BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Kriteria Baru

Kriteria baru adalah peraturan yang berisi tentang parameter higiene sanitasi rumah makan atau penyedia jasa boga. Kriteria baru disusun melalui analisis terhadap dua peraturan yaitu KepMenKes No 1098 tahun 2003 dan *Food Code US* Tahun 2013. Dengan menggunakan metode *overlay* (penggabungan) kriteria baru disusun berdasarkan kekurangan dan kelebihan KepMenKes dan *Food Code*. Dari hasil analisis terhadap masing-masing peraturan resmi tersebut KepMenKes terdapat kekurangan pada beberapa aspek.

Tabel 4.1 Hasil Kriteria Baru

No	Aspek	Indikator	Komponen yang dinilai	Bobot	Nilai	Skor
1	Bangunan	Lokasi	Asap, bau, sprinkler, apar, area smoking dan no smoking			
		Bangunan	Kokoh, rapat dari serangga dan tikus, kedap air			
		Pembagian Ruang	terdapatnya dapur, ruang makan, toilet, gudang bahan makanan, ruang administrasi, dan ruang karyawan			

		Lantai	Bersih, kedap air, rata, anti slip, tidak ada selang, pipa, atau kabel yang menggangu jalan			
		Dinding	Mudah dibersihkan, kuat, kokoh, rata,			
		Ventilasi	Berfungsi dengan baik, bersih, akses langsung keluar, memiliki blower, memiliki jaring-jaring			
		Pencahayaan	Tersebar ke setiap Ruangan, tidak silau, intensitas cahaya 10fc			
		Atap	Kuat segala kondisi cuaca, tidak bocor, tidak menjadi tempat bersarang			
		Langit-Langit	Tinggi minimal 2,4 meter, rata, bersih, tidak berlubang			
		Pintu	Rapat dari serangga, menutup dan membuka dengan baik, kuat			
		Outer Openings	Mentutup lubang di sela-sela dinding dan lantai			
2	Fasilitas Sanitasi	Air Bersih	Jumlah mencukupi, tidak berbau, beewarna, berasa,			
		Pembuangan Air Limbah	Mengalir dengan lancar, saluran tertutup			
		Toilet	Bersih, tidak berhubungan dengan dapur dan ruang makan, tersedia air yang cukup, memisahkan toilet pria dan wanita, tertutup, terdapat sabun, alat pengering			
		Tempat Sampah	Selalu diangkut setiap 24 jam, terdapat disetiap ruangan, terbuat dari bahan kedap			

			air			
		Tempat Cuci Peralatan	Tersedia air dingin, panas, dan normal, kuat, kedap air, mudah dibersihkan, terdapat 3 bilik, memiliki alat pencuci spesifik			
		Tempat Cuci Tangan	Tersedia air, tersedia sabun, pengering, terpisa dari bak pencuci lainnya			
		Tempat Cuci Bahan Makanan	Tersedia air, kuat, terdapat larutan pencuci makanan			
		Loker Karyawan	Bahan yang kuat			
		Peralatan Pencegah Serangga	Ventelasi dipasang jaring serangga, persilangan pipa tertutup rapat, tandon air tertutup			
		Tempat Penyimpanan Alat Dapur	Rak secara vertikal dan bertingkat, memiliki rongga di setiap tingkatnya, kuat, bersih,			
3	Pembagian Ruang	Dapur	Bersih, memiliki kulkas, ukuran mencukupi, memiliki ventelasi, mudah ditata, jauh kontaminan			
		Ruang Makan	bersih, cukup luas, westafel, terdapat asbak,			
		Gudang Bahan Makanan	aman, kuat, tidak ada bahan lain selain makanan			
4	Makanan	Bahan Makanan	kondisi baik, sumber resmi, terdaftar di Depkes.RI untuk kemasan			
		Makanan Jadi	kondisi baik untuk dikonsumsi			

5	Pengolahan	Proses Pengolahan Makanan	menggunakan pakaian sesuai SOP pekerja, menggunakan peralatan yang benar			
6	Tempat Penyimpanan	Penyimpanan Bahan Makanan	bersih, rapi, aman, tertutup			
		Penyimpanan Makanan Jadi				
		Wadah Makanan	rata, bersih, tidak rusak			
7	Penyajian Makanan	Cara Penyajian	masakan masih hangat, makanan diletakan pada wadah yang bersih			
8	Peralatan	Ketentuan Peralatan	cara mencuci, mengeringkan, dan penyimpanan dalam keadaan benar, peralatan dalam keadaan baik, dan bersih			
		Alat Pemotong	bersih, kuat, tidak retak, tidak terkelupas, bebas dari kotoran, dan sisa makanan,			
		Kebersihan Alat Kain	selalu di bersihkan, selalu di keringkan, selalu di ganti 2-3 bulan			
		Alat Pel	selalu dibersihkan dan di keringkan menggantung minimal 15cm dari lantai			
9	Tenaga Kerja	Pengetahuan Tenaga Kerja	kualitas makanan, rasa			
		Pakaian Kerja	bersih, selalu diganti setiap hari, rapi,			
		Pemeriksaan Kesehatan	mendapat kan asuransi, pengecekan kesehatan			
		Personal Higiene	bersih, rapi, menggunakan sarung tangan, mencuci tangan, menutup mulut dan kepala, menggunakan alat yang benar,			
BOBOT TOTAL						

Kelebihan standar baru yang disusun dari dua peraturan ini seperti standar KepMenKes No 1098 Tahun 2003 yang disempurnakan. Parameter yang di dalam standar baru ini seperti KepMenKes namun ditambah parameter yang belum ada di dalamnya dan diambil dari parameter *Food Code US* Tahun 2013. Di dalam standar KepMenkes No 1098 Tahun 2003 terdapat 33 parameter higiene sanitasi sedangkan didalam standar baru terdapat 39 parameter, sehingga terjadi penambahan 6 parameter di dalam standar baru. Penambahan terdapat pada beberapa bagian parameter sebagai berikut :

1. Bangunan

Pada bagian ini terdapat penambahan parameter outer opening. *Outer opening* merupakan celah yang berpotensi sebagai akses keluar masuknya serangga dan tikus. Oleh karena itu pada bagian ini membutuhkan tindakan perlindungan untuk mencegah agar tidak digunakan sebagai sarana keluar masuknya serangga dan tikus. Selain itu, para meter ini penting karena belum diatur dalam peraturan yang sudah ada.

2. Fasilitas Sanitasi

Pada bagian ini terdapat penambahan parameter tempat penyimpanan alat dapur. Tempat penyimpanan alat dapur dapat berupa lemari, ataupun rak. Pentingnya tempat penyimpanan alat dapur ini karena dapat menjadi awal mulanya terjadinya kontaminasi debu dan kuman maka dari itu parameter tempat penyimpanan alat dapur berguna untuk menjaga kebersihan alat dapur yang sudah di cuci. Menurut Henny (2011), upaya yang dilakukan untuk mengurangi angka kuman dan *Escherichia coli* yang terkandung dalam peralatan makan yaitu peralatan disimpan pada tempat yang tertutup atau pada tempat khusus penyimpanan peralatan yang bersih dan terlindung dari sumber pengotoran atau terkontaminasi dan binatang perusak.

3. Tempat Penyimpanan Makanan

Pada bagian ini didalam standar baru terdapat penambahan parameter wadah makan.

4. Peralatan

Pada bagian ini didalam standar baru terdapat penambahann parameter alat pemotong, kebersihan alat, dan alat pel.

Kriteria ini dalam penilaian suatu kelayakan layanan penyedia jasa boga menggunakan nilai skor akhir yang dihasilkan dari nilai keadaan lapangan dikalikan dengan bobot setiap parameter. Angka pembobotan pada setiap parameter ini kita dapat dari perhitungan yang mengacu pada teori blum bahwa status kesehatan penduduk dipengaruhi oleh empat faktor, yaitu lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan dan keturunan. Dari empat faktor tersebut, lingkungan 45% dan perilaku 35% faktor yang paling berpengaruh dibanding yang lainnya.

