

Sanitasi Makanan Minuman dan Pemeriksaan Rectal Swab Penjamah Makanan Pada Hotel Arya Duta Medan Dan Hotel The Palace Inn Tahun 2013

Barita Goklas Saragih¹, Devi², Nurmaini²

¹ Program Sarjana Kesehatan Lingkungan FKM USU

² Staf Pengajar Departemen Kesehatan Lingkungan FKM USU

ABSTRACT

According to Minister of RI No.1098/MENKES/VII/2003, about sanitary hygiene requirements of the food and restaurant, food handlers are people who are directly related to food and equipment ranging from preparation, cleaning, processing, transporting to the presentation. Sanitation is an important part of food processing that must be performed well. A food handlers must be of sound mind should be spiritual, not suffering from infectious diseases or as a carrier. One method of medical examination of food handlers is to use a rectal swab test is the examination by smear at around the anus and perianal around. Rectal swab on a 5-star and 2-star hotel to be done, because the 5-star and 2-star hotel providing accommodation services, food and beverage services, and other services for the public.

The purpose of the research to find out the drinks and food sanitation hygiene inspection results rectal swab on food handlers at Hotel Arya Duta Medan and The Palace Inn.

Type a descriptive study, a population of 12 people. The sampling technique is the total sampling.

The results found that the food and beverage hygiene sanitation both at 100 %, of rectal swab for food handlers negative, age < 30 years 11 (91.67 %), 31-50 years 1 person (8.33 %), Education Academy / PT as much as 9 people (75 %) and high School / equivalent 3 people (25 %), male gender 12 people (100 %), food handlers course yes 10 people (83.33 %) and 2 (16.67 %), long working > 4 years 8 people (66.67 %) and 1-4 years of 4 people (33.33 %), routine periodic health examinations performed 12 people.

Suggested for hotel manager who becomes the object of research in the management of beverage and food sanitation inspection of the rectal swabs of food handlers in order to maintain the quality and sanitary quality of foods and beverages that meet the health requirements.

Keywords : Sanitary Food Beverages, Rectal Swab

PENDAHULUAN

Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 menyatakan bahwa segala kegiatan dalam upaya untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dilaksanakan berdasarkan prinsip non diskriminatif, partisipatif dan berkelanjutan dalam rangka pembentukan sumber daya manusia Indonesia, serta peningkatan ketahanan

dan daya saing bangsa bagi pembangunan nasional (Kementrian Kesehatan RI, 2011).

Untuk mencapai derajat kesehatan masyarakat yang optimal banyak faktor yang mempengaruhinya yang besar pengaruhnya adalah faktor lingkungan dan perilaku. Kondisi lingkungan yang jelek dan perilaku yang tidak sehat dapat menimbulkan berbagai penyakit. Dalam mengatasi masalah kesehatan tersebut, salah satu

upaya pemerintah adalah pembinaan, perilaku hidup bersih dan sehat pada sarana tempat-tempat umum (Dinkes Prop.Sumut, 2002).

Berdasarkan Undang-Undang RI Nomor : 23 Tahun 1992 tentang kesehatan Bagian Kelima pasal 22 ayat 2 tentang penjelasan yang dimaksud dengan tempat-tempat umum (TTU) adalah hotel, terminal, pertokoan, bioskop dan usaha-usaha sejenis (PustakaYustisia, 2009).

Menurut Suparlan (1977) Tempat-Tempat Umum adalah suatu tempat dimana umum (semua orang) dapat masuk ke tempat tersebut untuk berkumpul mengadakan kegiatan baik secara insidental maupun terus menerus. Suatu tempat dikatakan tempat umum bila memenuhi kriteria yaitu diperuntukkan untuk umum, mempunyai bangunan tetap/permanen, ada aktivitas pengelola, pengunjung, pengusaha dan memiliki fasilitas (Dwi, 2012).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor : 80/MENKES/PER/II /1990 tentang persyaratan kesehatan hotel, pasal 1 (satu) menyebutkan hotel berbintang adalah jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan yang untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum. Dalam bab II pasal 4 (empat) dinyatakan dalam rangka penyelenggaraan jasa pelayanan makanan dan minuman oleh restoran/rumah makan dan atau jasa boga di hotel berbintang harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku (Depkes RI, 1992).

