

HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DI GUDANG 100 PADA PELABUHAN LAUT TANJUNG PERAK SURABAYA TAHUN 2018

Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018

Tifal Dakwani

Program Studi Di Luar Kampus Utama (PSDKU) Universitas Airlangga, Jl. Wijaya Kusuma No.113, Mojopanggung, Giri, Lingkungan Cuking Rw., Mojopanggung, Kec. Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur - 68432

Corresponding Author:

tifal.dakwani2014@fkm.unair.ac.id

Article Info

Submitted : 14 Juni 2018
In reviewed : 04 Juli 2018
Accepted : 13 September 2018
Available Online : 31 Januari 2019

Kata Kunci: Higiene, Sanitasi, Tempat Pengelolaan Makanan, Pelabuhan

Keywords: *Hygiene, Sanitation, Food Processing Place, Sea Port.*

Published by Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga

Abstrak

Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) merupakan sebuah tempat yang digunakan untuk mengolah makanan dari bahan mentah hingga disajikan menjadi makanan jadi yang dilakukan pengawasan, terutama pada TPM di area pelabuhan, dikarenakan banyak masyarakat yang beraktifitas di daerah pelabuhan yang perlu dilindungi kesehatannya. Salah satu cara yakni menjaga dan meningkatkan kualitas makanan minuman di daerah pelabuhan agar masyarakatnya terhindar dari kontaminasi makanan yang dapat menjadi gangguan kesehatan masyarakat diantaranya adalah diare 3,5%, tifoid 2,2%, hepatitis 1,2%. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hygiene sanitasi TPM di Gudang 100 pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya. Penelitian ini bersifat observasional dan menggunakan desain studi *cross sectional*. Pengambilan sampel penelitian didasarkan pada pendataan dan pemetaan tahun 2017 yaitu 60 TPM, sehingga hasil dari perhitungan ada 5 TPM yang diobservasi. Variabel yang diteliti adalah lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, ruang makan dan gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan, serta tenaga kerja. Penilaian variabel tersebut menggunakan total skor yang didapat dari penjumlahan seluruh skor tiap variabel dengan nilai minimum 700 sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran. Hasil penelitian menyebutkan bahwa ada 2 TPM yaitu Depot B dan Depot C yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dengan skor <700 dan 3 TPM yaitu depot C, depot A, dan depot D memenuhi dengan skor >700. Kesimpulan pada penelitian ini adalah masih perlu dilakukan penyesuaian dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran serta perlunya rekomendasi pelatihan mengenai hygiene sanitasi makanan kepada para penjamah TPM Gudang 100 di Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya.

Abstract

Food Processing Premise is a place for processing food raw ingredients to become ready to consume food. In order to function optimally, the premises are needed to be controlled frequently particularly in the port area where many visitors and staffs are in needs of health protection during their activities in this area. For this purpose, the authority has been attempting to increase and maintain food and baverage quality in this area therefore it could avoid any public health menaces from food contamination and intoxication for the population. As basic health survey (RISKESDAS) in 2013 reported diseases contributed as public health threats such as diarrhea 3.5%, typhoid 2.2%, hepatitis 1.2% (Riskesdas, 2013). The study aims to analyse the hygiene and sanitation implementation of food processing center in Gudang 100 warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya. This present study is an observational study with cross sectional design. The sample was obtained based on 2017 data and mapping of 60 food tenant premises. 5 places were observed during study period. The variables observed were including of location, building, sanitation facilities, dining room, food storage, ingredients, food, the process, serving, food stuff, and the employee. The variables were observed using the total score as enacted by Indonesian Ministry of Health regulation NO.1098/MENKES/SK/VII/2003 regarding of Hygiene and sanitation standards for food stalls and restaurant. The result of the study shows there are 2 food stalls (B and C) with score <700 while the other stalls (A, D and E) reach score >700. The conclusion of this study highlights the needs of adjusting the requirement of the hygiene and sanitation of food stalls and restaurant as well as provide regular trainings for food handlers.

