

LAPORAN PENELITIAN MANDIRI

**“ANALISIS HYGIENE SANITASI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN DI
WILAYAH PASAR CURUG KABUPATEN TANGERANG TAHUN 2021”**



Oleh:

Mayumi Nitami, SKM., MKM	0304019002
Decy Situngkir, SKM., MKKK	0331128604
Erna Veronika, SKM., MKM	0315049202

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
TAHUN 2021**

Halaman Pengesahan Proposal/ Laporan Akhir
Program Penelitian

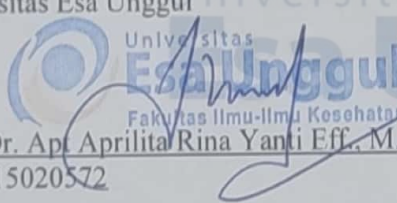
Universitas Esa Unggul

1. Judul Kegiatan Penelitian : Analisis Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Di Wilayah Pasar Curug Kabupaten Tangerang Tahun 2021
2. Nama mitra sasaran : Pasar Curug Kabupaten Tangerang
3. Ketua tim
 - a. Nama : Mayumi Nitami, SKM., MKM
 - b. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
 - c. Fakultas/ Prodi : Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan/Kesehatan Masyarakat
 - d. Bidang keahlian : Kesehatan Lingkungan
 - e. Telepon : 085312321832
 - f. Email : mayumi.nitami@esaunggul.ac.id
4. Jumlah Anggota Dosen : 3 orang
5. Jumlah Anggota Mahasiswa : 5 orang
6. Lokasi kegiatan mitra : Pasar Curug
Alamat : -
Kabupaten/ Kota : Kabupaten Tangerang
Propinsi : Banten
7. Periode/ waktu kegiatan : 3 bulan
8. Luaran yang dihasilkan : Publikasi Ilmiah
9. Usulan/ Realisasi Anggaran:
 - a. Dana Internal UEU : -
 - b. Sumber dana lain : Mandiri

Jakarta, 22 Juli 2021

Menyetujui,
Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul

Pengusul,
Ketua Tim Pelaksana


Prof. Dr. Apt. Aprilita Rina Yanti Eff., M.Biomed.
NIK 215020572


Mayumi Nitami SKM., MKM
NIK 217030665

Menyetujui,
Ketua LPPM
Universitas Esa Unggul


23/09/2022
LPPM
Dr. Erry Fulya Mulyani, S.Gz., M.Sc)
NIK: 209100388

IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

Judul Penelitian : Analisis Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Di Wilayah
Pasar Curug Kabupaten Tangerang Tahun 2021

1. Tim Peneliti

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Instansi Asal	Alokasi waktu (Jam/minggu)
1.	Mayumi Nitami, SKM., MKM	Ketua	Kesehatan Lingkungan	Universitas Esa Unggul	8 jam perhari
2.	Decy Situngkir, SKM., MKKK	Anggota 1	K3	Universitas Esa Unggul	8 jam perhari
3.	Erna Veronika, SKM., MKM	Anggota 2	Kesehatan Lingkungan	Universitas Esa Unggul	8 jam perhari
4.	Ega Suryani	Mahasiswa 1	Kesehatan Lingkungan	Universitas Esa Unggul	5 jam perhari
5.	Afifa Naim Rokhima	Mahasiswa 2	Kesehatan Lingkungan	Universitas Esa Unggul	5 jam perhari
6.	Michella Septania Darmala Putri	Mahasiswa 3	Kesehatan Lingkungan	Universitas Esa Unggul	5 jam perhari
7.	Siti Nurmalisah	Mahasiswa 4	Kesehatan Lingkungan	Universitas Esa Unggul	5 jam perhari
8.	Damara Aldha Widyadana	Mahasiswa 5	Kesehatan Lingkungan	Universitas Esa Unggul	5 jam perhari

2. Objek Penelitian : Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)
3. Masa pelaksanaan
Mulai : Oktober 2021
Berakhir tahun : 2021
4. Usulan biaya
Tahun ke-1 : Tidak Ada
5. Lokasi Penelitian : Pasar Curug Kabupaten Tangerang
6. Instansi yang terlibat : Tidak Ada
7. Temuan yang ditargetkan : Tempat pengelolaan makanan yang memenuhi persyaratan
8. Kontribusi mendasar pada suatu bidang ilmu : Kesehatan Lingkungan
9. Jurnal ilmiah yang menjadi sasaran : Jurnal Nasional
10. Rencana luaran berupa jasa, metode, model, sistem, produk/barang, paten, atau luaran lainnya yang ditargetkan :
 - a. Publikasi Ilmiah Jurnal Internasional, tahun ke-1 Target : belum/tidak ada
 - b. Publikasi Ilmiah Jurnal Nasional Terakreditasi, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - c. Publikasi Ilmiah Jurnal Nasional Tidak Terakreditasi, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - d. Pemakalah dalam pertemuan ilmiah Nasional, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - e. Pemakalah dalam pertemuan ilmiah Internasional, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - f. Keynote Speaker dalam pertemuan ilmiah Internasional, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - g. Keynote Speaker dalam pertemuan ilmiah Nasional, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - h. Visiting Lecturer Internasional, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - i. Paten, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - j. Paten Sederhana, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - k. Hak Cipta, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - l. Merk Dagang, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - m. Rahasia Dagang, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - n. Desain Produk Industri, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - o. Indikasi Geografis, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
 - p. Perlindungan Varietas Tanaman, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada

- q. Perlindungan Topografi Sirkuit, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
- r. Teknologi Tepat Guna, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
- s. Model/Purwarupa/Desain/Karya Seni/Rekayasa Sosial, tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
- t. Buku Ajar (ISBN), tahun ke-1 Target: belum/tidak ada
- u. Tingkat Kesiapan Teknologi (TKT), tahun ke-1 Target: -

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
IDENTITAS DAN URAIAN UMUM.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
RINGKASAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Permasalahan.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Target Luaran	4
1.5 Rencana Target Capaian Tahunan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tinjauan Pustaka	6
2.2 Landasan Teori.....	11
BAB III TUJUAN DAN PEMANFAATAN	12
3.1 Tujuan.....	12
3.2 Manfaat.....	12
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	13
4.1 Tahapan Penelitian	13
4.2 Lokasi Penelitian	13
4.3 Variabel yang diamati	13
4.4 Model yang digunakan.....	14
4.5 Rancangan Penelitian	14
4.6 Teknik Pengumpulan Data.....	14
4.7 Analisis Data	15
BAB V HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI	16
5.1 Gambaran Hygiene Penjamah Makanan	16
5.2 Gambaran Hygiene Penyimpanan Bahan Makanan.....	17

