Analisis Higienitas Dan Sanitasi Kantin FPSB Universitas Islam Indonesia

Analysis Hygiene And Sanitation In Canteen FPSB Islamic University Of Indonesian

M. Mashudi

Program Studi Teknik Lingkungan

Fakultas Teknik Sipil dan PerencanaanUniversitas Islam Indonesia

12513228@students.uii.ac.id

Abstrak

Higiene sanitasi rumah makan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.Keamanan pangan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan karena dapat berdampak pada kesehatan, baik bagi anak-anak maupun orang dewasa. Penelitian ini bertujuan untuk menyusun kriteria baru yang diambil dari dua peraturan resmi yaitu PerMenKes No 1098 Tahun 2003 dan Food Code US Tahun 2013 dan pengujian pada kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya (FPSB). Metode yang digunakan adalah metode analisis kualitatif untuk mengindentifikasi kondisi kantin, kuesioner untuk mengetahui pendapat konsumen terhadap kondisi higiene sanitasi kantin FPSB, dan metode overlay atau penggabungan dua peraturan. Peraturan yang digabungkan yaitu PerMenKes No 1098 Tahun 2003 dan Food Code US2013 untuk penyusunan kriteria baru higiene sanitasi kantin. Berdasarkan hasil analisa yang dilakukan menunjukan kriteria baruterjadi penambahan 6 parameter pada aspek Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Tempat Penyimpanan Makanan, dan Peralatan. Hasil penilaian pada lokasi kantin FPSB didapat bahwa higiene dan sanitasi kantin yang sudah memenuhi syarat meliputi bangunan sebesar 72%, fasilitas sanitasi 68%, pembagian ruang 72%, bahan makanan dan makanan jadi sebesar 100%, tempat

penyimpanan makanan 93%, penyajian makanan sebesar 100%, Peralatan sebesar 72%. Sehingga diketahui bahwa higiene dan sanitasi kantin yang belum memenuhi persyaratan ada Pengolahan makanan sebesar 60 %.
Kata kunci: higienitas, sanitasi, peraturan, penggabungan, acuan.

Abstract

The hygiene of restaurant sanitation is an attempt to control the factors of food, people, places and equipment that may lead to illness or health problems. Food safety is a matter that must be considered because it can affect health, both for children and adults. This study aims to develop new criteria drawn from two official regulations: PerMenKes No 1098 Year 2003 and US Food Code Year 2013 and testing on the canteen of the Faculty of Psychology and Cultural Arts (FPSB). The method used by qualitative analysis method to identify canteen condition, questionnaire to know consumer opinion toward hygiene sanitation condition of canteen FPSB, and method of overlay or merging of two rules. The combined regulations are PerMenKes No 1098 of 2003 and Food Code US 2013 for the preparation of new hygiene criteria for canteen sanitation.

Based on the result of the analysis, there are 6 new parameters in Building, Sanitation, Food Storage, and Equipment. The results of the assessment at the location of the FPSB canteen were found that the eligible canteen hygiene and sanitation included 72% building, sanitation facilities 68%, space division 72%, foodstuff and finished food 100%, the storage food93%, food presentation 100%, Equipment 72%. So it is known that hygiene and sanitation canteen that have not met the requirements exist Food processing 60%.

Keywords: hygiene, sanitation, regulation, incorporation, reference

Pendahuluan

Higiene sanitasi rumah makan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Higiene sanitasi rumah makan terdiri dari lokasi dan bangunan, Fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan dan tenaga kerja (Depkes, 2003).

Kalau berbicara tentang rumah makan, faktor makanan merupakan salah satu faktor penting yang harus dijaga kualitasnya. Berdasarkan definisi dari *World Health Organization* (WHO), manusia sebagai salah satu makhluk hidup selalu membutuhkan makan untuk kelangsungan hidupnya. Kebutuhan makanan yang sangat penting menjadikan pemenuhan makanan tidak dapat ditunda. Manusia yang mempunyai aktivitas padat, baik itu secara fisik maupun pikiran akan membutuhkan makanan yang lebih banyak dan sehat. Makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Terdapat tiga fungsi makanan. Pertama, makanan sebagai sumber energi. Kedua, makanan sebagai zat pembangun. Fungsi ketiga, makanan sebagai zat pengatur tubuh (Chandra, 2006).

