

Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di Rumah Makan Casper

Wardawati^{1*}, Ahmad Rifai², Nismawati³, Nur Aura Syafrawa Rifai⁴

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bina Bangsa Majene, Indonesia

⁴Universitas Hasanuddin, Indonesia

e-mail: wardawati622@gmail.com^{1*}, ahmadrifai.mufri@gmail.com²,
nismawatinisma1707@gmail.com³, nuraurasyafrawarifai@gmail.com⁴

Diterima Redaksi: 23-06-2025; Selesai Revisi: 24-07-2025; Diterbitkan Online: 24-07-2025

Abstrak

Di Indonesia masih ditemukan tempat pengelolaan pangan yang belum memenuhi syarat kesehatan. *Hygiene* Sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan dan mengakibatkan timbulnya masalah kesehatan seperti diare dan keracunan makanan. Tujuan penelitian adalah Untuk mengetahui analisis *Hygiene* Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di Rumah Makan Casper Kabupaten Majene ditinjau dari aspek pengolahan pangan yang terdiri dari fasilitas sanitasi dan bangunan, peralatan dan penjamah pangan. Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni Tahun 2024 di Rumah Makan Casper Kabupaten Majene dengan subjek penelitian sebanyak 4 orang informan. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara, dokumentasi dan triangulasi. Teknik analisis data yaitu reduksi data, penyajian data dan verifikasi. Hasil dari penelitian ini ditemukan bahwa kondisi *hygiene* sanitasi di rumah makan casper masih ada yang belum memenuhi syarat kesehatan seperti tidak tersedia tempat cuci tangan pakai sabun (CTPS), tempat sampah terbuka dan tidak dipilah, kondisi bangunan yang kurang bersih, belum memiliki sertifikat laik *hygiene* sanitasi, tempat penyimpanan bahan pangan kering kurang bersih dan layak, tidak tersedia perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja seperti kotak pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) dan alat pemadam api ringan (APAR), serta penjamah pangan yang tidak menggunakan perlengkapan pelindung diri saat mengolah dan menyajikan pangan seperti celemek, masker dan sarung tangan. Sehingga simpulan dari penelitian ini yaitu *hygiene* sanitasi tempat pengelolaan pangan yang ditinjau dari aspek pengolahan pangan di rumah makan casper masih belum memenuhi persyaratan kesehatan karena masih ada yang tidak memenuhi syarat mulai dari fasilitas sanitasi dan kondisi bangunan, peralatan masak dan makan hingga penjamah pangan. Disarankan kepada pihak rumah makan casper untuk lebih memperhatikan lagi kondisi *hygiene* sanitasi rumah makannya terutama untuk aspek-aspek yang belum memenuhi syarat kesehatan.

Kata Kunci: Tempat Pengelolaan Pangan, *Hygiene*, Sanitasi

Abstract

In Indonesia, there are still food processing places that do not meet health requirements. Hygiene Poor sanitation can affect the quality of the food served and result in health problems such as diarrhea and food poisoning. The aim of the research is to determine the Hygiene Sanitation analysis of Food Management Places at the Casper Restaurant, Majene Regency in terms of the food processing aspect which consists of sanitation facilities and buildings, equipment and food handlers. This type of research uses qualitative research. This research was conducted in June 2024 at the Casper Restaurant, Majene Regency with research subjects consisting of 4 informants. Data collection techniques using observation, interviews, documentation and triangulation. Data analysis techniques are data reduction, data presentation and verification. The results of this research found that the sanitary hygiene conditions in Casper restaurants still do not meet health

requirements, such as not having a place for washing hands with soap (CTPS), open and unsorted rubbish bins, less clean building conditions, and not having a hygienic certificate. sanitation, dry food storage areas are not clean and proper, there is no work safety and health equipment such as first aid kits for accidents (P3K) and light fire extinguishers (APAR), as well as food handlers not using personal protective equipment when processing and serving food such as aprons, masks and gloves. So the conclusion of this research is that the sanitary hygiene of the food management place in terms of the food processing aspect at the Casper restaurant still does not meet health requirements because there are still those who do not meet the requirements, starting from sanitation facilities and building conditions, cooking and eating equipment to food handlers. It is recommended that Casper restaurants pay more attention to the hygiene and sanitation conditions of their restaurants, especially for aspects that do not meet health requirements.

Keywords: Food Management, Hygiene, Sanitation.

Pendahuluan

Hygiene Sanitasi pangan merupakan upaya pengendalian faktor risiko terjadinya kontaminasi pada makanan, baik itu yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan sehingga aman untuk dikonsumsi (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011). Untuk mencegah kontaminasi perlu dilakukan upaya sanitasi pangan untuk menjaga kualitas dan keselamatan makanan, terutama dalam menghindari kontaminasi pangan yang dapat menjadi masalah kesehatan pada masyarakat (Dakwani dalam Sari & Makomulamin, 2021). *Hygiene Sanitasi* pangan yang buruk bisa mempengaruhi kualitas makanan yang kita sajikan sehingga menyebabkan terjadinya gangguan-gangguan kesehatan misalnya diare. Diare adalah suatu penyakit yang bisa menjadi serius apabila tidak ditangani dengan baik dan berpotensi menyebabkan KLB. Di, Indonesia diare masih menjadi salah satu penyebab utama kematian, terutama pada kalangan balita.