5.3	Gambaran Hygiene Tempat Pengolahan Makanan	17
5.4	Gambaran Hygiene Penyimpanan Makanan Jadi.....	18
5.5	Gambaran Hygiene Penjamah Makanan	19
5.6	Gambaran Hygiene Penyimpanan Bahan Makanan.....	20
5.7	Gambaran Hygiene Tempat Pengolahan Makanan.....	21
5.8	Gambaran Hygiene Penyimpanan Makanan Jadi.....	23
BAB VI RENCANA TINDAK LANJUT		25
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....		26
DAFTAR PUSTAKA.....		27
LAMPIRAN.....		29

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Rencana Target Capaian Tahunan	4
Tabel 5.1 Gambaran Hygiene Penjamah Makanan	16
Tabel 5.2 Gambaran Hygiene Penyimpanan Bahan Makanan	17
Tabel 5.3 Gambaran Hygiene Tempat Pengolahan Makanan	18
Tabel 5.4 Gambaran Hygiene Penyimpanan Makanan Jadi	18



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Landasan Teori	11
Gambar 4.1 Kerangka Konsep	14

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa U

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa U

RINGKASAN

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan. Berdasarkan hasil pengamatan atau observasi awal tempat pengolahan makanan, peneliti menemukan masih kurangnya perhatian tentang hygiene dan sanitasi makanan serta hygiene personal saat mengolah makanan. Misalnya seperti penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut dan pakaian. Tidak mencuci tangan setiap akan menangani makanan, masih di temukannya penjamah makanan yg tidak memakai celemek dan penutup kepala, peralatan yang tidak disimpan di dalam rak yang tertutup, dan tempat makanan yang tidak tertutup dengan baik.

Penelitian ini merupakan penelitian semi kualitatif dengan menggunakan desain studi cross sectional. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu dengan cara melakukan pengamatan dengan menggunakan lembar observasi dan ditambah dengan wawancara untuk memperoleh informasi tambahan. Populasi pada penelitian ini yaitu pedagang makanan yang ada di TPM Pasar Curug Kabupaten Tangerang sebanyak 7 pedagang, dan sampel penelitian ini adalah seluruh total populasi sebanyak 7 pedagang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang makanan masih banyak yang belum memenuhi persyaratan hygiene sanitasi makanan menurut Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011. Oleh karena itu sebaiknya pengelola pasar dan pengelola tempat pengolahan makanan bekerjasama dalam meningkatkan hygiene sanitasi pengolahan makanan dengan cara melakukan sosialisasi kepada pedagang makanan terkait hygiene sanitasi pengolahan makanan. Selain itu, melakukan pengawasan dengan pemeriksaan secara berkala terhadap kesehatan penjamah, kualitas makanan, serta kebersihan tempat pengolahan makanan.

Keyword: Higiene, Sanitasi, TPM

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan menjadi kebutuhan dasar manusia dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi nilai gizi seimbang dalam karbohidrat, protein dan lemak, serta vitamin dan mineral (Frisca & Siahaan, 2017). Makanan yang sehat juga terhindar dari bahan pencemar yang tidak dibutuhkan oleh tubuh. Apabila keseimbangan makanan terganggu maka akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Prabu, 2008).

Higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan (Purnawijayanti, 2001). Sedangkan menurut Depkes RI (2001), higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyek, seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan dan sebagainya. Higiene juga berarti suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.

Menurut Prabu (2008), hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Hygiene dan sanitasi makanan juga bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

Di Indonesia, berdasarkan data BPOM pada periode 2009 hingga 2013 diperkirakan ada 10.700 kasus Kejadian Luar Biasa keracunan pangan terjadi selama periode tersebut, 411.500 orang sakit dan 2.500 orang meninggal dunia. Foodborne disease masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia karena kurangnya higiene perorangan dan sanitasi lingkungan sehubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan (Arifin, 2019). Food safety atau keamanan makanan adalah upaya untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Kontaminasi fisik pada makanan dapat dicegah dengan penerapan higiene perseorangan penjamah makanan yang baik, sedangkan kontaminasi kimiawi dan biologis dicegah melalui sanitasi pengolahan bahan makanan termasuk pemilihan, penyimpanan dan perlakuan pada bahan tersebut, serta tersedianya sarana sanitasi.

Saat menghadirkan makanan kepada konsumen, seharusnya pramusaji dapat lebih memperhatikan kebersihan diri, kebersihan pakaian, dan kebersihan peralatan yang akan digunakan juga harus dalam kondisi yang baik dan bersih agar tidak terjadi kontaminasi makanan baik dari debu, serangga ataupun bakteri. Penyebab beberapa kasus keracunan makanan diantaranya adalah bakteri *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera*, *E. coli* dan *Salmonella*. Bakteri *E. coli* merupakan bakteri yang berasal dari kotoran hewan maupun manusia. Sedangkan sumber bakteri *Staphylococcus aureus* berasal dari tangan, rongga hidung, mulut dan tenggorokan penjamah makanan.

Berdasarkan hasil pengamatan atau observasi awal tempat pengolahan makanan di wilayah pasar Curug Kabupaten Tangerang, peneliti menemukan masih kurangnya perhatian tentang hygiene dan sanitasi makanan serta hygiene personal saat mengolah makanan. Misalnya seperti penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut dan pakaian. Tidak mencuci tangan setiap akan menangani makanan, masih di temukannya penjamah makanan yg tidak memakai celemek dan penutup kepala, peralatan yang tidak disimpan di dalam rak yang tertutup, dan tempat makanan yang tidak tertutup dengan baik.

Berdasarkan fakta diatas maka penelitian ini ingin mengetahui gambaran hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan, untuk mengetahui gambaran hygiene pedagang penjamah makanan, untuk mengetahui hygiene bahan dan penyajian makanan pada pedagang makanan, dan untuk mengetahui gambaran sanitasi lingkungan pada pedagang makanan di pasar Curug Kabupaten Tangerang.

