

Gambaran Higiene dan Sanitasi Jasa Boga di “K” Katering Kabupaten Banyuwangi

Overview Hygiene and Sanitation of Katering Service at “K” Catering in Banyuwangi Regency

Shelviana Mathofani*¹, Desta Dwi Lestari¹, Khuliyah Candraning Diyanah¹

ABSTRAK

Latar Belakang: Makanan merupakan sumber energi yang sangat penting bagi kelangsungan hidup manusia. Seiring berkembangnya teknologi dan aktivitas serta mobilitas yang tinggi, membuat semua orang lebih memilih untuk mengolah makanan secara praktis. Hal ini mendorong tumbuhnya bisnis jasaboga diberbagai penjuru dunia. Bisnis jasaboga harus diawasi dan dikontrol secara rutin penerapan higiene sanitasinya guna mencegah terjadinya penyakit seperti keracunan makanan yang diakibatkan oleh kontaminasi pada makanan.

Tujuan: Gambaran penerapan higiene sanitasi jasa boga di “K” katering di Kabupaten Banyuwangi.

Metode: Rancangan penelitian ini merupakan rancangan penelitian observasional deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan pemilik atau pihak marketing dari “K” Katering, serta mengamati langsung keadaan tempat katering. Instrumen penelitian yang digunakan adalah lembar observasi (checklist) yang terdiri dari 8 variabel yang telah disesuaikan dengan peraturan yang berlaku. Hasil penelitian kemudian dikelompokkan menjadi 2 yaitu tidak laik higiene sanitasi (0-74%) dan laik higiene sanitasi (75-100%)

Hasil: Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa “K” Katering belum memenuhi syarat laik higiene sanitasi sesuai dengan Pedoman pada Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, karena “K” katering mendapatkan skor sebesar 72,68% atau $\leq 74\%$

Kesimpulan: Secara keseluruhan penerapan higiene sanitasi di “K” Katering belum memenuhi standar pedoman yang berlaku. Oleh karena itu, perlunya upaya untuk meningkatkan upaya hygiene sanitasi pada “K” katering guna meningkatkan kepercayaan konsumen dan dapat digunakan sebagai acuan untuk memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi dari Dinas Kesehatan Kabupaten Banyuwangi.

Kata kunci: higiene, sanitasi, jasa boga

ABSTRACT

Background: Food is a very important source of energy for human survival. Along with the development of technology and activities as well as high mobility, making everyone prefer to process food practically. This encourages the growth of the katering business in various parts of the world. The catering business must be monitored and controlled regularly for the application of hygiene and sanitation to prevent diseases such as food poisoning caused by contamination of food.

Objectives: an overview of the application of hygiene sanitation katering services at "K" catering in Banyuwangi Regency.

Methods: This research design is a descriptive observational research design. Data collection techniques were carried out by conducting interviews with the owner or marketing party of "K" catering, as well as observing directly the state of the catering place. The research instrument used is an observation sheet (checklist) which consists of 8 variables that have been adjusted to the applicable regulations. The results of the study were then grouped into 2, namely unfit for hygiene sanitation (0-74%) and suitable for hygiene sanitation (75-100%).

Results: The results of this study indicate that "K" catering does not meet the requirements for proper hygiene sanitation in accordance with the guidelines in the Regulation of the Minister of Health of the Republic of

Indonesia Number 1096/MENKES/PER/VI/2011 concerning Food and Service Sanitation Hygiene, because "K" catering gets a score of 72,68% or <74%

Conclusions: *Overall, the implementation of sanitation hygiene in "K" Catering has not met the applicable guideline standards. Therefore, efforts are needed to improve sanitation hygiene efforts at "K" catering in order to increase consumer confidence and can be used as a reference to obtain a sanitation hygiene certificate from the Banyuwangi Regency Health Office.*

Keywords: *higiene, sanitation, catering services.*

*Koresponden:

Shelviana.mathofani-2018@fkm.unair.ac.id

Mathofani

¹Departemen Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Kampus C Mulyorejo, 60115, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia

PENDAHULUAN

Makanan adalah sumber energi yang sangat penting bagi tubuh manusia. Sebagai sumber energi makanan berfungsi untuk membangun dan mengganti jaringan tubuh, dll. Makanan dapat dinyatakan aman apabila makanan tersebut tidak terkontaminasi baik mikroorganisme maupun bahan kimia berbahaya dan makanan yang aman biasanya harus melalui tata cara pengolahan yang benar sehingga zat gizi yang ada dalam makanan tidak akan rusak (Manayang, Joseph and Sumampouw, 2019). Kemajuan teknologi dan tingginya aktivitas serta mobilitas masyarakat membuat masyarakat lebih memilih cara-cara yang praktis untuk memenuhi kebutuhannya makannya baik untuk dimakan sehari-hari, makan keluarga, maupun makan di acara atau kegiatan lainnya (Sawong, Andrias and Muniroh, 2016). Hal inilah yang menjadi pendorong berdirinya jasa pelayanan dan pengolahan makanan atau jasa boga seperti rumah makan, catering, dan pedagang makanan kaki lima (Wasilatul Jannah *et al.*, 2021). Jasa boga merupakan usaha dibidang pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha pengolahan makanan atas pesanan dari konsumen baik individu maupun badan usaha (Purnawita, Rahayu and Nurjanah, 2020). Kemudian berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, Jasa boga atau catering dibedakan menjadi 3 yaitu jasa boga golongan A1, golongan A2, golongan A3, golongan B, dan golongan C. Catering yang masuk kedalam golongan A3 merupakan catering yang melayani konsumen dengan melakukan pengolahan makanan menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja (Menteri Kesehatan RI, 2011).