Menurut Kepmenkes RI No.1098/MENKES/VII/2003, tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Tenaga pengolah atau penjamah makanan adalah semua orang yang melakukan kegiatan pengolahan makanan, dengan tidak melihat besar pekerjaan.

Sanitasi merupakan bagian penting dalam proses pengolahan pangan yang harus dilaksanakan dengan baik. Higiene sanitasi dapat didefinisikan sebagai upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kementerian Kesehatan RI, 2010).

Proses produksi makanan dilakukan melalui serangkaian kegiatan yang meliputi persiapan, pengolahan dan penyajian makanan. Oleh karena itu sanitasi dalam proses pengolahan pangan dilakukan sejak proses penanganan bahan mentah sampai produk makanan siap dikonsumsi (Purnawijayanti, 2012).

Karena keterlibatan manusia dalam proses pengolahan pangan sangat besar, penerapan sanitasi didalamnya perlu mendapat perhatian khusus. Seorang pengolah/penjamah hendaknya harus sehat jasmani rohani, tidak menderita penyakit menular atau sebagai carier (Phrimojokerto, 2011).

Suatu penyakit dapat menular dari orang yang satu kepada yang lain karena disebabkan tiga faktor yaitu *agen* (penyebab penyakit), *host* (induk

semang) dan *Route of transmission* (jalannya penularan). Dengan demikian manusia juga berpotensi untuk menjadi salah satu mata rantai dan penyebaran penyakit, terutama yang disebabkan oleh mikroorganisme melalui makanan (Notoatmodjo, 2007).

Kantor regional *World Health Organization* (WHO) untuk Eropa memperkirakan bahwa penyakit yang diakibatkan pangan yang tercemar tersebut merupakan penyebab kematian terbanyak ke dua di Eropa selama periode 1986-1989 setelah infeksi saluran pernafasan (Data WHO, tidak dipublikasikan) (SI AMEO Tropmed RCCN UI, 1999).

Menurut Loken (1995), di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan disebabkan oleh pengolah makanan yang terinfeksi dari hygiene perorangan yang buruk (Purnawijayanti, 2012). Hal ini didukung pendapat Brown dalam Lilistiani (2011) yang menyatakan bahwa penularan bibit penyakit pada diri sendiri atau orang lain dapat dipengaruhi oleh penularan dari tangan ke mulut penderita sendiri karena menggaruk daerah perianal atau karena memegang benda-benda lain yang terkontaminasi.

Berdasarkan laporan penyelidikan epidemiologi akibat keracunan pangan di Pangeran Beach Hotel Kecamatan Padang Barat Kota Padang, terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) akibat keracunan pangan yang disebabkan oleh *Bacillus Cereus* atau *Staphilococcus Aureus* yang menyebabkan 36 orang keracunan makanan (Gestina, Fior Nalijo dan Mardia, 2007). Masalah keracunan

makanan hampir terjadi setiap tahun dan angka kejadiannya cukup tinggi. Dari seluruh keracunan makanan yang ada, semua bersumber pada pengolahan makanan tidak higienis (Kementrian Kesehatan RI, 2011).

Keracunan makanan bukan hanya disebabkan makanan saja, tetapi dapat juga disebabkan oleh tenaga penjamah makanan yang tidak sehat. Hygiene perorangan mencakup semua segi kebersihan dari pribadi karyawan (penjamah makanan) tersebut. Menjaga hygiene perorangan berarti menjaga hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh (Widyarobol, 2012).

Berdasarkan hasil penelitian Supraptini dkk tahun 1991, tentang sistem sanitasi rumah makan dan restoran di Kodya Bandung, hasil usap alat di 35 RM/Restoran ditemukan 3 RM/Restoran (8,5%) alat mengandung *Staphilococcus sp* positif dan 6 (17%) RM/Restoran alat mengandung coli patogen positif. Hasil pemeriksaan bakteriologi terhadap usap tangan penyaji menunjukkan 22,5% tangan penyaji makanan mengandung kuman.