1.2 Perumusan Permasalahan

Berdasarkan hasil pengamatan dan observasi awal, peneliti masih menemukan kurangnya perhatian tentang hygiene dan sanitasi makanan serta hygiene personal saat mengolah makanan yang dapat menyebabkan terjadinya pencemaran biologis, kimia, dan kontaminasi fisik, sehingga mungkin dapat menimbulkan keracunan makanan, ataupun penyakit dan gangguan kesehatan lainnya.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui gambaran hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan di wilayah pasar Curug Kabupaten Tangerang Tahun 2021.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran hygiene pedagang penjamah makanan di wilayah pasar Curug
2. Mengetahui hygiene peralatan makanan pada pedagang makanan di wilayah pasar Curug
3. Mengetahui gambaran hygiene bahan dan penyajian makanan pada pedagang makanan di wilayah pasar Curug
4. Mengetahui gambaran sarana sanitasi lingkungan pada pedagang makanan di wilayah pasar Curug

1.4 Target Luaran

Dalam penelitian ini, penulis memiliki target yang nantinya akan memberikan manfaat bagi pengolah makanan serta pengembangan dan peningkatan hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan di masa yang akan datang:

1. Berdasarkan pemetaan permasalahan tersebut, penelitian ini diharapkan dapat mengetahui akar permasalahan yang akan dijadikan untuk referensi bagi peneliti selanjutnya
2. Dipublikasikan pada prosiding, jurnal nasional atau internasional

1.5 Rencana Target Capaian Tahunan

Tabel 1.1 Rencana Target Capaian Tahunan

Merek	Jenis Luaran				Indikator Capaian
	Kategori	Sub Kategori	Wajib	Tambahan	TS
1	Artikel ilmiah dimuat di jurnal	Internasional bereputasi	-	-	tidak ada
		Nasional terakreditasi	-	-	tidak ada
		Nasional tidak terakreditasi	-	-	ada
2	Artikel ilmiah dimuat di prosiding	Internasional terindeks	-	-	tidak ada
		Nasional	-	-	tidak ada
3	Invited speaker dalam temu ilmiah	Internasional	-	-	tidak ada
		Nasional	-	-	tidak ada
4	Visiting Lecturer	Internasional	-	-	tidak ada
5		paten	-	-	tidak ada
		Paten sederhana	-	-	tidak ada

	Hak Kekayaan Intelektual (HKI)	Hak Cipta	-	-	tidak ada
		Merek Dagang	-	-	tidak ada
		Rahasia dagang	-	-	tidak ada
		Desain produk Industri	-	-	tidak ada
		Indikasi Geografis	-	-	tidak ada
		Perlindungan Varietas Tanaman	-	-	tidak ada
		Perlindungan Topografi Sirkuit Terpadu	-	-	tidak ada
6	Teknologi Tepat Guna		-	-	tidak ada
7	Model/Purwarupa/Desain/Karya seni/Rekayasa Sosial ⁸)		-	-	tidak ada
8	Buku Ajar (ISBN)		-	-	tidak ada
9	Tingkat Kesiapan Teknologi (TKT)				

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Pustaka

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Berbagai pilihan makanan dan minuman tersedia di berbagai tempat dengan kualitas yang bervariasi. Dapat dipastikan, di mana ada aktivitas manusia, pada tempat tersebut ditemukan penjual makanan (Chantika, Sumardianto & Sumaningrum, 2016).

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO, yang dimaksud makanan adalah: "Food include all substances, whether in a natural state or in a manufactured or prepared form, which are part of human diet." Batasan makanan tersebut tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan (Chantika et al., 2016).

Makanan sehat harus memenuhi persyaratan minimal seperti yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan. Persyaratan agar makanan sehat dikonsumsi oleh masyarakat adalah: Bahan makanan yang akan diolah terutama yang mengandung protein hewani seperti, daging, susu, ikan/udang dan telur harus dalam keadaan baik dan segar. Demikian pula bahan sayur harus dalam keadaan segar dan tidak rusak. Dengan demikian agar makanan yang akan diolah memenuhi syarat, maka bahan tersebut harus tidak berubah bentuk, warna dan rasa, demikian pula asal dari bahan tersebut harus dari daerah/tempat yang diawasi. Demikian pula bahan makanan terolah yang dikemas, bahan tambahan dan bahan penolong harus memenuhi persyaratan yang berlaku. Adapun menurut Chantika et al., (2016) persyaratan makanan yang sudah terolah dapat dibagi menjadi 2 yaitu:

1. Makanan yang di kemas harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. Mempunyai label dan harus bermerek.
 - b. Sudah terdaftar dan bernomor pendaftaran.
 - c. Kemasan tidak rusak/robek atau mengembung.
 - d. Ada tanda kadaluarsa dan dalam keadaan belum kadaluarsa
 - e. Kemasan yang tidak di pake harus hanya sekali penggunaan
2. Makanan yang tidak dikemas harus memenuhi syarat sebagai berikut:
 - a. Keadaan “fresh” (baru dan segar).
 - b. Tidak basi, busuk, rusak dan berjamur.
 - c. Tidak mengandung bahan terlarang, contohnya pengawet yang bukan untuk makanan, pewarna textil atau narkoba

Semua kegiatan pengelolah makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung makanan dengan tubuh di lakukan dengan: memakai sarung tangan plastik sekali pakai, menggunakan penjepit makanan, dan menggunakan alat lain misalnya menghindari pencemaran terhadap makanan pun dapat menggunakan apron/celemek, penutup rambut dan mulut. Salah satu cara menerapkan perilaku sehat pada karyawan/tenaga bekerja antara lain, tidak merokok, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan sebelum mulai bekerja, memakai pakaian kerja yang bersih dan pakaian pelindung dengan benar (Chantika et al., 2016).

Higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan (Purnawijayanti, 2001). Sedangkan menurut Depkes RI (2001), higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyek, seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan dan sebagainya. Higiene juga berarti suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Prabu, 2008).

Menurut FAO & WHO (2001), sanitasi makanan dapat diartikan pula sebagai upaya penghilangan semua faktor luar makanan yang menyebabkan kontaminasi dari bahan makanan sampai dengan makanan siap saji. Tujuan dari sanitasi makanan itu sendiri adalah mencegah kontaminasi bahan makanan dan makanan siap saji sehingga aman dikonsumsi oleh manusia.

Tenaga pengolah atau penjamah makanan adalah semua orang yang melakukan kegiatan pengolahan makanan, dengan tidak melihat besarnya pekerjaan. Menurut FAO & WHO (2001) tenaga penjamah makanan adalah setiap orang yang secara langsung menangani makanan baik yang dikemas maupun tidak, menangani peralatan makanan atau yang melakukan kontak langsung dengan permukaan makanan.