Menurut WHO (World Health Organization, 2019) diare adalah salah satu penyakit yang terjadi hampir di seluruh belahan dunia. Dimana setiap tahun terdapat sekitar 1,7 miliar kasus dimana angka kematian mencapai 760.000 anak di bawah 5 tahun. Sedangkan negara berkembang, anak-anak usia di bawah 3 tahun rata-rata mengalami 3 episode diare pertahun (Gede et al., 2022). Hasil Riskesdas pada tahun 2018 menyatakan prevalensi diare pada semua kelompok umur sebanyak 8%, balita 12,3% serta bayi 10,6%.

Sanitasi buruk juga dapat menyebabkan keracunan makanan. Berdasarkan data dari BPOM, terdapat 72 kasus KLB keracunan makanan di tahun 2022. Jumlah ini meningkat 44% dibandingkan tahun sebelumnya sebanyak 50 kasus. KLB keracunan pangan paling banyak ditemukan berasal dari hasil olahan makanan rumah tangga, yaitu 34,72%. Kemudian, penyebab keracunan makanan yang diproduksi oleh jasa boga dan jajanan yaitu sebesar 31,94% dan 23,61%. Adapun prevalensi keracunan makanan sepanjang tahun 2022 sebesar 5.505 berdasarkan data BPOM, sebanyak 2.788 orang diantaranya mengalami gejala sakit atau attack rate dan 5 orang meninggal dunia atau fatality rate (Widi, 2023).

Di Indonesia, jumlah tempat pengelolaan pangan yang memenuhi persyaratan kesehatan pada tahun 2022 adalah 59,5%. Provinsi Sulawesi Tengah (80,6%), DI Yogyakarta (79,9%) dan Jawa Tengah (79,3%) menjadi provinsi dengan persentase tertinggi TPP yang memenuhi syarat. Sedangkan provinsi dengan persentase terendah yaitu Gorontalo (34,8%), Sumatera Utara (40,2%) dan Nusa Tenggara Barat (43,5%). Adapun untuk Provinsi Sulawesi Barat persentase TPP yang memenuhi persyaratan kesehatan yaitu 49,1% (Profil Kesehatan Indonesia, 2023).

Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Majene Tempat Pengelolaan Pangan yang ada diantaranya jasa boga, rumah makan/restoran, depot air minum, kantin sekolah, kantin institusi, makanan jajanan, dan sentra makanan jajanan. Adapun jumlah Tempat Pengelolaan Pangan di Kabupaten Majene tahun 2024 sebanyak 756, dimana 197 diantaranya merupakan rumah makan/restoran. Jumlah rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan di Kabupaten Majene

sebanyak 140 (71,1%) Rumah Makan. Untuk wilayah kerja Puskesmas Banggae 1 terdapat 13 rumah makan, sebanyak 7 (53,8%) rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan. Salah satu rumah makan yang tidak memenuhi syarat yaitu rumah makan casper.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan, peneliti melihat masih kurangnya perhatian tentang hygiene sanitasi tempat pengelolaan pangan seperti kurang menjaga kebersihan lantai, tempat penyajian makanan belum tertutup dengan baik, dan penjamah pangan yang tidak memakai celemek.

Metode

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif yaitu ingin menggambarkan atau mendeskripsikan kondisi hygiene sanitasi tempat pengelolaan pangan di rumah makan casper.

Subjek penelitian terdiri dari 4 informan diantaranya 1 informan kunci, 2 informan utama dan 1 informan tambahan. Teknik pengumpulan data yang digunakan menggunakan teknik observasi, wawancara, dokumen dan triangulasi. Analisis data dilakukan dengan 3 cara yaitu mereduksi data yang telah diperoleh dari lapangan dengan merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya, penyajian data yaitu melakukan pembagian atau klasifikasi dan menyajikan data sesuai dengan pokok permasalahan yang diawali dengan pengelompokan pada setiap pokok masalah dan menarik kesimpulan atau verifikasi merupakan langkah akhir dalam proses analisa data penelitian kuantitatif. Penarikan kesimpulan dapat dilakukan dengan cara membandingkan kesesuaian pernyataan dari objek penelitian dengan makna yang terkandung dengan konsep-konsep dasar dalam penelitian tersebut.

Hasil

Hasil analisis data pada penelitian ini disusun berdasarkan hasil pengumpulan data melalui wawancara mendalam dari keempat informan, yaitu sebagai berikut:

1. Fasilitas sanitasi dan bangunan

- a. Bagaimana ketersediaan dan kondisi fasilitas sanitasi di rumah makan casper (sarana cuci tangan, jamban, sarana pencucian peralatan, tempat sampah)?

