

**PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN
MINANG SIMPANG AMPEK PANJER
KOTA DENPASAR
TAHUN 2021**

Dewi Puspita Sari¹, I Nyoman Gede Suyasa²

***Abstract** : A restaurant is one of the places visited by the general public with special attention in the field of sanitation. Based on preliminary observations made by some food handlers, they do not use plastic gloves when processing food. This study aims to see the state of sanitation hygiene in the Minang Simpang Ampek Panjer Restaurant, Denpasar City. The type of research used is descriptive research with a survey method. Observation results show that the selection of food ingredients produced is 100%. 100% food processing. Storage of 100% foodstuffs. 100% finished food storage. Serving 80% of the production. 80% personal hygiene result. The application of cleanliness as a result of the calculation meets the requirements, namely 93.33%. Food handlers should use plastic gloves when processing food. Serving food should use a food cover so that food is not contaminated with dust, insects, hair or other dirt. Food packaging should use food grade or health-safe packaging such as using banana leaves when wrapping food*

Keywords: Restaurant; Sanitation Hygiene

PENDAHULUAN

Rumah Makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut ¹. Makanan harus diperhatikan hygiene

sanitasinya karena apabila tidak diperhatikan dalam pengolahan, penyimpanan, maupun penyajiannya, maka dapat menjadi media penularan penyakit ². Hygiene sanitasi makanan minuman yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Keadaan hygiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen ³.

1 Mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Denpasar

2 Dosen Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Denpasar

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan. Dengan demikian, sanitasi merupakan usaha maupun tindakan dari seseorang terhadap lingkungan sekitarnya agar terkondisi bersih dan sehat⁴. Sanitasi makanan merupakan salah satu bagian yang penting, dalam segala aktivitas kesehatan masyarakat, mengingat adanya kemungkinan penyakit – penyakit akibat makanan. Sanitasi makanan meliputi kegiatan usaha yang ditunjukkan kepada kebersihan dan kemurnian makanan agar tidak menimbulkan penyakit⁵.

Peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui berbagai macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan, untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu⁶.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian yang dipergunakan adalah penelitian deskriptif dengan metode survei. Melalui penelitian deskriptif, penulis berusaha mendeskriptifkan peristiwa dan kejadian yang menjadi pusat perhatian tanpa memberikan perlakuan khusus terhadap peristiwa tersebut⁷. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi. Unit analisa dalam penelitian ini adalah keadaan hygiene sanitasi rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi keadaan hygiene sanitasi rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer. Instrumen pengumpulan data menggunakan lembar observasi hygiene sanitasi rumah makan dan perlengkapan alat tulis seperti pulpen, pensil, buku tulis dan kamera handphone untuk mendokumentasikan kegiatan penelitian di lapangan. Teknik pengolahan data dilakukan dengan cara editing, coding, entry dan tabulating. Analisis data diuraikan dengan menggunakan 2 kategori

adalah memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Pada formulir penilaian terdapat 60 item observasi dimana skor tertinggi pada masing – masing item adalah 1 dan skor terendah adalah 0.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan

Hasil pengamatan observasi pemilihan bahan makanan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar mendapatkan hasil memenuhi syarat yaitu 100%. Kondisi bahan makanan yang digunakan dalam keadaan baik dan segar, kondisi fisik bahan makanan yang digunakan tidak membusuk, tidak rusak. Bahan makanan yang digunakan di dapatkan dari sumber resmi dan telah terdaftar dalam BPOM. Tidak menggunakan BTP berlebihan, melakukan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan makanan. Kualitas bahan makanan yang baik yaitu bahan makanan yang terbebas dari pencemaran termasuk pencemaran kimia seperti pestisida dan juga kerusakan. Lalu pegawai melakukan

pemilihan bahan baku makanan. Menurut penelitian yang dilakukan⁸ menyatakan supplier bahan baku yang di pilih adalah supplier yang dapat dipercaya dan di verifikasi oleh pihak yang berwenang melalui pengecekan sumber pasokan.

Pada Rumah makan minang simpang ampek panjer daging dan ayam yang digunakan dalam keadaan baik. Sayuran dan buah – buahan yang di gunakan dalam kondisi baik. Lalu untuk bahan tambah pangan digunakan dalam keadaan baik. Kualitas makanan dapat dilihat melauai 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.