Menurut Prabu (2008) hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Hygiene dan sanitasi makanan juga bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Sedangkan tujuan dari hygiene dan sanitasi penjamah makanan adalah agar makanan yang diproduksi terjamin keamanan dan kemurniannya, dapat mencegah terjadinya kerusakan makanan. Hygiene dan sanitasi penjamah makanan berperan juga dalam mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

Prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap empat faktor yaitu tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Menurut Amaliyah (2017) terdapat 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman yaitu:

1. Pemilihan bahan makanan

Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal ini bentuk, warna, kesegaran, bau dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah dengan menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas (liar) karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitasnya.

2. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk mencegah bahan makanan agar tidak lekas rusak. Salah satu contoh tempat penyimpanan yang baik adalah lemari es atau freezer. Freezer sangat membantu didalam penyimpanan bahan makanan jika dibandingkan dengan tempat penyimpanan lain seperti lemari makan atau laci-laci penyimpanan makanan.

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti prinsip-prinsip hygiene sanitasi (Depkes RI, 2004). Tujuan pengolahan makanan agar tercipta makanan yang memenuhi syarat kesehatan, mempunyai cita rasa yang sesuai serta mempunyai bentuk yang merangsang selera. Dalam proses pengolahan makanan, harus mempunyai persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan.

4. Penyimpanan makanan

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyimpan makanan diantaranya adalah makanan yang disimpan harus diberi tutup, kemudian tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan. Makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air. Apabila disimpan diruangan terbuka hendaknya tidak lebih dari enam jam dan ditutup agar terhindar dari serangga dan binatang lain. Lemari penyimpanan sebaiknya tertutup dan tidak berada tanpa kaki penyangga atau dipojok ruangan karena tikus, kecoa dan hewan lainnya akan sangat mudah untuk menjangkaunya.

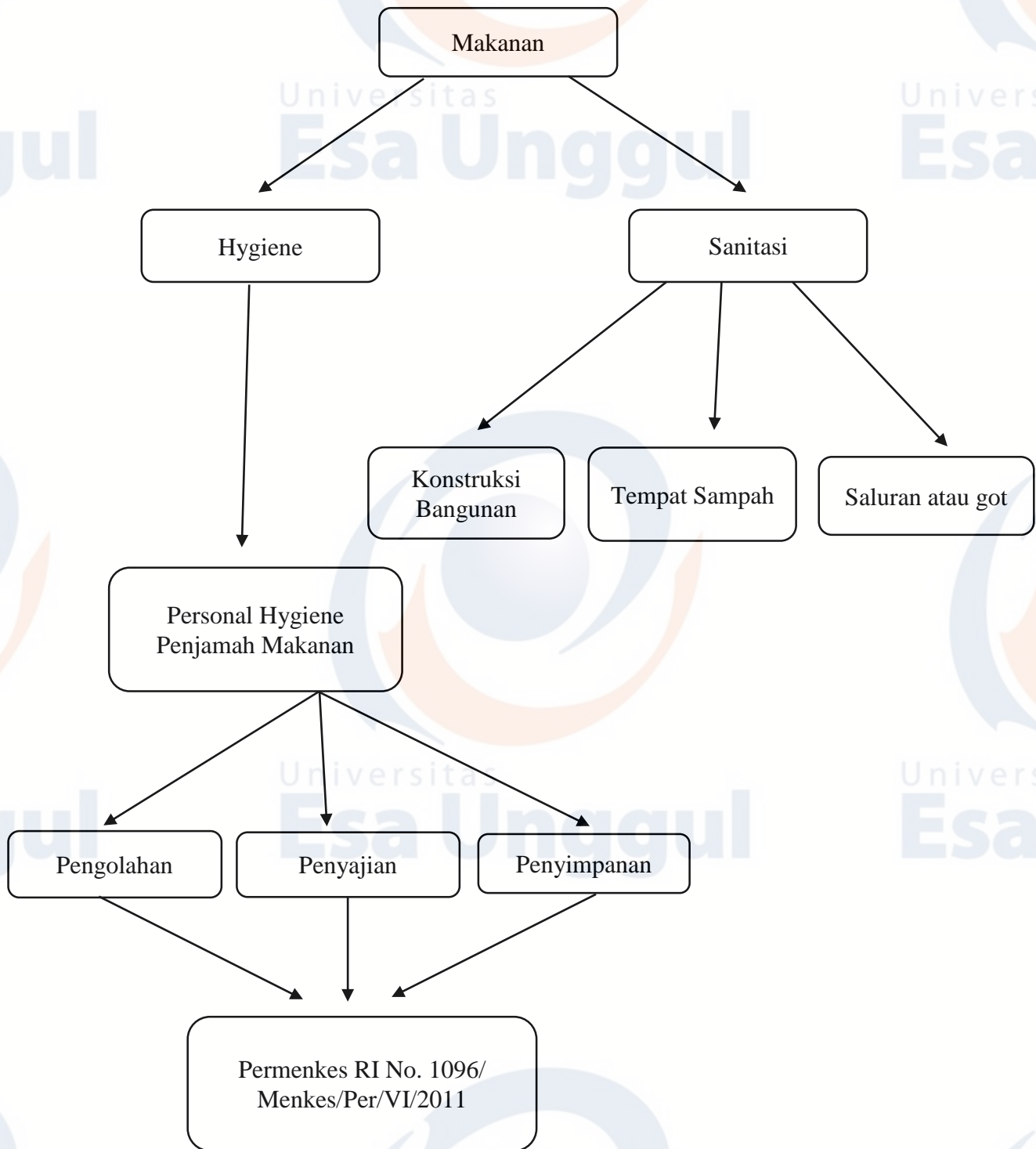
5. Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan didalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkut itu sendiri.

6. Penyajian makanan

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah hygiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas atau boks plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun. Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan.

2.2 Landasan Teori



Gambar 2.1 Landasan Teori

BAB III

TUJUAN DAN PEMANFAATAN

3.1 Tujuan

Adapun tujuan penelitian:

1. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan di wilayah pasar Curug Kabupaten Tangerang Tahun 2021.
2. Untuk mengetahui gambaran hygiene pedagang penjamah makanan di wilayah pasar Curug
3. Untuk mengetahui hygiene peralatan makanan pada pedagang makanan di wilayah pasar Curug
4. Untuk mengetahui gambaran hygiene bahan dan penyajian makanan pada pedagang makanan di wilayah pasar Curug
5. Untuk mengetahui gambaran sarana sanitasi lingkungan pada pedagang makanan di wilayah pasar Curug

3.2 Manfaat

Manfaat penelitian ini antara lain:

1. Sebagai masukan untuk meningkatkan kepedulian pengelola pasar kepada TPM terkait dengan hygiene sanitasi pengelolaan TPM di Pasar Curug Kabupaten Tangerang.
2. Sebagai bahan masukan untuk mengurangi resiko penyakit yang dibawa oleh makanan di Pasar Curug Kabupaten Tangerang.