Informan Pertama RR

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan RR laki-laki 37 tahun mengatakan bahwa di rumah makan casper sarana cuci tangan tidak ada, tersedia jamban, sarana pencucian peralatan pakai air sumur, tempat sampah ada tapi terbuka dan tidak dipilah, seperti pada kutipan wawancara berikut: *"Kalau yang di depan sudah tidak ada, paling air mengalir pakai keran saja yang ada didalam dapur. Toilet juga ada tapi toilet luar rumah. Kalau air cuci peralatan dari sumur. Tempat sampah ada tapi tidak ada penutupnya sama nda dipilah, sampahnya dibuang ke tempat sampah langsung di pasar pakai plastik atau karung karna disini nda hari-hari sampahnya di angkut"*.

Informan Kedua PA

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan PA perempuan 35 tahun mengatakan bahwa di rumah makan casper tidak ada sarana cuci tangan, tersedia jamban, pencucian peralatan menggunakan air sumur dan tersedia tempat sampah terbuka, seperti pada kutipan wawancara berikut: *"Sarana cuci tangan ada waktunya pas pertama-pertama corona, sekarang sudah diambil tapi ada keran di dalam. Toilet ada, toilet pembagian. Kalau untuk cuci piring pakai air sumur tapi untuk konsumsi atau diminum pakai galon. Kalau tempat sampah ada yang tidak ada penutupnya, terus sampahnya yang di rumah langsung dibawah ke pasar"*.

Informan Ketiga S

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan S laki-laki 52 tahun yaitu di rumah makan casper tidak ada sarana cuci tangan, tersedia tempat sampah tapi terbuka, tersedia jamban dan pencucian peralatan menggunakan air sumur, seperti pada kutipan wawancara berikut: *"Kalau*

yang disana itu untuk air yang mengalir nda ada, paling pakai kebokan saja, kecuali kalau masuk kedalam ya ada. Kalau tempat sampahnya, kemarin waktu saya kesana kesana, kita inspeksi nda ada tutupnya, terbuka jadi masih ada barang-barang yang berserakan disekitarnya, kalau jamban kemarin saya nda sempat lihat karna sudah diperiksa sama teman sebelumnya namun hasilnya iya termasuk memenuhi syarat jambannya. Kalau pencucian alatnya katanya sumber airnya dari air sumur”.

Informan Keempat N

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan N perempuan 23 tahun mengatakan bahwa tidak ada sarana cuci tangan, tersedia jamban, dan tersedia tempat sampah terbuka, seperti pada kutipan wawancara berikut: *“Sarana cuci tangan yang biasa di depan toh tidak ada. Iya ada WC nya, pernahka ke WC nya satu kali, WC luar i di bawah rumah kolom rumah. Ada tempat sampahnya diluar, tidak ada tutupnya”.*

- b. Bagaimana kondisi kebersihan rumah makan casper (halaman, ruang makan konsumen dan dapur)?

Informan Pertama RR

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan RR laki-laki 37 tahun mengatakan di rumah makan casper halaman bersih, setiap setelah konsumen selesai makan ruang makan konsumen dibersihkan, sedangkan dapur kurang bersih, seperti pada kutipan wawancara berikut: *“Halaman bersih ji bisa dilihat, kalau setelah ada pembeli selesai, diambil, dilap, kalau ada tisu berserakan di meja atau lantai disapu, kalau dapur selalu dipakai toh tapi kalo sementara luang lagi dibersihkan kalo tidak banyak pelanggan”.*

Informan Kedua PA

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan PA perempuan 35 tahun mengatakan bahwa di rumah makan casper halaman bersih, ruang makan konsumen dibersihkan setelah pelanggan selesai makan, sedangkan dapur kurang bersih, seperti pada kutipan wawancara berikut: *“Bersih, disapu saja halamannya, kalau di raung makan pelanggan setiap sudah tidak ada lagi konsumen masuk dibersihkan lagi, kalau dapur selalu dipake jadi susah dibersihkan terus”.*

Informan Ketiga S

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan S laki-laki 52 tahun mengatakan bahwa kondisi bangunan di rumah makan casper belum memenuhi syarat, seperti pada kutipan wawancara berikut: *“Ya kalo dari segi kita melihat itu tempatnya di dalam warungnya ya memang kalo memenuhi syarat ya belum, sesuai juga dari hasil apa namanya, hasil inspeksi sebelumnya disana itu kan dikontrak jadi mereka tidak sempat rehab renovasi dia punya tempat”.*

Informan Keempat N

Hasil yang didapatkan dari informan N perempuan 23 tahun mengatakan bahwa halaman rumah makan bersih, ruangnya lumayan bersih dan terkadang kurang bersih, seperti pada kutipan wawancara berikut: *“Kalau di luar ruangan itu ya lumayan bersih ji, biasa juga saya liat kalo pagi-pagi pergika beli kue dia sapu di halamannya sebelum dia buka, kalau di ruangnya lumayan juga bersih, tapi seingatku pernah waktu banyak-banyak nya orang pas kesitu ka makan ada biasa tisu-tisu yang berserakan, jadi toh kalo soal bersihnya ruangnya tergantung banyaknya mungkin itu pelanggan yang masuk”.*

- c. Apakah rumah makan casper sudah memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi pangan ?