Kantin yang harus memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan dan lingkungan atau yang sering disebut dengan higiene dan sanitasi secara efektif.Mutu dan keamanan makanan serta efektifitas dalam proses produksi menjadi salah satu hal yang penting untuk diperhatikan. Kontaminasi makanan oleh kuman dan bahan racun masih menjadi masalah bagi negara berkembang, termasuk Indonesia.

Pengelola kantin saling bersaing untuk mendapatkan konsumen, sehingga memberikan tantangan kepada pelaku usaha untuk menghasilkan makanan yang bermutu dan aman di konsumsi serta pada tingkat harga yang sesuai. Padahakikatnya higiene dan sanitasi mempunyai arti yang sama,

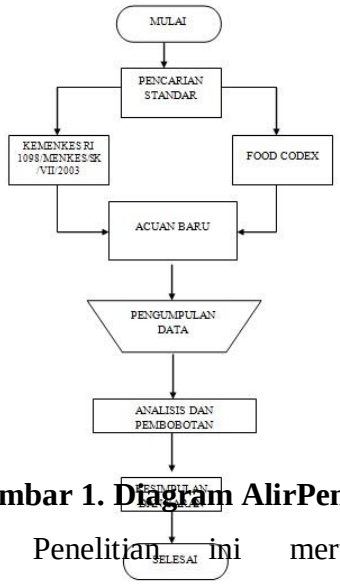
perbedaanya adalah higiene lebih mengarahkan aktivitasnya sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan kepada faktor – faktor hidup lingkungan manusia. Masalah higiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan higiene dilakukan bersama-sama.

Dikutip dari jurnal gizi dan dietetik indonesia bahwa, keamanan pangan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan karena dapat berdampak pada kesehatan, baik bagi anak-anak maupun orang dewasa (Yhona P, 2016). Menurut data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), sepanjang tahun 2012, insiden keracunan akibat mengonsumsi makanan menduduki posisi paling tinggi, yaitu 66,7%, dibandingkan dengan keracunan akibat penyebab lain, misalnya obat, kosmetik, dan lain-lain.

Higiene dan sanitasi kantin penting untuk diterapkan oleh setiap kantin yang ada di sekitar kampus Universitas Islam Indonesia, khususnya kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya karena makanan yang dijual untuk warga kampus yang melakukan aktifitas padat dan butuh asupan makanan yang aman. Maka dari itu tujuan penelitian ini adalah untuk menyusun kriteria higiene dan sanitasi untuk kantin serta mengevaluasi aspek higiene sanitasi kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya..

Metode Penelitian

Metode penelitian secara umum akan ditunjukkan melali diagram alir penelitian. Diagram alir penelitian menggambarkan garis besar tahapan yang dilakukan selama penelitian. Diagram alir dapat dilihat dalam gambar 2.1 dibawah ini:



Gambar 1. Diagram AlirPenelitian

Penelitian ini merupakan penelitian metode kualitatif yaitu dengan mendeskripsikan atau menggambarkan tentang penerapan higiene dan sanitasi dalam

penyelenggaraan makanan dan penyediaan tempat yang layak ada di kantin kampus FPSB Universitas Islam Indonesia.

Hasil dan Pembahasan

1. Kriteria Penilaian Objek

Dalam Kreteria penilaian objek pada peraturan standar kantin ini memiliki 5 penilaian yang dimana masing-masing menentukan karakteristik setiap objek pengamatannya, penilaian objek ini bedasarkan Kepmenkes no 715 tahun 2003 tentang Higienitas dan sanitasi jasaboga

Tabel 1. Penilaian objek

Nilai	Kategori	Keterangan	
		Lingkungan	Perilaku
1	Sangat buruk	Kondisi dimana kantin dalam keadan rusak namun masih di gunakan	Kondisi dimana pekerja tidak memahami kebersihan diri
2	buruk	Kondisi dimana kantin memiliki cacat akan tetapi masih tetap di gunakan	Kondisi dimana pekerja sedikit memahami memahami kebersihan diri namun tidak dilakukan
3	cukup	Kondisi dimana kantin memiliki sedikit cacat dan bangunan dan peralatan tersebut masih dapat di gunakan dengan jangka waktu sebentar	Kondisi dimana personal sedikit memahami kebersihan diri dan sedikit menerapkannya
4	baik	Kondisi dimana kantin dalam kondisi baik dan layak digunakan	Personal memahami kebersihan diri serta sedikit menerapkannya
5	baik sekali	Kondisi semua bagian kantin sangat baik dan dapat digunakan dalam jangka waktu lama	Kondisi dimana personal memahami dan menerapkan kebersihan diri