BAB IV

METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Tahapan Penelitian

Penelitian ini diawali dengan pembuatan proposal penelitian dan diskusi antara ketua peneliti dengan anggota peneliti. Adapun yang di diskusikan terkait topik, metode, dan waktu pelaksanaan penelitian. Selanjutnya dilakukan pengumpulan data berupa data primer dengan cara mengamati atau observasi hal-hal yang berkaitan dengan variabel yang akan di teliti. Berikutnya di lakukan pengecekan data dan tahapan terakhir melakukan diseminasi dan pelaporan hasil penelitian.

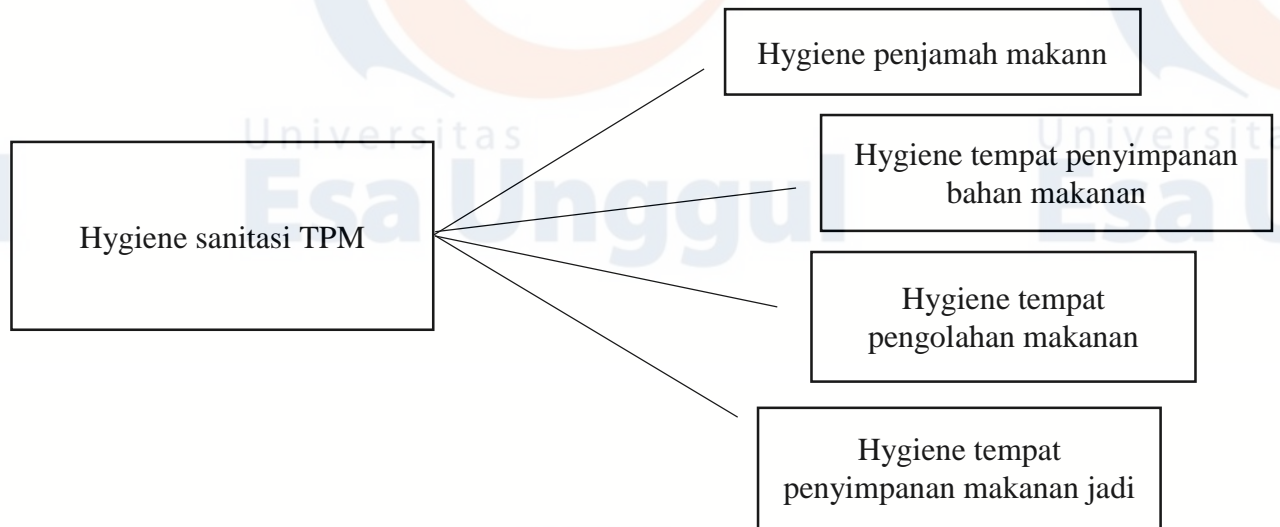
4.2 Lokasi Penelitian

Lokasi pengumpulan data dan penelitian ini akan di lakukan di wilayah Pasar Curug yang terletak di Jl. raya PLP Curug Kelurahan Curug Kulon, Kabupaten Tangerang, Banten.

4.3 Variabel yang diamati

Variabel yang diamati pada penelitian ini adalah hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan yang terdiri dari hygiene penjamah makanan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan makanan, dan penyimpanan makanan jadi.

4.4 Model yang digunakan



Gambar 4.1 Kerangka Konsep

4.5 Rancangan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian semi kualitatif dengan menggunakan desain studi cross sectional. Populasi pada penelitian ini yaitu pedagang makanan yang ada di TPM Pasar Curug Kabupaten Tangerang sebanyak 7 pedagang, dan sampel penelitian ini adalah seluruh total populasi sebanyak 7 pedagang.

4.6 Teknik Pengumpulan Data

Dalam melakukan pengumpulan data dan sumber informasi yg akan digunakan pada penelitian ini yaitu berupa data primer. Data primer disebut juga data tangan pertama. Data primer diperoleh langsung dari subjek penelitian dengan menggunakan alat pengukuran atau alat pengambil data, langsung pada subjek sebagai sumber informasi yang di cari (Saryono & Anggraeni, 2013).

Data primer pada penelitian ini yaitu data yang didapatkan secara langsung dengan cara melakukan pengamatan dengan menggunakan lembar observasi dan ditambah dengan wawancara untuk memperoleh informasi tambahan.

4.7 Analisis Data

Analisis data pada penelitian ini digunakan untuk memperoleh gambaran atau deskripsi sesuai dengan tujuan pada penelitian ini. Fungsi analisis ini adalah untuk menyederhanakan atau meringkas kumpulan data yang di dapatkan berubah menjadi informasi yang berguna. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini juga bertujuan untuk dapat melihat gambaran hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan di wilayah pasar Curug Kabupaten Tangerang Tahun 2021.

BAB V HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

5.1 Gambaran Hygiene Penjamah Makanan

Hygiene penjamah makanan pada penelitian ini yang diamati adalah kebersihan dan perilaku pengolah makanan dalam menyajikan makanannya hingga sampai ke tangan konsumen yang meliputi kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian, menggunakan celemek dan penutup kepala, kebiasaan mencuci tangan, menggunakan alat atau alas tangan saat mengambil makanan, dan perilaku merokok serta perilaku menggaruk anggota badan.

Tabel 5.1 Gambaran Hygiene Penjamah Makanan

Yang di amati	Ya	Tidak
Menjaga kebersihan tangan, rambut kuku dan pakaian	2	5
Memakai celemek dan penutup kepala	1	6
Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	3	4
Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan	3	4
Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan anggota lainnya)	0	7

Berdasarkan hasil pengamatan hygiene penjamah makanan, dari seluruh tempat pengolahan makanan (TPM) di Pasar Curug Kabupaten Tangerang sebagian besar tidak menjaga kebersihan tangan, rambut kuku, dan pakaian, hamper semua penjamah makanan tidak menggunakan celemek dan penutup kepala, sebagian besar tidak mencuci tangan setiap akan menjamah makanan, sebagian besar tidak menggunakan alat atau alas tangan saat menjamah makanan, dan pada perilaku tidak merokok/menggaruk anggota badan seluruh penjamah makanan memiliki kebiasaan merokok dan menggaruk anggota badan.