4.2 Kondisi Bangunan Kantin FPSB

4.2.1 Lokasi

Lokasi kantin FPSB terletak jauh dari sumber pencemar seperti tempat sampah umum, wc umum, bengkel cat dan sumber pencemar lainnya. Pengertian jauh sangat relatif tergantung kepada arah pencemaran yang mungkin terjadi. Secara pasti ditentukan jarak minimal adalah 100 meter, sebagai batas terbang lalat. Namun dikarenakan kantin terletak lebih jauh dari 100 meter dari sumber pencemar maka kantin tersebut tidak terpengaruh dengan arah angin dari sumber pencemaran (KepMenKes, 2003).

Kriteria pada bagian lokasi diberi skor 5 (sangat baik) ternilai karena dari observasi di lapangan bahwa dari aspek lokasi dilihat dari komponen yang dinilai kantin FPSB memenuhi standar. Sehingga keberadaan kantin yang lebih jauh 100 meter dari sumber pencemar maka akan mendukung kenyamanan kantin.

4.2.2 Bangunan

Berdasarkan hasil observasi bangunan, kantin terpisah dengan ruang kelas dan kantor. Bangunan memiliki konstruksi yang kokoh sehingga tahan dari berat beban dan cuaca. Permukaan dinding yang halus dan kedap air sehingga mudah untuk dibersihkan dan bagian lantai kantin sudah menggunakan keramik.

Bangunan kantin yang terbuka sehingga tidak aman dari keberadaan serangga dan tikus (KepMenKes, 2003).

Hasil observasi yang dilakukan, seluruh bangunan kantin dapat dikatakan belum memenuhi persyaratan teknis dalam konstruksi bangunan peyebabnya adalah kantin belum memiliki apar yang mudah dijangkau dan bagian atap dapur belum terdapat sprinkel, sehingga mempengaruhi keterlambatan dalam penanganan jika terjadi kebakaran di kantin tersebut dan bangunan kantin juga tidak rapat terhadap tikus.

Bangunan diberi skor 3 (sedang) karena dianggap penting namun dilihat dari komponen yang dinilai terdapat kekurangan, dari hasil pengamatan secara langsung dilapangan bahwa bangunan yang baik memiliki keamanan dan kenyamanan.

4.2.3 Pembagian Ruang

Kantin FPSB terdiri dari dapur dan ruang makan, terdapat juga ruang penyimpanan bahan makanan dan gudang. Pembagian ruang pada bangunan kantin sesuai dengan fungsinya masing-masing. Kantin juga memiliki toilet sebagai fasilitas sanitasi. Berdasarkan komponen yang dinilai kantin FPSB belum memiliki ruang khusus untuk karyawan, dan ruang administrasi untuk pembayaran (KepMenKes, 2003).

Kriteria pembagian ruang diberi skor 4 (baik) karena dalam komponen yang dinilai terdapat 2 ruang yang tidak ada yaitu ruang karyawan dan administrasi. Karena tidak adanya ruang tersebut dapat mengganggu ruang kerja yang ada.

4.2.4 Lantai

Lantai merupakan satu bagian dari bangunan yang merupakan elemen penting, walaupun letaknya berada dibawah. Dikantin FPSB lantai dibuat sedemikian rupa sehingga selalu bersih, kering dan tidah mudah rusak. Permukaan lantai yang berkeramik sehingga rapat air, halus, dan dibuat miring sehingga tidak terjadi genangan air (KepMenKes, 2003).

Kriteria pada bagian lantai diberi skor 4 (baik) karena dalam komponen yang dinilai tidak terdapat conus (tidak membuat sudut mati) sehingga tidak mudah dalam pembersihan dan dapat terjadi penumpukan kotoran disudut-sudut lantai.

Ganbar 4.1 Kondisi lantai kantin FPSB

Sumber : Dokumentasi

4.2.5 Dinding

Sesuai data observasi dikantin FPSB permukaan dinding dalam terdapat dua kondisi yaitu sebelah halus, kering / tidak menyerap air dan mudah dibersihkan namun pada dinding sebelah yang lain permukaan dinding bagian dalam masih batu, tidak halus dan terdapat tumbuhan kecil.

Gambar 4.2 Penampakan dinding dalam kantin FPSB

Sumber : Dokumentasi

Kriteria pada bagian dinding diberi skor 3 (sedang) karena pada bagian dinding dalam kantin yang sebagian masih berbatu tidak dipasang porselin atau

logam anti karat setinggi 2 (dua) meter. Tinggi 2 meter sebagai batas jangkauan tangan saat berdiri, sehingga bilamana dinding pada jangkauan tersebut dipasang porselin dapat mudah dibersihkan (KepMenKes, 2003).

4.2.6 Ventilasi

Menurut (KepMenKes, 2003) bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan tetap nyaman. Sebisa mungkin ventilasi harus cukup (± 20% dari luas lantai) untuk :

a). Mencegah udara dalam ruangan terlalu panas.

b). Mencegah terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit.

c). Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

Berdasarkan data observasi, kantin FPSB terdapat pada ruang yang terbuka sehingga tidak terdapat ventilasi di kantin tersebut. Namun terdapat ventilasi yang diperoleh secara alamiah. Maka kriteria pada bagian ventilasi diberi skor 4 (baik) karena dalam komponen yang dinilai tidak terdapat ventilasi namun diperoleh ventilasi secara alamiah karena diruang terbuka dan dapat memberikan rasa nyaman.

Gambar 4.3 Ventilasi Kantin FPSB

Sumber : Dokumentasi

4.2.7 Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif. Disetiap

ruangan tempat pengolahan makanan dan tempat mencuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 10 fc(100 lux) pada titik 90 cm dari lantai. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian sehingga sejauh mungkin menghindarkan bayangan dan tidak menyilaukan (KepMenKes, 2003).

Indikator pada bagian pencahayaan diberi skor 4 (baik) karena hasil dalam pengukuran secara langsung menggunakan alat ukur pencahayaan intensitas cahaya kantin sebesar 124 lux namun dalam komponen yang dinilai tidak terdapat pelindung lampu. Pentingnya pelindung ini disebut IP (*Ingress Protection*) perlindungan terhadap benda padat seperti debu, percikan air, dan sidik jari mulai jarak diameter terluar dari 50 mm.

Gambar 4.4 Intesnitas cahaya ruang makan kantin FPSB

Sumber : Dokumentasi

4.2.8 Atap

Atap berfungsi sebagai penghalang untuk melindungi interior dan makanan dari cuaca, kotoran angin dan kotoran, dan serangga terbang. Dikantin FPSB atap tidak ada kebocoran, cukup landai, dan tidak menjadi sarang tikus (KepMenKes, 2003).

Maka indikator pada bagian atap diberi skor 5 (sangat baik) karena dalam komponen yang dinilai terpenuhi sehingga menjaga langit-langit dari air hujan.

4.2.9 Langit-langit

Langit-langit berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu dan kotoran lain, sehingga tidak mengotori makanan yang diolah. Bidang langit-langit harus menutup atap bangunan. Keadaan langit-langit kantin FPSB yang bersih dan terang maka krtieria pada bagian ini diberi skor 5 (sangat baik) karena dalam komponen yang dinilai terdapat pada langit-langit kantin.

Permukaan langit-langit yang rata mudah dibersihkan, tidak menjadi sarang tikus dan berwarna terang. Tidak terdapat kebocoran dan keretakan yang menyebabkan rembasan air pada langit-langit kantin. Tinggi langit-langit tidak kurang 2,4 meter diatas lantai (KepMenKes, 2003).