Syarat utama pengelola makanan adalah memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan pekerja melakukan tes kesehatan, terutama tes darah dan pemotretan rotgen pada dada untuk melihat kesehatan paru-paru dan saluran pernapasannya. Tes kesehatan tersebut sebaiknya dilakukan setiap 6 bulan sekali, terutama bagi pengelola makanan di dapur (Indonesia.Public Health, 2013).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor : 80/MENKES/PER/II/ 1990 tentang persyaratan hotel pasal 1 ayat 8 menyatakan pengawasan

adalah kegiatan yang meliputi pemeriksaan dan penyuluhan kesehatan hotel termasuk pemeriksaan specimen di laboratorium (Depkes RI, 1992).

Salah satu metode dalam pemeriksaan kesehatan penjamah makanan adalah dengan menggunakan pemeriksaan rectal swab yaitu pemeriksaan dengan melakukan apus pada sekitar anus dan sekitar perianal. Rectal Swab merupakan apusan yang dilakukan pada daerah rectum + 2-3 cm diatas lubang anus. Kuman-kuman pathogen penyebab gastroenteritis dapat diisolasi dari swab rectum. Kuman-kuman yang ditemukan dari swab rectum juga terdapat pada saluran pencernaan (Lilistiani, 2011).

Pemeriksaan rectal swab pada hotel berbintang 2 dan bintang 5 harus dilakukan, karena hotel berbintang 2 dan 5 menyediakan jasa pelayanan penginapan, jasa makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi umum. Penyelenggaraan jasa pelayanan makanan dan minuman restoran/rumah makan dan atau jasa boga di hotel berbintang harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan peraturan peundang-undangan yang berlaku, sehingga membutuhkan tenaga pengelola yang memenuhi syarat kesehatan untuk mencegah terjadinya penularan penyakit dan gangguan kesehatan untuk mendorong pengembangan pariwisata secara nasional (Depkes, 1992).

Hasil survey awal yang dilakukan peneliti di Hotel Arya Duta dan Hotel The Palace Inn jumlah tenaga penjamah makanan sebanyak 12 orang dan belum pernah dilakukan pemeriksaan rectal swab.

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka rumusan permasalahan dalam penelitian adalah penularan penyakit melalui makanan dan minuman dapat terjadi di Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn Tahun, jika hygiene sanitasi makanan dan minuman tidak dikontrol dan pemeriksaan rectal swab harus dilakukan pada penjamah makanan, karena tenaga penjamah makanan juga dapat menjadi sumber penularan bibit penyakit.

Tujuan Penelitian

Untuk memperoleh gambaran tentang sanitasi makanan minuman dan pemeriksaan Rectal Swab penjamah makanan pada Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn Tahun 2013.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian bersifat deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui sanitasi makanan minuman dan hasil pemeriksaan rectal swab pada penjamah makanan di Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn Tahun 2013.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah makanan. Jumlah populasi sebanyak 12 Orang dengan rincian Hotel Arya Duta 8 sebanyak orang dan Hotel The Palace Inn sebanyak 4 orang. Sampel yang digunakan dalam penelitian adalah total populasi sebanyak 12 orang.

Metode Pengumpulan Data Data Primer

Metode pengumpulan data primer dalam penelitian ini melalui wawancara langsung dengan penjamah makanan. Pedoman wawancara ini menggunakan kuesioner tentang sanitasi makanan minuman yang telah dipersiapkan sebelumnya.

3.4.2.

Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari Hotel Arya Duta Medan, Hotel The Palace Inn yaitu data ketenagaan, sarana dan prasarana sedangkan dari Dinas Kesehatan Kota Medan yaitu data hotel yang higienis sanitasi makanan dan minuman rutin diperiksa secara berkala dan data yang berkaitan dengan penelitian.

