

PENERAPAN PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN DI PT. AEROPRIMA FOOD SERVICE MANADO

Novranka Lenette*, Maureen I. Punduh*, Yulianty Sanggelorang*

*Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado

ABSTRAK

Manusia memerlukan makanan untuk tetap bertahan hidup. Makanan yang aman untuk dikonsumsi ialah makanan yang bebas dari cemaran. World Health Organization (WHO) menyatakan 600 juta kasus penyakit bawaan makanan disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi patogen (bakteri, virus, parasit atau zat kimia berbahaya). Makanan yang tidak diolah dengan prinsip higiene dan sanitasi makanan yang tepat bisa berdampak pada kesehatan manusia seperti menimbulkan penyakit dan keracunan akibat bahan kimia dan mikroorganisme. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari-Juli 2021 dengan tujuan untuk mendeskripsikan penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di PT. Aeroprima Food Service Manado menggunakan metode penelitian campuran melalui observasi dan wawancara mendalam pada 8 informan. Hasil penelitian berdasarkan wawancara mendalam diperoleh bahwa pemahaman penjamah makanan memiliki pengetahuan baik sebesar 58% terkait prinsip higiene dan sanitasi makanan dan berdasarkan hasil observasi uji kelaikan fisik telah memenuhi persyaratan Permenkes RI No. 1096/Menkes/VI/2011 tetapi dalam pelaksanaannya belum berjalan maksimal seperti pada prinsip penyimpanan makanan jadi yang belum menggunakan penutup serta masih didapati beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan Alat Pelindung Diri dengan lengkap saat menjamah makanan. Pelaksanaan yang kurang maksimal karena dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya seperti pelatihan, kebiasaan, sarana-prasarana, sosial-ekonomi, program, dan sumber daya manusia di perusahaan tersebut. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di PT. Aeroprima Food Service Manado sudah berjalan dengan baik memenuhi persyaratan dalam Permenkes RI No. 1096/Menkes/VI/2011.

Kata kunci: Higiene, Sanitasi, Makanan, Penjamah Makanan

ABSTRACT

Humans need the source of food to survive. Food which is considered safe for consumption is free from contamination. The World Health Organization (WHO) states that 600 million cases of foodborne illness are mostly caused by contaminated pathogens (bacteria, viruses, parasites or harmful chemicals). Food which is processed with no proper principles of food hygiene and sanitation may affects human health in terms disease and food poison due to chemicals and microorganisms. This research was conducted in February-July 2021 which aimed to describe the Implementation principles of food hygiene and sanitation at PT. Aeroprima Food Service Manado by using mixed methods research through observation and in-depth interviews which consists 8 informants. The results of this research from in-depth interviews that covers the understanding of food handlers related to the principles of food hygiene and sanitation was well-decent by 58% and the observation results based on the physical fitness test had notably comply with the requirements under The Ministry of Health of the Republic of Indonesia policy No. 1096/Menkes/VI/2011, but within its implementation, there are several aspects running not optimally such as the principle of storing cooked food which is not using cover yet and there are still some food handlers who did not use complete Personal Protective Equipment when handling food. The implementation is less optimal because it is influenced by several factors including training, habits, infrastructure, socio-economics, programs, and human resources in the company. In conclusion, this research of the implementation of the principles of food hygiene and sanitation at PT. Aeroprima Food Service Manado has been running well in accordance to the requirements from The Ministry of Health of the Republic of Indonesia No. 1096/Menkes/VI/2011.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food, Food Handler

PENDAHULUAN

Manusia memerlukan makanan untuk tetap bertahan hidup. Makanan yang aman untuk dikonsumsi ialah makanan yang bebas dari cemaran baik secara biologis, kimia, serta benda lain yang membahayakan kesehatan manusia. Konsumsi makanan yang sudah tercemar dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan pada masyarakat. World Health Organization (WHO) menyatakan 600 juta kasus penyakit bawaan makanan disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi patogen (bakteri, virus, parasit atau zat kimia berbahaya).