2. Hygiene sanitasi pengolahan makanan

Hasil pengamatan observasi pengolahan makanan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar mendapatkan hasil yaitu 100%. Pengolahan makanan di rumah makan minang simpang ampek panjer pada penelitian ini untuk mengolah makanan penjamah makanan

menggunakan bahan yang baik dan tidak rusak dan bahan makanan di olah dengan baik. Lalu tenaga pengolah memakai pakaian kerja yang bersih, dan baik. Sebelum mengolah makanan pengolah makanan mencuci tangan, peralatan masak yang digunakan tidak dalam keadaan rusak, melakukan cara kerja yang bersih, menggunakan peralatan dengan baik dan peralatan masak mudah dibersihkan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya. Menurut penelitian yang dilakukan ⁹ menyatakan pengolahan makanan menjadi makanan jadi adalah tahap utama dalam proses penyediaan makanan. Pengolahan bahan makanan yang diteliti meliputi tiga hal yaitu, cara menjamah makanan, tempat pengolahan, dan peralatan masak yang digunakan.

3. Hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan

Hasil pengamatan observasi penyimpanan bahan makanan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar mendapatkan hasil yaitu 100%. Kondisi penyimpanan bahan makanan disimpan dalam tempat rak penyimpanan makanan. Kondisi rak penyimpanan bersih, wadah terbuat dari bahan yang aman dan dalam keadaan bersih dan baik. Pada rumah 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. Menurut penelitian yang dilakukan ⁸ menyatakan, 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 kontainer plastik tertutup yang bersih dan disimpan di ruangan dengan suhu rendah.

4. Hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi

Hasil pengamatan observasi penyimpanan makanan jadi di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar mendapatkan hasil yaitu 100%. Pada rumah makan minang simpang ampek panjer keadaan penyimpan makanan jadi dalam keadaan tertutup, tempat penyimpanan makanan jadi dalam keadaan bersih, makanan jadi terhindar dari binatang pengganggu dan tempat penyimpanan makanan jadi dalam keadaan bersih atau tidak kotor. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur

berubah aroma, atau adanya cemaran lain. Menurut Permenkes¹⁰ tentang persyaratan hygiene sanitasi Jasaboga tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah. Suhu dan waktu yang digunakan sesuai dengan persyaratan dan menerapkan prinsip *FEFO* dan *FIFO*.

5. Hygiene sanitasi penyajian makanan

Hasil pengamatan observasi penyajian makanan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar mendapatkan hasil skor 80% dan dapat dilihat pada tabel 1 berikut :

Tabel 1
Hasil observasi penyajian makanan

No	Kategori	Frekuensi	Presentase (%)
1	Ya	8	80 %
2	Tidak	2	20%
	Total	10	100%

Berdasarkan tabel 1 penilaian hygiene sanitasi penyajian makanan yang

dilakukan menggunakan formulir observasi menunjukkan bahwa

penyajian makanan yang memenuhi syarat yaitu 80 %. Pada Rumah Makan Minang Simpang Ampek pada saat penyajian makanan tidak dalam keadaan tertutup, sehingga makanan dapat terkontaminasi debu, serangga, rambut dan lainnya. Meja tempat penyajian makanan tidak ditutup dengan kain atau plastik sehingga menyebabkan makanan terkontaminasi oleh Saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar makanan tersebut terhindar dari pencemaran fisik seperti, rambut, debu, tanah, serangga dan kotoran lainnya. Menurut Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan Dan

Minuman ¹¹ prinsip penyajian makanan pemisahan wadah artinya setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah masing – masing dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satunya tercemar yang lainnya dapat diamankan.

