

## **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 km<sup>2</sup>.

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 Peneliti:**

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 menunjukkan 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 menunjukkan 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 disimpan di tempat yang tertutup dan tempat 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 menggunakan formulir observasi menunjukkan 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 menunjukkan 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 memiliki 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 menunjukkan 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 temui, 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°C-15°C untuk jenis minuman, buah, es krim, dan sayuran. Penyimpanan dingin (*chilling*), yaitu penyimpanan dengan suhu 4°C-10°C untuk bahan makanan yang berprotein yang akan segera diolah kembali. Penyimpanan dingin sekali (*freezing*), yaitu suhu penyimpanan dengan suhu 0°C-4°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 hygiene 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 bertugas 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 menggunakan celemek. Hal ini menunjukkan kesadaran penjamah makanan untuk menggunakan celemek masih rendah. Selain itu penjamah makanan tidak menggunakan tutup kepala, hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan, salah 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 *didishing*, *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  $65^{\circ}\text{C}$  atau lebih, makanan yang akan disajikan dingin disimpan dalam suhu  $4^{\circ}\text{C}$  atau kurang. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama ( lebih dari 6 jam ) disimpan dalam suhu  $-5^{\circ}\text{C}$  sampai  $-1^{\circ}\text{C}$ . Makanan yang akan disajikan kurang dari enam jam dapat diatur suhunya dengan 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 risikonya 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 makanan pada tempat yang tidak terhindar dari debu hal ini dikarenakan tempat penyajian makanan berdekatan dengan tempat pengolahan makanan sehingga dapat terkontaminasi 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<sup>0</sup>C, 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 dikonsumsi 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).