Konsumsi makanan yang terkontaminasi menyebabkan 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit. Penyakit umum akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi ialah diare yang menyebabkan 230.000 kematian setiap tahun (WHO, 2015). Penelitian yang dilakukan oleh Zaitun dan Andora (2016) di Industri catering transportasi udara dan Industri catering pesanan Kota Medan, didapati penerapan hygiene yang masih kurang pada Industri catering pesanan dan juga penerapan sanitasi makanan yang masih kurang layak (55,2%) pada kedua jenis Industri catering tersebut. Pelatihan dan penyuluhan berperan dalam meningkatkan perilaku hygiene dan sanitasi makanan. Hal ini dibuktikan dengan penelitian yang dilakukan oleh Kahusadi, dkk (2018) bahwa penyuluhan memberikan

peningkatan pengetahuan dan sikap mengenai *hand hygiene*.

METODE

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif campuran (kuantitatif-kualitatif) dengan tujuan untuk memberikan gambaran dari penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan di PT. Aeroprime *Food Service* Manado, yang dilakukan pada bulan Februari-Juli 2021. Informan pada penelitian ini sejumlah 8 orang dengan teknik *purposive sampling*. Instrumen penelitian menggunakan lembar checklist observasi dan lembar pedoman wawancara. Triangulasi yang digunakan yaitu triangulasi metode dengan menggunakan metode observasi, wawancara mendalam dan dokumen. Analisis data penelitian ini terbagi atas 2 yaitu analisis data kuantitatif (Berdasarkan Permenkes RI No.1096/Me nkes/VI/Tahun 2011) dan analisis data kualitatif (Reduksi data, penyajian data, hingga verifikasi data).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Informan

Tabel 1. Distribusi Informan Berdasarkan Karakteristik Informan

Variabel	n	%
Kelompok Umur		
21-30 tahun	5	62,5
>30 tahun	3	37,5
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	6	75
Perempuan	2	25
Pendidikan Terakhir		
Tamat SMA/SMK	5	62,5
Diploma (D1/D2/D3)	1	12,5
Sarjana (S1/D4)	2	25
Lama Bekerja		
0-2 tahun	8	100
Total	8	100

Tabel 1 menggambarkan bahwa sebagian besar informan berusia 21-30 tahun sebanyak 5 orang (62,5%), sebagian besar berjenis kelamin laki-laki sebanyak 6 orang (75%), sebagian besar pendidikan terakhir tamat SMA/SMK sebanyak 5 orang (62,5%), dan lama bekerja informan 0-2 tahun sebanyak 8 orang (100%). Informan dalam penelitian ini berjumlah 8 orang, 7 diantaranya merupakan karyawan dan 1 orang merupakan *general manager* di PT. Aeroprima *Food Service* Manado. Kategori informan dalam penelitian ini terdiri atas 7 informan utama dan 1 informan tambahan. Jenis kelamin laki-laki mendominasi di perusahaan ini untuk meminimalisir risiko selama pengolahan makanan. Pendidikan terakhir para informan dalam penelitian ini yang relevan dengan industri jasa boga hanya 3 orang yaitu SMK jurusan tataboga, S1 Perhotelan dan D4 Gizi, adapun beberapa informan lainnya berlatar belakang Pendidikan SMA/SMK dan D3.

Pelaksanaan uji kelaikan fisik

Secara keseluruhan PT. Aeroprima *Food Service* Manado telah memenuhi syarat uji kelaikan fisik dalam Permenkes RI No. 096/Menkes/Per/VI/Tahun 2011 dengan jumlah skor 93. Hal ini dapat dikategorikan telah memenuhi persyaratan untuk Jasa Boga golongan C karena skor $\geq 92\%$.

Tabel 2. Hasil Uji Kelaikan Fisik Higiene dan Sanitasi Makanan Jasa Boga

No.	Uraian	Syarat	
		Memenuhi	Tidak Memenuhi
LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS			
1.	Halaman	√	
2.	Konstruksi bangunan	√	
3.	Lantai	√	
4.	Dinding dan langit-langit	√	
5.	Dinding dilapisi bahan kedap air	√	
6.	Pintu dan jendela	√	
PENCAHAYAAN			
7.	Pencahayaan	√	
PENGHAWAAN			
8.	Ventilasi	√	
AIR BERSIH			
9.	Sumber air bersih		√
AIR KOTOR			
10.	Pembuangan air limbah	√	
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
11.	Jumlah	√	
PEMBUANGAN SAMPAH			
12.	Tersedia tempat sampah	√	
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			
13.	Luas lantai	√	
14.	Ruangan	√	
KARYAWAN			
15.	Bebas dari penyakit menular	√	
16.	Tangan dicuci bersih	√	
17.	Pakaian kerja	√	
MAKANAN			
18.	Keutuhan	√	

