

EVALUASI HIGIENE DAN SANITASI JASABOGA DI JALAN GAYUNGSARI SURABAYA

Evaluation of Hygiene and Sanitation Catering in Jalan Gayungsari Surabaya

Yenni Suryansyah

Staff Sanitarian

Rumah Sakit Husada Utama, Surabaya

yenni.surya@gmail.com

Abstrak: Higiene dan sanitasi jasaboga adalah salah satu keamanan pangan yang wajib diterapkan di jasaboga, hal ini sangat penting diterapkan untuk menjaga kesehatan para konsumennya. Tujuan penelitian ini untuk mengevaluasi higiene dan sanitasi jasaboga yang ada di Jalan Gayungsari Surabaya. Penelitian ini bersifat evaluatif dengan rancangan *cross sectional*. Objek penelitian terdiri dari dua bagian yaitu area produksi dan penjamah makanan, jumlah populasi total untuk penjamah makanan 30 karyawan. Variabel untuk area produksi adalah tempat pengolahan dan proses produksi sedangkan variabel untuk penjamah makanan adalah kesehatan dan perilaku penjamah makanan. Penilaian penelitian ini menggunakan 3 cara yaitu, observasi, wawancara dan pemeriksaan *Rectal Swab*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari beberapa variabel yang diuji di jasaboga ini sudah sesuai dengan standar Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga, tetapi pada variabel pencahayaan pada area produksi masih kurang dari standar dan sebanyak 3% penjamah makanan di jasaboga ini terdeteksi ada *E. coli* dan bakteri patogen lain di dalam tubuhnya pada pemeriksaan *rectal swab*. Saran untuk jasaboga, pemeriksaan *rectal swab* dan pemeriksaan kesehatan dilakukan rutin kepada semua penjamah makanan dan juga penambahan lampu pada area produksi, karena penjamah makanan membutuhkan pencahayaan yang cukup terang pada saat bekerja.

Kata kunci: evaluasi, higiene dan sanitasi, penjamah makanan, jasaboga

Abstract: *Hygiene and sanitary food service is one of the mandatory food safety in catering, it is very important to be applied to maintain the health of consumers. The purpose of this study was to evaluate the hygiene and sanitation of catering in Gayungsari street Surabaya. This was an evaluative study with cross sectional design. The research object consisted of two parts, namely the production area and food handlers, the amount of the total population were 30 food handlers. Variables for the production area were processing area and production process, while the variables for food handlers were food handlers's health and their behaviour. This study used three methods for assessment, namely, observation, interview and rectal swab. The result of this research were the catering was good, because it met the standards of the Ministry of Health Regulation No. 1096 of 2011 on Hygiene and Sanitation Catering, but the lighting in the production area was still less than the standard, and there is one employee who detected E. coli excess in the body on examination of rectal swabs. Suggestions for the catering, rectal swabs and medical examinations should be done regularly to all food handlers, and also the addition of lights in the area of production, because the food handlers need bright enough lighting at work.*

Keywords: *evaluation, hygiene and sanitation, food handlers, catering*

PENDAHULUAN

Jasaboga adalah salah satu bisnis yang menyediakan makanan untuk acara pernikahan, acara kantor, penyedia makanan untuk sekolahan dan banyak yang lainnya. Jasaboga dibedakan menjadi 3 golongan, hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga. Golongan A, jasaboga ini masih menggunakan dapur rumah tangga untuk memasak dan masih sedikit mempunyai karyawan; jasaboga golongan B adalah jasaboga yang sudah mempunyai tempat produksi sendiri atau mempunyai dapur khusus untuk memasak dan

mempunyai karyawan dan harus memenuhi standar jasaboga golongan A, sedangkan untuk golongan C, jasaboga harus mempunyai dapur khusus, mempunyai karyawan dan harus sudah memenuhi standar dari jasaboga golongan B.

Golongan pada jasaboga tidak hanya dilihat dari fasilitas yang dimiliki oleh jasaboga, melainkan konsumen jasaboga juga, seperti golongan A hanya melayani untuk masyarakat umum dan melayani tidak lebih 500 porsi perhari, jasaboga golongan B bisa melayani untuk asrama haji dan perkantoran, sedangkan untuk golongan C, jasaboga ini bisa melayani untuk angkutan udara.

Golongan jasaboga diberikan oleh Dinas Kesehatan atau petugas dari Kantor Kesehatan Pelabuhan, hal ini disesuaikan dengan fasilitas yang dimiliki oleh jasaboga, tenaga kerja dan kapasitas sajian. Golongan jasaboga ini terdapat di dalam sertifikat Laik Higiene dan Sanitasi, sertifikat ini hanya berlaku selama 3 tahun, setelah itu harus dilakukan perpanjangan sertifikat. Perpanjangan sertifikat Laik Higiene dan Sanitasi bisa di Dinas Kesehatan di kota atau di Kantor Kesehatan Pelabuhan.

Pemeriksaan kesehatan untuk karyawan harus dilakukan minimal 6 bulan sekali. Pemeriksaan *rectal swab* wajib dilakukan oleh penjamah makanan dan dilakukan minimal 6 bulan sekali. Pemeriksaan bisa dilakukan di laboratorium kesehatan.