Permasalahan terkait keamanan pangan masih menjadi masalah penting dalam pengolahan makanan di Indonesia, khususnya masalah keracunan yang disebabkan oleh makanan. Berdasarkan data laporan tahunan dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan pada tahun 2018-2020, menunjukkan bahwa pada tahun 2018 terdapat 2897 orang yang mengalami keracunan makanan di Indonesia dan 1661 orang diantaranya yang sakit (BPOM, 2018), pada tahun 2019, terdapat 6205 orang yang mengalami keracunan makanan di Indonesia (BPOM, 2019), kemudian pada tahun 2020 terdapat 3276 orang yang mengalami keracunan makanan di Indonesia dan 1528 orang diantaranya mengalami gejala sakit serta ada 6 orang yang meninggal dunia (BPOM, 2020). Di Kabupaten Banyuwangi sendiri pada tahun 2011, terjadi KLB Keracunan makanan yang menyebabkan 119 siswa MTSN 2 Sumberberas harus dilarikan ke Puskesmas terdekat (Saputra, 2011). Kemudian pada tahun 2021 ini ada 4 santri di Pondok Pesantren Al-Azhar yang diduga mengalami keracunan makanan setelah memakan nasi goreng (Alfian, 2021). Penyebab kejadian keracunan makanan paling banyak terjadi akibat kontaminasi bakteri yang masuk kedalam makanan. Menurut (Arisanti, Indriani and Wilopo, 2018), keracunan makanan yang terjadi di Indonesia pada tahun 2000-2015 disebabkan oleh bakteri pathogen seperti *Staphylococcus* sp, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Bacillus cereus*, *Enterobacter* sp, *Vibrio Cholerae*, dan *Vibrio Parahaemolyticus*. Kejadian keracunan makanan ini menunjukkan bahwa kurangnya penerapan higiene sanitasi pada industri jasaboga di Indonesia (Yuniatun, T., Martini., Purwantisari, S., & Yuliawati, 2017)

Penerapan higiene sanitasi pada industri jasaboga sangat penting untuk dilakukan guna meminimalisir risiko terkontaminasinya makanan. Selain itu, penerapan higiene sanitasi di industri jasaboga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen akan keamanan makanan yang disajikan (Suryansyah, 2015). Menurut (Yunus, S.P., Umboh, J. M.L., & Odi, 2015). menerapkan higiene sanitasi dalam proses pengolahan makanan hingga makanan itu disajikan secara benar dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang disebabkan oleh bakteri pathogen, debu, dll. Adapun hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menerapkan higiene sanitasi pada jasaboga seperti kondisi fisik bangunan tempat memproduksi makanan, fasilitas yang ada ditempat produksi, peralatan untuk mengolah makanan, kondisi karyawan, kondisi sanitasi untuk karyawan, tempat istirahat karyawan, dan alat untuk mengangkut makanan. Melakukan penilaian kelaikan fisik dalam penerapan higiene sanitasi jasa boga adalah salah satu upaya yang bisa diterapkan untuk mengendalikan keamanan pada

pada proses produksi makanan. Adanya pengendalian risiko keamanan makanan pada proses produksi inilah bisa meminimalisir risiko terjadinya kontaminasi pada makanan yang bisa menyebabkan keracunan makanan. Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin menggambarkan penerapan higiene sanitasi jasa boga di “K” katering di Kabupaten Banyuwangi.

METODE

Rancangan penelitian ini merupakan rancangan penelitian observasional deskriptif yang didasarkan oleh tujuan penelitian yang ingin dicapai yaitu menggambarkan kondisi higiene dan sanitasi jasa boga di “K” Katering Kabupaten Banyuwangi. Lokasi penelitian yaitu di Kelurahan Tukangkayu, Kecamatan Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan wawancara dengan pemilik atau pihak marketing dari “K” Katering, serta mengamati langsung keadaan tempat katering. Instrumen penelitian yang digunakan adalah lembar observasi (checklist) yang terdiri dari 8 variabel. Penyusunan instrument penelitian tersebut telah disesuaikan dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011 dan jenis tempat jasa boga yang kami teliti. Analisis pengolahan data menggunakan analisis deskriptif, dimana kriteria yang memenuhi syarat akan mendapatkan nilai 1 dan kriteria yang tidak memenuhi syarat mendapatkan nilai 0, lalu semua kriteria dari 8 variabel tersebut dijumlahkan untuk mendapatkan total skor akhir. Nilai total skor akhir disajikan dalam satuan persen (%) dengan rentang nilainya yaitu 0-100%, kemudian nilai akhir tersebut dikategorikan menjadi tidak memenuhi syarat higiene sanitasi jasaboga dengan total skor sebesar 0-74% dan memenuhi syarat higiene sanitasi jasaboga dengan total skor sebesar 75-100%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Hasil Inspeksi Bangunan/lokasi “K” Katering Tahun 2021