No.	Uraian	Syarat	
		Memenuhi	Tidak Memenuhi
19.	Bahan makanan PERLINDUNGAN MAKANAN	√	
20.	Penanganan makanan (suhu, cara dan waktu)	√	
21.	Penanganan makanan tidak tertutup atau disajikan ulang PERALATAN MAKAN DAN MASAK	√	
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan	√	
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	√	
24.	Proses pencucian	√	
25.	Bahan racun / pestisida	√	
26.	Perlindungan terhadap serangga, dll	√	
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur	√	
28.	Tersedia satu buah lemari es	√	
29.	Pengeluaran asap dapur	√	
30.	Fasilitas pencucian	√	
31.	Kamar ganti pakaian dan loker	√	
32.	Pembuangan limbah dapur	√	
33.	Tempat memasak dan tempat penyiapan makanan matang	√	
34.	Lemari penyimpanan dingin (-5°C)	√	
35.	Kendaraan pengangkut makanan	√	
36.	Pertemuan sudut lantai dan dinding		√

No.	Uraian	Syarat	
		Memenuhi	Tidak Memenuhi
37.	Ruang belajar	√	
38.	Alat pembuangan asap	√	
39.	Saluran air panas untuk pencucian	√	
40.	Lemari pendingin (- 10 °C)	√	
41.	Ventilasi memiliki alat pengatur suhu	√	
42.	Air kran	√	
43.	Lemari penyimpanan dingin untuk tiap jenis bahan	√	
44.	Rak pembawa makanan	√	
JUMLAH		93	

Tabel 2 menunjukkan bahwa PT. Aeroprime *Food Service* Manado belum memenuhi persyaratan air bersih namun pihak perusahaan menggunakan sumber air bersih pengganti yaitu dengan air isi ulang untuk berproduksi agar tetap aman sedangkan untuk mencuci peralatan tetap menggunakan air sumur bor dan kemudian dibilas dengan air isi ulang sebelum digunakan. Beberapa sarana prasarana yang kurang memadai seperti alat pembuang asap yang sedang mengalami kerusakan dynamo berpengaruh pada penghawaan dalam ruang produksi dan pertemuan antara lantai dan dinding belum sesuai persyaratan, yang seharusnya berbentuk lengkung agar mudah dibersihkan serta tidak menyimpan debu/kotoran. Sanitasi merupakan upaya menyediakan sarana yang mendukung kegiatan higiene seperti penyediaan air untuk cuci tangan (Kusuma dkk, 2017). Penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di PT.

Aeroprima *Food Service* Manado dapat menjadi terhambat jika masalah terkait fasilitas tidak segera diatasi.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Septian dan Wulandari (2020) dimana hygiene sanitasi di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X memenuhi syarat checklist yang mengacu pada Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/ Tahun 2011 namun masih terdapat beberapa aspek yang perlu diperbaiki seperti fasilitas sanitasi, dan bangunan.

Pelaksanaan Prinsip Higiene dan Sanitasi makanan

1. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan di PT. Aeroprima *Food Service* Manado telah dilaksanakan dengan baik hal ini didukung dengan hasil observasi peneliti. Bahan makanan didatangkan dari 15 *supplier* sesuai jenis bahan makanannya dan menggunakan formulir bahan masuk sebagai pendataan.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Tempat penyimpanan bahan makanan di PT. Aeroprima *Food Service* Manado juga sangat baik dengan membedakan penyimpanan berdasarkan jenis bahan makanannya. Dan menerapkan prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO). Penyimpanan yang tepat berdasarkan teori dapat memperlambat kerusakan bahan pangan (Asiah, 2020).

3. Pengolahan Makanan

Hasil observasi didapati ruangan pengolahan makanan bersih, luas, terdapat alat pengendali hama pada setiap ruangan, terpisah dengan tempat penyiapan makanan matang, tersedia rak untuk membawa makanan yang dilengkapi roda penggerak, saluran pembuangan limbah dapur yang dilengkapi dengan penangkap lemak.

4. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

Penyimpanan makanan jadi belum terlaksana dengan baik karena tidak menggunakan wadah yang tertutup di dalam *chiller*. Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 menuliskan setiap jenis makanan jadi harusnya memiliki wadah penyimpanan makanan yang terpisah dan memiliki penutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi agar tetap dapat mengeluarkan uap air. Ruang penyimpanan sudah bagus didukung dengan tersedianya ruang *Chiller* yang dilengkapi dengan termometer pengatur pada kisaran suhu 0° sampai 5°C hal ini sudah sesuai persyaratan suhu yaitu <10°C untuk menjaga suhu tetap dingin sebelum didistribusikan.