2. Penentuan Kualitas Kelayakan

Dalam hasil akhir penilaian atau tingkatan yang diperoleh suatu kantin dibagi menjadi 4 golongan,golongan ini didapatkan dari total bobot dikalikan penilaian. Penggolongan ini mengacu dengan peraturan Kepmenkes No.1098 tahun 2003, perhitungan dapat dilihat sebagai berikut:

$$penilaian \times totalpembobotan$$

Untuk nilai cukup atau nilai tengah 301-400 di dapatkan dari :

$$nilai\ 3\ (cukup) \times 100\ = 300$$

Tabel 2. Penggolongan hasil kantin

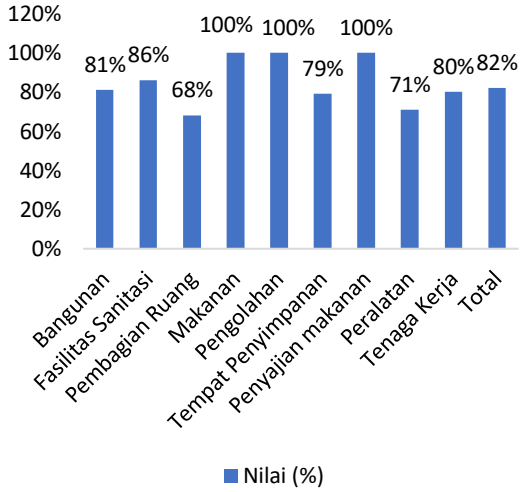
Golongan	Penilaian	Keterangan
A	401-500	Kreteria kantin dari segi sanitasi pelayanan dan makanan itu sendiri telah sangat memuaskan
B	301-400	Kreteria kantin dari segi komponen yang di nilai itu sendiri telah sempurna tapi ada beberapa objek yang masih perlu di perhatikan
C	201-300	Dalam hal ini Kantin cukup berbenah diri dengan memperbaiki beberapa item objek nya
D	100-200	Kreteria ini sangat lah buruk bagi kantin yang di mana kantin harus segera membenah diri dari segala aspek

3. Hasil Akhir Penilaian Objek

Dalam hasil akhir penilaian hasil akhir objek penelitian ini dikategorikan menjadi beberapa golongan yang dimana setiap golongan memiliki nilai standar dan keterangan yang penjelasan golongan tersebut dan data hasil akhir terdapat di lampiran 3 dengan memiliki hasil poin sebesar 378.25. Hasil ini di kategorikan sebagai golongan B, yang dimana besar poin golongan A adalah 301-400. Hasil akhir dapat setiap objek dapat dilihat pada table 3 dimana setiap nilai dijadikan dalam bentuk persen (%) dengan skala 1%-100%. Serta dapat dilihat dalam bentuk grafik pada gambar 2 yang dimana setiap objek memiliki nilai yang cukup memuaskan

Tabel 3. Rekapitulasi penilaian objek

Objek	Nilai (%)
Bangunan	81%
Fasilitas Sanitasi	86%
Pembagian Ruang	68%
Makanan	100%
Pengolahan	100%
Tempat Penyimpanan	79%
Penyajian makanan	100%
Peralatan	71%
Tenaga Kerja	80%



Gambar 2. Grafik Rekapitulasi objek

Ke

Berdasarkan analisis dan pembahasan dalam penelitian ini

dapat disimpilkan bahwa beberapa hal berikut:

1. Dibandingkan dengan KepMenKes No 1098 Tahun 2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan, kriteria baru memiliki perbedaan yaitu terjadi penambahan 6 parameter yang diambil dari parameter *Food Code US* Tahun 2013 yaitu *outer opening*, penyimpanan alat dapur, wadah makan alat pemotong, kebersihan alat, dan alat pel yang terdapat pada aspek Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Tempat Penyimpanan Makanan, dan Peralatan
2. Berdasarkan tujuan penelitian dapatdiambil kesimpulan bahwa higiene dan sanitasi kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya (FPSB) yang sudah memenuhi syarat meliputi bangunan sebesar 72%, fasilitas sanitasi 68%, pembagian ruang 72%, bahan makanan dan makanan jadi sebesar 100%,tempat penyimpanan makanan 93%, penyajian makanan sebesar100%, Peralatan sebesar 72%. Sehingga diketahui bahwa Higiene dan sanitasi kantin yang belum memenuhi persyaratan ada Pengolahan makanan sebesar 60%.
3. Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan peraturan standar yang telah dibuat kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya mempunyai skor 378,25 maka termasuk golongan B.