Analisis Data

Analisa data deskriptif dengan melihat persentase data yang terkumpul dan disajikan dalam bentuk distribusi frekuensi. Analisa dilanjutkan dengan membahas hasil penelitian sesuai dengan teori dari kepustakaan yang ada.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Lokasi Penelitian

Hotel Arya Duta Medan merupakan bintang lima berada di Jalan Kapten Maulana Lubis No. 8 Medan, mulai beroperasi sejak bulan November 2007 dengan jumlah kamar sebanyak 200 kamar, 1 bar dan 1 restoran. Jumlah karyawan seluruhnya 180 orang, laki-laki sebanyak 128 orang (71,11 %) dan perempuan sebanyak 52 orang (28,89 %) dengan tenaga penjamah makanan dan

minuman sebanyak 8 orang. Sedangkan Hotel The Palace Inn berada di jalan Mojopahit No. 91 Medan dengan jumlah kamar sebanyak 41 kamar, suite 2 dengan jumlah karyawan seluruhnya sebanyak 30 orang, laki-laki sebanyak 19 orang (63,33 %) dan perempuan sebanyak 11 orang (36,57 %) dengan tenaga penjamah makanan dan minuman sebanyak 4 orang.

4.2. Karakteristik Tenaga Penjamah

4.2.1. Umur

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Umur Penjamah Makanan di Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn Tahun 2013

No	Umur (Thn)	Frek	%
1	< 30	11	91,67
2	31 – 50	1	8,33
Jumlah		12	100

Berdasarkan hasil tabel 4.1 diatas menunjukkan persentase umur penjamah makanan dengan kategori umur <30 tahun sebanyak 11 orang (91,67 %) dan umur 31-50 tahun sebanyak 1 orang (8,33 %).

4.2.2. Pendidikan

Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Pendidikan Penjamah Makanan di Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn Tahun 2013

No	Pendidikan	Frek	%
1	Tamat SMA/ Sederajat	3	25
2	Tamat Akademi/ PT	9	75
Jumlah		12	100

Berdasarkan hasil tabel 4.2 diatas menunjukkan persentase pendidikan tenaga penjamah makanan adalah

Akademi/PT sebanyak 9 orang (75 %), SMA sebanyak 3 orang (25 %).

4.2.3. Jenis Kelamin

Hasil penelitian berdasarkan jenis kelamin pada tenaga penjamah makanan di Hotel Arya Duta dan Hotel The Palace Inn seluruhnya laki-laki sebanyak 12 orang.

4.2.4. Kursus Penjamah Makanan

Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Kursus Penjamah Makanan Tenaga Penjamah Makanan di Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn Tahun 2013

No	Kursus Penjamah Makanan	Frek	%
1	Ya	10	83,33
2	Tidak	2	16,67
Jumlah		12	100

Berdasarkan hasil tabel 4.3 diatas menunjukkan persentase kursus penjamah makanan tenaga penjamah makanan dengan kategori ya sebanyak 10 orang (83,33 %) pada tenaga penjamah di Hotel Arya Duta Medan 8 orang dan 2 orang pada Hotel The Palace Inn dan tidak pernah sebanyak 2 orang (16,67 %).

4.2.5. Lama Bekerja

Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Lama bekerja Penjamah Makanan di Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn Tahun 2013

No	Lama Bekerja (Tahun)	Frek	%
1	1 – 4	4	33,33
2	> 4	8	66,67
Jumlah		12	100

Berdasarkan tabel 4.4 diatas menunjukkan persentase lama bekerja tenaga penjamah makanan lama bekerja > 4 tahun sebanyak 8 orang (66,67 %), lama bekerja 1- 4 tahun sebanyak 4 orang (33,33 %).

4.2.6. Pemeriksaan Kesehatan Berkala

Hasil penelitian berdasarkan pemeriksaan kesehatan berkala tenaga penjamah makanan di Hotel Arya Duta dan Hotel The Palace Inn seluruhnya melakukan pemeriksaan kesehatan.

4.3.1 Sanitasi Makanan dan Minuman

Tabel 4.5 Lembar Observasi Menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 dan Lembar Pemeriksaan Dinas Kesehatan Kota Medan