PENDAHULUAN

Menurut Undang Undang No. 36 tahun 2009 mengenai kesehatan disebutkan bahwa dibutuhkan pemantapan dan peningkatan dalam kegiatan kesehatan, salah satunya dalam upaya pengamanan makanan dan minuman agar kegiatan kesehatan yang berhubungan dengan upaya tersebut dapat berhasil guna dan bermanfaat khususnya bagi masyarakat. Hal ini juga suatu upaya agar masyarakat aman dari penyebaran makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Kemenkes RI, 2009). Peningkatan kesehatan yang optimal dapat dilihat dari pengelolaan makanan dan minuman secara baik dan memenuhi standart mutu. Karena itu, dibutuhkan perhatian dari segi nilai gizi, nilai kemurnian, serta dari segi kebersihan. Tanpa lingkungan yang selalu dipelihara dan diawasi, maka makanan dapat menyebabkan sumber penyakit akibat kontaminasi suatu zat kimia, biologis, dan fisik (Kemenkes RI, 2009).

Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) mempunyai peran penting terhadap cegah tangkal penyakit dan masalah kesehatan khususnya di lingkungan pelabuhan/bandara. Selain kerjasama yang dilakukan dengan Dinas Kesehatan, KKP juga menjalankan tugas dibidang pengendalian penyakit dan lingkungan, salah satunya adalah pengawasan sanitasi dan higiene Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di sekitar pelabuhan/bandara (Kemenkes RI, 2007). Pengawasan sanitasi dan higiene Tempat Pengolahan Makanan (TPM) harus gencar dilakukan karena didalamnya terdapat kegiatan dan upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak mengakibatkan bahaya serta keracunan dan penyakit pada manusia. Semua tempat yang menjual makanan dan minuman merupakan tujuan dari pemantauan sanitasi makanan, termasuk didalamnya adalah kantin dan restoran yang ada di pelabuhan (Chandra, 2007).

Pengawasan pengendalian makanan juga memiliki dasar hukum. Peraturan hukum yang digunakan adalah Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Tempat pengelolaan Makanan (TPM) di pelabuhan harus memiliki sertifikat laik higiene sanitasi jasaboga. Hal ini dikarenakan pada TPM pelabuhan, makanan dan minuman yang disajikan untuk masyarakat umum harus bersih dari kontaminasi makanan seperti bakteri, jamur, virus, parasit, dan zat-zat kimia lainnya (Kemenkes RI, 2003).

Menurut Riskesdas 2013, ada berbagai macam penyakit, yang ditularkan oleh air, makanan, dan lain-lain. seperti typhoid 2,2%, diare 3,5% dan hepatitis 1,2%. Kejadian diare sering ditemukan pada anak usia sekolah (5-14 tahun), dan menempati 5 urutan tertinggi setelah kelompok usia balita dan lansia yakni 9,0%. Insidensi diare bagi seluruh kelompok umur di Indonesia adalah 3,5%.

Tanjung Perak adalah sebuah pelabuhan dimana proses perdagangan serta transportasi jalur lautnya menjadikan pelabuhan ini menjadi pelabuhan tersibuk kedua di Indonesia, setelah pelabuhan Tanjung Priok Jakarta. Hal ini disebabkan karena pelabuhan Tanjung Perak menjadi gerbang penunjang ekonomi di Jawa Timur. Oleh karena itu, karena pesatnya perdagangan di wilayah pelabuhan, banyak masyarakat yang beraktivitas di daerah pelabuhan yang perlu dilindungi kesehatannya. Salah satunya dengan menjaga dan meningkatkan kualitas makanan minuman di daerah pelabuhan agar masyarakatnya terhindar dari kontaminasi makanan yang dapat mengganggu kesehatan. Berdasarkan hal tersebut, penulis melakukan pengambilan topik mengenai upaya pengawasan higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di pelabuhan laut Tanjung Perak Surabaya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bersifat observasional, yakni penelitian yang dilakukan untuk memberikan gambaran suatu keadaan tanpa memberi perlakuan terhadap objek yang akan diteliti. Menurut waktunya, penelitian ini termasuk penelitian yang menggunakan studi *cross sectional* dimana penelitian ini hanya dilakukan satu kali pada waktu penelitian berlangsung. Survei dilakukan pada bulan Januari 2018 di 5 TPM (Tempat Pengelolaan Makanan) yaitu depot A, depot B, depot C, depot D, dan depot E yang sedang beroperasi di gudang 100 Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya.