4.2.10 Pintu

Pintu selain sebagai akses keluar masuk, juga berfungsi untuk sirkulasi udara dan pembatas antar satu ruangan dengan ruangan lainya. Pintu-pintu pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing).* Selain itu, setiap bagian bawah pintu sebaiknya dilapisi logam setinggi 36 cm untuk mencegah masuknya tikus dan jarak pintu dengan lantai harus rapat dan tidak boleh lebih 5 mm (KepMenKes, 2003).

Hasil observasi lapangan, kantin FPSB tidak memiliki pintu dan tidak ada alat apapun untuk mencegah masuknya tikus. Pada indikator pintu terhadap parameter komponen yang dinilai tidak terdapat pada kantin FPSB maka skor pada indikator ini 0 (sangat buruk).

4.2.11 Outer Opening

Dalam *Life Safety Code*, Edisi 2009, pintu untuk jalur keluar harus dapat tertutup sendiri untuk melindungi tempat makanan dari masuknya serangga dan tikus dengan menjaga pintu tetap tertutup saat tidak digunakan. Perangkat penutup sendiri memungkinkan pintu kembali ke posisi tertutup setelah digunakan. Serangga dan tikus adalah vektor mikroorganisme penyebab penyakit yang dapat menular ke manusia melalui kontaminasi permukaan makanan. Mencegah adanya serangga dan tikus dengan melindungi bagian luar ke tempat makanan (Food Code, 2013).

Data hasil observasi pada indikator *outer opening* terhadap kriteria komponen yang dinilai tidak terdapat pada kantin FPSB sehingga skor pada indikator ini 0 (sangat buruk). Tidak adanya outer opening atau penegah serangga di kantin dapat menyebabkan kontaminasi terhadap makanan lebih besar sehingga kedepanya diharapkan dipasang outer opening atau penghalang masuknya serangga dan tikus untuk meminimalisir penyebaran penyakit melalui keduanya.

Gambar 4.5 Outer Pening

Sumber : Dokumentasi

Tabel 4.2 Rekapitulasi Nilai Aspek Bangunan

No	Aspek	Indikator	Bobot	Nilai	Skor
1	Bangunan	Lokasi	2	5	10
		Bangunan	2	3	6
		Pembagian Ruang	2	4	8
		Lantai	1	4	4
		Dinding	1	3	3
		Ventilasi	2	4	8
		Pencahayaan	1,25	4	6
		Atap	2	5	10
		Langit-Langit	1,5	5	7,5
		Pintu	1,5	0	0
		Outer Openings	1	0	0
			Jumlah		62,5

4.3 Kondisi Fasilitas Sanitasi Kantin FPSB

4.3.1 Air Bersih

Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan kantin. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor : 416/Menkes/Per/IX/1990. Air bersih secara fisik adalah jernih, tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa dan bebas kuman penyakit. Untuk air biasa harus direbus terlebih dahulu sebelum digunakan.

Air bersih di kantin FPSB diberi skor 5 (sangat baik) sesuai data hasil observasi yaitu air bersih mengalir, jumlah mencukupi, dan tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna

4.3.2 Pembuangan Air Limbah

Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi. Jamban harus dilengkapi dengan air penyiraman dan untuk pembersih badan yang cukup serta tissu diberi tanda pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabu setelah menggunakan jamban. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

1) Jumlah karyawan : 1 - 10 orang : 1 buah
11 - 25 orang : 2 buah
26 - 50 orang : 3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban (KepMenKes, 2003).

Jamban dan peturasan di kantin FPSB mengalir dengan lancar, saluran tertutup dan terdapat *grease trap*. Maka kriteria pada bagian pembuangan air limbah diberi skor 5 (sangat baik) karena dalam komponen yang dinilai terpenuhi sehingga tidak pernah penyumbatan pada pembuangan air limbah.

4.3.3 Toilet

Kantin harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang cukup, bersih dan selalu dalam kondisi tertutup. dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia untuk jumlah karyawan 1-30 orang 1 buah

toilet. Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi (KepMenKes, 2003).

Keadaan toilet kantin FPSB sesuai dengan hasil observasi dilapangan, kantin terletak tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruangan lainya. Toilet selalu dalam keadaan bersih dan tersedia air mengalir yang bersih pula. Namun di kantin FPSB toilet pria wanita menjadi satu, dan tidak ada sabun cuci. Maka pada kriteria toilet sesuai dengan dengan komponen yang dinilai, toilet kantin mendapat skor 3 (sedang).

Gambar 4.6 Toilet kantin FPSB

Sumber : Dokumentasi

4.3.4 Tempat Sampah

Tempat sampah adalah tempat untuk menampung sampah sementara. Tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, dan tidak mudah berkarat. Tempat sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun juga menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah (KepMenKes, 2003).

Data observasi menunjukan kantin memiliki tempat sampah dan difungsikan dengan baik. Tempat sampah terbuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup. Kapasitas tempat sampah dapat di angkut oleh petugas sampah. Sampah dikantin FPSB diangkut setiap 24 jam, maka dalam kriteria tempat sampah terdapat skor 5 (sangat baik).

Penanggung jawab jasaboga dan konsumen harus memelihara semua bangunan dan fasilitas/ alat-alat dengan baik untuk menghindari pencemaran

lingkungan dan kemungkinan terjadinya pencemaran terhadap makanan, akumulasi debu atau jasad renik, akumulasi sampah, berkembangbiaknya serangga, tikus dan genangan-genangan air.

Gambar 4.7 Tempat sampah

Sumber : Dokumentasi

4.3.5 Tempat Pencuci Peralatan

Tersedia tempat pencucian peralatan yang terdapat 3 bilik pecucian, air panas, air dingin, dan air yag terdapat bahan detergen kuat, serta air yang digunakan mencukupi. Di tempat ini terdapat sikat untuk membersihkan kerak-kerak peralatan tersebut (Food Code, 2013).

Jika memungkinkan tempat pencucian terpisah daritempat pencucian bahan pangan. Dalam parameter ini terdapat nilai 3 (sedang) di karenakan kantin tidak memiliki tiga bilik bak pecucian, air panas, serta tempat mecuci mereka menjadi satu dengan tempat cuci bahan lainnya. Peralatan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

4.3.6 Tempat Cuci Tangan

Pada kriteria ini terhadap parameter komponen yang dinilai tidak terdapat pada kantin FPSB maka skor pada indikator ini 0 (sangat buruk). Dalam KepMenKes No 1098 Tahun 2003 kantin atau rumah makan harus menyediakan tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan

makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dandekat dengan tempat bekerja.

Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan jumlah karyawan 1-10 orang untuk fasilitas 1 buah tempat cuci tangan. Sehingga jika setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, maka harus ada penambahan 1 fasilitas tempat cuci tangan.

4.3.7 Tempat Mencuci Bahan Makanan

Tempat pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* (KMnO4) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C -100°C) selama 1 – 5 detik (KepMenKes, 2003).

Pada kriteria tempat mencuci bahan makananan terhadap parameter komponen yang dinilai yang terdapat dikantin FPSB maka skor pada kriteria ini 5 (sangat baik) karena terdapat tempat pencucian yang tersedia air yang mencukupi dan terbuat dari bahan aman.

Gambar 4.8 Tempat Cuci Bahan Makanan

Sumber : Dokumentasi

4.3.8 Loker Karyawan

Pakaian biasa dan barang-barang pribadi dapat mencemari makanan, peralatan makanan, dan permukaan persiapan makanan dan akibatnya harus disimpan di area atau ruangan yang ditentukan dengan benar. Loker atau fasilitas lain yang sesuai harus digunakan untuk penyimpanan pakaian karyawan dan

barang-barang lainnya secara teratur. Lemari penyimpanan yang digunakan untuk seragam atau barang pribadi dapat disimpan di ruang ganti (KepMenKes, 2003).

