

**SURVEI SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN  
TOKO ROTI CILIWUNG JEMBER**

**Avita Amalina, Firjoun Ali Muhammad, Erwan Widiyatmoko dan Yunita Satya Pratiwi**

Universitas Jember, Indonesia

E-mail: avita.amalina@gmail.com, firjonali@gmail.com,  
erwan.widi@gmail.com dan yunitasatyapратиwi@gmail.com

**Diterima:**

20 Juli 2021

**Direvisi:**

05 Agustus 2021

**Disetujui:**

15 Agustus 2021

**Abstrak**

Kualitas makanan sebagai kebutuhan dasar manusia perlu ditingkatkan melalui survei sanitasi tempat pengelolaan makanan dan minuman untuk mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan seperti food borne disease. Pengawasan terkait higiene dan sanitasi makanan perlu dilakukan sebagai dasar penelitian ini. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis sanitasi tempat pengelolaan makanan di toko roti ciliwung jember. Penelitian kuantitatif dilakukan dengan desain observasional deskriptif. Penelitian berlokasi di Toko Roti Ciliwung yang berada di Jalan Ciliwung Nomor 26 Kecamatan Patrang Kabupaten Jember, Jawa Timur. Secara keseluruhan, jumlah total skor penilaian sanitasi tempat pengelolaan makanan di Toko Roti Ciliwung sebesar 8.670 dari skor maksimal adalah 10.000 dengan bobot total 100. Persentase total yang diperoleh pada sanitasi tempat pengelolaan makanan di Toko Roti Ciliwung adalah 86,7%. Artinya persentase  $\geq 75\%$  telah memenuhi syarat sanitasi. Meskipun telah memenuhi syarat sanitasi, upaya perbaikan terhadap beberapa variabel yaitu konstruksi, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, kursus penyehatan makanan, serta sertifikat kesehatan karyawan.

**Kata kunci:** Sanitasi makanan, Tempat Pengelolaan Makanan, Foodborne disease

**Abstract**

*The quality of food as a basic human need needs to be improved through a sanitation survey of food and beverage management areas to prevent diseases or health problems such as food borne disease. Supervision related to food hygiene and sanitation needs to be carried out as the basis for this research. The purpose of this study was to analyze the sanitation of the food management area at the CiliwungJember bakery. Quantitative research was conducted with a descriptive observational design. The research is located at the Ciliwung Bakery located on Jalan Ciliwung No. 26, Patrang District, Jember Regency, East Java. Overall, the total score for the sanitation assessment of the food processing area at the Ciliwung Bakery was 8.670 from the maximum score of 10,000 with a total weight of 100. The total percentage obtained for the sanitation of the food management place at the Ciliwung Bakery was 86.7%. This means that the percentage of 75% has met the sanitation requirements. Even though it has met the sanitation requirements, efforts to improve*

*several variables are construction, sanitation facilities, kitchen, dining room, food hygiene courses, and employee health certificates.*

**Keywords:** *Food sanitation, Food management, Foodborne disease*

## Pendahuluan

Salah satu kebutuhan dasar hidup manusia adalah makanan. Seiring perkembangan bangsa dari tahun ke tahun membuat tingginya tuntutan dan perhatian terhadap kualitas makanan (Noviadji, 2014). Kini orang tidak lagi mengkonsumsi makanan dengan tujuan menghilangkan rasa lapar saja tetapi juga untuk kebutuhan yang kompleks. Kesadaran masyarakat akan makanan adalah sumber utama pemenuhan zat-zat gizi untuk menjaga kesehatan tubuh sudah mulai diterapkan (Izehar, 2020). Menghindari penyakit atau gangguan kesehatan serta keracunan akibat makanan, tubuh manusia perlu mengkonsumsi makanan yang terjamin kualitasnya. Pengawasan terhadap higiene dan sanitasi makanan perlu dilakukan guna memperoleh makanan yang memenuhi syarat-syarat kesehatan. Pengawasan dilakukan terhadap usaha yang diperuntukkan untuk umum misalnya restoran, rumah makan, sentra pedagang makanan jajanan atau kantin karena tempat-tempat tersebut merupakan media yang berpotensi dalam penyebaran penyakit. Mengembangkan program sanitasi makanan dan minuman untuk mencapai keberhasilan, peraturan terkait produksi makanan dan pencegahan terjadinya food borne disease diperlukan. Diperlukan fasilitas penunjang program seperti penyediaan air bersih, sistem pembuangan sampah, sistem pembuangan limbah cair, dan sistem pengendalian vektor insekta dan tikus. Peralatan dan fasilitas yang memadai, personalia yang berpendidikan, standar makann dan peraturan tentang makanan serta pemantauan sanksi hukum adalah hal-hal yang penting dalma menunjang keberhasilan program.

Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009 menjelaskan bahwa masyarakat baik individu maupun kelompok berkontribusi aktif dalam mencapai derajat kesehatan masyarakat setinggi-tingginya. Masyarakat memiliki kesempatan dan peran penting dalam pembangunan kesehatan dengan menumbuhkan kesadaran, kemauan, dan kemampuannya sebagai pelaku pembangun kesehatan (Barda Nawawi Arief, 2018).

Kebanyakan konsumen akan tertarik pada suatu produk makanan jika makanan tersebut memiliki bentuk yang menarik, cita rasa yang enak, bersih dan higienis artinya tidak beracun bagi tubuh, tidak mengandung kuman namun mengandung manfaat yang baik bagi tubuh. Makanan sehat dan memenuhi selera adalah harapan konsumen (Yudhistira, 2017). Menjaga kesehatan konsumen merupakan tujuan dari sanitasi pengelolaan makanan. Pauli menyebutkan bahwa kebersihan adalah dasar utama dari sanitasi penjualan makanan (Hamidah & Komariah, 2018). Hal ini meliputi kebersihan personal pada penjamah makanan, keamanan dalam menyiapkan makanan, kebersihan peralatan, serta hal-hal yang berkaitan dengan penyimpanan, tempat, dan pelayanan ketika berjualan.



Gambar 1.1 Lokasi Toko Roti Ciliwung

Berdasar dari hal di atas, maka upaya pemantauan melalui survei pengelolaan makanan di Toko Roti Ciliwung Jember perlu dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis masalah sanitasi makanan dan lingkungan di toko roti ciliwung Jember.

### **Metode Penelitian**

Adapun tujuan penelitian dilaksanakan untuk menganalisis hasil survey sanitasi tempat pengelolaan makanan di toko roti ciliwung jember, menganalisis masalah sanitasi makanan dan lingkungan di toko roti ciliwung jember. Penelitian kuantitatif dilakukan dengan desain studi observasional deskriptif. Lokasi penelitian adalah Toko Roti Ciliwung yang berada di Jalan Ciliwung Nomor 26 Kecamatan Patrang Kabupaten Jember, Jawa Timur. Subyek penelitian meliputi seluruh penghuni Toko Roti Ciliwung seperti penjamah makanan, pengelola, konsumen, dan lain-lain.

### **Hasil dan Pembahasan**

Berdasarkan hasil penilaian sanitasi parameter lokasi dan bangunan , diperoleh total skor lokasi adalah 250 dari total skor yang bisa diperoleh sebesar 100 dengan bobot nilai adalah 500. Hal ini karena lokasi berdekatan dengan sumber pencemaran (sungai) dengan jarak kurang dari 500 meter sehingga juga dinilai bahwa daerah tersebut termasuk lokasi rawan banjir. Maka jika dihitung, persentase sanitasi lokasi dan bangunan adalah 50%. Syarat terpenuhinya sanitasi adalah 75% dengan skor minimum 375 sehingga dapat disimpulkan bahwa sanitasi Toko Roti Ciliwung pada parameter lokasi dan bangunan belum memenuhi syarat.