Di dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga. Higiene adalah kebersihan makanan, kebersihan makanan ini dapat dipengaruhi oleh penjamah makanan, sedangkan sanitasi adalah faktor yang dapat mempengaruhi makanan tersebut, seperti faktor lingkungan, bahan makanan, penyimpanan makanan dan banyak lagi. Jasaboga yang sudah menerapkan higiene dan sanitasi akan mendapatkan sertifikat laik higiene dan sanitasi dari dinas kesehatan kota.

Higiene dan sanitasi sangat perlu diterapkan di semua bisnis makanan, termasuk jasaboga. Karena higiene dan sanitasi dapat mencegah kontaminasi makanan, keracunan makanan dan lain sebagainya. Di dalam makanan tidak boleh ada benda asing, seperti rambut, bakteri dan virus ataupun tercampur bahan kimia. Pemeriksaan makanan ada 3 macam, pemeriksaan secara fisik, biologi dan kimia (BPOM, 2007).

Banyaknya mikroba yang ada di dalam makanan, peralatan memasak dan peralatan makan dapat menjadi agen penyakit ke konsumen (Nurlaela, 2011). Kontaminasi pada makanan yang paling banyak adalah kontaminasi *E. coli*, pengolahan makanan di jasaboga termasuk 3 terbesar untuk kontaminasi *E. coli* (Djaja, 2008). Kontaminasi *E. coli* bisa disebabkan karena kualitas air yang digunakan pada saat proses produksi tidak bagus.

E. coli adalah bakteri yang menjadi acuan standar untuk keamanan pangan, karena bakteri ini yang paling mudah ditemui pada makanan dan bakteri ini mudah mati jika dipanaskan pada suhu 90°C.

Sehingga jika makanan tersebut sudah diolah tetapi masih ada *E. coli* di dalam makanan, bisa jadi proses pengolahan makanan tersebut tidak dilakukan dengan benar dan baik. Kasus keracunan makanan yang ada di masyarakat juga bisa dikarenakan minimnya pengetahuan masyarakat umum dan kurangnya perhatian dari pemilik jasaboga dalam proses pengolahan makanan di jasaboganya, sehingga pengolahannya tidak aman dan higienis (Agustin dkk, 2008).

Hal ini membuat Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) membentuk Industri Pangan Siap Saji (IPSS) untuk mengatur hasil makanan dari industri siap saji tetap aman, bermutu dan bergizi (BPOM, 2015). Tidak hanya BPOM saja yang mewajibkan penerapan higiene dan sanitasi di industri makanan, dinas kesehatan juga mewajibkan penerapan higiene dan sanitasi khususnya di bidang jasaboga. Selain pemilik dan penanggung jawab jasaboga, karyawan juga harus mengetahui tentang higiene dan sanitasi jasaboga, khususnya karyawan yang bekerja langsung berhubungan dengan makanan atau penjamah makanan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi penerapan higiene dan sanitasi jasaboga di Jalan Gayungsari Surabaya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk evaluatif, karena peneliti hanya mengamati objek penelitian kemudian hasil penelitian akan dibandingkan dengan peraturan terkait. Penelitian ini bersifat observasional, karena peneliti tidak memberikan perlakuan ke objek penelitian, hanya mengamati variabel atau kriteria yang ada di objek penelitian. Sedangkan menurut waktu, penelitian ini termasuk *cross sectional*. Lokasi penelitian jasaboga terletak di Jalan Gayungsari Surabaya, waktu pengambilan data untuk penelitian berlangsung pada bulan Agustus 2014.

Objek dalam penelitian ini terdiri dari dua bagian yaitu area produksi dan penjamah makanan. Jumlah total populasi penjamah makanan 30 karyawan, yang terdiri dari koki dan karyawan bagian porsi. Variabel untuk area produksi adalah tempat pengolahan dan proses produksi sedangkan variabel untuk penjamah makanan adalah kesehatan penjamah makanan dan perilaku penjamah makanan.

Penelitian di area produksi adalah tempat pengolahan yang ada di jasaboga, meliputi fisik bangunan, mengukur kuat pencahayaan.

Pengukuran pencahayaan dengan menggunakan *lux meter*, proses produksi yang perlu dilihat adalah bahan makanan dan proses produksi dari awal sampai makanan tersebut siap disajikan kepada konsumen, penilaian area produksi dilakukan dengan cara observasi menggunakan lembar observasi. Sedangkan penjamah makanan yang perlu dilihat adalah kesehatan penjamah makanan dengan cara pemeriksaan *rectal swab* untuk mengetahui jumlah *E. coli* di dalam tubuh penjamah makanan, mewawancarai penjamah untuk mengetahui pengetahuan tentang higiene dan kesehatan penjamah makanan, dan sanitasi dan melihat perilaku penjamah makanan pada saat bekerja.

Penilaian dalam penelitian ini menggunakan 3 cara, yaitu dengan cara observasi, wawancara dan pemeriksaan *rectal swab*. Observasi menggunakan lembar observasi untuk penilaian, lembar observasi diambil dari Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga pada Formulir 3.