Data hasil observasi pada kriteria loker karyawan terhadap parameter komponen yang dinilai tidak terdapat dikantin FPSB maka skor pada indikator ini 0 (sangat buruk). Dengan tidak adanya loker karyawan dapat menyebabkan tidak teraturnya barang bawaan sehingga mengganggu kerapian dan lebih pentingnya tidak adanya loker menyebabkan pakaian yang dikenakan saat bekerja dengan keseharian sama karena tidak adanya tempat untuk menaruh pakaian seragam. Sehingga dapat mengurangi kebersihan pakaian karyawan.

4.3.9 Pencegah Masuknya Serangga dan Tikus

Serangga dan hama lainnya mampu mentransmisikan penyakit ke manusia dengan mengkontaminasi permukaan makanan. Langkah-langkah efektif harus dilakukan untuk menghilangkan kehadiran mereka di perusahaan makanan. Mencegah hewan membawa organisme penyebab penyakit dan dapat menularkan patogen ke manusia melalui kontaminasi langsung atau tidak langsung dari permukaan makanan dan makanan. Hewan menumpahkan rambut secara terus menerus dan dapat menyimpan limbah cair atau kotoran, sehingga membutuhkan akan kewaspadaan dan upaya pembersihan yang lebih sering dan ketat (KepMenKes, 2003).

Pada kriteria ini terhadap parameter komponen yang dinilai, tidak terdapat dikantin FPSB maka skor pada indikator ini 0 (sangat buruk).

4.3.10 Tempat Penyimpanan Alat Kebersihan

Tempat penyimpanan alat kebersihan harus memenuhi beberapa persyaratan memiliki tempat yang bersih, meggantung menimal 15 cm dari lantai, tidak terkontaminasi debu serta memiliki ruangan khusus. Dalam hal ini peralatan kebersihan memiliki ruang khusus yang berada di WC (KepMenKes, 2003).

Pada kriteria ini terhadap parameter komponen yang dinilai, yang terdapat dikantin FPSB maka skor pada indikator ini 3 (sedang) karena karyawan kantin

hanya menaruh didalam gudang setelah mencuci alat kepersihan tersebut seperti alat pel dan sapu.

Tabel 4.3 Rekapitulasi Nilai Aspek Fasilitas Sanitasi

No	Aspek	Indikator	Bobot	Nilai	Skor
2	Fasilitas Sanitasi	Air Bersih	2	5	10
		Pembuangan Air Limbah	2	5	10
		Toilet	1,5	3	4,5
		Tempat Sampah	1,5	5	7,5
		Tempat Cuci Peralatan	2	3	6
		Tempat Cuci Tangan	1	0	0
		Tempat Cuci Bahan Makanan	2	5	10
		Loker Karyawan	1	0	0
		Peralatan Pencegah Serangga	1	0	0
		Tempat Penyimpanan Alat Dapur	1	3	3
			Jumlah		51

4.4 Kondisi Dapur dan Area Makan Kantin FPSB

4.4.1 Dapur

Menurut Hayati Mohd Dahlan, dkk(2013) dalam penelitiannya, mayoritas penanganan makanan setuju bahwa mereka menghadapi kesulitan untuk melakukan perilaku keamanan makanan jika peralatan dapur terletak di tempat yang nyaman untuk produksi.

Berdasarkan KepMenKes No 1098 Tahun 2003, luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan. Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan. Dilengkapi dengan alat sirkulasi pengeluaran udara panas maupun bau-bauan yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur. Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.

Ruangan dapur terdiri dari :

1). Tempat pencucian peralatan

2). Tempat penyimpanan bahan makanan

3). Tempat pengolahan

4). Tempat persiapan

5). Tempat administrasi

Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya. Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik. Harus dipasang tulisan "Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan" di tempat yang mudah dilihat. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/ urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.

Berdasarkan hasil penelitian observasi menunjukan bahwa sebagian ruang dapur memliki keselamatan kerja yang baik. Maka pada kriteria ini berdasarkan komponen yang dinilai mendapat nilai 3 (sedang). Keterbatasan ruangan yang terlalu sempit, tidak ada temperatur suhu dan belum adanya slogan kebersihan menyebabkan kenyamanan dalam bekerja saat memasak.

Gambar 4.9 Dapur Kantin FPSB

Sumber : Dokumentasi

4.4.2 Ruang Makan

Sebagai salah satu ruangan paling penting di rumah makan, keberadaan ruang makan wajib diperhatikan. Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat

rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar. Meja, kusi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih. Tempat untuk menyediakan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan.

Ruang makan Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/ urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal. Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya. Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang. Perlengkapan set kursi harus bersih dan tidak boleh mengandung kutu dan serangga pengganggu lainnya (KepMenKes, 2003).

Berdasarkan hasil penelitian observasi menunjukan bahwa ruang makan belum memiliki ruang yang nyaman karena belum dilengkapi faislitas cuci tangan disekitarnya dan ruang terbuka sehingga menyebabkan kontaminasi terhadap serangga tinggi. Maka pada indikator ini berdasarkan komponen yang dinilai mendapat nilai 3 (sedang).

Gambar 4.10 Ruang Makan Kantin FPSB

Sumber : Dokumentasi

4.4.3 Gudang Bahan Makanan

Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan. Pencahayaan gudang tidak terlalu gelap. Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan, ventilasi yang menjamin sirkulasi udara dan pelindung serangga dan tikus (KepMenKes, 2003).

Berdasarkan hasil penelitian observasi menunjukan bahwa gudang bahan makanan terjaga dengan baik. Maka pada kriteria ini berdasarkan komponen yang

dinilai mendapat nilai 5 (sangat baik). Tidak terdapat benda lain selain bahan makanan dan tempat penyimpanan rapat terhadap serangga dan tikus.

Tabel 4.4 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Pembagian Ruang

No	Aspek	Indikator	Bobot	Nilai	Skor
3	Pembagian Ruang	Dapur	2	3	6
		Ruang Makan	2,5	3	7,5
		Gudang Bahan Makanan	2	5	10
			Jumlah		23,5

4.5 Kondisi Bahan Makanan dan Makanan Jadi Kantin FPSB

4.5.1 Bahan Makanan

Bahan yang akan diolah terutama daging, susu, telor, ikan/ udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa. Bahan makanan sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi. Bahan terolah yang dikemas, bahan tambahan memenuhi persyaratan Keputusan Menteri Kesehatan yang berlaku. Makanan yang dikemas mempunyai label dan merk terdaftar dan mempunyai nomor daftar kemasan tidak rusak/ pecah atau kembung. Belum kadaluwarsa dan kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan. Sedangkan untuk makanan yang tidak dikemas harus dengan kondisi baru dan segar tidak basi, busuk, rusak atau berjamur. Tidak mengandung bahan yang dilarang (KepMenKes, 2003).

Berdasarkan hasil penelitian observasi menunjukan bahwa sebagian bahan makakan kemasan maupun non kemasan dalam kondisi baik. Maka pada kriteria ini berdasarkan komponen yang dinilai mendapat nilai 5 (sangat baik). Bahan makanan seperti sayuran setiap hari dalam kondisi baru, sehingga dapat menekan resiko terjadinya pencemaran terhadap makanan dan dalam bahan makanan kemasan dalam keadaan bersegel dan terdaftar no resmi KepMenKes.

4.5.2 Makanan Jadi

Makanan jadi adalah makanan siap konsumsi tanpa harus diolah lagi. Makanan jadi harus dalam kondisi tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai

dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya pengotoran lain (KepMenKes, 2003).