Variabel	Kriteria	Nilai	Nilai Hasil Inspeksi		Skor
			Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi Kriteria	
Bangunan/Lokasi “K” Katering	Berjarak >500m dari tempat pembuangan sampah	5	1		5
	Berjarak >500m dari WC Umum	5	1		5
	Berjarak >500m dari Pabrik cat	4	1		4
	Total	14		Total	14

Berdasarkan tabel 1. tersebut, hasilnya menunjukkan bahwa variabel bangunan/lokasi “K” Katering telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, hal ini dibuktikan dengan seluruh kriteria dari variabel bangunan/lokasi telah memenuhi kriteria sehingga mendapatkan skor yang maksimal atau 14. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Sawong, Andrias and Muniroh, 2016) dimana lokasi tempat katering dalam penelitian yang dilakukan berjarak 500 meter dari tempat pembuangan sampah. Lokasi tempat katering yang berdekatan dengan sumber pencemar seperti tempat pembuangan sampah, WC umum, dan Pabrik cat dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan dengan zat berbahaya yang berasal dari lingkungan sekitar lokasi tempat katering serta dapat mempengaruhi kualitas dari makanan yang diolah (Kusumawati and Yudhastuti, 2013).

Tabel 2. Hasil Inspeksi Dapur di “K” Katering Tahun 2021

Variabel	Kriteria	Nilai	Nilai Hasil Inspeksi		Skor
			Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi Kriteria	
Dapur	Bangunan kuat, aman, bersih dan rapih	3	1		3
	Luas ruang dapur dengan peralatan minimal 2 meter untuk setiap karyawan dan 1 meter untuk peralatan	3	1		3
	Pencahayaan minimal 20 fc/200 lux pada titik 90 cm dari lantai	3	1		3
	Terdapat alat pembuang asap/cerobong asap/penangkap asap	4		0	0
	Lantai kedap air, rata, tidak licin, dan tidak	3	1		3

retak			
Lantai terpelihara dan mudah dibersihkan	3	1	3
Dinding dan atap bersih dan terpelihara	3	1	3
Dinding yang terkena air dilapisi bahan kedap air setinggi 2m dari lantai	3	1	3
Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung	2		0
Jumlah ventilasi minimal 20% dari luas lantai dan dilengkapi dengan peralatan anti vektor seperti kassa/tirai/dll.	3	1	3
Pintu dan jendela baik dan kuat	3	1	3
Pintu dibuat otomatis menutup sendiri	3		0
Pintu dipasangkan penahan lalat dan bau	3		0
Pintu dapur membuka keluar	3	1	3
Sumber air minum berasal dari air matang/air galon isi ulang	5	1	5
Sumber air bersih untuk mencuci bahan makanan peralatan tidak keruh/tidak bercampur dengan tanah atau lumpur/tidak berwarna	5	1	5
Sumber air bersih untuk mencuci bahan makanan peralatan tidak berbau	5	1	5
Sumber air bersih mengalir dengan baik dan memiliki tekanan	3	1	3
Tersedia tempat cuci tangan yang nyaman dan bersih bagi pengolah makanan	4	1	4
Terdapat sabun cuci tangan bagi pengolah makanan	5	1	5
Terdapat tisu/lap yang bersih bagi pengolah makanan didekat tempat cuci tangan	4		0
Tersedia tempat sampah minimal 2 buah (organik dan anorganik) yang berukuran minimal 20 liter	5		0
Tempat sampah tertutup	5		0
Tempat sampah kuat dan kedap air	4	1	4
Tempat sampah dilapisi kantong plastik	4		0
Sampah dibuang ketika penuh	5	1	5
Dapur terpisah dengan jelas dengan tempat penyiapan makanan jadi/matang	3	1	3
Terdapat minimal 1 lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5 derajat celcius dan dilengkapi dengan termometer pemantau suhu	5	1	5
Bahan makanan dipisahkan berdasarkan jenisnya kemudian disimpan di lemari es/lemari pendingin	5	1	5
Saluran pembuangan tidak tersumbat dan limbah dilengkapi dengan <i>Grease trap</i> /pengangkap lemak	5		0
Total	114		Total 79

Berdasarkan tabel 2. tersebut, hasilnya menunjukkan bahwa beberapa kriteria dari variabel Dapur yang telah tersedia, "K" Katering telah menyesuaikan berdasarkan telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun masih ada