Pengambilan populasi penelitian didasarkan pada pendataan dan pemetaan tahun 2017 yaitu 60 TPM. Berdasarkan perhitungan didapatkan 5 TPM terpilih yang akan disurvei dalam setiap bulannya. Hasil inilah yang nantinya akan dilakukan sebagai sampel dalam penelitian.

Pengumpulan data survei sanitasi tempat pengelolaan makanan ini dilakukan dengan observasi secara langsung dan wawancara dengan penjamah makanan pada tiap depot sejumlah 1 orang dengan menggunakan form pemeriksaan tingkat mutu kesehatan rumah

makan dan restoran yang mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Pengumpulan data dilakukan oleh petugas terlatih yang terdiri dari petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Tanjung Perak dan mahasiswa dengan latar belakang Ilmu Kesehatan Masyarakat yang sedang menempuh perkuliahan di semester 8. Pengukuran kualitas sanitasi lingkungan yang dilakukan adalah pengukuran suhu dan kelembaban menggunakan *thermo hygrometer*, pengukuran pencahayaan menggunakan *lux meter* serta pengukuran kebisingan menggunakan *sound level meter*.

Variabel yang diteliti adalah lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, ruang makan dan gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi (pemeriksaan fisik, kimia, dan mikrobiologi), pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan, serta tenaga kerja. Penilaian variabel tersebut menggunakan total skor yang didapat dari penjumlahan seluruh skor tiap variabel dengan nilai minimum 700 sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa survei sanitasi di 5 TPM Gudang 100 pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya adalah sebagai berikut. Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa TPM yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah pada depot B dan depot C. Pada depot A, depot D, dan depot E sudah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dikarenakan skor total observasi TPM yang didapat memiliki nilai >700 sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Dilihat dari segi variabelnya, variabel yang sudah memenuhi skor maksimal pada tiap TPM di Gudang 100 adalah peralatan. Sedangkan variabel lainnya ada yang hampir memenuhi skor maksimal dan ada pula yang jauh dari skor maksimal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada variabel lokasi dan bangunan TPM di Gudang 100 pada tiap depot umumnya belum memenuhi syarat sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Hal ini dikarenakan lokasi TPM yang berhubungan langsung dengan kondisi luar sehingga memiliki kemungkinan sangat besar terjadi pencemaran akibat debu, asap, serangga, dan tikus. Komponen lain yang belum memenuhi persyaratan adalah pembagian ruang yang tidak sesuai, dinding masih banyak yang terlihat kotor, langit-langit depot yang berlubang, ventilasi minim, pencahayaan kurang serta masih ditemukan tanda-tanda keberadaan tikus. Masih ditemukannya tanda-tanda keberadaan rodent dan vektor dapat menyebabkan perkembangbiakan yang menjadi sumber penularan penyakit (Pulungan, 2013).

Fasilitas sanitasi TPM di Gudang 100 pada tiap depot mayoritas menunjukkan hasil tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, hal ini dikarenakan fasilitas pembuangan air limbah masih buruk, air limbah hasil pencucian dibuang begitu saja dan menggenang di halaman belakang depot. Kondisi seperti ini sejalan dengan penelitian Pulungan (2013), yang menyebutkan bahwa di pelabuhan Roro pembuangan air limbah belum memenuhi syarat, dikarenakan masih ditemui penyumbatan dalam pembuangan limbah dan jika saluran mampet, air limbah pencucian makanan akan menggenang.

Hal inilah yang dapat menjadi perhatian dikarenakan air genangan limbah dapat menjadi tempat perkembangbiakan vektor serta penyakit.

Tempat cuci tangan tidak tersedia di setiap depot begitu juga tempat pencuci bahan makanan. Tidak tersedianya tempat cuci tangan dapat menyebabkan penjamah makanan jarang mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan. Hal ini tidak sejalan dengan pernyataan Depkes RI (2006), yang menyebutkan bahwa mencuci tangan harus dibiasakan karena dapat meminimalisir penularan bakteri dari tangan kepada makanan serta mencegah terjadinya makanan yang terkontaminasi oleh tangan penjamah makanan.