Informan Pertama RR

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan RR laki-laki 37 tahun mengatakan bahwa rumah makan casper belum memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi pangan tapi memiliki sertifikat halal, seperti pada kutipan wawancara berikut: *“Belum ada tapi kalau sertifikat halal rumah makan”.*

Informan Kedua PA

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan PA perempuan 35 tahun mengatakan bahwa rumah makan casper tidak memiliki laik *hygiene* sanitasi pangan, seperti pada kutipan wawancara berikut: *"Nda ada"*.

Informan Ketiga S

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan S laki-laki 52 tahun mengatakan bahwa rumah makan casper tidak memiliki sertifikat laik *hygiene* sanitasi pangan tapi memiliki sertifikat halal, seperti pada kutipan wawancara berikut: *"laik hygiene belum tapi dia memiliki sertifikat lain seperti sertifikat halal"*.

2. Pertanyaan peralatan

- a. Apakah rumah makan casper memiliki tempat penyimpanan bahan pangan (Lemari pendingin/freezer, rak) ?

Informan Pertama RR

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan RR laki-laki 37 tahun mengatakan bahwa rumah makan casper memiliki tempat penyimpanan bahan pangan yaitu kulkas dan rak, seperti pada kutipan wawancara berikut: *"Kulkas ada sama rak"*.

Informan Kedua PA

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan PA perempuan 35 tahun mengatakan bahwa rumah makan casper memiliki tempat penyimpanan bahan pangan yaitu kulkas dan rak, seperti pada kutipan wawancara berikut: *"Kulkas tapi nda selalu anu karena kan langsung diolah saja bahannya, rak-rak juga ada di dapur"*.

Informan Ketiga S

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan S laki-laki 52 tahun mengatakan bahwa ada penyimpanan bahan pangan yaitu kulkas dan rak, seperti pada kutipan wawancara berikut: *"Kalo inspeksi kemarin ada saya liat kulkas nya disana sama rak dapur"*.

Informan Keempat N

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan N perempuan 23 tahun mengatakan bahwa ia tidak tahu apakah tersedia penyimpanan bahan pangan atau tidak, seperti pada kutipan berikut: *"Tidak tau juga kalo kulkasnya ada atau tidak"*.

- b. Bagaimana cara menyimpan bahan pangan, baik yang kering maupun yang basah di rumah makan casper ?

Informan Pertama RR

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan RR laki-laki 37 tahun mengatakan bahwa bahan pangan basah seperti daging atau adonan bakso langsung diolah sedangkan bahan pangan kering seperti bumbu masako kecap garam di simpan di rak, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Kalau daging nda menyimpan karna kan adonan baksonya langsung dari penggilingan, langsung diolah kayak untuk daging ayamnya toh tapi kalau sayurannya sekali pakai, besok belanja lagi, kalo bumbu-bumbu dapur ditaro di rak ji kaya masako kecap garam"*.

Informan Kedua PA

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan PA perempuan 35 tahun mengatakan bahwa bahan pangan basah seperti daging atau adonan bakso langsung diolah sedangkan bahan pangan kering seperti masako garam disimpan di rak, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Kalau daging dari penggilingan langsung saja, jadi yang datang langsung adonan bakso jadi kita tinggal dibentuk saja. Kalau sayur ya pagi dibeli langsung pakai, besoknya beli lagi, tiap hari, tapi kalo kaya minyak, bumbu-bumbu macam masako garam ditaro di rak-rak saja"*.

Informan Ketiga S

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan S laki-laki 52 tahun mengatakan bahwa kurang tahu kondisi penyimpanan bahan pangan di kulkas namun rak-rak nya tidak ditata dengan baik, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Kalau isi kulkasnya kurang saya*

perhatikan tapi rak-rak di dapur belum di tata dengan baik”.

- c. Bagaimana kondisi kebersihan peralatan masak dan makan di rumah makan casper ?

Informan Pertama RR

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan RR laki-laki 37 tahun mengatakan bahwa kondisi peralatan masak dan makan bersih, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *“Ya bersih-bersih saja karna sesudah digunakan dicuci”.*

Informan Kedua PA

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan PA perempuan 35 tahun mengatakan bahwa kondisi peralatan masak dan makan bersih, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *“Selalu bersih ji, langsung dicuci kalau sudah lagi dipakai”.*

Informan Ketiga S

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan S laki-laki 52 tahun mengatakan bahwa kondisi peralatan masak secara kasat mata bersih, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *“Kebersihan peralatan terkait dengan keberadaanya tadi, kan belum di anu juga belum diambil sampelnya karna disini kita tidak punya alat, jadi untuk secara kasat mata, bersih-bersih saja ji”.*

Informan Keempat N

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan N perempuan 23 tahun mengatakan bahwa alat makan bersih secara kasat mata, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *“Ya kalo makanki bersihji alat makannya diliat kaya sendoknya piringnya sama gelas, kalo secara kasat mata nah dilihat begitu bersihji”.*

- d. Apakah rumah makan casper memiliki peralatan aspek keselamatan dan kesehatan kerja (Alat pemadam api ringan (APAR), perlengkapan P3K) ?