beberapa kriteria yang tidak sesuai dengan persyaratan tersebut seperti terdapat alat pembuang asap/cerobong asap/penangkap asap, Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung, pintu dibuat otomatis menutup sendiri, Pintu dipasangkan penahan lalat dan bau, Terdapat tisu/lap yang bersih bagi pengolah makanan didekat tempat cuci tangan, terdapat tempat sampah minimal 2 buah, tempat sampahnya tertutup, tempat sampah dilapisi kantong plastik dan saluran pembuangan tidak tersumbat dan limbah dilengkapi dengan penangkap lemak. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Sawong *et al*, 2016), bahwa masih belum tersedia alat pembuangan asap. Oleh karena itu, selama ini pembuangan asap hasil pengolahan makanan masih memanfaatkan jendela atau lubang ventilasi udara yang tersedia. Kemudian pada kriteria pintu dan jendela pada dapur “K” Katering belum memenuhi syarat karena pintu masuk dan keluar pada dapurnya tidak dibuat menutup secara otomatis, dan pintunya juga tidak dipasangkan alat penahan lalat dan bau. Alat penahan lalat dan bau berfungsi untuk menjaga agar lalat ataupun serangga lainnya tidak masuk ke dapur, mengingat lalat merupakan serangga yang tergolong vektor pembawa penyakit (Wasilatul Jannah *et al.*, 2021). Lalat yang berasal dari tempat kotor seperti tempat sampah kemudian masuk ke dapur dan hinggap pada makanan dapat membuat makanan yang sudah jadi tersebut terkontaminasi. Lalu penahan bau disini berfungsi untuk menjaga agar bau dari luar dapur tidak masuk dan bercampur dengan proses pengolahan makanannya. Oleh karena itu, memasang alat penahan lalat dan bau sangat penting dilakukan untuk menjaga hygiene sanitasi dapur pada tempat jasaboga.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, Dapur di “K” Katering juga belum dilengkapi alat penangkap lemak. Padahal air limbah yang dihasilkan merupakan air hasil dari pencucian bahan makanan mentah seperti daging dan sayur, kemudian air hasil pencucian alat-alat memasak yang biasanya mengandung lemak. Menurut (Menteri Kesehatan RI, 2011), sistem pembuangan limbah jasaboga golongan A3 harus dilengkapi dengan alat penangkap lemak. Alat penangkap lemak berguna untuk memisahkan minyak atau lemak hasil pengolahan dengan air pada saat mencuci, sehingga minyak atau lemak tersebut tidak menggumpal (membeku) pada saluran pembuangan air limbah. Minyak atau lemak yang membeku dapat membuat saluran jadi tersumbat (Kusumawati and Yudhastuti, 2013). Kemudian pada kriteria tempat sampah yang berada di dapur “K” katering dalam kondisi terbuka, hanya 1 tempat sampah, dan tidak dilapisi dengan kantong plastik. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (Sawong *et al*, 2016), dimana semua katering yang diteliti belum memenuhi syarat laik hygiene sanitasi karena masih terdapat tempat sampah yang terbuka. Kemudian penelitian yang dilakukan oleh (Wasilatul J.S. *et al.*, 2021) juga menyebutkan bahwa tempat sampahnya tidak dipisahkan antara sampah organik maupun sampah non-organik, dan tempat sampah juga belum dilapisi oleh kantong plastik. Menurut PERMENKES RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, tempat sampah pada jasa boga sebaiknya terbuat dari bahan yang kedap air, dilapisi plastik, jumlahnya cukup, dan terpisah antara organik dan anorganik.

Tabel 3. Hasil Inspeksi Ruang/Tempat Pewadahan / Penyimpanan Makanan Jadi di “K” Katering Tahun 2021

Variabel	Kriteria	Nilai	Nilai Hasil Inspeksi		Skor
			Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi Kriteria	
Ruang Tempat Pewadahan/ Penyimpanan Makanan jadi	Rak penyimpanan makanan jadi dalam keadaan bersih dan tertutup rapat	5	1		5
	Peralatan dibersihkan dengan sabun dan air mengalir	5	1		5
	Wadah makanan jadi tertutup rapat	5		0	0
	Peralatan untuk wadah makanan jadi utuh dan tidak berkarat	5	1		5
	Peralatan untuk wadah makanan jadi tersimpan dgn baik dan terlindungi dari vektor dan rodent	5		0	0
	Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi	5		0	0
	Makanan jadi dipisahkan berdasarkan jenisnya	5	1		5
	Total		35		Total

Berdasarkan tabel 3. tersebut, hasilnya menunjukkan bahwa beberapa kriteria dari variabel ruang tempat pewadahan/penyimpanan makanan jadi yang telah tersedia, “K” Katering telah menyesuaikan berdasarkan telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang

Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun masih ada sebagian kriteria yang tidak sesuai dengan persyaratan tersebut seperti wadah makanan jadinya yang tidak tertutup, peralatan untuk wadah makanan jadinya belum tersimpan dengan baik dan tidak terlindungi dari vektor seperti lalat, suhu dan waktu penyimpanan belum sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi, box/kotak makan belum dilengkapi nama perusahaan, nomor izin usaha, dan nomor Sertifikat Laik higiene sanitasi, dan tempat penyajian makanan yg tidak menggunakan box/kotak tidak mencantumkan nama perusahaan, nomor izin usaha, dan nomor sertifikat laik higiene sanitasi. menurut penelitian yang dilakukan oleh (Kusumawati and Yudhastuti, 2013), makanan jadi (matang) sebaiknya disimpan pada lemari/tempat/wadah yang tertutup agar terhindar dari vektor penyebab penyakit terutama lalat untuk menjaga agar makanan tetap aman untuk dikonsumsi. Selain disimpan pada tempat yang terlindungi oleh vektor, sebaiknya pada saat melakukan penyimpanan juga memperhatikan suhu makanan jadi (matang). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, suhu saat melakukan penyimpanan yaitu $>65,5^{\circ}\text{C}$ untuk makanan cepat busuk atau pada suhu $<4^{\circ}\text{C}$, apabila ingin disimpan >6 jam maka suhu penyimpanan sebaiknya -5°C sampai -1°C .

