tidak memenuhi syarat.
7. Penerapan hygiene sanitasi makanan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 2 (67%) memenuhi syarat, 1 (33%) yang tidak memenuhi syarat.

B. SARAN

1. Pengelola warung makan

Pengelola warung makan sebaiknya memperhatikan kebersihan dapur dan lingkungannya, pengelola warung makan sebaiknya menyarankan bagi penjamah untuk memakai sarung tangan plastic pada saat pengolahan makanan dan memasang pesan-pesan hygiene untuk penjamah makanan. Penyimpanan makanan sebaiknya mempunyai ruang khusus dapur serta makanan mempunyai wadah masing-masing sesuai dengan janisnya. Pemilihan bahan makanan harus di perhatikan kondisi daging dan sayur-sayurannya. Penyajian makanan jadi harus disimpan di tempat yang tertutup dan dalam keadaan bersih sehingga makanan terhindar dari kuman.

2. Penjamah makanan

Penjamah makanan sebaiknya memperhatikan personal hygiene seperti mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, menjaga kebersihan kuku, kerapian rambut sebelum kontak dengan makanan, tidak merokok, memakai celemek saat mengolah makanan, agar tidak terjadi kontaminasi silang saat mengolah makanan. Bila penjamah makanan batuk-batuk di haruskan memakai penutup mulut/masker

mulut supaya makanan tidak terkontaminasi penyakit dan pada saat penjamah makanan mengambil makanan di haruskan menggunakan alat agar tidak bersentuhan langsung dengan kulit.

DAFTAR PUSTAKA

Chandra B. 2006. Pengaturan Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC

Depkes RI, 2000. Prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan, Jakarta.

_____2001. *Kumpulan Modul Khusus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman. Jakarta: Yayasan Pelayanan Sanitasi Lingkungan.*

_____2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman (HSMM). Buku Pedoman Akademi Pemilik Kesehatan. Jakarta.

_____2006, *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Depkes RI, Jakarta.

Entjang, I, 2000.Usaha-Usaha Kesehatan Masyarakat dalam Ilmu Kesehatan Masyarakat, Citra Aditya Bakti, Jakarta.

KepMenKes RI No. 1098/MenKes/SK/VII/2003. Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Kusmayadi. Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. 2008. Diakses dari: http// database.depten.go.id.

Mulia, Ricki. 2005. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Graha Mulia.

Purnawijayanti. 2001. Sanitasi, Higiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan. Yogyakarta: Kanisius.

Sumantri, Arif. 2010. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

Widyawati. 2002. Hygiene dan Sanitasi Makanan, (Online), Available: http://www.scribd.com/doc/97280783/Pengertian-Hygiene-dan-Sanitasi-makanan (diakses 2 Juni 2016.

DOKUMENTASI KEGIATAN

Gambar 1 : Penyimpanan Bahan Makanan Pada Freezer Dan Pada Box

Gambar 2 : Observasi Tempat Pengolahan Makanan dan Kondisi Dapur

Gambar 3 : Pengolahan Makanan

Gambar 4: Penyajian Makanan

Gambar 5 : Wawancara Dengan Pengelola Warung Makan

Gambar 6: Tempat jajanan Dan Minuman

PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG
KECAMATAN SAWAN
DESA KEROBOKAN

d/a. Br.Dinas Balengung Desa Kerobokan Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng Tlp.0362 28770

Kerobokan, 17 Mei 2018

Kepada :

Yth. Bapak Direktur Poltekkes Denpasar,

di-

Denpasar.-

Nomor : 490 / 545 / V/ 2018
Lampiran : -
Perihal : Ijin Penelitian.

Menunjuk surat Bapak tanggal 26 Maret 2018 No. PP.04.03/033/0379/2018 perihal mohon ijin penelitian, dengan ini kami memberikan ijin untuk mengadakan penelitian berkenaan dengan penyusunan Karya Tulis Ilmiah kepada Mahasiswa Bapak atas nama :

N a m a : Ketut Ngurah Kertiyasa
NIM : P07133015021
Judul : Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Warung Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018

Demikian untuk Bapak/Ibu maklum dan atas perkenannya kami haturkan terima kasih.