Berdasarkan hasil penelitian observasi menunjukan bahwa makanan jadi dikantin FPSB setiap hari selalu baru dan diganti. Maka pada kriteria ini berdasarkan komponen yang dinilai mendapat nilai 5 (sangat baik). Tingkat kebersihan yang tinggi dan pengambilan menggunakan alat bantu japit sehingga meminimalisir resiko pencemaran terhadap sentuhan langsung.

Tabel 4.5 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Makanan

No	Aspek	Indikator	Bobot	Nilai	Skor
4	Makanan	Bahan Makanan	2	5	10
		Makanan Jadi	1,5	5	7,5
			Jumlah		17,5

4.6 Kondisi Pengolahan Makanan Kantin FPSB

4.6.1 Proses Pengolahan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik (KepMenKes, 2003).

Dari hasil observasi yang dilakukan, kantin FPSB belum memenuhi syarat pengolahan makanan karena tenaga pengolah tidak memakai pakaian kerja khusus tetapi hanya pakaian biasa dan pakaian yang digunakan kotor oleh noda makanan dan melakukan kerja secara tidak bersih dan cara kerja yang berantakan.

Maka berdasarkan kriteria komponen yang dinilai mendapat nilai 3 (sedang). Karena dalam prosesnya masih menggunakan pakaian biasa tetapi dalam pengambilan makanan pekerja menggunakan alat bantu dan digunakan dengan benar.

Tabel 4.6 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Pengolahan

No	Aspek	Indikator	Bobot	Nilai	Skor
5	Pengolahan	Proses Pengolahan Makanan	7,5	3	22,5
			Jumlah		22,5

4.7 Kondisi Tempat Penyimpanan Kantin FPSB

4.7.1 Penyimpanan Bahan Makanan

Tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung digunakan untuk diolah menjadi makanan matang. Makanan yang tidak langsung diolah perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga (Food Code, 2013).

Hasil data observasi lapangan menunjukan bahwa bahan makanan disimpan pada kondisi aman. Suhu dan kelembapan penyimpanan sesuai dengan persyaratan sehingga makanan ditempatkan pada tempat yang bersih dan terpelihara, penempatan terpisah dengan makanan jadi. Dengan melihat data komponen yang dinilai, kriteria penyimpanan bahan makanan mendapat nilai 4 (baik) karena bahan yang disimpan tercampur dengan barang lain artinya tidak dalam aturam sejenis dan disusun dalam rak.

Gambar 4.11 Tempat penyimpanan bahan makanan

Sumber : Dokumentasi

4.7.2 Penyimpanan Makanan Jadi

Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya mikroorganisme pantogen dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun pada suhu ruangan (Food Code, 2013). Kondisi optimum mikroorganisme pantogen dalam penyimpanan makanan jadi :

a. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan.

b. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5º C atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin 4º C atau kurang.

c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu –5º C sampai –1º C.

Berdasarkan hasil penelitian observasi menunjukan bahwa makanan jadi disimpan dalam keadaan tertutup yang baik. Maka pada kriteria ini berdasarkan komponen yang dinilai mendapat nilai 5 (sangat baik). Tempat penyimpanan yang aman dan tertutup sehingga mencegah terjadinya kontaminasi terhadap hewan serangga dan tikus.

Gambar 4.12 Tempat makanan jadi

Sumber : Dokumentasi

4.7.3 Wadah Makanan

Wadah merupakan bahan yang bersinggungan langsung dengan bahan makanan. Wadah yang aman saat bersentuhan langsung dengan makanan, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya bagi kesehatan, tidak mengubah rasa, serta tidak mentransfer unsur tertentu kedalam makanan (KepMenKes, 2003).

Berdasarkan data observasi lapangan menunjukan bahwa wadah yang digunakan dikantin dalam kondisi baik, rata, mulus dan bebas dari serpihan.

Wadah yang di gunakan mudah di bersihkan. Maka dengan data komponen yang dinilai, kriteria wadah makanan mendapat nilai 5 (sangat baik).

Wadah penyimpanan setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan. Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.

Gambar 4.13 Peralatan makan
Sumber : Dokumentesi

Tabel 4.7 Rekapitulasi Nilai Total Aspek

No	Aspek	Indikator	Bobot	Nilai	Skor
6	Tempat Penyimpanan	Penyimpanan Bahan Makanan	2,5	4	10
		Penyimpanan Makanan Jadi	2,5	5	12,5
		Wadah Makanan	2	5	10
			Jumlah		32,5

4.8 Kondisi Penyajian Makanan Kantin FPSB

4.8.1 Cara Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan salah satu prinsip dari higiene dan sanitasi makanan. Penyajian makanan yang tidak baik dan etis, bukan saja dapat mengurangi selera makan seseorang tetapi dapat juga menjadi penyebab kontaminasi terhadap bakteri (KepMenKes, 2003).

Berdasarkan data hasil observasi lapangan menunjukan bahwa penjamah saat menyajikan dengan cara yang baik. Dengan data komponen yang dinilai, kriteria penyajian makanan mendapat nilai 5 (sangat baik) karena penjamah saat menyajikan makanan memperhatikan kualitas dengan cara menyajikan saat suhu makanan masih dalam keadaan panas, tempat makanan menggunakan wadah yang bersih, dan penyajian pada tempat yang bersih.

Gambar 4.14 Makanan siap saji

Sumber : Dokumentasi

Tabel 4.8 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Penyajian Makanan

No	Aspek	Indikator	Bobot	Nilai	Skor
7	Penyajian Makanan	Cara Penyajian	2	5	10
			Jumlah		10

4.9 Kondisi Peralatan Kantin FPSB

4.9.1 Ketentuan Peralatan

Menurut KepMenKes 1096/Menkes/PER/VI/2011 peralatan adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan, seperti pisau, sendok, kuali wajan dan lain-lain. Peralatan yang kontak dengan makanan yaitu peralatan masak dan peralatan makan. Peralatan yang digunakan harus terbuat dari bahan tarapangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya

bagi kesehatan. Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/ basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun.

Hasil data observasi lapangan pada bagian peralatan yang digunakan untuk kegiatan memasak, penyajian makanan serta peralatan makan dan minum dikantin berdasarkan data komponen yang dinilai, kriteria ketentuan perlatan mendapat nilai 4 (baik) karena peralatan yang digunakan dalam keadaan baik dan peralatan yang digunakan kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat berbahaya.

4.9.2 Alat Pemotong

Alat pemotong merupakan hal yang sangat penting di dapur, tanpa pisau hampir tidak mungkin untuk memulai suatu kegiatan masak-memasak. Ada banyak sekali jenis pisau yang digunakan memasak di dapur. Alat sangat berpengaruh pada aspek mutu dan jumlah produksi (*Food Code*, 2013).

Berdasarkan data observasi lapangan pada pada krieria alat pemotong mendapat nilai 5 (sangat baik). Dengan data komponen yang dinilai, alat pemotong yang ada dikantin selalu dalam kondisi bersih, tidak berkarat dan tidak cacat. Pemakaian alat pemotong untuk memasak sesuai dengan fungsinya, pekerja juga merawat alat tersebut untuk menjaga keawetan dan sanitasinya serta disimpan pada tempat yang tersedia dalam kondisi aman.

4.9.3 Alat Kebersihan

Sebagaimana ditentukan dalam bagian ini peralatan kebersihan disimpan dalam keadaan sudah bersih dan sudah diperas sehingga dapat mempercepat proses pengeringan (*Food Code*, 2013).

Kebersihan alat kain harus selalu di jaga kebersihannya maksimal digunakan 1 kali sehari. Setelah kantin tutup harus mencuci kain lap tersebut, dan selalu mengganti yang baru dalam kurun waktu tertentu. dalam hal ini kami memberi nilai 3 (baik) karena kain lap dikantin FPSB sesuai data lapangan setiap 40 hari sekali ganti dengan yang baru.