6. Hygiene sanitasi personal hygiene

Hasil pengamatan observasi sanitasi personal hygiene di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar mendapatkan hasil 80% dan dapat dilihat pada tabel 2 berikut :

Tabel 2

Hasil observasi personal hygiene

No	Kategori	Frekuensi	Presentase (%)
1	Ya	8	80 %
2	Tidak	2	20%
	Total	10	100%

Berdasarkan tabel 2 penilaian sanitasi personal hygiene yang dilakukan menggunakan formulir observasi menunjukkan bahwa personal hygiene yang memenuhi syarat adalah 8 dan tidak memenuhi syarat adalah 2. Adapun penilaian yang masih belum terpenuhi yaitu, penjamah makanan

tidak memakai sarung tangan plastik saat mengolah maupun menyiapkan makanan. Hal ini dikarenakan penjamah makanan merasa tidak terbiasa jika memakai sarung tangan plastik. Penelitian dari ¹² menunjukkan bahwa agar higiene dan sanitasi rumah makan terjaga maka dibutuhkan

pengawasan pada penjamah makan. Penjamah makanan berperan penting dalam upaya mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat.

7. Penerapan hygiene sanitasi rumah makan

Hasil pengamatan observasi Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer mendapatkan hasil skor yaitu 93,33% dan dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

Tabel 3

Hasil observasi penerapan hygiene sanitasi di rumah makan

No	Kategori	Frekuensi	Presentase (%)
1	Ya	56	93,33%
2	Tidak	4	6,67%
	Total	60	100%

Hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan dengan kategori memenuhi syarat adalah 56 (93,33%). Prinsip hygiene sanitasi makanan terdiri dari enam prinsip yang terdiri dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, penyajian makanan dan personal hygiene. Pada penyajian makanan dan personal hygiene masih ada penilaian yang belum terpenuhi yakni pada penyajian makanan masih belum tertutup dan meja makan tidak tertutup oleh taplak meja atau alas meja. Dan pada personal hygiene, penjamah makanan masih belum

terbiasa menggunakan sarung tangan plastik untuk mencegah kontaminasi pada makanan. Masalah sanitasi makanan sangatlah penting, terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan orang banyak. Rumah makan, restoran, hingga kantin merupakan beberapa tempat umum yang menyediakan makanan olahan yang banyak di gemari masyarakat. Keberadaan usaha rumah makan, di sisi lain dapat membantu masyarakat apalagi bagi orang-orang yang sedang dalam perjalanan¹³

SIMPULAN

Penerapan hygiene sanitasi Rumah Makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek panjer Kota Denpasar dengan hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 93,33%

SARAN

Penjamah makanan sebaiknya menggunakan sarung tangan plastik pada saat pengolahan makanan. Penyajian makanan sebaiknya menggunakan penutup makanan agar makanan tidak terkontaminasi debu, serangga, rambut atau kotoran lainnya. Kemasan makanan sebaiknya menggunakan kemasan yang food grade atau aman bagi kesehatan seperti menggunakan daun pisang saat membungkus makanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Prasetya, E. Hygiene dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo. *J. Kesehat. Masy. FIKK Univ. Negeri Gorontalo* (2012).
2. Marapung N, Santi DN, M. I. Hygiene sanitasi pengolahan dan pemeriksaan Escherichia coli dalam pengolahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Adam Malik. (2012).
3. Yulia. Hygiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Terhadap Angka Kuman Peralatan Makanan dan Minuman Pada Kantin. *J. Kesehat. Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Pontianak* (2013).
4. Rejeki, S. *Sanitasi Hygiene Dan K3*. (Rekayasa Sains Bandung, 2015).
5. Hutauruk, Y. R. Sanitasi Higiene Makanan dan Minuman Untuk Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Tamu di Hotel Griya Meda. *J. Mutiara Manaj.* **01**, (2016).
6. Depkes. *Undang-Undang Nomor 36 Tentang Kesehatan tahun 2009*. (2009).
7. Noor, J. *Metode Penelitian : Skripsi, Tesis, Disertasi dan Karya Ilmiah*. (2011).
8. Dini Rahmadhani, S. S. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang,

- Banten. (2017).
9. Jamaluddin, S. Gambaran Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan yang ada di Wilayah Kerja Puskesmas Kota. *J. Kesehat. Poltekkes Ternate* (2016).
10. Departemen, K. *Permenkes RI No 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*. (2011).
11. Departemen, K. R. *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. (2012).
12. Tumbelaka, C.N., S. Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan Di Kelurahan Talikuran Kecamatan Kawangkongan Pada Tahun 2018. (2018).
13. Blongkod, F. R. Studi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya Kota Gorontalo. *J. Kesehat. Masy.* (2012).