5. Pengangkutan Makanan

Makanan diangkut menggunakan *truck* khusus yang dilengkapi dengan *air conditioner* untuk menjaga suhu makanan agar tetap dingin sampai ke pesawat. Hal ini telah sesuai dengan Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 untuk mengangkut menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi, terbebas dari B3.

6. Penyajian Makanan

Penyajian makanan telah sesuai dengan Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 dengan melakukan uji organoleptik dan uji biologis oleh bagian *quality control*, serta uji laboratorium yang dilakukan oleh Kantor Kesehatan dan Pelabuhan (KKP) minimal 3 bulan sekali. Pelaksanaan prinsip hygiene dan sanitasi makanan di PT. Aeroprima *Food Service* Manado sejalan dengan penelitian Kurniati (2017) di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok didapati telah berjalan sesuai Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011.

Pemahaman hygiene dan sanitasi makanan

Pemahaman hygiene dan sanitasi makanan dari 7 penjamah makanan dapat disimpulkan bahwa 58% memiliki pengetahuan baik, 28% memiliki pengetahuan cukup, dan 14% memiliki pengetahuan kurang. Hasil wawancara mendalam yang dilakukan terhadap tujuh informan sebagai penjamah makanan, dapat disimpulkan secara keseluruhan mereka memiliki pemahaman yang baik mengenai hygiene dan sanitasi makanan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dogas (2018) didapati bahwa pengetahuan penjamah makanan terkait prinsip hygiene dan sanitasi makanan diperoleh hanya dari pengalaman saja dan hanya mencapai tahap tahu dan mengerti.

Faktor-faktor yang mempengaruhi

1. Pelatihan

Pandemi *Covid-19* menyebabkan beberapa kegiatan terkendala salah satunya seperti kemunduran jadwal pelatihan dari kantor pusat yang telah direncanakan di perusahaan ini. Penelitian yang dilakukan di PT. Aeroprima *Food Service* Manado ditemukan bahwa walaupun karyawan belum mendapat pelatihan khusus dari perusahaan namun beberapa karyawan mendapat pembekalan sebelum bekerja dan beberapa karyawan lainnya mengandalkan pengalaman kerja dari perusahaan sebelumnya sehingga cukup membantu dalam menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan.

Penelitian ini bertolak belakang dengan penelitian Puspita (2017) dimana pada penelitian tersebut menunjukkan penerapan hygiene sanitasi dan penyelenggaraan makanan sebagian besarnya belum sesuai Permenkes RI No.1096 Tahun 2011 dikarenakan tenaga pengolah makanan di PT. Dunia Kimia Jaya belum mengikuti pelatihan mengenai hygiene dan sanitasi makanan.

2. Kebiasaan

Penjamah makanan di perusahaan ini menerapkan kebiasaan baik seperti mencuci tangan sebelum menyentuh bahan makanan serta mencuci bahan makanan yang akan digunakan, menggunakan pakaian kerja dalam keadaan bersih namun masih terdapat kebiasaan tidak baik seperti sebagian besar tidak menggunakan alat pelindung diri

dengan lengkap yaitu masker dan menggunakan sandal ketika bekerja.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Fatmawati (2013) ditemukan bahwa pengetahuan pengolah makanan sudah cukup baik tetapi dalam perilakunya mengolah makanan aspek hygiene masih kurang diperhatikan karena sejak awal telah menjadi kebiasaan.

3. Sarana Prasarana

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Septian dan Wulandari (2020) dimana hygiene dan sanitasi telah cukup memenuhi persyaratan dalam *checklist* Permenkes RI No.1096/Menkes/VI/Tahun 2011 namun masih terdapat beberapa aspek yang perlu diperbaiki seperti fasilitas sanitasinya serta kegiatan pemantauan terkait HACCP belum secara rutin dilaksanakan.

4. Sosial-Ekonomi

Keadaan pandemi *Covid-19* berdampak cukup besar terhadap kondisi keuangan perusahaan. Penyediaan peralatan yang seharusnya lebih memadai juga menjadi tertunda akibat dana yang kurang.