Informan Pertama RR

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan RR laki-laki 37 tahun mengatakan bahwa peralatan aspek keselamatan dan kesehatan kerja di rumah makan casper tidak ada dan APAR, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *“P3K tidak ada, APAR nda ada”.*

Informan Kedua PA

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan PA perempuan 35 tahun mengatakan bahwa peralatan aspek keselamatan dan kesehatan kerja di rumah makan casper untuk P3K ada sedangkan APAR tidak ada, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *“Oh tidak ada dek kalo itu”.*

Informan Ketiga S

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan S laki-laki 52 tahun mengatakan bahwa peralatan aspek keselamatan dan kesehatan kerja di rumah makan casper untuk P3K ada sedangkan APAR tidak ada, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *“Nda ada APAR, P3K juga belum ada kalau dari hasil inspeksi”.*

Informan Keempat N

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan N perempuan 23 tahun mengatakan bahwa untuk perlengkapan K3 kurang tahu ketersediannya, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *“Tidak tau juga, kurang perhatikan begituan tapi kalo di ruang makannya nda adaji saya lihat”.*

3. Pertanyaan penjamah pangan

- a. Bagaimana Kondisi hygiene/perilaku penjamah pangan di rumah makan casper (Sehat, tidak merokok, berkuku pendek, tidak menggunakan aksesoris saat menjamah pangan) ?

Informan Pertama RR

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan RR laki-laki 37 tahun mengatakan bahwa Kondisi hygiene/perilaku penjamah pangan di rumah makan casper sehat, tidak merokok, kuku pendek dan tidak menggunakan aksesoris, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *“Sehat, tidak merokok, tidak pakai juga aksesoris. Iya, kalau kuku pendek juga”.*

Informan Kedua PA

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan PA perempuan 35 tahun mengatakan bahwa Kondisi *hygiene*/perilaku penjamah pangan di rumah makan casper sehat, tidak merokok, kuku pendek dan tidak menggunakan aksesoris, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Alhamdulillah sehat, nda pakai aksesoris bisaji diliat, apalagi merokok sudah jelas tidak merokok juga, kalau kuku sering-sering ji juga dipotong"*.

Informan Ketiga S

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan S laki-laki 52 tahun mengatakan bahwa Kondisi *hygiene*/perilaku penjamah pangan di rumah makan casper sehat, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Kalo sehat iya"*.

Informan Keempat N

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan N perempuan 23 tahun mengatakan bahwa Kondisi *hygiene*/perilaku penjamah pangan di rumah makan casper sehat, serta penjamah pangannya tidak merokok, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Kalo secara kasat mata sehat-sehatji diliat terus kalo merokok atau tidak itu mas nya nda pernah jika liat i merokok selama makanka disitu. Soal kuku sama aksesoris tidak kuperhatikan juga saya"*.

- b. Apakah di rumah makan casper menggunakan perlengkapan pelindung dalam proses pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi pada pangan (Celemek, Masker, sarung tangan) ?

Informan Pertama RR

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan RR laki-laki 37 tahun mengatakan bahwa ia tidak menggunakan celemek, masker maupun sarung tangan saat pengolahan pangan, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Tidak pake celemek dek apalagi masker, kalo masak adonan bakso juga nda pake karna agak susah dibentuk kalo kita pake"*.

Informan Kedua PA

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan PA perempuan 35 tahun mengatakan bahwa ia masih sesekali menggunakan masker saat pengolahan pangan sedangkan celemek maupun sarung tangan tidak menggunakan, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Kalau masker ya masih sesekali pakai tapi kalau celemek tidak, kalau sarung tangan tidak juga"*.

Informan Ketiga S

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan S laki-laki 52 tahun mengatakan bahwa di rumah makan casper penjamah pangannya tidak menggunakan celemek, sarung tangan dan masker, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Kalau penjamah makanan seperti yang lain, belum standar artinya celemeknya tidak ada, tutup kepala dan masker nda ada sama sarung tangan"*.

Informan Keempat N

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan N perempuan 23 tahun mengatakan bahwa ia tidak melihat penjamah pangan menggunakan celemek, masker maupun sarung tangan, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Tidak pernahka juga liat pake"*.

- c. Apakah ada penyuluhan keamanan pangan siap saji dari puskesmas banggae I ?