Tabel 4. Hasil Inspeksi Karyawan / Tenaga Pengolah Makanan di “K” Katering Tahun 2021

Variabel	Kriteria	Nilai	Nilai Hasil Inspeksi		Skor	
			Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi Kriteria		
Karyawan/Tenaga Pengolah Makanan	Karyawan rajin mencuci tangan sebelum menyentuh bahan makanan/makanan jadi/sebelum atau sesudah BAB atau BAK	5	1		5	
	Kuku dan rambut pendek	3		0	0	
	Tidak merokok dan makan ketika sedang mengolah makanan	5	1		5	
	Tidak memakai perhiasan dan kosmetik	5		0	0	
	Tidak memakai cat kuku	3	1		3	
	Pakaian bersih dan rapih	5	1		5	
	Memakai celemek, penutup rambut, dan sarung tangan	5		0	0	
	karyawan sehat dan bebas dari penyakit menular serta tidak pembawa kuman penyakit (Carrier)	5	0		0	
	Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 6 bulan sekali dan memiliki buku pemeriksaan kesehatan	5		0	0	
	Memakai masker minimal 3 ply pada saat bekerja	5		0	0	
	Karyawan minimal sudah melakukan vaksinasi Covid-19 dosis 1	5	1		5	
	Total		51		Total	23

Berdasarkan tabel 4. tersebut, hasilnya menunjukkan bahwa beberapa kriteria dari variabel karyawan/tenaga pengolah makanan yang telah tersedia, “K” Katering telah menyesuaikan berdasarkan telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun masih ada sebagian kriteria dalam variabel karyawan/tenaga pengolah makanan yang belum memenuhi syarat seperti karyawan berkuku dan rambut pendek, karyawan tidak memakai perhiasan dan kosmetik, karyawan memakai celemek, penutup rambut, dan sarung tangan, karyawan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 6 bulan sekali dan memiliki buku pemeriksaan kesehatan, dan karyawan memakai masker minimal 3 ply pada saat bekerja. Perilaku karyawan merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan dalam higiene sanitasi jasaboga. Perilaku karyawan yang tidak sesuai dengan persyaratan pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dapat berisiko tinggi untuk mengontaminasi makanan yang diolahnya. Hasil observasi di “K” Katering menunjukkan bahwa hampir semua karyawan tidak memakai celemek, penutup rambut, dan sarung tangan, mereka mengeluh tidak nyaman apabila mengolah menggunakan hal-hal tersebut. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Wasilatul J.S. *et al.*, 2021), yang mengatakan bahwa

semua karyawan penjamah makanan tidak menggunakan penutup kepala, celemek, dan sarung tangan karena merasa tidak nyaman saat mengolah makanan. Selain itu, terkadang karyawan juga sering lupa untuk memotong kuku dan rambutnya serta hampir sebagian karyawan masih menggunakan kosmetik dan perhiasan seperti cincin saat melakukan pengolahan makanan. Higinene penjamah makanan seperti kebersihan tangan, kuku, dan badan penjamah makanan merupakan aspek penting yang perlu diperhatikan dalam dunia bisnis jasa boga ini. Higiene penjamah makanan yang buruk telah teridentifikasi menjadi salah satu faktor risiko penyebaran penyakit melalui makanan (Kumari and Kapur, 2018). Kemudian menurut penelitian yang dilakukan oleh (Sawong *et al*, 2016) menyebutkan bahwa banyak karyawan katering yang belum memeriksakan kesehatannya secara rutin, sehingga karyawan tempat katering belum dapat dikatakan bebas dari penyakit yang dapat menular melalui penjamah makanan seperti *thypoid*, hepatitis A, diare, muntaber, dll. Kemudian menurut (Nugroho and Yudhastuti, 2014) menyebutkan bahwa karyawan penjamah makanan yang tidak rutin memeriksakan kesehatannya berisiko tinggi menularkan penyakit sebelum melakukan pemeriksaan sehingga akan terlambat untuk melakukan upaya pencegahan. Selain itu, pemeriksaan rutin penjamah makanan setidaknya 6 bulan sekali memiliki kemungkinan 2,74 kali lebih besar untuk tempat katering berada dalam kondisi sanitasi baik dibandingkan dengan tempat katering yang tidak rutin untuk memeriksakan penjamah makanannya (Chane, Sebsibe and Adibaru, 2022).

Kemudian berdasarkan hasil wawancara yang telah kami lakukan didapatkan hasil bahwa semua karyawan yang bekerja di “K” Katering sudah melakukan vaksinasi covid-19 minimal dosis 1, hal ini telah sesuai dengan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Presiden Nomor 99 Tahun 2020 Tentang Pengadaan Vaksin dan Pelaksanaan Vaksinasi dalam Rangka Penanggulangan Pandemi Corona Virus Disease 2019 (COVID-19), yang menyebutkan bahwa setiap orang yang telah memenuhi kriteria penerima vaksin wajib mengikuti vaksinasi covid-19 (Peraturan Pemerintah RI, 2021). Selain itu, berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan No. 01.07 Tahun 2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Covid-19), sebaiknya karyawan pengolah makanan tetap menerapkan protokol kesehatan seperti memakai masker pada saat bekerja, menjaga jarak dengan karyawan lainnya sesuai dengan protokol kesehatan yang telah ditetapkan, dan rajin mencuci tangan.