5. Program

Hasil observasi di PT. Aeroprime *Food Service* Manado mengenai program pembersihan telah dilakukan setiap hari dengan sangat baik, selain itu juga ada program pemberantasan hama yang dilakukan oleh pihak Rentokill selama satu minggu satu kali. Hal ini telah berjalan sesuai teori dimana suatu program sanitasi yang berjalan efektif dapat meningkatkan

kualitas daya tahan produk layak konsumsi. Program yang dimaksud meliputi pembersihan rutin sanitasi peralatan pada fasilitas terkait makanan (Mustika, 2019).

6. Sumber Daya Manusia

Pengawasan kerja dilakukan oleh *manager* melalui kamera cctv. Beban pekerjaan *manager* menjadi bertambah dan waktu menjadi tidak efisien. Selain itu, jumlah karyawan lainnya dengan beban pekerjaan tidak sesuai sehingga menyebabkan karyawan sering kali lalai / lupa menggunakan masker saat bekerja karena terburu-buru.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hasanah (2021) juga menemukan sumber daya manusia memenuhi secara kualifikasi tetapi tidak secara kuantitas yang menyebabkan para ahli gizi dan tenaga pendistribusian makanan memiliki peran ganda akibat keterbatasan jumlah sumber daya manusia.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan penerapan hygiene dan sanitasi makanan telah berjalan baik, dengan hasil sebagai berikut:

1. Uji kelaikan fisik hygiene dan sanitasi makanan memenuhi persyaratan Permenkes RI No.1096/Menkes/VI/2011.
2. Prinsip penyimpanan makanan jadi/masak yang belum maksimal dan beberapa penjamah makanan belum menggunakan alat pelindung diri yang lengkap.

3. Pemahaman higiene dan sanitasi makanan dari 7 penjamah makanan dapat disimpulkan bahwa 58% memiliki pengetahuan baik, 28% memiliki pengetahuan cukup, dan 14% memiliki pengetahuan kurang.
4. Faktor-faktor yang mempengaruhi yaitu pelatihan, kebiasaan, sarana prasarana, sosial-ekonomi, program, dan sumber daya manusia.

SARAN

1. Sebaiknya menutup menggunakan kertas alumunium atau *plastic wrap*.
2. Dibutuhkan pelatihan rutin bagi pegawai.
3. Diperlukan sanksi bagi yang melanggar aturan.

DAFTAR PUSTAKA

- Asiah Nurul, Laras Cempaka, Kurnia Ramadhan, Stephanie Hoseva Matatula. (2020). *Prinsip Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar: CV Nas Media Pustaka.
- Dogas, Maria Helena Edita. (2018). Analisis Pengetahuan-Penjamah Makanan Terkait Higiene dan Sanitasi Makanan. *Jurnal Stikes Surya Mitra Husada*.
- Fatmawati Suci, Ali Rosidi, Erma Handarsari. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanna Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang* 2 (2),30-38.
- Hasanah, Silmi. (2021). *Higiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. Rm. Djoelham Binjai Tahun 2020*. Skripsi Universitas Sumatera Utara.
- Kahusadi Olivia A, Marjes N. Tumurang, Maureen I. Punuh. (2018). Pengaruh Penyuluhan Kebersihan Tangan (*Hand Hygiene*) terhadap perilaku Siswa SD GMIM 76 Maliambao Kecamatan Likupang Barat Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 7 (5). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/21869>.
- Kusuma Titis Sari, Adelya D K, Yosfi R, Ilzamha H R, Rahma M W. (2017). *Pengawasan MutuMakanan*. Malang: UB Press.
- Mustika, Syifa. (2019). *Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi*. Malang: UB Press.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Jasaboga.
- Puspita, Devina Lydia. (2017). Penerapan Higiene Sanitasai dan Penyelenggaraan Makanan di PT. Dunia Kimia Jaya. *Tugas Akhir D3 Thesis*, Universitas Airlangga.
- Septian dan Wulandari. (2020). *Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018*. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1). <https://journal.fkm.ui.ac.id/kesling/article/view/3777>.

World Health Organization (WHO). (2015). *WHO Estimates of The Global Burden of Foodborne Diseases*. 2015.

Zaitun, N dan Andora J.A. (2016). Relationship supervision system of

hygiene sanitation with food quality in air transportation and catering business in Medan. *Prosiding Asia Tourism Forum 2016-the 12th Biennial Conference of Hospitality and Tourism Industry in Asia*.