5.2 Gambaran Hygiene Penyimpanan Bahan Makanan

Hygiene penyimpanan bahan makanan pada penelitian ini yang diamati yaitu tempat penyimpan makanan yang tertutup, keadaan bersih, dan tidak bersarang vektor penyakit sehingga makanan yang disajikan kepada konsumen tidak terdapat vektor penyakit yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan.

Tabel 5.2 Gambaran Hygiene Penyimpanan Bahan Makanan

Yang diamati	Ya	Tidak
Tempat penyimpan makanan tertutup, keadaan bersih, dan tidak bersarang vektor penyakit	4	3

Dari seluruh tempat pengolahan makanan (TPM) yang memiliki tempat penyimpanan bahan makanan hanya beberapa TPM antara lain yaitu baso gajah mungkur, baso mas kriting, baso mas Slamet dan baso dan warteg B. Hal ini terjadi karena makanan harus disajikan secara hangat, sedangkan untuk TPM yang lain yang jenisnya berupa warung makan yang mana pengolahan makanannya sudah dilakukan sebelumnya, jadi hanya menyajikan makanan jadi di TPM tersebut

5.3 Gambaran Hygiene Tempat Pengolahan Makanan

Hygiene tempat pengolahan makanan pada penelitian ini yang diamati yaitu karakteristik dari tempat pengolahan makanan seperti lantai dari bahan yang mudah di bersihkan, tidak licin, tahan lama dan kedap air, dinding yang kedap air dan mudah di bersihkan, tersedianya ventilasi udara dan pencahayaan yang baik di tempat pengolahan makanan, terdapat persediaan air bersih yang cukup, tersedianya tempat pembuangan sampah, terdapat tempat cuci tangan dan cuci peralatan di tempat pengolahan sampah.

Tabel 5.3 Gambaran Hygiene Tempat Pengolahan Makanan

Yang diamati	Ya	Tidak
Lantai dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak licin, tahan lama dan kedap air	7	0
Dinding kedap air dan mudah dibersihkan	7	0
Tersedia ventilasi udara dan pencahayaan baik	7	0
Ada persediaan air bersih yang cukup	6	0
Tersedia tempat pembuangan sampah	7	0
Tersedia tempat cuci tangan dan peralatan	7	0
Peralatan yang sudah di pakai dicuci dengan sabun	7	0
Peralatan dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih	7	0
Peralatan disimpan dalam rak tertutup/bebas pencemaran	0	7

Tempat pengolahan makanan di pasar Curug secara fisik, kualitas, dan kuantitas telah memenuhi syarat, hal ini dibuktikan berdasarkan observasi dari lantai, dinding, sirkulasi udara, pencahayaan, persediaan air, tempat sampah, dan wastafel sudah baik, hanya saja peralatan yang disimpan tidak ditutup. Hal ini terjadi karena pengelola TPM tersebut sudah memfasilitasi dengan baik.

5.4 Gambaran Hygiene Penyimpanan Makanan Jadi

Hygiene penyimpanan makanan jadi pada penelitian ini yang diamati yaitu apakah tempat penyimpanan makanan jadi dalam keadaan bersih dan tertutup dengan baik, sehingga makanan yang disajikan kepada konsumen terhindar dari vector penyakit yang dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi makanan.

Tabel 5.4 Gambaran Hygiene Penyimpanan Makanan Jadi

Yang diamati	Ya	Tidak
Tempat keadaan bersih	3	4
Tempat tertutup baik	0	7

Dari seluruh TPM dalam hal menyimpan makanan yang sudah jadi masih belum memenuhi standar, berdasarkan observasi masih terlihat beberapa tempat penyimpanan terlihat kurang bersih, tidak ada pengendalian vektor dan kurang tertutup. Menurut penjamah makanan hal ini terjadi karena merasa kesulitan jika tempat penyimpanan makanan yang sudah jadi ditutup dengan rapat saat menyajikan makanan.

5.5 Gambaran Hygiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian ini menggambarkan hygiene penjamah makanan di TPM masih belum memenuhi persyaratan. Hasil penelitian diatas sejalan dengan studi yang di lakukan oleh Islamy, Sumarmi, & Farapti (2018) bahwa masih banyaknya pedagang yang belum memenuhi persyaratan seperti tidak menggunakan penutup pakaian dan penutup kepala pada saat berjualan, tidak mencuci tangan sebelum ataupun sesudah kontak dengan makanan, masih terdapat beberapa penjual yang merokok pada saat menjajakan makanan. Hasil penelitian diatas juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Agustina, Pambayun, & Febry (2010) bahwa berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan tidak ditemukan seorang pun pedagang yang menggunakan celemek celemek selama menjamah makanan, dan sebagian besar pedagang tidak mencuci tangan saat hendak menjamah makanan.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, terdapat beberapa persyaratan yang diatur dalam perilaku bekerja/mengelola makanan, misalnya seperti penjamah makanan tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, selalu mencuci tangan sebelum/sesudah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban, tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan, tidak menyisir rambut di dekat makanan, menggunakan celemek/apron, dan menutup rambut (Kemenkes, 2011).

Berdasarkan hasil pengamatan hygiene penjamah makanan, dari seluruh tempat pengolahan makanan (TPM) di Pasar Curug Kabupaten Tangerang sebagian besar tidak menjaga kebersihan tangan mereka tidak menggunakan alat bantu maupun sarung tangan pada saat menyentuh makanan harusnya hal ini bias dikendalikan dan diusahakan oleh pengelola TPM untuk mengawasi para penjamah agar lebih

memperhatikan personal hygiene. Selain itu rambut mereka juga tidak tertutup serta tidak rapi, sebagian besar mereka juga memiliki kuku yang panjang, dan tidak menggunakan pakaian khusus untuk mengolah makanan atau pelindung pakaian. Hampir semua penjamah memiliki perilaku yang buruk saat mengolah makanan, menyajikan dilakukan sambil merokok/menggaruk anggota badan seluruh penjamah makanan memiliki kebiasaan merokok dan menggaruk anggota badan.

Banyak faktor yang menyebabkan hal ini terjadi, antara lain tidak ada pengawasan terkait personal hygiene penjamah, belum pernah dilakukan sosialisasi tentang personal hygiene penjamah, serta system manajemen pengelola TPM yang masih belum memperhatikan hygiene sanitasi.