Observasi dilakukan untuk melihat tempat pengolahan apakah sudah sesuai dengan standar atau belum. Wawancara dilakukan untuk mengetahui perilaku dan pengetahuan penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi; sedangkan pemeriksaan *rectal swab*, untuk mengetahui jumlah *E. coli* di dalam tubuh penjamah makanan apakah melebihi batas normal atau tidak.

Setelah hasil sudah ada, hasil akan dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga. Penilaian juga mempunyai kategori, berikut kategori penilaian:

- 0–15 : Cukup bagus
16–20 : Bagus, sesuai dengan standar

Penelitian ini sudah mendapatkan persetujuan etik dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga dengan nomor sertifikat kaji etik 353-KEPK.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi Higiene dan Sanitasi Area Produksi Fisik Bangunan di Tempat Pengolahan

Bangunan adalah fondasi awal dari suatu tempat, sehingga perlu diperkirakan harus seperti apa bangunan tersebut, fungsi dari bangunan dan sebagainya.

Fisik bangunan untuk jasaboga ini meliputi lokasi bangunan, pencahayaan dan penghawaan di tempat pengolahan. Lokasi bangunan dapat mempengaruhi kualitas hasil olahan dari jasaboga, pencahayaan di tempat pengolahan juga bisa berdampak pada kinerja para karyawan, sedangkan penghawaan yang tidak baik juga dapat membuat karyawan tidak bekerja dengan nyaman.

Penilaian evaluasi bangunan berdasarkan observasi yang akan dibandingkan dengan standar Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga.

Penilaian evaluasi higiene dan sanitasi di area produksi menggunakan bobot, hal ini disesuaikan berdasarkan titik rawan yang kemungkinan dapat menimbulkan kerusakan makanan, selain itu bobot juga digunakan untuk memudahkan dalam penjumlahan dan dapat mengurangi kesalahan pada saat penilaian. Tempat pengolahan yang kotor dapat mengakibatkan kontaminasi pada makanan. Hal yang perlu diperhatikan pada tempat pengolahan jasaboga adalah fisik bangunan, fasilitas jasaboga, perlindungan makanan, peralatan makan dan masak.

Pencahayaan di jasaboga ini berasal dari lampu. Pencahayaan diukur dengan alat *lux meter*, alat ini dapat mengukur kuat cahaya yang ada di suatu ruangan, baik itu di dalam ruangan maupun di luar ruangan. Standar untuk pencahayaan adalah minimal intensitas cahaya 10 *foot candle*/fc (100 lux), standar ini sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga.

Tabel 1.

Penilaian Evaluasi untuk Fisik Bangunan berdasarkan Observasi

Variabel	Bobot	Nilai
Lokasi dan kondisi bangunan	6	6
Pencahayaan	3	1
Penghawaan	1	1

Tempat pengolahan yang diukur oleh *lux meter* ada 4 ruangan, yaitu dapur 1, dapur 2, gudang dan ruang porsi. Pada saat pengukuran, tempat pengukuran harus sesuai pada saat karyawan bekerja, karena hasil yang diperoleh dapat menggambarkan pencahayaan pada saat karyawan bekerja.

Hasil pemeriksaan *lux meter* hanya satu ruangan yang memenuhi standar yaitu ruang dapur 1, sebesar 109,4 lux, karena dapur 1 hasil pemeriksaannya melebihi 100 lux. Sedangkan yang tidak memenuhi standar adalah ruangan gudang, sebesar 57,2 lux, karena banyaknya barang yang ditumpuk sampai hampir dekat dengan atap bangunan, sehingga cahaya dari lampu akan terhalang barang tersebut.

Pencahayaan yang kurang dapat membuat kinerja karyawan berkurang, seperti kurang teliti dalam bekerja dan jika karyawan sering bekerja di tempat yang pencahayaannya kurang, hal ini dapat membuat kelelahan mata pada karyawan (Firdaus, 2009). Tata letak barang di suatu tempat dapat mempengaruhi pencahayaan ruangan tersebut, sehingga barang tidak disarankan ditumpuk lebih dari 3 kardus besar jika diletakkan di atas lemari, hal ini selain dapat mengganggu pencahayaan di ruangan tersebut, juga dapat mengganggu keselamatan karyawan, ditakutkan jika barang itu jatuh dan menimpah karyawan. Sebaiknya tata letak barang dikriteria, agar mudah mencari dan mengambil barang, selain itu penataan barang yang besar tidak diletakkan di atas (Hapsari dkk, 2012).

Ventilasi jasaboga ini sudah sesuai standar yaitu jumlahnya minimal 20% dari luas lantai, selain itu juga mempunyai cerobong asap, penangkap asap (*hood*) dan alat pembuang asap, sehingga jasaboga sudah memenuhi standar. Ventilasi juga dalam keadaan bersih, karena jika tidak dalam keadaan bersih, debu atau kotoran yang ada di ventilasi bisa jatuh atau menempel di makanan, hal ini bisa menjadi kontaminasi makanan secara fisik, karena terdapat benda asing pada makanan.

Fasilitas di Tempat Pengolahan

Fasilitas yang ada di jasaboga ini meliputi, fasilitas cuci tangan, air bersih dan sampah. Fasilitas ini dapat berpengaruh pada kualitas makanan yang dihasilkan oleh jasaboga dan dapat menghindari makanan dari kontaminasi makanan baik secara fisik, mikrobiologi dan secara kimia.