Tempat mencuci peralatan pada tiap depot masih ada yang menggunakan timba atau ember, hal ini dikarenakan penjamah tidak mencuci peralatan secara langsung, melainkan direndam terlebih dahulu di dalam timba atau ember. Kebiasaan tersebut sering dilakukan penjamah makanan yang menyebabkan sisa-sisa makanan serta kotoran limbah makanan akan mengendap lama diperalatan tersebut sehingga lebih susah untuk dibersihkan (Kurniasih, 2015).

Tabel 1.
Hasil Survei Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya

Variabel	Skor Maks	Tempat Pengolaha				
		Depot A	Depot B	Depot C	Depot D	Depot E
Lokasi & bangunan	100	72,5	78,5	81,5	73	78,5
Fasilitas Sanitasi	150	88	76	76	94	72
Dapur, ruang makan, & gudang bahan makanan	150	50	62	55	55	71
Bahan makanan & makanan jadi	110	90	90	90	100	100
Pengolahan makanan	50	50	15	15	50	40
Tempat penyimpanan bahan makanan & makanan jadi	90	70	70	70	70	70
Penyajian makanan	50	50	50	50	35	50
Peralatan	150	150	150	150	150	150
Tenaga kerja	150	80	80	80	80	80
Skor total	1000	700,5	671,5	667,5	707	711,5

Kondisi dapur, ruang makan, dan gudang bahan makan TPM di Gudang 100 pada tiap depot secara keseluruhan belum memenuhi persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran. Hal ini dikarenakan masih ditemukan dapur yang memiliki tanda-tanda keberadaan tikus. Adanya tanda-tanda keberadaan rodent di area pelabuhan khususnya pada TPM harus diperhatikan karena perkembangbiakan rodent dapat menyebabkan sumber penularan penyakit. Kondisi ruang makan pada tiap depot kurang nyaman dan tidak bersih sehingga menyebabkan konsumen yang ingin menikmati makanan cukup terganggu. Hal ini sesuai dengan penelitian Pulungan (2013), yang menyebutkan bahwa di pelabuhan Roro dalam aspek kondisi makanan kantin masih belum sesuai persyaratan, salah satu faktornya karena ruang makan dan tempat makan pelanggan yang kotor seperti meja dan kursi makan. Selain itu, hampir keseluruhan depot tidak memiliki gudang bahan makanan.

Penjamah makanan tiap depot tidak memerlukan gudang tempat penyimpanan makanan karena menurut mereka bahan makanan yang telah di beli cukup diletakkan di wadah ataupun di atas meja. Hal ini sesuai dengan penelitian Sembiring (2013), yang menyebutkan bahwa masih banyak ditemukan tempat makan yang tidak memiliki gudang makanan, contohnya di warung makan pasar Horas. Kebanyakan penjamah makanan berasumsi bahwa gudang makanan tidak terlalu diperlukan dikarenakan bahan makanan yang dibeli akan langsung di masak, apabila perlu disimpan cukup disimpan di tempat penyimpanan biasa dikarenakan esoknya pasti akan digunakan.

Bahan makanan dan makanan jadi TPM di Gudang 100 pada tiap depot cenderung sudah memenuhi persyaratan, dikarenakan tidak ditemukannya bahan makanan kadaluarsa

karena penjamah TPM selalu membeli bahan makanan secara langsung di pasar di pagi hari kemudian langsung diolah pada hari yang sama. Hal ini sesuai dengan penelitian Kurniasih (2015) yang menyebutkan bahwa di warung terminal Borobudur para penjamah makanan tidak menyimpan bahan makanan terlalu lama, terutama bahan baku makanan mentah seperti sayur, buah, dan daging. Karena itu, tidak ditemukannya bahan yang busuk dan kadaluarsa di warung makan tersebut. Untuk bahan makanan seperti daging, penjual biasanya membeli sesuai kebutuhan hari itu saja dan langsung diolah pada hari yang sama. Selain itu, kondisi makanan jadi tidak tercemar udara luar karena makanan jadi disimpan pada etalase kaca depot dan etalase diberi penutup kain. Diberinya penutup pada tempat penyimpanan makanan jadi mengartikan bahwa penjamah makanan sudah mengerti fungsi daripada tempat makanan jadi yang tertutup, yakni agar makanan terhindar dari kontaminasi luar seperti debu dan bakteri (Sembiring, 2013).