4.9.4 Alat Pel

Kebersihan alat pel harus selalu di jaga dan selalu diperas berkali-kali setelah digunakan dan di letakan menggantung 15cm dari lantai (*Food Code*, 2013). Dalam penilaian ini kami memberi nilai 2 di karenakan alat pel diperas di westafel dapur, dan diletakan di lantai

Tabel 4.9 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Peralatan

No	Aspek	Indikator	Bobot	Nilai	Skor
8	Peralatan	Ketentuan Peralatan	1,5	4	6
		Alat Pemotong	2	5	10
		Kebersihan Alat Kain	1,5	3	4,5
		Alat Pel	1,5	2	3
			Jumlah		23,5

4.10 Kondisi Tenaga Kerja Kantin FPSB

4.10.1 Pengetahuan Tenaga Kerja

Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*over behaviour).* Berdasarkan pengalaman dan penelitian ternyata perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng dari pada perilaku yang tidak tidak didasari pengetahuan (Notoadmodjo 2007).

Berdasarkan hasil penelitian observasi menunjukan bahwa sebagian tenaga kerja memliki keselamatan kerja yang baik. Maka pada kriteria ini berdasarkan komponen yang dinilai mendapat nilai 5 (sangat baik). Tingkat pengetahuan yang tinggi dapat menekan resiko terjadinya pencemaran terhadap makanan karena diharapkan dengan tingginya pengetahuan maka akan mendorong sikap yang positif sehingga dapat bertindak dengan lebih baik.

4.10.2 Pakaian Tenaga Kerja

Menggunakan alat pelindung diri merupakan prosedur keselamatan kerja. Alat pelindung diri yang digunakan di dapur yaitu perlengkapan pakaian yang ditentukan dan menggunakan sarung tangan pada waktu tertentu. Penggunaan pakaian/ seragam ini memang terkesan sederhana, namun memliki fungsi yang sangat penting dalam melindungi diri selama melaksakan kegiatan di dapur.

Selalu memakai pakaian kerja yang bersih dan pakaian perlengkapan pelindung yang benar yang tidak dipakai di luar tempat jasa boga (KepMenKes, 2003). Adapun perlengkapan tersebut adalah sebagai berikut topi, kacu, kemeja, celemek, sarung tangan, dan masker

Berdasarkan data observasi lapangan, pengelola atau penjamah makanan menggunakan pakaian yang bersih, lengkap dan rapi. Dengan data komponen yang dinilai, kriteria pakaian kerja mendapat nilai 4 (baik) karena penjamah atau pekerja berpakaian rapi dengan pakaian keseharian.

4.10.3 Pemeriksaan Kesehatan

Menurut FAO (2001) tenaga penjamah makanan adalah setiap orang yang secara langsung menangani makanan baik yang dikemas maupun tidak, atau melakukan kontak langsung dengan permukaan makanan. Syarat utama pengolah makanan adalah memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan pekerja melakukan tes kesehatan, terutama tes darah dan saluran pernapasannya. Tes kesehatan tersebut dilakukan 6 bulan sekali, terutama bagi pengolah makanan yang di dapur. Sehingga pekerja orang berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter tidak mengidap penyakit. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.

Berdasarkan data observasi lapangan pekerja atau penjamah makanan dengan data komponen yang dinilai, kriteria pemeriksaan kesehatan mendapat nilai 1 (sangat buruk) karena penjamah libur bekerja dan hanya berobat pada saat sakit. Pekerja tidak membiasakan ceck kesehtan 6 bulan sekali dan tidak memiliki buku bukti sehat dari dokter.

4.10.4 Kebersihan Pribadi

Pengertian penjamah makanan menurut KepMenKes No.1098 tentang higiene rumah makan dan restoran adalah orang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Menurut Sidik Warsito (1999) ada dua permasalahan pokok kejadian penyakit menular melalui makanan karena penjamah makanan, yaitu :

1. Bahwa timbulnya suatu penyakit menular melalui makanan kalau diselidiki umumnya bersumber pada tenaga pengolah makanan yang bekerja pada status sakit,
2. Bahwa apabila melalui penelitian sumber tersebut diketahui, maka umumnya dapat disimpulkan bahwa timbulnya kejadian penyakit menular melalui makanan disebabkan dari tenaga pengolah makanan yang bekerja secara ceroboh.

Berdasarkan data observasi lapangan pengelola atau penjamah makanan melakukan kegiatan berperilaku bersih dan berpakaian rapi, melakukan perlindungan makanan dari pencemaran, dan melindungi makanan dari kontak langsung. Dengan data komponen yang dinilai, kriteria personal higiene mendapat nilai 4 (baik) karena penjamah belum membiasakan mencuci tangan sebelum bekerja. Maka dari itu diharapkan untuk menjaga kesehatan makanan penjamah diharapkan membiasakan mencuci tangan sebelum bekerja.

Tabel 4.10 Rekapitulasi Nilai Total Aspek Tenaga Kerja

No	Aspek	Indikator	Bobot	Nilai	Skor
9	Tenaga Kerja	Pengetahuan Tenaga Kerja	7,25	5	36,25
		Pakaian Kerja	7	4	28
		Pemeriksaan Kesehatan	7,25	1	7,25
		Personal Higiene	7,25	4	29
			Jumlah		100,5

4.11 Data Konsumen

Hasil pengambilan data kuesioner kepada konsumen mengenai higiene dan sanitasi terhadap kondisi fisik bangunan serta penerapan higiene dan sanitasi kantin FPSB kampus Universitas Islam Indonesia adalah sebagai berikut:

a. Karakteristik Responden

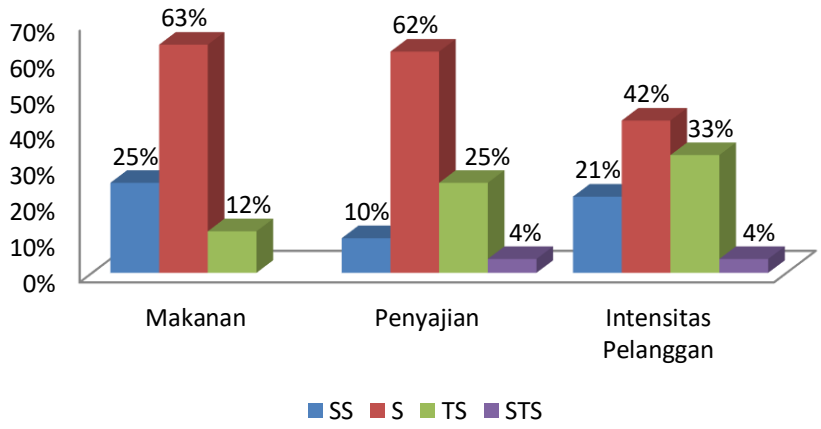
Karakteristik responden pada penelitian ini dikelompokan berdasarkan usia dan jenis kelamin. Analisis berdasarkan kararterisrik responden dari 52 orang, yang berumur kurang dari 20 (dua puluh) tahun sebanyak 25 (dua puluh lima)

orang yaitu terdapat 48% dan responden yang berumur lebih dari 20 tahun adalah sebanyak 27 (dua puluh tujuh) orang yaitu terdapat 52%.

Kemudian, karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin yaitu dimana responden yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 36 (tiga puluh enam) orang yaitu 69% dan responden yang berjenis kelamin laki-laki adalah sebanyak 16 (enam belas) orang yaitu 31%. Sehingga mayoritas responden adalah berjenis kelamin perempuan.

b. Analisis Kepuasan Konsumen

Dari hasil analisis berdasarkan tingkat kepuasan konsumen, tinggi rendahnya tingkat kepuasan mempengaruhi intensitas kunjungan konsumen membeli dapat dilihat pada Gambar 4.15.