Salah satu fasilitas yang terdapat di jasaboga ini adalah fasilitas cuci tangan dan toilet. Fasilitas cuci tangan sudah sangat bagus, karena setiap tempat di area produksi

mempunyai tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan tisu, selain itu letak toilet berada di luar area produksi.

Toilet harus diletakkan di luar area produksi, hal ini karena toilet adalah tempat berkumpulnya bakteri, sehingga tempatnya harus jauh dari area produksi (Rauf, 2013). Toilet berfungsi sebagai jamban, peturasan dan kamar mandi.

Air bersih yang digunakan oleh jasaboga ini berasal dari air PDAM. Air PDAM digunakan untuk mencuci bahan makanan, mencuci peralatan, dan lain sebagainya. Tetapi air untuk masak, jasaboga ini menggunakan air isi ulang yang dikelola oleh yayasan jasaboga ini sendiri. Depo air isi ulang ini rutin diuji kandungan mikrobiologi pada airnya, pemeriksaan air isi ulang dilakukan dan diawasi oleh Dinas Kesehatan Surabaya.

Pembuangan sampah yang ada di jasaboga ini sudah memenuhi standar, karena tempat sampah sudah tersedia di setiap ruangan/ bagian yang ada di area jasaboga, tempat sampah juga tertutup dan diberi plastik, sehingga tidak menimbulkan bau dan sampah mudah diambil. Sampah dari jasaboga akan dibuang di tempat pembuangan sampah yang letaknya ada di halaman depan jasaboga.

Jarak antara area produksi dan tempat sampah jauh, agar mencegah bau dari sampah dan lalat yang hinggap di sampah masuk ke area produksi. Pembuangan sampah diambil berkala. Seperti penelitian dari Dharma dkk pada tahun 2003 tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Simpang Selayang Kelurahan Simpang Selayang, Kecamatan Medan Tuntungan, Sumatera Utara, sampah yang penanganannya tidak baik dapat mengundang lalat, ditakutkan jika lalat hinggap di makanan, karena lalat adalah salah satu vektor pembawa kuman, virus dan sebagainya, hal ini bisa menjadi sumber penyakit.

Tabel 2.

Penilaian Evaluasi untuk Fisik Banguna berdasarkan Observasi

Variabel	Bobot	Nilai
Fasilitas cuci tangan dan toilet	3	3
Air bersih	5	5
Sampah	2	2

Perlindungan Makanan di Tempat Pengolahan

Jasaboga ini mempunyai perlindungan makanan yang baik, karena setiap pintu masuk diberi plastik *certain* agar serangga tidak ada yang masuk ke area produksi. Selain itu ada alat perangkap serangga untuk menarik serangga yang ada di sekitar, serangga akan mati terkena aliran listrik dari alat tersebut.

Jasaboga ini juga mempunyai lemari pendingin dan *freezer*. Lemari pendingin digunakan untuk menyimpan sayur dan buah, lemari pendingin ada di dapur 1 dan 2. *Freezer* digunakan untuk menyimpan daging dan olahannya, selain itu *freezer* juga digunakan untuk menyimpan bumbu olahan yang sudah dibuat oleh karyawan jasaboga, *freezer* juga ada di dapur 1, dapur 2 dan gudang. Gudang di jasaboga ini bukan digunakan untuk tempat menyimpan barang yang tidak digunakan, melainkan tempat untuk menyimpan barang kebutuhan untuk area produksi.

Pengiriman makanan di jasaboga ini menggunakan mobil box, pintu kendaraan juga dilengkapi plastik *certain* agar debu yang ada di luar tidak masuk ke dalam mobil, sehingga makanan tidak terkontaminasi oleh debu.

Selain itu perlindungan makanan juga dengan cara pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) untuk penjamah makanan. APD ini terdiri dari *hairnet*, masker, *apron/celemek*, seragam, sarung tangan dan *safety shoes*. Di jasaboga ini *hairnet* diganti dengan krudung untuk penjamah makanan yang perempuan, sedangkan untuk penjamah makanan yang laki-laki menggunakan kopya yang bisa dicuci.

Krudung atau kopya, *apron/celemek*, seragam dan *safety shoes* penjamah makanan diberikan kepada masing-masing karyawan, sehingga barang tersebut tidak dipakai orang lain selain pemiliknya. Masker tersedia di pintu masuk sebelum area produksi, sehingga memudahkan penjamah makanan ataupun karyawan yang akan masuk ke area produksi, karena setiap penjamah makanan atau karyawan yang akan masuk ke area produksi harus memakai masker dan *hairnet*. Sedangkan untuk persediaan sarung tangan, setiap ruangan di area produksi mempunyai persediaan sarung tangan dalam jumlah banyak, karena sarung tangan digunakan hanya untuk 1 macam makanan saja, hal ini untuk menghindari kontaminasi makanan dan agar rasa makanan tidak bercampur dengan makanan yang lain.

Peralatan Makan dan Masak di Tempat Pengolahan

Peralatan makan dan masak di jasaboga ini cukup bagus, karena pemakaian bahan untuk peralatan diperhatikan dengan baik dan terbuat dari bahan yang aman untuk makanan.