Informan Pertama RR

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan RR laki-laki 37 tahun mengatakan bahwa ada penyuluhan keamanan pangan, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Kalau ada pemeriksaan disini sekalian dikasih tau apa-apa yang kurang, kalau tidak salah ada sekitar 3 atau 4 kali orang puskesmas datang periksa disini kaya diliat dari segi kebersihan terus MCK sama tempat cuci tangannya"*.

Informan Kedua PA

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan PA perempuan 35 tahun mengatakan bahwa ada penyuluhan keamanan pangan, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *"Ada, kalau ada kunjungan datang dari puskesmas dikasih tau juga kalau ini tempatnya belum layak"*.

terus apa-apa saja yang perlu diperbaiki”.

Informan Ketiga S

Hasil wawancara yang didapatkan dari informan S laki-laki 52 tahun mengatakan bahwa ada penyuluhan keamanan pangan, seperti dalam kutipan wawancara berikut: *“Ada ada, pokoknya apa yang kita liat kalau misal tidak sesuai dengan prinsip-prinsip sanitasi itu yang kita anu, kita tekankan disana. Macam tadi yang kayak tempat sampahnya harus yang tertutup, apalagi kalau yang dekat tempat pengolahannya itu, jadi iya semacam penyuluhan begitu. Kalo inspeksinya itu sendiri kita lakukan tiap triwulan, jadi untuk inspeksi kemarin itu casper termasuk yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan”.*

Pembahasan

1. Fasilitas sanitasi dan bangunan

Fasilitas sanitasi merupakan sarana fisik bangunan dan perlengkapannya yang digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikannya faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia seperti sarana cuci tangan, jamban, sarana pencucian peralatan, dan tempat sampah serta pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit.

Berdasarkan hasil dari penelitian yang diperoleh dari keempat informan menunjukkan bahwa fasilitas sanitasi di rumah makan casper masih belum memenuhi standar sanitasi. Hal tersebut dikarenakan masih terdapat fasilitas sanitasi yang tidak ada dan belum memenuhi syarat diantaranya tidak tersedia sarana cuci tangan dan kondisi tempat sampah yang masih terbuka dan tidak dipilah karena sampah yang dihasilkan akan langsung dibawa ke TPS yang ada di pasar sentral Majene karena mobil pengangkut sampah jarang masuk serta masih ada vektor yang masuk seperti lalat di ruang makan konsumen terutama area dapur, namun untuk fasilitas sanitasi lain yang sudah tersedia dan dalam kondisi baik seperti jamban, sumber air bersih dan sarana pencucian peralatan. Hal ini sejalan dengan standar Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan yang menyatakan bahwa tempat pengelolaan pangan harus memiliki fasilitas sanitasi diantaranya sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS)/wastafel, jamban/toilet, sarana pencucian peralatan, tempat sampah serta pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit.

Selain fasilitas sanitasi, kondisi bangunan juga perlu diperhatikan. Kondisi bangunan di rumah makan casper di area halaman sudah bersih, sedangkan untuk area ruang makan konsumen masih kurang bersih, terutama di area dapur yang menjadi tempat pengolahan masih kurang layak seperti yang dikatakan oleh informan bahwa dapur sulit untuk setiap saat dibersihkan karena selalu digunakan jadi penjamah pangan hanya memasak melakukan pengolahan tanpa memperhatikan kebersihan dapurnya, namun untuk letak rumah makan casper sudah jauh dari area yang dapat menyebabkan kontaminasi atau pencemaran pada makanan seperti tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pembuangan air (TPA) sampah dan peternakan. Menurut Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan menyatakan bahwa persyaratan kesehatan area bangunan rumah makan diantaranya bangunan ditempatkan jauh dari yang dapat mengakibatkan pencemaran pada makanan seperti cemaran bau, debu, asap, kotoran, vektor dan binatang pembawa penyakit dari sumber pencemar misalnya tempat penampungan sementara sampah, dan tempat pembuangan akhir sampah.

Untuk memastikan bahwa tempat pengelolaan pangan telah memenuhi persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji dan telah memenuhi standar baku mutu maka diperlukan bukti tertulis untuk memastikan apakah rumah makan tersebut telah laik hygiene sanitasi atau belum. Laporan tertulis ini dikeluarkan oleh dinas kesehatan kabupaten/kota yang disebut dengan sertifikat laik hygiene sanitasi atau SLHS. Berdasarkan wawancara dengan informan mengatakan bahwa rumah makan casper belum memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi (SLHS) namun untuk sertifikat lain seperti sertifikat halal sudah ada.

2. Peralatan

Upaya sanitasi peralatan yaitu suatu upaya yang dilakukan untuk menjaga kebersihan semua peralatan yang digunakan dalam mengolah dan menyajikan pangan serta memperhatikan penggunaan wadah. Menurut Permenkes No. 14 tahun 2021 mengenai standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan mengatakan bahwa peralatan harus berbahan kuat dan tidak berkarat untuk mencegah terjadinya kontaminasi dan harus bersih sebelum digunakan juga untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang serta sumber air yang aman untuk pencucian peralatan juga harus tersedia untuk memastikan kebersihan peralatan. Semua ini merupakan bagian dari upaya untuk menjaga kebersihan dan kualitas pangan sebelum dikonsumsi (Asfian et al., 2023).