Kondisi pengolahan makanan di TPM Gudang 100 beberapa sudah memenuhi persyaratan, seperti penggunaan penjepit makanan, sendok dan garpu, serta sarung tangan plastik untuk melindungi makanan dari kontak tubuh penjamah. Namun pada saat observasi masih ditemukan penjamah makanan yang melakukan pengolahan makanan tidak menggunakan celemek dan penutup rambut. Hal ini dikarenakan penjamah merasa malas menggunakan alat pelindung tubuh tersebut karena tidak nyaman saat digunakan. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi umumnya sudah baik dan hampir sesuai dengan persyaratan, dikarenakan tempat penyimpanan makanan jadi sudah diletakkan didalam etalase dan sudah diberi penutup kain

agar makanan terlindung dari debu dan serangga.

Begitupula dengan penyajian makanan pada TPM di Gedung 100 secara umum masing-masing TPM cukup baik namun ada beberapa hal yang harus diperbaiki agar memenuhi persyaratan. Hal-hal yang bisa dilakukan adalah menerapkan kebiasaan dan perilaku sehat bagi para penjamah makanan seperti berpakaian bersih, cuci tangan sebelum dan setelah mengolah makanan, menggunakan alat pelindung diri agar makanan tidak terkena kontaminasi dan juga menjaga kebersihan tempat makan pengunjung seperti meja dan kursi makan. Selain itu, penyajian makanan di TPM Gudang 100 tidak ditemukan lalat maupun vektor lain dikarenakan makanan jadi ada didalam etalase dan tertutup. Hal ini sesuai dengan penelitian Kurniasih (2015), yang menyebutkan bahwa tidak ditemukan vektor pada tempat penjualan karena pedagang menyimpan makanan dalam keadaan tertutup dan lokasi penjualan jauh dari tempat sampah.

Kondisi peralatan pada masing-masing TPM di Gudang 100 sudah memenuhi persyaratan, yakni peralatan tidak rusak dan retak sehingga tidak menimbulkan pencemaran pada makanan. Selain itu, peralatan dicuci dan ditiriskan hingga kering kemudian diletakkan pada tempat rak wadah makanan. Wadah dan peralatan masak sangat penting untuk dijaga kebersihannya. Jika wadah yang digunakan sebagai tempat penyajian makanan kotor, maka akan banyak mikroba yang dapat mengkontaminasi makanan. Membersihkan peralatan makan juga sangat penting untuk diperhatikan, contohnya apabila wadah atau peralatan sudah dicuci menggunakan sabun yang bersih, penjamah makanan tidak perlu lagi membersihkan menggunakan lap, hal ini dapat menyebabkan lap menjadi basah akibat digunakan untuk mengeringkan peralatan. Lap yang basah sangat riskan terhadap kontaminasi bakteri, sehingga lebih baik peralatan yang telah dicuci bersih langsung dikeringkan di rak pengering (Rahayu, 2006).

Tenaga kerja pada masing-masing TPM di Gudang 100 umumnya sudah baik dalam hal personal hygiene, seperti kuku yang dipotong pendek, tidak merokok, tidak menggunakan perhiasan, tetapi untuk cuci tangan penjamah masih belum maksimal. Hal ini tidak sejalan dengan penelitian Kurniasih (2015), yang menyebutkan bahwa di warung terminal Borobudur mayoritas penjamah makanan telah mempraktikkan mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan. Kebersihan tangan sangat penting karena tangan merupakan bagian tubuh yang berperan langsung dengan pengolahan