Penyajian makanan yang ditawarkan oleh jasaboga ini kepada konsumen ada 4 macam yaitu menggunakan rantang, kotak makan, kotak kardus dan prasmanan. Penyajian ini digunakan karena bahan tempat makan dinilai aman untuk menyajikan makan dan mempunyai tutup, hal ini agar pada saat makanan dikirim ke konsumen tidak terkontaminasi oleh mikroorganisme dan bahan kimia baik dari peralatan ataupun dari luar.

Bahan untuk pengemasan makanan ke konsumen perlu diperhatikan, seperti *styrofoam*, bahan ini tidak disarankan untuk pengemasan makanan, karena *styrofoam* terbuat dari benzena, bahan ini dapat menimbulkan banyak penyakit jika digunakan untuk makanan, hal ini dapat berdampak panjang jika terus menerus digunakan dan efeknya akan menumpuk di dalam tubuh (ITD, 2015).

Tidak hanya bahan peralatan makan saja yang perlu diperhatikan, bahan untuk peralatan masak juga perlu diperhatikan. Jika tidak diperhatikan bahan kimia yang terdapat di peralatan akan terurai ke dalam makanan pada saat proses produksi.

Peralatan yang kotor harus segera dicuci, agar sisa makanan yang menempel pada peralatan mudah untuk dibersihkan. (Dhama dkk, 2003). Menurut Jayadiningrat dalam buku Makanan Kesehatan dan Catering (1989) peralatan dibersihkan harus secara baik dan benar, agar menghasilkan peralatan yang baik, bersih dan aman untuk dipakai untuk memasak ataupun untuk makan konsumen. Pencucian peralatan harus dilakukan sesuai dengan standar Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga.

Alur pencucian peralatan di jasaboga ini sebagai berikut: peralatan makan dan masak akan dicuci dengan sabun, kemudian dibilas dengan air bersih, setelah itu direndam air hangat dan dibilas kembali dengan air bersih. Setelah selesai dicuci peralatan akan dikeringkan di rak yang letaknya tidak jauh dari tempat pencucian.

Peralatan makan akan dicuci oleh karyawan/penjamah makanan yang ada di bagian pors, sedangkan untuk peralatan masak akan dicuci oleh asisten koki, hal ini agar para karyawan peduli dengan peralatan kerjanya dan juga bisa cepat mengetahui jika peralatan makan ataupun masak ada yang rusak. Proses pencucian di jasaboga ini sudah sesuai dengan standar Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga.

Proses Produksi

Pada proses produksi makanan yang paling awal harus diperhatikan adalah bahan makanan, karena jika bahan makanan tidak berkualitas atau mempunyai kualitas yang jelek maka hal itu dapat merusak makanan. Contohnya jika bahan makanan ada yang busuk kemudian ikut tercampur pada saat dimasak, maka rasa dari masakan tersebut akan tidak enak, berbeda jika bahan makanan yang dimasak kualitasnya baik, rasa dari masakan tersebut enak. Jasaboga yang terletak di Jalan Gayungsari Surabaya ini mempercayakan bahan makanannya kepada pemasok, sehingga jika jasaboga membutuhkan bahan makanan mulai dari sayur, buah, daging dan beberapa produk makanan yang berkaleng, akan memesan ke pemasok. Bahan makanan akan dipesan H-2, agar pada saat H-1 bahan makanan sudah ada di jasaboga.

Pemilihan pemasok di jasaboga ini berdasarkan lelang, diambil yang bisa memberikan harga murah dan dapat menyediakan bahan makanan sesuai dengan permintaan jasaboga. Bahan makanan yang akan dikirim oleh pemasok harus dalam keadaan bersih dan kualitas yang baik. Kualitas bahan makanan yang baik adalah bahan makanan harus dalam kondisi masih segar, bagus, tidak ada yang busuk atau jelek dan dalam keadaan sudah bersih, tidak boleh ada tanah atau kotoran lainnya yang masih menempel di bahan makanan.

Bahan makanan yang berupa sayur, buah dan daging akan dikirim ke dapur 2, kemudian bahan makanan akan diperiksa oleh karyawan bagian *quality control* dan karyawan dapur. Setelah diperiksa, bahan makanan akan dicuci kembali oleh karyawan/penjamah makanan, setelah itu bahan makanan akan dipotong sesuai dengan kebutuhan di dapur 2, setelah dipotong bahan makanan akan disimpan di lemari

pendingin atau *freezer*. Pada saat memotong bahan makanan, penjamah makanan harus memakai alat pelindung diri (APD) berupa masker, celemek dan sarung tangan.

Pada hari H bahan makanan yang sudah dipotong dikirim ke dapur 1 untuk dimasak. Pada saat memasak penjamah makanan harus menggunakan alat pelindung diri berupa masker, celemek, sarung tangan dan *safety shoes*. Setelah dimasak di dapur 1, makanan akan ditaruh di ruang pors untuk dikemas. Pada saat pengemasan makanan harus dalam keadaan masih panas/suhu makanan > 65°C, karena bakteri akan berkembang pada suhu 5–65°C (WHO, 2015). Lama pengemasan makanan tidak boleh lebih dari 45 menit, karena bakteri yang ada di makanan akan berkembang, sehingga jika makanan diuji mikrobiologi di laboratorium akan terdeteksi *E. coli* dan bakteri patogen lain. Makanan yang baik untuk dimakan adalah makanan yang tidak terdapat mikrobiologi, baik *E. coli* atau bakteri patogen lain.