Dari hasil teori di atas berdasarkan wawancara yang diperoleh dari informan diketahui bahwa di rumah makan casper terdapat tempat penyimpanan makanan basah berupa kulkas dan penyimpanan pangan kering yaitu rak-rak hal ini sudah sesuai dengan permenkes no 2 tahun 2023 bahwa rumah makan harus memiliki tempat penyimpanan pangan yang basah dan kering.

Namun di rumah makan casper bahan pangan basah yang digunakan sehari-hari untuk pengolahan bakso maupun nasi goreng tidak dilakukan proses penyimpanan yang biasanya diletakkan atau disimpan di kulkas, hal ini dikarenakan bahan yang dibeli pada hari itu akan langsung digunakan seluruhnya jadi tidak ada yang disimpan di kulkas. Sedangkan untuk bahan-bahan kering diletakkan di rak-rak, namun berdasarkan observasi langsung yang dilakukan peneliti, peneliti menemukan tempat penyimpanan bahan pangan kering tidak rapi dan kurang bersih hal ini tidak sesuai dengan Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan yang menyatakan bahwa tempat penyimpanan pangan baik dingin maupun kering harus dalam keadaan yang baik agar sesuai dengan peruntukannya. Untuk tempat penyimpanan makanan jadi juga tidak ada karena sistemnya di rumah makan casper itu bukan prasmanan, setiap ada pelanggan/konsumen makan pesannya akan dibuatkan dan langsung disajikan jadi tidak ada proses penyimpanan makanan jadi.

Untuk kondisi peralatan pengolahan di rumah makan casper baik peralatan masak maupun peralatan makan juga sudah baik dalam kondisi bersih, selalu dicuci setiap selesai digunakan dan disimpan di rak-rak. Hal ini sesuai dengan Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan yang menyatakan bahwa peralatan harus selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

Menurut Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan peralatan aspek keselamatan dan kesehatan kerja di rumah makan harus memiliki APAR gas yang mudah dijangkau, dapat menggunakan APAR, dan APAR tidak kadaluwarsa hal ini diperlukan sebagai salah satu peralatan keselamatan yang harus tersedia di tempat kerja untuk mengatasi kebakaran kecil serta petunjuk penggunaan yang benar diperlukan agar pengguna dapat memahami cara yang benar dalam menggunakan APAR tersebut, sehingga risiko cedera atau kerusakan yang lebih besar dapat dihindari. Selain APAR perlengkapan K3 lainnya juga harus ada seperti tersedia perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan atau P3K yang dapat digunakan untuk pertolongan pertama apabila terjadi kecelakaan kerja seperti luka/cedera. Di rumah makan casper belum tersedia perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) maupun alat pemadam api ringan (APAR), sehingga dapat dinyatakan bahwa untuk perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja di rumah makan casper belum memenuhi syarat Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan.

3. Penjamah pangan

Penjamah pangan menurut departemen kesehatan (2006) merupakan individu yang secara langsung terlibat dalam semua tahap proses makanan, mulai dari persiapan, pembersihan,

pengolahan, pengangkutan dan penyajian makanan. Penjamah pangan memainkan peran penting dalam proses pengolahan pangan, oleh karena itu sangat berpotensi untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang dapat ditularkan melalui penjamah pangan, antara lain *staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, *clostridium perfringens*, *streptococcus*, *salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh karena itu penting bagi penjamah pangan untuk selalu menjaga kesehatan dan keahlian mereka untuk mencegah penyebaran kuman berbahaya ini.

Sedangkan menurut Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan bahwa penjamah pangan harus sehat dan bebas dari penyakit menular dan penjamah yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali, berkuku pendek, selalu mencuci tangan sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan, tidak merokok, tidak bersin, tidak batuk saat mengolah pangan dan menggunakan perlengkapan pelindung diri seperti celemek, masker, dan tutup kepala serta pernah mengikuti pelatihan atau mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji. Di rumah makan casper kondisi personal hygiene sudah sehat dan tidak sedang menderita penyakit, berkuku pendek, tidak merokok dan tidak memakai aksesoris saat sedang melakukan pengolahan pangan, namun untuk perlengkapan pelindung diri belum tersedia sehingga penjamah pangan tidak menggunakan perlengkapan pelindung diri baik saat mengolah maupun saat menyajikan pangan seperti celemek, sarung tangan dan masker, sehingga hal ini tidak sesuai dengan Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan.