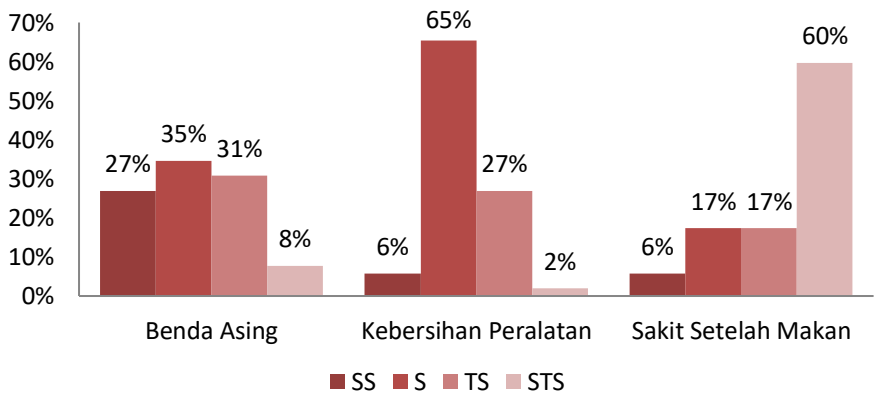


Gambar 4.15 Kepuasan Pelanggan

Melakukan pengukuran terhadap indeks kepuasan konsumen di kantin FPSB yang meliputi intensitas kunjungan, makanan, dan cara penyajian. Berdasarkan Gambar 4.15 diatas menunjukan bahwa setuju merupakan grafik yang paling tinggi maka dalam hal kepuasan konsumen kantin FPSB merasa puas. Konsumen puas terhadap makanan, cara penyajian, sehingga mempengaruhi intensitas kunjungan juga tinggi.

c. Analisis Kebersihan Makanan dan Peralatan

Data kebersihan makanan dan peralatan makan sehingga menyebabkan konsumen sakit setelah mengkonsumsi makanan dikantin FPSB dapat dilihat pada Gambar 4.16.



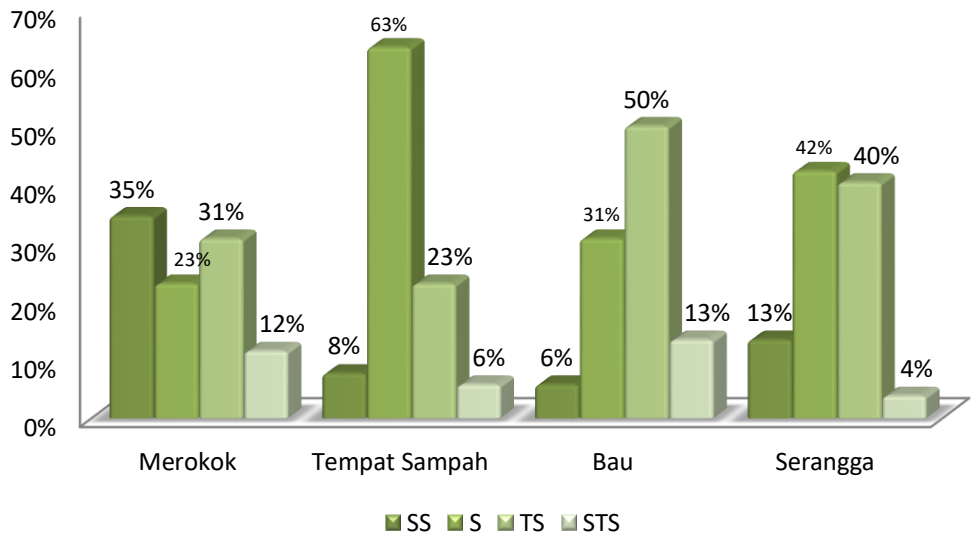
Gambar 4.16 Kebersihan Makanan dan Peralatan

Berdasarkan Gambar 4.16 menunjukan bahwa adanya dominasi jawaban responden setuju bahwa meja dan peralatan makan sudah dalam keadaan bersih. Namun sangat disayangkan makanan yang disajikan sering terdapat benda asing sehingga penjual makanan perlu lebih memperhatikan kebersihan makanan kantin. Hal ini untuk memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen. Penilaian responden terhadap keamanan makanan menunjukkan sebagian besar konsumen mengganggap bahwa makanan yang disediakan sudah aman sehingga tingkat tejadi keracunan yang diakibatkan oleh makanan yang disajikan di kantin kampus rendah. Makanan yang disajikan oleh kantin kampus layak dan aman dikonsumsi.

Hasil ini sesuai dengan hasil analisa pada observasi pengambilan data kriteria standar baru pada parameter pengujian makanan jadi dan peralatan yang menunjukan keadaan baik.

d. Analisis Kondisi Lingkungan Kantin

Berdasarkan kategori lingkungan, kondisi lingkungan kantin FPSB terletak pada tempat yang aman dan sampah terjaga dengan baik, grafik data kondisi lingkungan kantin FPSB dapat dilihat pada Gambar 4.17 dibawah ini :



Gambar 4.17 Kondisi Lingkungan Kantin FPSB

Sumber : Data Kuesioner Pelanggan (n:52)

Berdasarkan Gambar 4.17 penilaian responden terhadap lingkungan kantin kurang nyaman dikarenakan masih terdapat konsumen yang merokok. Sangat disayangkan dengan adanya spanduk larangan merokok dikawasan tersebut tapi sebagian konsumen laki-laki masih melanggar. Dilihat dari kebiasaan lain konsumen dalam membuang sampah persentase dari 52 sampel terdapat 71,15% menyatakan tempat sampah difungsikan dengan baik sehingga jarang terjadi konsumen membuang sampah sembarangan di kantin tersebut.

Berdasarkan data konsumen dalam membuang sampah yang sudah baik hal ini sesuai dengan rendahnya data lain yang menunjukkan bahwa konsumen menganggap pada saat mereka berkunjung ke kantin mencium bau tidak sedap. Akan tetapi respon konsumen terhadap keberadaan serangga menunjukkan sebagian besar konsumen merasa terganggu adanya serangga di dalam kantin. Keberadaan serangga disebabkan karena ruangan kantin yang terbuka dan pengambilan data pada saat musim hujan.

e. Pengetahuan dan Personal Higiene Penjamah

Pemeriksaan hasil analisis berdasarkan pengetahuan pedagang terhadap higiene dan keamanan makanan. Berdasarkan dari hasil data kuesioner menyatakan bahwa pegawai tersebut mengetahui tentang higiene dan sanitasi kantin dan pernah mendapat pengarahan tentang materi tersebut, tapi salah satu pegawai menyatakan belum pernah.

Penjamah makanan tersebut mengetahui tentang keamanan makanan melalui media televisi, PKK, bahkan Dinas Kesehatan. Pengetahuan informasi tentang higiene dan sanitasi yang mereka ketahui tentang keamanan saat bekerja secara umum dan keamanan makanan hanya sebatas makanan yang diolah tersebut sehat, bersih, tidak berbahaya dan layak untuk dikonsumsi.