Penjamah makanan yang mengemas makanan harus menggunakan alat pelindung diri, yaitu masker, celemek dan sarung tangan. Setelah dikemas, makanan akan dikirim ke konsumen. Pengiriman makanan menggunakan mobil box. Pada saat pengiriman harus masih dalam keadaan panas atau suhu makanan > 65°C, agar bakteri di dalam makanan tidak ada yang berkembang. Sedangkan untuk makanan yang penyajiannya prasmanan, makanan akan di letakkan di tempat yang besar dan mempunyai penutup. Pengiriman dengan sistem prasmanan ini biasa digunakan untuk pengiriman makanan ke perusahaan atau acara. Penyajian makanan tergantung permintaan konsumen. Pengiriman makanan akan menjadi tanggung jawab penjamah makanan di bagian pors yang mengemas makanan tersebut.

Penjamah makanan yang mengirim makanan juga harus memakai masker dan sarung tangan, hal ini digunakan pada saat penjamah makanan akan menyajikan makanan ke konsumen, hal ini untuk mencegah kontaminasi makanan dari penjamah makanan ke makanan. Secara keseluruhan proses produksi di jasaboga ini sesuai dengan standar yang telah diatur oleh Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga, sehingga untuk proses produksi tidak ada masalah dan sudah baik.

Evaluasi Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan

Kesehatan Penjamah Makanan

Hasil dari pemeriksaan *rectal swab* adalah sebanyak 3% penjamah makanan di jasaboga ini terdeteksi ada *E. coli* dan bakteri patogen lain di dalam tubuhnya. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga karyawan yang di dalam tubuhnya terdapat *E. coli* yang melebihi standar, bisa saja kondisinya sedang sakit. *E. coli* mempunyai 5 tipe, 4 di antaranya menular melalui makanan yaitu STEC, ETEC, EIEC dan EAEC, sedangkan tipe EPEC menular dari orang ke orang, khususnya pada bayi.

Jika jumlah *E. coli* di dalam tubuh berlebihan, maka dapat mengakibatkan tubuh lemah, diare, dapat merusak ginjal dan lainnya (Kuntaman, 2011).

Karyawan yang jumlah *E. coli* di dalam tubuhnya melebihi batas normal tidak boleh bekerja atau dipindahkan ke bagian yang tidak berhubungan dengan makanan, seperti gudang. Selain itu karyawan tersebut harus diberi obat. Jika kondisi karyawan sudah membaik, karyawan diwajibkan untuk melakukan pemeriksaan *rectal swab* kembali, agar memastikan karyawan tersebut sudah sehat dan jumlah *E. coli* dan bakteri patogen lain tidak melebihi batas normal di dalam tubuh.

Selain pemeriksaan *rectal swab*, penjamah makanan juga diwawancarai tentang kesehatan penjamah makanan, 30 karyawan/penjamah makanan menjawab bahwa mereka dalam keadaan sehat sekarang, tidak merasa sakit dan semangat bekerja.

Perilaku Penjamah Makanan Pada Saat Bekerja

Selain pemeriksaan *rectal swab*, penjamah makanan juga diobservasi bagaimana perilaku penjamah makanan pada saat bekerja dan diwawancarai untuk mengetahui sejauh mana penjamah makanan mengetahui tentang higiene dan sanitasi di jasaboga. Observasi dilakukan selama penelitian berlangsung. Wawancara pada karyawan/penjamah makanan mengenai perilaku penjamah makanan pada saat bekerja.

Hasil wawancara diketahui bahwa dari 30 penjamah makanan tidak ada yang mempunyai kebiasaan memanjangkan kuku, menggaruk kepala atau anggota tubuh yang lain dan meludah pada saat bekerja, para penjamah makanan juga merokok di tempat yang telah disediakan oleh jasaboga.

Memanjangkan kuku tidak diperbolehkan karena bakteri senang berada di bawah kuku yang panjang, sehingga jika penjamah makanan memanjangkan kuku, bakteri yang ada di kuku bisa masuk ke dalam makanan. Menggaruk kepala atau anggota tubuh tidak boleh dilakukan karena kuman atau bakteri yang ada di tubuh pada saat menggaruk masuk ke dalam makanan (Setiyani, 2013).

Jika penjamah makanan meludah di sembarang tempat, virus dan bakteri dari air liur tersebut ditakutkan masuk ke makanan dan juga tempat/ruangan akan menjadi kotor karena banyak air liur di area produksi. Sedangkan jika penjamah makanan merokok pada saat bekerja, sisa rokok atau debu dari puntung rokok akan masuk ke makanan, hal ini dapat mengakibatkan kontaminasi makanan.

Pemakaian Alat Pelindung Diri pada Penjamah Makanan

Karyawan/penjamah makanan yang mempunyai pengalaman bekerja atau pendidikan di bidang makanan akan mempunyai perbedaan kebiasaan, seperti pemakaian Alat Pelindung Diri pada saat bekerja. Hal ini sesuai dengan penelitian dari Budiyono dkk pada tahun 2009 tentang Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan tentang Higiene dan Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008.