No	Pertanyaan Pengamatan	Hotel Arya Duta		Hotel The Palace Inn	
		Y	T	Y	T
	Hygiene Samitasi Makanan Minuman				
	Pemilihan Bahan Baku	√		√	
1	Bahan Makanan dan minuman yang digunakan dalam keadaan segar dan tidak busuk	√		√	
2	Bahan makanan dan minuman masih baik dan utuh	√		√	
3	Bahan makanan diperoleh dari tempat penjualan yang diawasi oleh pemerintah	√		√	
	Penyimpanan Bahan Makanan	√		√	
4	Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	√		√	
5	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan		√		√
6	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	√		√	
7	Tempatnya bersih dan terpelihara		√		√
8	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	√		√	
	Pengolahan Makanan	√		√	
9	Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	√		√	
10	Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	√		√	
11	Menggunakan peralatan yang bersih	√		√	
12	Berperilaku tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias	√		√	
	Pengangkutan Makanan	√		√	
13	Tersedianya tempat khusus untuk mengangkut makanan dan minuman jadi	√		√	
14	Makanan dan minuman diangkut dalam keadaan tertutup	√		√	
	Penyimpanan Makanan	√		√	
15	Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan dan minuman jadi	√		√	
16	Tempat dalam keadaan bersih	√		√	
17	Tempat tertutup dengan baik	√		√	
	Penyajian Makanan	√		√	
18	Peralatan untuk menyajikan dalam keadaan bersih	√		√	
19	Peralatan dicuci setelah 1 kali pemakaian	√		√	
20	Peralatan dicuci dengan air mengalir	√		√	
21	Setelah dicuci peralatan dikeringkan terlebih dahulu	√		√	
22	Tempat/wadah penyajian makanan dan minuman bebas dari debu	√		√	
23	Wadah penyajian harus bersih dan kering	√		√	
24	Cara membawa dan menyajikan makanan minuman dengan keadaan tertutup	√		√	
25	Penyaji berpakaian bersih	√		√	
	Tenaga Kerja	√		√	
	Sertifikat Laik Sehat	√		√	
26	Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus		√		√
27	Semua penjamah makanan memiliki sertifikat laik sehat		√		√
	Pakaian kerja	√		√	
28	Bersih	√		√	
29	Tersedian pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih	√		√	
30	Penggunaan khusus waktu kerja saja	√		√	
31	Terdapat celemek, topi kerja, sepatu	√			√
	Kebersihan	√		√	
32	Karyawan/penjamah 6 bulan sekali di check up kesehatan	√		√	
33	Check up penyakit	√		√	
34	Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	√		√	
35	Memiliki buku kesehatan karyawan untuk pemeriksaan kesehatan	√			√
	Personal Hygiene	√		√	
36	Setiap penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi	√		√	
37	tangan	√		√	
38	Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin	√		√	
39	Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	√		√	
40	Menggunakan penutup kepala setiap mau kerja	√			√
	Jumlah	36	4	33	7

Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn Tahun 2013

Lembar Observasi	Hotel Arya Duta						Hotel The Palace Inn					
	Ya	%	Tidak	%	Jlh	%	Ya	%	Tidak	%	Jlh	%
Sanitasi Makanan	36	90	4	10	40	100	33	82,50	7	17,50	40	100
Minuman												

Berdasarkan hasil tabel 4.6 diatas menunjukkan persentase hygiene sanitasi makanan dan minuman Hotel Arya Duta Medan hasil observasi ya sebanyak 36 item (90 %) dan yang tidak sesuai sebanyak 4 item (10 %), sedangkan Hotel The Palace Inn persentase hygiene sanitasi makanan dan minuman hasil observasi ya sebanyak 33 item (82,50 %) dan yang tidak sesuai sebanyak 7 item (17,50 %). Berdasarkan hasil pemeriksaan menunjukkan hygiene sanitasi makanan dan minuman pada Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace In memenuhi syarat. Dikatakan memenuhi syarat berdasarkan lembar observasi menurut Kepmenkes RI. No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 yang dikompilasikan dengan lembar pemeriksaan yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kota Medan.

4.4. Pemeriksaan Rectal Swab

Hasil pemeriksaan rectal swab pada penjamah makanan seluruhnya negatif sebanyak 12 orang dan tidak dijumpai kuman bakteri pathogen yaitu Salmonella Sp, Shigella Sp, Y. Enterocolitica dan Vibrio Cholera.

PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Tenaga Penjamah

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung

berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan. Hasil penelitian karakteristik tenaga penjamah pada hotel Arya Duta dan hotel The Palace Inn dapat diketahui persentase umur penjamah makanan berumur <30 tahun sebanyak 11 orang (91,67 %), tingkat pendidikan Akademi/PT sebanyak 9 orang (75 %) dan SMA serajat sebanyak 3 orang (25 %). Dengan demikian tenaga penjamah dapat dengan mudah menerima pemikiran yang positif di dalam menjalankan hygiene sanitasi makanan dan minuman.

Hal ini sesuai dengan Permenkes RI No.1098/Menkes/ SK /VII/2003 yang menyatakan tenaga sanitarian harus berpendidikan D3 atau sarjana (S-1). Pendidikan yang tinggi di harapkan membawa pola pikir yang positif terhadap berbagai masalah kesehatan khususnya masalah sanitasi makanan dan minuman di lingkungan hotel berbintang.

Data karakteristik penjamah makanan dan minuman semua berjenis kelamin laki-laki sebanyak 12 orang. Hal ini menunjukkan bahwa jenis kelamin laki-laki lebih dominan bekerja sebagai tenaga penjamah

makanan dibandingkan dengan jenis kelamin perempuan.

Berdasarkan kursus penjamah makanan yang pernah diikuti tenaga penjamah makanan, dari 12 orang tenaga penjamah makan yang pernah mengikuti kursus dan memiliki sertifikat sebanyak 10 orang (83,33 %) rincian 8 dari Hotel Arya Duta dan 2 orang dari Hotel The Palace Inn dan tidak pernah sebanyak 2 orang (16,67 %) dari Hotel The Palace Inn. Sebenarnya mengikuti kursus penjamah makanan untuk tenaga penjamah makanan sangat perlu karena banyak hal-hal penting yang harus diketahui dan dilaksanakannya. Hal ini belum sesuai dengan Permenkes RI No.1098/Menkes/SK /VII/2003 pasal 4 menyatakan seluruh tenaga penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan. Belum seluruhnya tenaga penjamah makan memiliki sertifikat kursus penjamah makan.

Dilihat dari masa kerja atau lama bekerja kebanyakan tenaga penjamah makanan bekerja > 4 tahun sebanyak 8 orang (66,67 %) dan masih ada yang memiliki masa kerja 1-4 tahun sebanyak 4 orang (13,33 %), tenaga penjamah makanan di Hotel Arya Duta dan Hotel The Palace Inn seluruhnya laki-laki dengan pendidikan dan masa kerja yang cukup. Walaupun masih ada 2 orang yang belum pernah mengikuti kursus penjamah makanan.

Hal lain yang harus dilakukan sebagai tenaga penjamah makanan di Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn adalah melakukan pemeriksaan kesehatan berkala. Dari 12 orang tenaga penjamah makanan seluruhnya telah melakukan

pemeriksaan kesehatan secara berkala. Pemeriksaan kesehatan yang dilakukan bagi para penjamah makanan secara berkala sebenarnya merupakan hal yang penting untuk mengetahui apakah tenaga tersebut sebagai penderita penyakit menular (carrier) atau tidak.

Menurut Stokes tahun 1984 menyatakan ada 3 kelompok penderita penyakit yang tidak boleh dilibatkan dalam penanganan makanan yaitu penderita penyakit infeksi saluran pernapasan, pencernaan dan penyakit kulit. Ketiga penyakit ini dapat dipindahkan kepada orang lain melalui makanan yang diolah atau disajikan penderita. Prosedur yang penting bagi tenaga penjamah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri (Purnawijayanti, 2012).

Hal ini sesuai Permenkes RI No.1098/Menkes/SK /VII/ 2003 pasal 4 yang menyatakan tenaga penjamah makanan harus minimal melakukan pemeriksaan kesehatan berkala 2 kali dalam 1 tahun, karena tenaga penjamah makanan harus sehat dan tidak menderita penyakit menular. Sebagai tenaga penjamah makanan bisa sebagai pembawa bibit penyakit dan dapat menularkan penyakit kepada orang lain.

5.2. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Hasil penelitian dapat diketahui bahwa hygiene sanitasi makanan dan minuman pada tenaga penjamah makanan di Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn masuk dalam kategori baik, dimana hasil observasi yang dilakukan jawaban ya antara 28-40 pertanyaan. Hal ini membuktikan bahwa makanan dan minuman pada dua hotel berbintang tersebut sudah

terjamin mutu, kualitas dan kebersihannya, sehingga tidak menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan pada tamu yang berkunjung atau menginap.