Tabel 5. Hasil Inspeksi Gudang di “K” Katering Tahun 2021

Variabel	Kriteria	Nilai	Nilai Hasil Inspeksi		Skor
			Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi Kriteria	
Gudang	Konstruksi bangunan kuat dan bersih	3	1		3
	Terbebas dari barang-barang yang tidak berguna	3	1		3
	Lantai kedap air, rata, tidak retak, dan bersih	3	1		3
	Dinding bersih dan bebas dari debu	3	1		3
	Langit-langit bersih dan bebas dari debu	3	1		3
	Pintu baik dan kuat	3	1		3
	Jendela baik dan kuat	3		0	0
	Pintu dibuat menutup sendiri membuka kedua arah	3		0	0
	Jendela dipasang alat penahan lalat dan bau	3		0	0
	Total		27		Total

Berdasarkan tabel 5. tersebut, hasilnya menunjukkan bahwa beberapa kriteria dari variabel gudang yang telah tersedia, “K” Katering telah menyesuaikan berdasarkan telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun masih ada beberapa kriteria dalam variabel gudang yang belum memenuhi syarat seperti jendela baik dan kuat, Pintu dibuat menutup sendiri membuka kedua arah, dan dipasang alat penahan lalat dan bau.

Pada Gudang tempat penyimpanan peralatan di “K” katering tidak terdapat jendela tapi terdapat ventilasi sebanyak 1 buah dengan ukuran 2 meter x 0,5 meter yang tidak dilengkapi dengan alat penghalang vektor dan rodent, meskipun pihak “K” Katering menyebutkan bahwa tidak pernah ada tikus selama ini ditempat tersebut. Tikus merupakan hewan yang dapat membawa bibit penyakit yang dapat mengontaminasi bahan makanan

maupun makanan/minuman jadi yang telah diproduksi. Oleh karena itu, pihak “K” Katering melakukan pemasangan alat penghalang vektor dan rodent pada jendela guna menghindari vektor dan rodent masuk ke dalam gudang penyimpanan barang maupun bahan makanan. Selain melakukan pemasangan alat penghalang vektor dan rodent pada jendela pihak “K” Katering juga sebaiknya dapat melakukan pemasangan penutup pintu otomatis untuk meminimalisir masuknya vektor atau rodent dari luar gudang.

Tabel 6. Hasil Inspeksi Alat atau Tempat Angkutan Makanan di “K” Katering Tahun 2021

Variabel	Kriteria	Nilai	Nilai Hasil Inspeksi		Skor
			Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi Kriteria	
Alat atau tempat angkutan makanan	Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan	5	1		5
	Alat/tempat angkutan makanan tertutup dan kedap air	5	1		5
	Alat/tempat angkutan makanan memiliki permukaan yg halus dan mudah dibersihkan	4	1		4
	Total	14		Total	14

Berdasarkan tabel 6. tersebut, hasilnya menunjukkan bahwa variabel alat alat atau tempat angkut makanan yang telah tersedia di “K” Katering telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, hal ini dibuktikan dengan seluruh kriteria dari variabel alat angkut alat atau tempat angkut makanan telah memenuhi kriteria dan berarti pihak “K” Katering telah melakukan upaya higiene sanitai sehingga tidak menimbulkan risiko kontaminasi makanan atau bahkan keracunan makanan. Selain itu, Pihak “K” Katering juga sebaiknya lebih memperhatikan kembali beberapa hal yang memang telah ada pada pedoman protokol kesehatan covid-19. Terlebih pada saat kondisi pandemi seperti sekarang, pemilik usaha dan tenaga pengolah makanan harus benar-benar memperhatikan kondisi makanan juga dalam proses penyimpanannya

Tabel 7. Hasil Inspeksi Ruang Ganti Pakaian/ Istirahat Karyawan di “K” Katering Tahun 2021

Variabel	Kriteria	Nilai	Nilai Hasil Inspeksi		Skor
			Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi Kriteria	
Ruang ganti pakaian/istirahat karyawan	Bangunan terpisah dengan dapur dan gudang	5	1		5
	Total	5		Total	5

Berdasarkan tabel 7. tersebut, hasilnya menunjukkan bahwa variabel ruang ganti pakaian/istirahat karyawan yang ada di “K” Katering telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, hal ini dibuktikan dengan seluruh kriteria dari variabel ruang ganti pakaian/istirahat karyawan telah memenuhi kriteria dan berarti pihak “K” Katering telah melakukan upaya higiene sanitai sehingga tidak menimbulkan risiko kontaminasi makanan silang karena ruang ganti pakaian/istirahat telah dipisahkan dari ruang pewadahan makanan maupun ruang dapur. Selain itu, sedikit saran dari kami bahwa sebaiknya ruang ganti/istirahat tersebut ditutup pada saat proses produksi berlangsung.