Tabel 3.

Penilaian Evaluasi Pemakaian Alat Pelindung Diri untuk Penjamah Makanan berdasarkan Wawancara

Pemakaian APD	Jumlah
Celemek dan penutup kepala	12
Celemek, penutup kepala dan sarung tangan	18

Alat Pelindung Diri (APD) wajib digunakan oleh penjamah makanan. APD yang wajib digunakan adalah penutup kepala, masker, celemek, sarung tangan, *safety shoes*. APD berguna untuk melindungi penjamah makanan ada saat bekerja dan juga mencegah terjadinya kontaminasi makanan dari penjamah makanan.

Penjamah makanan yang pegawai tetap ataupun pegawai kontrak sudah dibiasakan memakai alat pelindung diri, seperti celemek, sarung tangan dan masker. Jasaboga ini bisa dikatakan bagus untuk pemakaian APD.

Hasil dari wawancara, 30 penjamah makanan seluruhnya memakai APD. Hanya saja APD yang digunakan ada yang berbeda, hal ini sesuai kebutuhan penjamah makanan di area kerja. Penjamah makanan tidak boleh memakai sepatu/ alas kaki yang berhak atau yang mudah licin, agar penjamah makanan tidak terpeleset/terjatuh pada saat bekerja, sehingga penjamah makanan disarankan memakai *safety shoes* semua.

Perilaku Penjamah Makanan dalam Mencuci Tangan

Mencuci tangan sebelum bekerja berfungsi untuk membersihkan kuman, bakteri atau debu yang ada di tangan. Sedangkan sesudah bekerja perlu mencuci tangan, agar tangan menjadi bersih dan tidak ada sisa makanan yang menempel di tangan, selain itu mencuci tangan pada saat setelah dari kamar mandi penting, supaya tangan bersih dari kuman atau bakteri.

Sesuai dengan penelitian dari Isnawati (2012) yang menyatakan bahwa tangan yang kotor akan menjadi sarana bakteri atau virus patogen dari tubuh penjamah makanan ke sumber lain.

Tabel 4.

Penilaian Evaluasi Mencuci Tangan Penjamah Makanan berdasarkan Wawancara

Waktu untuk Mencuci Tangan	Jumlah
Sebelum bekerja	0
Sesudah bekerja	0
Sebelum dan sesudah bekerja	30
Total Penjamah Makanan	30

Penjamah makanan mengetahui pentingnya mencuci tangan, sehingga dari 30 karyawan/ penjamah makanan, semua menjawab mencuci tangan dilakukan pada saat sebelum bekerja dan sesudah bekerja dan juga pada saat setelah dari kamar mandi.

Jasaboga ini sudah menyediakan fasilitas cuci tangan di pintu masuk area produksi dan di dalam area produksi, selain itu fasilitas cuci tangan juga tersedia sabun dan tisu. Sehingga memudahkan penjamah makanan untuk mencuci tangan pada saat sebelum, pada saat bekerja dan setelah bekerja. Hal ini juga dapat mencegah kontaminasi makanan dari penjamah makanan ke makanan.

Perilaku Penjamah Makanan dalam Etika Mencoba Makanan

Etika para karyawan dan penjamah makanan juga perlu diperhatikan, seperti etika penjamah makanan/karyawan pada saat mencoba makanan.

Tabel 5.

Penilaian Evaluasi Etika Mencoba Makanan Berdasarkan Wawancara

Etika Mencoba Masakan pada Saat Produksi	Jumlah
Menggunakan sendok sayur/sendok makanan tersebut	0
Menggunakan sendok lain	20
Menggunakan jari tangan	0
Tidak mencicipi	10
Total Penjamah Makanan	30

Mencoba makanan hanya dilakukan oleh penjamah makanan, selain itu pada saat mencoba makanan seharusnya menggunakan sendok lain/sendok baru, tidak boleh menggunakan sendok sayur. Hal ini agar kuman atau bakteri dari penjamah makanan tidak masuk ke dalam makanan, selain itu jika hal itu dilihat oleh konsumen, dapat menurunkan citra jasaboga.

Para penjamah makanan/karyawan di jasaboga ini sudah mengetahui pentingnya etika mencicipi makanan, sehingga penjamah makanan tidak ada yang mencicipi makanan menggunakan sendok sayur/sendok makanan tersebut.

Pengetahuan Penjamah Makanan tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga

Penjamah makanan juga diwawancarai tentang higiene dan sanitasi jasaboga, semua penjamah makanan (30 penjamah makanan) baik yang sudah pegawai tetap atau yang masih kontrak, sudah pernah mengikuti pelatihan higiene dan sanitasi dari Dinas Kesehatan Surabaya.

Penjamah makanan juga menjelaskan pada saat pelatihan, penjamah makanan diberi tahu bahwa pada saat bekerja tidak boleh menggaruk kepala atau anggota tubuh lainnya, karena kuman atau bakteri yang ada di tubuh penjamah makanan akan pindah ke makanan.