Hal ini menunjukkan bahwa hygiene sanitasi makanan dan minuman pada Hotel Arya Duta Medan dan Hotel The Palace Inn telah sesuai dengan Permenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 yang menyatakan hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan serta memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yaitu telah mengikuti ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.

Menurut Anwar dkk (1987), untuk mencapai tujuan tersedianya makanan yang sehat, maka hygiene sanitasi makanan harus mendasarkan pada 6 (enam) prinsip sanitasi makanan minuman yaitu pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan. Dari enam langkah diatas bahwa Hotel Arya Duta Medan maupun Hotel The Palace Inn telah melaksanakan hygiene sanitasi makanan dan minuman sesuai dengan persyaratan yang berlaku.

Sedangkan Labensky dkk, menyatakan bahwa sanitasi dalam pengolahan makanan merupakan penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya

kontaminasi makanan atau timbulnya penyakit melalui makanan. Kontaminasi makanan dapat menimbulkan efek yang merugikan antara perlukaan akut, sakit kronis bahkan kematian bagi orang yang mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi (Purnawijayanti, 2012).

Menurut Dirjen PPM & PLP (1992), kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah makanan yang sakit misalnya batuk atau luka ditangan. Untuk itu tenaga penjamah makanan yang sakit atau membawa kuman harus memiliki pengetahuan tentang hygiene perseorangan dan sanitasi makanan.

5.3. Pemeriksaan Rectal Swab

Pemeriksaan rectal swab (usap dubur) adalah prosedur di mana kapas kecil dimasukkan ke dalam rektum untuk tujuan pengambilan sampel yang akan diuji untuk penyakit dan infeksi tertentu. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui persentase hasil pemeriksaan rectal swab yaitu pemeriksaan kuman bakteri pathogen yaitu Salmonella Sp, Shigella Sp, Y. Enterocolistica dan Vibrio Cholera pada penjamah makanan dengan kategori negatif sebanyak 12 orang. Dari hasil ini, seluruh tenaga penjamah makanan dan minuman terbebas dari kuman bakteri pathogen penyebab penyakit.

Hal ini berarti setiap tenaga penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan rectal swab secara rutin untuk mengetahui apakah tenaga penjamah merupakan pembawa bibit penyakit sejenis bakteri pathogen yaitu Salmonella Sp, Shigella Sp, E.Coli Patogen, Y. Enterocolistica dan Vibrio Cholera. Bakteri-bakteri ini dapat

menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan yang tercemar bibit penyakit yang dikonsumsi oleh seseorang.

Hal ini didukung pendapat Brown yang menyatakan bahwa penularan bibit penyakit pada diri sendiri atau orang lain dapat dipengaruhi oleh penularan dari tangan ke mulut penderita sendiri karena menggaruk daerah perianal atau karena memegang benda-benda lain yang terkontaminasi (Lilistiani, 2011).

Menurut Depkes (1992), pemeriksaan rectal swab pada hotel berbintang 5 harus dilakukan, karena hotel berbintang 5 menyediakan jasa pelayanan penginapan, jasa makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi umum. Penyelenggaraan jasa pelayanan makanan dan minuman restoran/rumah makan dan atau jasa boga di hotel berbintang harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku, sehingga membutuhkan tenaga pengelola yang memenuhi syarat kesehatan untuk mencegah terjadinya penularan penyakit dan gangguan kesehatan untuk mendorong pengembangan pariwisata secara nasional.

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil pemeriksaan hygiene sanitasi makanan dan minuman memenuhi syarat.
2. Umur penjamah makanan <30 tahun 11 orang (91,67 %), dengan pendidikan Akademi/ PT 9 orang (75 %), jenis kelamin seluruhnya

laki-laki 12 orang, yang pernah kursus penjamah makanan sebanyak 10 orang (83,33 %) dengan lama bekerja > 4 tahun 8 orang (66,67 %) dan rutin melakukan pemeriksaan kesehatan berkala 12 orang.