Kurangnya personal hygiene penjamah harusnya menjadi perhatian, pengelola TPM atau pasar harusnya bisa melakukan pengawasan agar tidak terjadi hal yang tidak diinginkan. Karena jika personal hygiene tidak baik dapat menimbulkan penularan penyakit yang akan menyebabkan gangguan kesehatan kepada konsumen. Adapun yang bias dilakukan, mungkin menyediakan pakaian khusus dan membuat kebijakan mewajibkan seluruh penjamah wajib menggunakan APD, serta melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala juga memberikan sosialisasi terkait menjaga kebersihan diri.

5.6 Gambaran Hygiene Penyimpanan Bahan Makanan

Dari seluruh tempat pengolahan makanan (TPM) yang memiliki tempat penyimpanan bahan makanan hanya beberapa TPM antara lain yaitu baso gajah mungkur, baso mas kriting, baso mas Slamet dan baso dan warteg B. Hal ini terjadi karena makanan harus disajikan secara hangat, sedangkan untuk TPM yang lain yang jenisnya berupa warung makan yang mana pengolahan makanannya sudah dilakukan sebelumnya, jadi hanya menyajikan makanan jadi di TPM tersebut.

Hasil penelitian ini sejalan dengan studi yang dilakukan oleh Ramadani, G Nirmala, & H Mersatika (2017) bahwa pembersihan peralatan, penyimpanan, dan pemeliharaannya belum memenuhi persyaratan. Dikatakan belum memenuhi syarat tersebut karena masih banyak pedagang yang menjajakan makanan dalam keadaan terbuka dapat meningkatkan resiko tercemarnya makanan oleh lingkungan, baik

melalui udara, debu, maupun asap kendaraan yang berterbangan. Hasil penelitian diatas juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rambe (2021) bahwa pedagang tidak menggunakan penyimpanan yang baik dimana pedagang berjualan tanpa menggunakan steling kaca, dan wadah yang digunakan juga tidak memiliki penutup, ditemui juga adanya pedagang yang meletakkan makanan yang dijual diatas meja sehingga mudah tercemar oleh debu.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First in First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO). Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat kering dan tidak lembab. Penyimpanan bahan makanan juga harus memperhatikan suhu, dan penyimpanan bahan makanan jadi tidak boleh menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit (Kemenkes, 2011).

5.7 Gambaran Hygiene Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan di pasar Curug secara fisik, kualitas, dan kuantitas belum memenuhi syarat. Beberapa penelitian terkait juga mendapatkan hasil yang sama, pada TPM yang terdapat di pasar biasanya telah memiliki bangun yang baik dan kuat dan memiliki beberapa fasilitas yang sudah disediakan. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Sentia (2021) mengenai tempat pengolahan makanan yang diteliti belum memenuhi syarat dikarenakan peralatan yang sudah dicuci tidak di lap melainkan dibiarkan mengering begitu saja dan kemudian peralatan tidak disimpan di dalam tempat khusus. Hasil penelitian tersebut juga sejalan dengan studi yang dilakukan oleh Arifin (2019) bahwa masih banyak peralatan makan dan peralatan masak yang sudah bersih diletakkan di tempat yang terbuka yang kurang bersih.

Secara teori konstruksi TPM harusnya konstruksi bangunan harus kokoh dan aman, lantai kedap air, rata, tidak retak, dan tidak licin, permukaan dinding rata, tidak lembab, kedap air, intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif, terdapat ventilasi di tempat pengolahan makanan. TPM harus tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan serta dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, tersedia tempat sampah di TPM yang terpisah antara sampah organik dan sampah anorganik, tempat sampah yang tersedia juga harus tertutup. Tersedianya tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dengan tempat pencucian bahan pangan (Kemenkes, 2011).

Berdasarkan dari penelitian, dilihat dari lantai, dinding, sirkulasi udara, pencahayaan, persediaan air, tempat sampah, dan wastafel sudah baik, hal ini bisa kita ketahui bahwa bangunan yang dibuat oleh pengelola pasar mengikuti standar yang sudah ada, hanya saja peralatan yang disimpan tidak ditutup dan hal ini harusnya menjadi perhatian oleh pemilik TPM.

Bangunan yang dibangun oleh pengelola TPM Pasar sudah baik, namun jika penggunaannya tidak benar maka fungsi bangunan akan berkurang. Peralatan masak sangat perlu diperhatikan kebersihan dan keamanannya, karena dapat terkontaminasi dengan mikrobiologi yang berasal dari sekeliling tempat penyimpanan. Melihat lingkungan TPM yang berada di Pasar yang memiliki kualitas lingkungan yang kurang baik, jika tidak disimpan dengan baik maka resiko terkontaminasi akan besar terutama melalui media udara.

Hal ini harusnya bias diawasi pengelola TPM atau pengelola pasar, memberikan sosialisai pentingnya menjaga kebersihan peralatan makanan dan menegaskan kembali cara penyimpanan yang baik dan benar. Karena berdasarkan wawancara mereka tidak memahami dan kurang peduli bahwa penyimpanan peralatan makanan itu sangat penting.

5.8 Gambaran Hygiene Penyimpanan Makanan Jadi

Dari seluruh TPM dalam hal menyimpan makanan yang sudah jadi masih belum memenuhi standar, berdasarkan observasi masih terlihat beberapa tempat penyimpanan terlihat kurang bersih, tidak ada pengendalian vektor dan kurang tertutup. Hal ini sejalan dengan beberapa penelitian, seperti studi yang dilakukan oleh Sembiring, Ashar, & Hasan (2013) bahwa penyimpanan makanan jadi tidak memenuhi syarat kesehatan karena tidak memiliki tempat penyimpanan khusus. Akibatnya makanan tidak terhindari dari kontaminasi udara luar. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sari & Makomulamin (2021) bahwa penyimpanan makanan jadi yang akan disediakan untuk konsumen masih belum memenuhi syarat karena masih terdapat warung yang masih belum menutup makanan dengan baik sehingga kemungkinan adanya kontaminasi dari debu ataupun binatang pengganggu seperti lalat.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, penyimpanan makan-makanan matang yang baik itu seperti tempat atau wadah penyimpanan makanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah, penyimpanan makanan jadi juga harus memperhatikan suhu (Kemenkes, 2011).