Penjamah makanan juga mengetahui bahwa kebersihan diri perlu diperhatikan, tidak hanya kebiasaan memanjangkan kuku atau menggaruk kepala, karyawan juga harus mandi dan membersihkan anggota tubuh pada saat akan bekerja, agar tidak ada debu yang menempel di pakaian penjamah makanan.

Selain itu tubuh akan menjadi bersih dari kuman atau bakteri. Hal yang tidak boleh dilupakan adalah etika pada saat penjamah makanan batuk atau bersin, penjamah makanan harus menggunakan masker dan juga tidak boleh batuk atau bersin di dekat atau mengarah ke makanan, agar bakteri atau kuman pada saat batuk atau bersin tidak masuk ke dalam makanan.

Penjamah makanan juga mengetahui tentang tidak boleh ada benda asing di area produksi, contohnya staples, plastik, cairan pembersih lantai, dan lain sebagainya. Hal ini untuk menghindari benda tersebut masuk di dalam makanan, karena jika benda tersebut masuk ke dalam makanan, dapat menyebabkan kontaminasi makanan secara fisik. Bahan kimia seperti cairan pembersih lantai, cairan untuk cuci piring atau sebagainya harus diberi label, agar semua karyawan mengetahui cairan apa itu dan untuk apa cairan tersebut, penempatan cairan tersebut juga tidak boleh berada di area produksi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Higiene dan sanitasi di jasaboga yang terletak di Jalan Gayungsari Surabaya secara umum sudah sesuai dengan standar Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga, tetapi pencahayaan di area produksi dan sebanyak 3% penjamah makanan di jasaboga terdeteksi ada *E. Coli* di dalam tubuhnya, sedangkan untuk variabel yang lain sudah memenuhi standar, total penilaian untuk jasaboga ini mendapatkan nilai 18.

Disarankan menambahkan lampu di beberapa ruangan di area produksi, dan selain itu pemeriksaan kesehatan lengkap ataupun pemeriksaan *rectal swab* perlu dilakukan rutin secara berkala untuk semua penjamah makanan yang bekerja di jasaboga.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, T.E. dan R, Adriyani. (2008). Higiene dan Sanitasi Nasi Tempe Penyet Pedagang Kaki Lima Jalan Karang Menjangan Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, Vol. 4, No. 2, Januari 2008, 69–80.
- B POM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). (2007). *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.55.6497 tentang Bahan Kemasan Pangan*.
- B POM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). (2015). *Keracunan Makanan Masih Menjadi Penyebab Utama*. <http://www.pom.go.id>
- Budiyono, H. Junaedi, Isnawati, dan Wahyuningsih T. (2009). Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. *Jurnal Promosi Indonesia*, Vol. 4, No. 1, Januari 2009, 50–60.
- Dharma, S. dan Gunawan. (2003). Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Simpang Selayang Kelurahan Simpang Selayang, Kecamatan Medan Tuntungan, Sumatera Utara. *Jurnal Universitas Sumatera Utara*, 34–44. Diakses dari www.repository.usu.ac.id
- Djaja, I.M. (2008). Kontaminasi *E. coli* pada Makanan Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 12, No. 1, 36–41.
- Firdaus, O.M dan Martins N.J.D.C. (2009). Analisis Pengaruh Lingkungan Kerja terhadap Aktivitas Pekerja (Studi Kasus: PT World Yamatex Spinning Mills). *National Industrial Engineering Conference*. Diakses dari <http://www.repository.widyatama.ac.id>
- Hapsari I., B. Lianto dan Indah Y.P. (2012). *Perbaikan Tata Letak Gudang Kaleng di Surabaya*. Diakses dari <http://www.repository.ubaya.ac.id>
- Isnawati. (2012). Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform dalam Es Jeruk di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 1, No. 2, 1005–1017.
- ITD (Institute of Tropical Disease) Universitas Airlangga. *Bahaya Styrofoam Bagi Kesehatan*. Diakses dari <http://itd.unair.ac.id>
- Jayadiningrat S. (1989). *Makanan Kesehatan dan Catering*. Jakarta: CV Miswar.
- Kuntaman. (2011). *Escherichia Coli, Sahabat Manusia, Penyelamat Dunia, yang 'Disia-Siakan'. E. Coli Sedang Marah?*. Diakses dari www.kuntaman-fk.web.unair.ac.id
- Musadad D.A., T. Setyowati, dan Supraptiani. (1991). Gambaran Keadaan Sanitasi Jasaboga di DKI Jakarta. *Buletin Peneliti Kesehatan* 19(3), 1 – 10
- Nurlaela E., (2011). Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol. 1, No. 1, Agustus 2011, 1–7.
- Kementerian Kesehatan RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.

Rauf, R. (2013). *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

RRI. (2015). *Masyarakat dan Pengelola Tempat Makanan Kurang Peduli Higiene Makanan. Di ruang publik 2015*. Diakses dari <http://www.rri.co.id>

Setiyani R. (2013). *Faktor-Faktor yang berhubungan*

dengan Perilaku Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Sentra Industri Tahu Desa Kalisari Kabupaten Banyumas. Diakses dari www.academia.edu.

WHO (World Health Organization). (2015). *Penyakit Akibat Keracunan Makanan*. Diakses dari www.searo.who.int