Saran

Berdasarkan penelitian tentang hygienesanitasi yang telah dilaksanakan berikut saran yang dapat diberikan :

1. Disarankan kepada pihak yang bertanggung jawab pada kantin yang ada di Fakultas Psikologi dan Seni Budaya (FPSB) dalam hal ini adalah pihak pengelola kantin, agar kiranya dapat melakukan kerjasama dengan pihak kampus dan puskesmas atau dinas kesehatan terkait dalam penyelenggaraan yang baik untuk kantin yang berada di area FPSB.
2. Masyarakat konsumen hendaknya lebih selektif dalam memilih makanan yang ada di kantin dengan memperhatikan faktor gizi, kebersihan dan keamanan pangan. Melaporkan kepada pegawai bila ada kerusakan produk atau segel

kemasan rusak pada bagian makanan jadi.

Daftar Pustaka

Badan POM, 2007.**Penyusunan Rencana HACCP. Modul Pelatihan Pengawas Pangan Tingkat Muda**. IPB. Bogor.

Baliwati,Y. F, *dkk. 2004.* **Pengantar Pangan dan Gizi**. Penebar Swadaya : Jakarta

Chandra B, 2006. **Pengantar Kesehatan Lingkungan**. Jakarta: EGC. Hal 1

DepKes RI, 2003.**Keputusan Menteri Kesehatan RI Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga**.Jakarta :Depkes RI

Ekawaty P, 2014. **Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo**. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo.

Esty J, 2017. **Penerapan HACCP Dalam Penyelenggaraan Makanan Siap Saji di Kantin UII**. Laporan Tugas Akhir : Yogyakarta

Food code, 2013. **Department Of Health And Human Services**. U.S.

Hayati Moh D, 2013. ***Food Handlers Attitude towards Safe Food Handling in School Canteens***.*Shah Alam 40450, Malaysia : Universiti Teknologi MARA.*

HennyJ, 2011.**Kondisi Bakteriologi Peralatan Makan Jombang Tikala Manado**. Jakarta.

KepMenKes, 2003.**No.715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Higiene dan Sanitasi**. Jakarta

Krisnamurni,S. *2007.* **Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di. Rumah Sakit**. Semarang

Masdarani. L, Devi. M. 2011.**Pehaman, Sikap, dan Unjuk kerja Higiene Sanitasi siswa Dalam pengolahan Dan Penyajian Makanan Di SMK Bidang keahlian Tata Boga**. Journal Teknologi Dan Kejuruan, Volume.34,No.2,September2011 .

Moehyi, S, 1992. **Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.** Bharata.

Notoatmodjo, 2003. **Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan**. Rineka Cipta, Jakarta.

Prabu Mangkunegara, ***2008***. **Manajemen Sumber Daya Manusia.** Remaja Rosdakarya, Bandung
Public Health

Siow O, 2011. ***Assesment of Knowledge, Attitudes, and Practices Among Food Handless at Residential Colleges and Canteen Regarding Food Safety***. Jurnal Sains : Malaysia.

Sugiono, 2005.**Memahami Tentang Penelitian Kualitatif. Bandung** : Alfabet

Tamaroh S., 2003. ***Knowledge, Practices and Attitude on Food safety of Food handlers in Catering Establishmen in Yogyakarta***, Seminar Nasional PAPTI. Juli 2002, Malang

Tarwoto & *Wartonah, 2006*. **Kebutuhan Dasar Manusia Dan Proses Keperawatan**.Edisi Ke-3. Jakarta: Salemba Medika

Yhona P, 2016. **Kandungan Bahan Tambahan Pangan Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul**. Jurnal : Ilmu Kesehatan Alma Ata