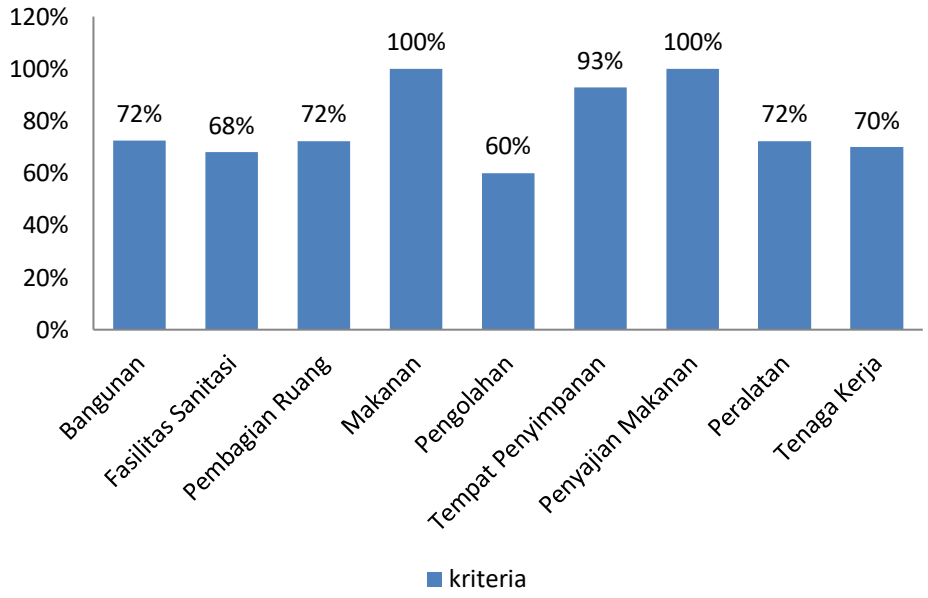
Pengetahuan ini sudah mereka terapkan dalam bekerja. Sebagian besar pegawai sudah menggunakan peralatan dan alat bantu masak. Pegawai kantin sudah biasa bekerja menggunakan clemek namun salah satu pegawai masih berpakaian biasa. Pekerja kantin sudah terbiasa menutup kepala saat memasak, menggunakan alat bantu (sarung tangan, penjepit makanan dll) dan tidak sambil merokok saat bekerja.

Hasil ini sesuai dengan hasil analisa pada observasi pengambilan data kriteria standar baru pada parameter kebersihan pribadi. Ditinjau dari segi observasi dan kuesioner, data pada pengetahuan higiene sanitasi karyawan menunjukan keadaan baik.

4.12 Hasil Akhir Penilaian Objek

Dalam penentuan skoring berdasarkan hasil penelitian melalui indikator aspek bangunan, fasilitas sanitasi, pengoahan makanan, penyajian, peralatan dan tenaga kerja. Dan hasil observasi langsung dengan melihat kondisi langsung kantin dan wawancara kepada pengurus kantin sehingga dapat menyimpulkan dan memberi skoring terhadap kantin. Untuk pembobotan berdasarkan hasil analisa dan pengamatan terhadap kuesioner dan lapangan.

Setelah menentukan pembobotan nilai sebagai standar nilai untuk kantin, selanjutnya penentuan skor untuk menentukan kualitas kantin. Penilain skor berikut hasil dari penjumlahan antara nilai bobot dan nilai data observasi kantin. Nilai data dianalisa pada hasil lapangan langsung. Hasil pengambilan data observasi dapat dilihat di Gambar 4.18



Gambar 4.18 Persentase Nilai Skor

Berdasarkan hasil observasi bangunan kantin yang digambarkan pada Gambar 4.18 diperoleh hasil bahwa bangunan kantin yang memenuhi syarat dengan data persentase sebesar 72%. Dari hasil survei yang dilakukan sebagian besar dinding tidak berpermukaan halus terdapat banyak lubang-lubang dan sudah mulai berlumut. Kantin juga tidak mempunyai pintu dan outer opening, tidak adanya keduanya di kantin dapat menyebabkan kontaminasi terhadap makanan lebih besar sehingga kedepanya diharapkan dipasang outer opening atau penghalang masuknya serangga dan tikus untuk meminimalisir penyebaran penyakit melalui keduanya.

Berdasarkan hasil observasi fasilitas sanitasi kantin yang digambarkan pada Gambar 4.18 diperoleh hasil bahwa kantin memenuhi syarat sebesar 68%. Dari hasil survey yang dilakukan kantin tidak memenuhi/ memiliki fasilitas

sanitasi pada bagian tempat cuci tangan, loker karyawan, dan peralatan pencegah serangga.

Berdasarkan hasil observasi pembagian ruang kantin yang digambarkan pada Gambar 4.18 diperoleh hasil bahwa kantin yang memenuhi syarat dengan persentase sebesar 72%. Dari hasil survei yang dilakukan terdapat kekurangan pada ruang dapur. Ruang dapur kantin sangat sempit dan sangat terbatas sehingga mengurangi kenyamanan dalam kegiatan memasak.

Berdasarkan hasil observasi bahan makanan dan makanan jadi yang digambarkan pada Gambar 4.18 diperoleh hasil bahwa hasil kantin memenuhi syarat sebesar 100%. Dari hasil survey yang dilakukan kantin sudah memenuhi syarat seperti kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan dipilih dari sumber resmi, pengelola kantin juga memilih bahan makanan yang sudah terdaftar Depkes RI, Makanan jadi dalam kondisi yang baik, tidak ada tanda-tanda kerusakan pada makanan jadi.

Berdasarkan hasil observasi pengolahan makanan jadi yang digambarkan pada Gambar 4.18 diperoleh hasil bahwa kantin memenuhi syarat ada sebesar 60%. Dari hasil survey yang dilakukan kantin belum memenuhi syarat pengolahan makanan karena tenaga pengolah tidak memakai pakaian kerja tetapi hanya pakaian biasa dan pakaian yang digunakan kotor oleh noda makanan dan tidak melakukan kerja secara tidak bersih dan cara kerja yang berantakan. Hal ini sesuai dengan penelitian terdahulu yang berjudul pemahaman, sikap, dan petunjuk kerja hygiene-sanitasi siswa dalam pengolahan dan penyajian makanan Di SMK Bidang keahlian Tata Boga oleh Luh Masdarini Dan Devi M dari Jurusan PKK (Tata Boga), FTK, UNM didapat bahwa untuk pengolahan makanan dalam kategori baik/ memenuhi syarat dengan persentase 72,37%.

Berdasarkan hasil penelitian tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang digambarkan pada Gambar 4.18 diperoleh hasil bahwa kantin memenuhi syarat sebesar 93%. Dari hasil survei yang dilakukan kantin sudah memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan karena bahan makanan disimpan sesuai tempatnya.

Berdasarkan hasil observasi tempat penyajian yang digambarkan pada Gambar 4.18 diperoleh hasil bahwa kantin memenuhi syarat penyajian sebesar 100%. Hal ini sesuai dengan penelitian terdahulu yang berjudul Pemahaman, Sikap dan Unjuk Kerja Higiene Sanitasi Siswa Dalam Pengolahan dan Penyajian Makanandi SMK Bidang Keahlian Tata Boga oleh Luh Masdarani dan Devi dari Jurusan PKK (Tata Boga), FTK, UNM didapat bahwa untuk penyajian makanan dalam kategori baik/ memenuhi syarat dengan persentase 75,25%.

Berdasarkan hasil penelitian peralatan yang digambarkan pada Gambar 4.18 diperoleh hasil bahwa kantin memenuhi syarat ketentuan peralatan sebesar 72%. Dari hasil survey yang dilakukan kantin sudah memenuhi semua syarat peralatan seperti cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan sudah memenuhi persyaratan sehingga selalu bersih ketika mau digunakan, dan peralatan yang digunakan tidak ada tanda-tanda kerusakan

Berdasarkan hasil penelitian tenaga kerja yang digambarkan pada Gambar 4.18 diperoleh hasil bahwa kantin memenuhi syarat pengetahuan tenaga kerja sebesar 70%. Dari hasil survey yang dilakukan sebagian tenaga kerja belum memenuhi syarat tenaga kerja karena setiap karyawan/ penjamah tidak berperilaku bersih dan memakai pakaian kotor serta tidak rapi dan juga pada saat survey ada beberapa penjamah makanan tidak menutup mulut dengan sapu tangan saat bersin dan batuk-batuk.