Tabel 8. Hasil Inspeksi Toilet di “K” Katering Tahun 2021

Variabel	Kriteria	Nilai	Nilai Hasil Inspeksi		Skor
			Memenuhi Kriteria	Tidak Memenuhi Kriteria	
Toilet	Jumlah toilet untuk seluruh karyawan/pekerja	4	1		4
	Toilet karyawan perempuan terpisah dengan laki-laki	5		0	0
	Konstruksi bangunan kuat dan bersih	3	1		3
	Terbebas dari barang-barang yang tidak berguna	3	1		3
	Lantai kedap air, rata, tidak retak, dan bersih	3	1		3
	Dinding bersih dan bebas dari debu	3	1		3
	Langit-langit bersih dan bebas dari debu	3	1		3
	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai	3	1		3
	Pintu baik dan kuat	3	1		3
	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan tidak menimbulkan bayangan	3	1		3
	Jumlah Ventilasi dilengkapi penahan vektor	3		0	0
	Jumlah Ventilasi cukup 20% dari luas lantai	3		0	0
	Jumlah kran air bersih mencukupi seluruh karyawan	4	1		4
	Kran air dapat berfungsi dengan baik	4	1		4
	Kloset bersih dan tidak mampet	5	1		5
	Ada sabun cuci tangan	5	1		5
	Ada tisu kering	5		0	0
Ada tempat sampah didalam toilet	5		0	0	
	Total	67		Total	48

Berdasarkan tabel 8. tersebut, hasilnya menunjukkan bahwa beberapa kriteria dari variabel toilet yang telah tersedia, “K” Katering telah menyesuaikan berdasarkan telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun masih ada beberapa kriteria dalam variabel toilet yang belum memenuhi syarat seperti tidak dipisahinya toilet karyawan perempuan dengan laki-laki, ventilasi udara dilengkapi penahan vektor, jumlah ventilasi kurang dari 20% dari luas lantai, tidak adanya tisu kering, dan tidak adanya tempat sampah didalam toilet.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 48 Tahun 2016 tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja Perkantoran, ketentuan toilet yaitu harus dibedakan antara toilet laki-laki dan perempuan, hal ini dapat juga digunakan sebagai pedoman pada jasa boga guna menjaga keamanan dan kenyamanan antar karyawan ataupun tamu (Menteri Kesehatan RI, 2016). Untuk pemisahan antara toilet karyawan dan pengunjung juga perlu dilakukan karena untuk upaya pencegahan masalah kesehatan yang tidak diinginkan yang dapat berasal dari karyawan. Sehingga nantinya, tidak ada penularan penyakit dari antar karyawan atau tamu karyawan dalam pengelolaan makanan.

Hasil observasi dan wawancara pihak “K” Katering menyebutkan bahwa toilet di tempat katering tersebut berjumlah 1 yang terletak di lantai 1 yang diperuntukkan bagi karyawan maupun tamu. Selain itu, pemilik “K” katering juga menyebutkan bahwa toilet tersebut dipakai bebas baik laki-laki maupun perempuan, karena jumlah total karyawannya hanya 10 orang. sehingga untuk toilet terpisah seperti itu masih berada pada harapan kemajuan tempat katering tersebut. Lalu tidak tersedianya ventilasi udara di toilet, menurut hasil wawancara, pihak “K” katering menyebutkan bahwa tempat produksinya tersebut itu diperumahan jadi untuk konstruksinya

pihak “K” catering tidak tahu karena untuk desain konstruksi sudah dari pihak perumahan. Nantinya apabila “K” Catering melakukan renovasi untuk melebarkan lagi produksi di usaha cateringnya, ventilasi toilet, alat penahan vektor dan rodent pada ventilasi toilet, dan toilet terpisah akan masuk kedalam rencana pembangunan pihak “K” Catering.

Kemudian hasil observasi menunjukkan bahwa didalam toilet tidak tersedia tisu dan tempat sampah ditoloilet, karena pihak “K” catering menyebutkan bahwa biasanya karyawan membuang sampahnya langsung ke tempat sampah dapur. Mengingat letak dapur dan tempat sampahnya bersampingan. Oleh karena itu, harapannya pihak “K” Catering dapat menyediakan tisu pada toilet dan tempat sampah agar dapat dipergunakan oleh karyawan untuk keperluan higiene dan sanitasi.

Tabel 9. Total Skor Hasil Inspeksi di “K” Catering Tahun 2021

No.	Variabel	Nilai Maksimal	Skor Hasil Inspeksi	Keterangan
1	Bangunan tempat jasa boga	14	14	
2	Dapur	126	96	
3	Ruang Tempat Pewadahan/Penyimpanan Makanan Jadi	35	20	<74%, Artinya Tidak Memenuhi Syarat Higiene Sanitasi Jasa Boga
4	Karyawan/ Tenaga Pengolah Makanan	51	23	
5	Gudang	42	33	
6	Alat angkut dan wadah makanan	18	18	
7	Ruang ganti pakaian/istirahat	5	5	
8	Toilet	89	65	
Total		380	274	

Berdasarkan tabel 9. tersebut, hasilnya menunjukkan bahwa total skor yang didapatkan oleh pihak “K” Catering yaitu sebesar 274 atau setara dengan 72,68%. Artinya “K” Catering Banyuwangi belum memenuhi syarat higiene sanitasi jasaboga. Sehingga diperlukan upaya higiene sanitasi dan perbaikan beberapa konstruksi bangunan yang dapat sesuai dengan peraturan yang berlaku tersebut.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan “K” catering belum memenuhi persyaratan Laik Higiene Sanitasi Jasa Boga sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun dalam prinsip hygiene sanitasi dari masing-masing variable sudah ada beberapa yang memenuhi syarat. Oleh karena itu, perlunya upaya untuk meningkatkan upaya hygiene sanitasi pada “K” catering guna meningkatkan kepercayaan konsumen dan dapat digunakan sebagai acuan untuk memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi dari Dinas Kesehatan Kabupaten Banyuwangi.