Makanan yang tidak disimpan dengan baik dapat terkontaminasi mikrobiologi dari sekitar lingkungannya, terutama yang tidak ditutup. Mikrobiologi dapat mengkontaminasi makanan melalui udara dan vektor. Lingkungan pasar yang sangat ramai, produk-produk pasar yang diperjualbelikan mampu menjadi sumber kontaminasi bagi makanan. Sehingga penjamah makanan harus sangat paham dengan cara menyimpan makanan dengan baik terutama warung makan agar makanan yang disajikan terbebas dari kontaminasi bakteri yang bias menyebabkan gangguan kesehatan. Menurut penjamah makanan hal ini terjadi karena merasa kesulitan jika tempat penyimpanan makanan yang sudah jadi ditutup dengan rapat saat menyajikan makanan.

Jika penjamah memahami akan pentingnya menjaga keamanan makanan, mungkin mereka akan berupaya agar makanan yang disajikan tetap aman saat dikonsumsi oleh pelanggan, sehingga perlunya pemahaman dan kepedulian penjamah akan pentingnya menjaga kebersihan makanan. Hal ini dapat dilakukan dengan mensosialisasikan kepada penjamah terkait hygiene sanitasi makanan, dan mengawasi proses pengolahan hingga penyajian agar makanan tetap aman dan tidak menimbulkan gangguan kesehatan.

BAB VI

RENCANA TINDAK LANJUT

Pada penelitian ini telah dilakukan analisis hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan di wilayah Pasar Curug Kabupaten Tangerang, dari hasil yang diperoleh ditemukan bahwa hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan di Pasar Curug belum memenuhi persyaratan sesuai dengan Permenkes RI No. 1096/ Menkes/Per/VI/2011. Oleh karena itu sebaiknya pengelola Pasar dan pengelola tempat pengolahan makanan bekerjasama dalam meningkatkan hygiene sanitasi pengolahan makanan dengan cara melakukan sosialisasi kepada pedagang makanan terkait hygiene sanitasi pengolahan makanan. Selain itu, melakukan pengawasan dengan pemeriksaan secara berkala terhadap kesehatan penjamah, kualitas makanan, serta kebersihan tempat pengolahan makanan.

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

Makanan menjadi kebutuhan yang paling dasar bagi manusia dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang sehat yaitu makanan yang terhindar dari bahan pencemar yang tidak dibutuhkan oleh tubuh. Di Indonesia, berdasarkan data BPOM pada periode 2009 hingga 2013 diperkirakan ada 10.700 kasus Kejadian Luar Biasa keracunan pangan yang terjadi selama periode tersebut, terdapat 411.500 orang sakit dan 2.500 orang meninggal dunia. Foodborne disease masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia karena kurangnya hygiene penjamah makanan dan sanitasi lingkungan yang berhubungan dengan tempat pengolahan makanan dan penyajian makanan. Permasalahan yang di dapat pada penelitian ini yaitu masih kurangnya perhatian tentang hygiene dan sanitasi makanan serta hygiene personal saat mengolah makanan. Misalnya seperti penjamah makanan yang tidak menjaga kebersihan tangan, kuku, rambut dan pakaian. Tidak mencuci tangan setiap akan menangani makanan, masih di temukannya penjamah makanan yg tidak memakai celemek dan penutup kepala, peralatan yang tidak disimpan di dalam rak yang tertutup, dan tempat makanan yang tidak tertutup dengan baik. Oleh karena itu sebaiknya pengelola Pasar dan pengelola tempat pengolahan makanan bekerjasama dalam meningkatkan hygiene sanitasi pengolahan makanan dengan cara melakukan sosialisasi kepada pedagang makanan terkait hygiene sanitasi pengolahan makanan. Selain itu, melakukan pengawasan dengan pemeriksaan secara berkala terhadap kesehatan penjamah, kualitas makanan, serta kebersihan tempat pengolahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F., Pambayun, R., & Febry, F. (2010). *Higiene dan Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang*. 1(01), 3–11.
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*.
- Arifin, M. H. (2019). *Gambaran Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah (Studi Kasus Pada Kantin SD dan MI di Wilayah Kerja Sekaran Kota Semarang) Puskesmas*. Diss. UNNES.
- Chantika, I., Sumardianto, D., & Sumaningrum, N. D. (2016). *Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri*. *Public Health*.
- FAO, & WHO. (2001). *Code of Hygienic Practice for The Preparation and Sale of Street Food*.
- Frisca, R., & Siahaan. (2017). *Mengawal Kesehatan Keluarga Melalui Pemilihan dan Pengolahan Pangan Yang Tepat*. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*.
- Islamy, G. P., Sumarmi, S., & Farapti, F. (2018). *Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang*. *Amerta Nutrition*, 2(1), 29.
<https://doi.org/10.20473/amnt.v2i1.2018.29-36>
- Kemendes. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasadoga*. , 4 § (2011).
- Prabu. (2008). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitas, Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta.
- Ramadani, E. R., G, F. N., & H, A. M. (2017). *Higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah dasar di kecamatan buke kabupaten konawe selatan tahun 2016*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–12.
- Rambe, N. (2021). *Analisis Personal Hygiene Dan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area Dan Kecamatan Medan Perjuangan*.
- Sari, N. P., & Makomulamin. (2021). *Penerapan Prinsip Higiene Saitasi Warung Makan Di Pasar Cik Puan Pekanbaru*. 5(April).
- Saryono, & Anggraeni, M. D. (2013). *Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif dalam*

Bidang Kesehatan. Yogyakarta: Nuha Medika.

Sembiring, D. J., Ashar, T., & Hasan, W. (2013). *Hiegiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Kepadatan Lalat Pada Warung Makan di Pasar Tradisional Pasar Horas Pematangsiantar Tahun 2013*. 41(3), 470–482.

Sentia, H. (2021). *Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dirumah Makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi Tahun 2021*. 6.

LAMPIRAN

BIAYA DAN JADWAL PENELITIAN

1. Anggaran Biaya

Ringkasan Anggaran Biaya Penelitian Dosen yang Diajukan

No.	Uraian	Jumlah
1.	Gaji/Upah	1.700.000
2.	Instrumen Penelitian	100.000
3.	Transportasi	500.000
4.	Lain-lain (publikasi, seminar, laporan, souvenir, dsb)	150.00
Jumlah		2.450.000

2. Jadwal Penelitian

Jadwal Kegiatan Penelitian

No.	Deskripsi	Bulan		
		1	2	3
1.	Proposal dan survey lapangan	■		
2.	Persiapan pengumpulan data	■	■	
3.	Pengolahan data		■	
4.	Pengumpulan bahan penelitian		■	■
5.	Penulisan laporan penelitian			■
6.	Penyerahan laporan penelitian			■
7.	Publikasi ilmiah			■