3. Hasil pemeriksaan rectal swab pada penjamah makanan seluruhnya negatif.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka disarankan :

1. Sebagai sumber informasi kepada pemerintah daerah setempat dalam upaya pengawasan sanitasi makanan minuman khususnya hotel.
2. Sebagai bahan informasi bagi pemilik/pengelola hotel yang menjadi obyek penelitian dalam pengelolaan sanitasi makanan minuman dan pemeriksaan rectal swab pada penjamah makanan agar dapat memenuhi syarat kesehatan.
3. Sebagai pertimbangan bagi peneliti lainnya yang berhubungan dengan sanitasi makanan minuman lingkungan hotel berbintang.
4. Sebagai pengalaman berharga bagi penulis dalam upaya menerapkan ilmu yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan di Fakultas Kesehatan Masyarakat USU melalui penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar,M, Sudarso, Ruslan, Rusmiati, Rudini, Mimin dan Soekmini, 1987, Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi, Jakarta.

- Arikunto, S. 2006, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Penerbit Rineka Cipta, Jakarta.
- Depkes RI, 1992, *Permenkes RI dan keputusan Direktur Jenderal PPM & PLP Tentang Persyaratan Kesehatan Hotel*, Jakarta.
- Dirjen PPM dan PLP, 1992, *Sistem Kewaspadaan Dini Keracunan Makanan dan Cara Pengamatan TPM*, Jakarta.
- Dinkes Prop. Sumatera Utara, 2002, *Buku Pedoman Pembinaan PHBS di Tatanan TTU*, Medan.
- Hidayat, A.A. 2010, *Metode Penelitian Kebidanan dan Teknik Analisis Data*, Penerbit Salemba Medika, Jakarta.
- Kepmenkes RI, 2011, *Pedoman Pembinaan Terpadu Makanan Jajanan Anak Sekolah*, Jakarta.
- Kepmenkes RI, Nomor 1098/MENKES /SK/VII/2003 tentang *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*, Jakarta.
- Lilistiani, 2011, *Pemeriksaan Telur Cacing Enterobius verimicularis pada Anak usia 5-10 Tahun Di Desa Sambirejo Timur Dusun VIII Kecamatan Percut Sei Tuan*.
- Notoatmodjo, S 2011, *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*, Penerbit Rineka Cipta, Jakarta.
- Purnawijayanti, 2012, *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Pustaka Yustisia, 2009 *Himpunan Perundangan + Anti Malapraktik Kedokteran dan Kesehatan*, Penerbit Pustaka Yustisia, Yogyakarta.
- SI AMEO Tropmed RCCN, 1999, *Evaluasi Program Untuk Menjamin Keamanan Pangan*, UI, Jakarta.
- Supraptini, Djaris, Agustina, Riris dan Anwar, 1991, *Penelitian Sistem Sanitasi Makanan Rumah Makan/Restoran di Kodya Bandung*.
- Dwi, A. 2012. *Pemeriksaan Infeksi Sanitasi Tempat-Tempat Umum*. <http://blogspot.com>. Diunduh tanggal 15/07/2013 Jam: 10.14 PM
- Erin J.H. 2014, *What is a Rectal Swab*, <http://www.wiswgeek.com>. Diunduh tanggal 26/01/2014 Jam: 9.27 AM
- Gentina, Fior dan Mardia, 2008 *Laporan Penyelidikan Epidemiologi Keracunan Pangan di Hotel Pangeran Padang* <http://dinkeskotapadang-1.wordpress.com> Diunduh tanggal 15/7/2013 Jam : 11:27 PM
- Health, 2012 *Pemeriksaan Rectal Swab*. <http://childroadotnet.Wordpress.com> Diunduh tanggal 10/08/2013 jam 1:27 AM
- Kesmas, 2013, *Syarat Higiene Penjamah Makanan*. <http://www.indonesian-public-health.com>. Diunduh tanggal 10-08/2013 Jam : 12.42 AM
- Widyarobol, 2012 *Sanitasi Makanan dan Minuman*, <http://blogspot.com/behaviorurl-defaultmlo.htm>. Diunduh tanggal 10-08-2013 Jam ; 10:49 PM