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis data dari pembahasan yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Fasilitas sanitasi dan bangunan di rumah makan casper belum sesuai dengan Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan karena terdapat fasilitas sanitasi yang belum tersedia diantaranya tidak tersedia sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS) dan kondisi tempat sampah yang masih terbuka dan tidak dipilah serta masih ditemukan keberadaan vektor seperti lalat di rumah makan, sedangkan fasilitas sanitasi lain sudah tersedia dan dalam kondisi baik seperti jamban, sumber air bersih dan sarana pencucian peralatan. Kondisi bangunan di rumah makan casper di area halaman sudah bersih, sedangkan untuk area ruang makan konsumen masih kurang bersih, terutama di area dapur yang masih kurang layak dan bersih dan belum memiliki sertifikat laik *hygiene* sanitasi.
2. Peralatan Di rumah makan casper telah memiliki tempat penyimpanan bahan pangan basah (kulkas) dan bahan kering (rak-rak), namun untuk penyimpanan bahan kering tidak rapi dan kurang bersih, kondisi peralatan masak dan makan dalam kondisi bersih sebelum digunakan namun tidak tersedia perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja seperti APAR dan P3K hal ini tidak sesuai dengan Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan.
3. Penjamah pangan di rumah makan casper dalam kondisi yang sudah sehat dan tidak sedang menderita penyakit, berkuku pendek, tidak merokok dan tidak memakai aksesoris saat sedang melakukan pengolahan pangan, namun untuk perlengkapan pelindung diri belum tersedia sehingga penjamah pangan tidak menggunakan perlengkapan pelindung diri baik saat mengolah maupun saat menyajikan pangan seperti celemek, sarung tangan dan masker, sehingga hal ini tidak sesuai dengan Permenkes No 2 Tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan.

Referensi

Ane, R. La, Manyullei, S., Natsir, M. F., Amboi, W., & Apdin, S. C. F. (2022). Pendampingan Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pangan pada Kantin Institusi Pemerintahan Kota Parepare.

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2.

- Asfian, P., Muniarti, L., & Nurmaladewi. (2023). Hubungan Higiyene Penjamah, Sanitasi Peralatan dan Sanitasi Kantin dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Minuman Es di Kantin Sekolah di Kecamatan Puuwatu Kota Kendari. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4.
- Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022). Higiyene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. *Journal of Public Health Research and Development*, 6(1).
<https://doi.org/10.15294/higeia.v6i1.45612>
- Gede, D., Apriani, Y., Made, D., Sastra Putri, F., Widiyasari, N. S., Advaita, S., Tabanan, M., & Corresponding, I. (2022). Gambaran Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Diare Pada Balita Di Kelurahan Baler Bale Agung Kabupaten Jembrana Tahun 2021. In *Journal of Health and Medical Science* (Vol. 1, Issue 3). <https://pusdikra-publishing.com/index.php/jkes/home>
- Hiskia, W., Paendong, G., Maddusa, S., & Warouw, F. (2021). Gambaran Sanitasi Lingkungan pada Masyarakat di Wilayah Kerja Puskesmas Kakaskasen Kecamatan Tomohon Utara Kota Tomohon Tahun 2021. In *Jurnal KESMAS* (Vol. 10, Issue 8).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan*. www.peraturan.go.id
- Kementerian Kesehatan RI. (2021). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan*.
- Ma'unah, N. 'Ashri, & Ulfa, L. (2020). Hubungan Antara Personal Hygiene, Fasilitas Sanitasi dan Teknik Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan di Kantin dan Makanan Jajanan . *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)* , 4.
- Nitami, M., Situngkir, D., Program, E. V., Masyarakat, S. K., & Kesehatan, I.-I. (2022). Analisis Higiyene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Wilayah Pasar Curug Kabupaten Tangerang Analysis of Sanitation Hygiene of Food Processing Places in The Curug Market Area, Tangerang Regency. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 14, 2022.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiyene Sanitasi Jasaboga*. (2011). www.djpp.kemerkumham.go.id
- Profil Kesehatan Indonesia 2022*. (2023). Kementerian Kesehatan Republik indonesia.
- Rahmah, R., & Kamal, H. (2022). Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan Pada Ruangan Pengolahan RSUD Datu Beru Aceh Tengah. *Nutriology : Jurnal Pangan,Gizi,Kesehatan*, 3(2), 37–43. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i2.2450>
- Rifai, A., & Tahir, H. (2024). Kelayakan Air Sumur Gali di Tinjau dari Kelayakan Fisika, Kimia, Biologi Kecamatan Banggae Timur Kabupaten Majene. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Kesehatan*.
- Rosadah, M. A., Febriawati, H., Ramon, A., Oktarianita, & Angraini, W. (2022). Evaluasi Higiyene Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempung. *Journal of Nursing and Public Health*, 10.
- Sari, N. P., & Makomulamin, M. (2021). Penerapan Prinsip Higiyene Sanitasi Warung Makan di Pasar Cik Puan Pekanbaru. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 158–167. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i1.1391>
- Sugiono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Widi, S. (2023). *Ada 72 KLB Keracunan Pangan di Indonesia 2022, ini sebarannya*. Data Indonesia. <https://dataindonesia.id/kesehatan/detail/ada-72-klb-keracunan-pangan-di-indonesia-2022-ini-sebarannya>
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). *Higiyene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. K-Media.