REFERENSI

- Alfian, R. (2021) *Sejumlah Santri di Banyuwangi Diduga Keracunan Makanan / TIMES Indonesia*. Available at: <https://www.timesindonesia.co.id/read/news/374564/sejumlah-santri-di-banyuwangi-diduga-keracunan-makanan> (Accessed: 31 December 2021).
- Arisanti, R. R., Indriani, C. and Wilopo, S. A. (2018) ‘Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis Contribution of agents and factors causing foodborne outbreak in Indonesia: a systematic review’, *Berita Kedokteran Masyarakat (BKM Journal of Community Medicine and Public Health)*, 34(3), pp. 99–106.
- BPOM (2018) *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2018*. Jakarta. doi: 10.1088/1751-8113/44/8/085201.
- BPOM (2019) ‘Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019’, *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.
- BPOM (2020) *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2020*. Jakarta.
- Chane, S., Sebsibe, I. and Adibaru, B. (2022) ‘Determinants of sanitation and hygiene status among food and drink establishments in Fiche town, Oromia, Ethiopia’, *Journal of Water, Sanitation and Hygiene for Development*, 12(5), pp. 454–462. doi: 10.2166/WASHDEV.2022.166.
- Kumari, V. and Kapur, D. (2018) ‘Evaluating Compliance to Food Safety and Hygiene Standards in Selected Delhi Based Catering Establishments as per Schedule IV of Food Safety and Standard Regulation, 2011

- under FSS Act, 2006', *International Journal of Scientific Research in Science and Technology*, 4(11), pp. 176–195. doi: 10.32628/ijrst18401136.
- Kusumawati, T. Y. and Yudhastuti, R. (2013) 'Higiene dan Sanitasi Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik', *Kesehatan Lingkungan*, 7(1), pp. 38–44.
- Manayang, Y., Joseph, W. B. S. and Sumampouw, O. J. (2019) 'Higiene Dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga Di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah', *Kesmas*, 7(5).
- Menteri Kesehatan RI (2011) *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASABOGA*.
- Menteri Kesehatan RI (2016) *Peraturan Menteri Kesehatan No 48 Tahun 2016 Tentang STANDAR KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA PERKANTORAN*. Available at: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jplph.2009.07.006> <http://dx.doi.org/10.1016/j.neps.2015.06.001> <https://www.abebooks.com/Trease-Evans-Pharmacognosy-13th-Edition-William/14174467122/bd>.
- Nugroho, M. D. . and Yudhastuti, R. (2014) 'Kondisi Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin di SMAN 15 Surabaya', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7(2), pp. 166–170.
- Peraturan Pemerintah RI (2021) *Peraturan Pemerintah RI Nomor 14 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 2020 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2017 tentang Jasa Konstruksi*', *Peraturan Pemerintah, Peraturan Pemerintah*.
- Purnawita, W., Rahayu, W. P. and Nurjanah, S. (2020) 'Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor', *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), pp. 424–431. doi: 10.18343/jipi.25.3.424.
- Saputra, E. Y. (2011) *Ratusan Siswa di Banyuwangi Keracunan Makanan - Nasional Tempo.co*. Available at: <https://nasional.tempo.co/read/315738/ratusan-siswa-di-banyuwangi-keracunan-makanan/full&view=ok> (Accessed: 31 December 2021).
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R. and Muniroh, L. (2016) 'Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan a2 Dan Golongan a3 Di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah', *Media Gizi Indonesia*, 11(1), p. 1. doi: 10.20473/mgi.v11i1.1-10.
- Suryansyah, Y. (2015) *Evaluasi Tempat Pengolahan, Higiene Makanan dan Kesehatan Penjamah Makanan Jasaboga di Jalan Gayungsari Surabaya Repository - UNAIR REPOSITORY*. Universitas Airlangga. Available at: <https://repository.unair.ac.id/22800/> (Accessed: 4 January 2022).
- Wasilatul Jannah, S. *et al.* (2021) 'Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga Di Wien's Catering Lembangan Ledokombo', *Jurnal Sosial Sains*, 1(8), pp. 930–942. doi: 10.36418/sosains.v1i8.186.
- Yuniatun, T., Martini., Purwantisari, S., & Yuliatwati, S. (2017) 'Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Gado-Gado Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang', *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(4), pp. 491–499.
- Yunus, S.P., Umboh, J. M.L., & Odi, P. (2015) 'Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung', *JIKMU*, 5(2), pp. 210–220. doi: 10.1016/j.biotechadv.2010.08.010.