makanan, sehingga apabila kebersihan tangan kurang terjaga maka otomatis akan mempengaruhi kebersihan makanan dan menjadi sumber penyakit. Seluruh penjamah makanan juga belum memiliki sertifikat penyehatan makanan pada TPM nya dikarenakan kurangnya pengetahuan mereka mengenai sertifikat tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa kondisi hygiene sanitasi TPM di Gudang 100 pada Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya mayoritas tiap variabel sudah baik. Variabel yang dinilai seperti lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, ruang makan dan gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, serta tenaga kerja, dan yang paling memenuhi skor maksimal adalah variabel peralatan. Penilaian pada TPM di Gudang 100 yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah pada depot B dan depot C. Pada depot A, depot D, dan depot E sudah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

Saran penelitian ini ditujukan kepada Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Surabaya agar kegiatan penyuluhan hygiene sanitasi makanan sebaiknya dilakukan secara rutin supaya penjamah makanan atau pemilik TPM dapat meningkatkan pengetahuannya mengenai hygiene sanitasi makanan serta dapat mengubah pola pikir pemilik TPM bahwa hygiene sanitasi makanan sangat penting dan menentukan kualitas makanan. Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Surabaya juga sebaiknya melakukan evaluasi hasil pemeriksaan mutu kesehatan pada tiap TPM untuk mengetahui keberhasilan program.

Saran selanjutnya adalah Kepada pemilik TPM Gudang 100 Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya adalah agar menyediakan fasilitas cuci tangan yang lebih memadai sesuai dengan persyaratan, serta mengikutsertakan penjamah makanan dalam kursus hygiene dan sanitasi makanan. Kepada penjamah makanan di TPM Gudang 100 Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya agar membiasakan perilaku cuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah mengolah makanan, serta cuci tangan saat keluar dari toilet. Selain itu, juga perlunya menggunakan alat pelindung tubuh saat mengolah makanan seperti celemek dan penutup rambut agar makanan yang diolah tidak terkontaminasi dengan tubuh penjamah secara langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Chandra. (2007). Pengantar Kesehatan Lingkungan. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. (2007). *Pedoman Teknis Pengendalian Lingkungan di Pelabuhan/Bandara/Pos Lintas Batas dalam Rangka Karantina Kesehatan*. Diakses dari https://peraturan.bkpm.go.id/jdih/.../KEPMENKES_425_2007.pdf.
- Direktorat Jenderal Pencegahan Penyakit dan Penyehatan Lingkungan RI. (2009). *Standar Operasional Prosedur Nasional Kegiatan Kantor Kesehatan Pelabuhan di Pintu Masuk Negara*. Diakses dari <https://kespel.kemkes.go.id/uploads/.../20160615145542.pdf>.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Diakses dari <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Riskasdas%202013.pdf>.
- Kemkes RI, 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan *Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Diakses dari <https://id.scribd.com/doc/189787926/Kepmenkes-Nomor-1098-Tahun-2003>.
- Kurniasih, R. P, Nurjazuli., & Hanani, Y. (2015). Hubungan *Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli dalam Makanan di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-journal)*, 3(1). Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/11540/0>.
- Pulungan, S. R, Marsaulina, I, & Naria, E. (2013). *Higiene dan Sanitasi Terminal Pelabuhan Roro Kota Dumai Tahun 2012*. *Jurnal Lingkungan dan Kesehatan Kerja Universitas Sumatra Utara*, 2(3). Diakses dari <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/lkk/article/view/3267/1593>.
- Rahayu, W. P., Susigandhawati, E., dkk. (2006). *Penyuluhan Keamanan Pangan untuk Konsumen Swalayan*. Jakarta: Direktorat SPKP, Deputi III, BPOM RI. Diakses dari <https://www.researchgate.net/profile/Purwiyatno-Hariyadi2/publication/259255415.pdf>.
- Sembiring, D.J., Ashar T., & Hasan, W. (2013). *Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Kepadatan Pasar Lalat pada Warung Makan di Pasar Tradisional Pasar Horas Pentangsiantar Tahun 2013*. *Jurnal Lingkungan dan Kesehatan Kerja Universitas Sumatera Utara*, 3(1). Diakses dari <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/lkk/article/view/4227>.