Perbekel Kerobokan,

PERBEKEL KEROBOKAN

I GUSTU WAYAN WARDANA

Tembusan dikirim kepada :
1. Yth. Bapak Camat Sawan di Sangsit;
2. Yth. Kepala UPT Puskesmas Sawan I di Sangsit;
3. Yth. Ketua BPD Desa Kerobokan;

Masing-masing untuk maklum seperlunya.-

Hasil Rekapitulasi Penilaian Pemeriksaan Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018

No	Warung Makan	Variable																		JUMLAH KESELURUHAN		
		Pemilihan Bahan makanan			Penyimpanan Bahan Makanan			Pengolahan Makanan			Penyimpanan Makanan Jadi			Pengangkutan Makanan			Penyajian Makanan					
		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat		Nilai	Memenuhi syarat	
			Ya	Tidak		Ya	Tidak		Ya	Tidak		Ya	Tidak		Ya	Tidak		Ya	Tidak		Ya	Tidak
1	WM 1	4	√		4	√		9	√		3	√		1		√	4	√		25	√	
2	WM 2	3	√		4	√		8	√		1		√	3	√		2		√	21	√	
3	WM 3	2		√	2		√	6		√	1		√	1		√	4	√		16		√
JUMLAH		9	√		10	√		23	√		5	√		5	√		10	√				

Lembar Observasi

Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Di Warung Makan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng

Tahun 2018

1. Nama warung makan/rumah makan :
2. Alamat :
3. Nama Pengusaha/penanggung jawab :
4. Jumlah karyawan :
5. Jumlah penjamah makanan :

No	Vaeriabel	Item	Ya	Tidak
1.	Pemilihan Bahan Makanan	a. Kondisi bahan makanan ikan dalam keadaan segar		
		b. Kondisi fisik bahan makanan tidak membusuk (sayur – sayuran dan buah – buahan)		
		c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi		
		d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada BPOM		
Skor				
2.	Penyimpanan Bahan Makanan	a. Bahan makanan disimpan dalam wadah yang terpisah sesuai jenisnya		
		b. Tempat penyimpanan bahan makanan tidak		

		mengalami kontak langsung dengan sinar matahari		
		c. Bahan makanan disimpan dalam tempat yang tertutup		
		d. Tempat penyimpanan bahan makanan bersih(tidak ada debu)		
		e. Tempat penyimpanan bahan makanan terhindar dari binatang pengganggu (vector)		
Skor				
3.	Pengolahan Makanan			
A.	Dapur	a. Bersih (tidak terlihat debu di meja saat mengusap dengan jari tangan)		
		b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer)		
		c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas)		
		d. Ada cerobong asap		
		e. Ukuran dapur cukup memadai untuk mengolah makanan, luas dapur sekurang-kurangnya 27% dari luas bangunan		

Skor				
B.	Personal Hygiene	a. Setiap mengolah makanan penjamah makanan memakai celemek		
		b. Setiap mengolah makanan penjamah makanan mencuci tangan		
		c. Menutup mulut dengan saputangan bila batuk-batuk dan atau bersin		
		d. Saat mengolah makanan penjamah menjaga kebersihan pakaian		
Skor				
C.	Proses Pengolahan	a. Peralatan masak yang digunakan mengolah makanan mudah dibersihkan		
		b. Peralatan masak yang digunakan mengolah makanan tidak dalam keadaan rusak		
		c. Peralatan masak khusus digunakan untuk mengolah makanan		
		d. Penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastic		

Skor				
4.	Penyimpanan Makanan Jadi	a. Makanan yang sudah jadi di simpan di tempat tertutup		
		b. Makanan jadi terhindar dari binatang pengganggu (vector)		
		c. Tempat penyimpanan makanan jadi dalam keadaan bersih (tidak ada debu)		
Skor				
5.	Pengangkutan Makanan	a. Setiap makanan mempunyai wadah masing - masing		
		b. Wadah yang digunakan tidak cacat, kuat, dan ukurannya memadai makanan		
		c. Wadah yang digunakan tidak berkarat atau bocor		
		d. Wadah selama perjalanan tidak dibuka sampai tempat penyajian		
Skor				
6.	Penyajian Makanan	a. Pewadahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih tidak mengalami		

		kerusakan (karatan)		
		b. Cara membawa dan penyajian makanan dengan tertutup		
		c. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih (tidak ada debu)		
		d. Tempat penyajian makanan tidak terdapat binatang pengganggu		
		e. Meja tempat menyajikan makanan ditutup dengan kain plastik bersih		
Skor				
Jumlah Total Skor				

“ Bila skor 1 Jawaban Iya ”

“ Bila skor 0 Jawaban Tidak ”