Akan tetapi masih terdapat beberapa variabel dalam parameter yang memerlukan upaya perbaikan. Adapun variabel-variabel yang memerlukan perbaikan dalam checklist penilaian standar sanitasi lokasi dan konstruksi antara lain :

1. Lokasi berdekatan dengan sumber pencemaran ( $\geq 500$  m). Toko roti ciliwung berada di pinggir jalan raya ciliwung dimana daerah ini merupakan area padat penduduk dengan lalu lintas yang padat sehingga polusi udara yang diakibatkan oleh polutan seperti Pb dan CO<sub>2</sub> dapat menjadi sumber pencemar kimia di wilayah ini. Selain itu, terdapat sungai besar di belakang toko dengan jarak kurang dari 500 meter yang juga dapat menjadi sumber pencemari fisika, biologi maupun kimia. Pembuangan limbah rumah tangga maupun industri ke sungai dapat menghasilkan bahan pencemar kimia yang bersumber dari detergen. Pencemaran biologi didapat dari BAK dan BAB manusia yang dapat membawa berbagai macam kuman, bakteri, parasit maupun virus yang mengakibatkan penyakit seperti diare, gatal-gatal, dan lain-lain.
2. Lokasi terletak pada daerah rawan banjir. Lokasi yang berdekatan dengan sungai besar tentu dapat menjadi potensi terjadinya banjir meskipun belum ada riwayat banjir di wilayah toko roti. Seharusnya pemilihan lokasi

utamanya usaha perdagangan/industri tidak dibangun di tempat yang rawan banjir misalnya jauh dari sungai, rawa, lembah. Usahakan tidak berada di daerah cekungan pada dataran rendah.

Hasil penilaian sanitasi konstruksi Toko Roti Ciliwung di atas, diperoleh total skor 935 dari skor maksimal yang dapat diperoleh sebesar 1000 dengan bobot nilai adalah 10. Maka didihitung persentase sanitasi konstruksi adalah 93,5% dimana batas skor minimum yang ditetapkan untuk persentase minimal 75% adalah 750. Dalam hal ini disimpulkan bahwa sanitasi konstruksi Toko Roti Ciliwung sudah memenuhi syarat. Toko Roti Ciliwung tidak terdapat ruang makan sehingga diberi nilai 12,5. Ruang makan diperlukan dalam pengelolaan makanan karena penjamah memerlukan ruang pemisah untuk makan maupun mengolah makanan jadi dan bahan makanan. Ruang makan difungsikan untuk makanan jadi sehingga tidak terjadi keterpaparan antara makanan jadi dan bahan makanan dari penjamah. Hal ini juga sudah tertera dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makandan Restoran . Toko Roti Ciliwung tidak terdapat ruang makan sehingga diberi nilai 12,5. Ruang makan diperlukan dalam pengelolaan makanan karena penjamah memerlukan ruang pemisah untuk makan maupun mengolah makanan jadi dan bahan makanan.

Ruang makan difungsikan untuk makanan sehingga tidak terjadi keterpaparan antara makanan dan bahan makanan. Hal ini juga sudah tertera dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Ruang administrasi digunakan sebagai ruang manajemen usaha yang terdiri dari perencanaan, penyusunan, evaluasi dan pemantauan dalam kegiatan usaha sehingga aktivitas industri yang dijalankan di tempat pengelolaan makanan dapat berjalan lancar dan baik. Tidak adanya ruang ini di Toko Roti Ciliwung mengindikasikan kurangnya tata usaha manajemen yang baik sehingga dapat mempengaruhi sarana sanitasi yang ada dalam toko. Misalnya dalam hal perencanaan. Ruang administrasi seharusnya dapat menjadi tempat diskusi yang baik bagi pekerja dan dimana dokumen-dokumen yang berkaitan dengan usaha seperti surat ijin usaha, sertifikat hygiene dan lain-lain dapat didokumentasikan disini. Begitu pula dengan daftar bahan makanan yang ditetapkan oleh BPOM serta dokumen terkait prosedur higienIS pengelolaan makanan yang seusai dengan aturan pemerintah seharusnya dapat diakses oleh penjamah makanan di ruang ini. Tentunya ruang administrasi itu sendiri harus sesuai dengan standar sanitasi ruangan.

Gudang peralatan berfungsi menyimpan peralatan yang digunakan dalam tempat pengelolaan makanan seperti industri rotimeliputioiven roti, mixer adonan serbaguna, mesin pengaduk adonan roti, mesin pemotong roti, tempat roti, dan lain-lain (Sari, Marsaulina, & Chahaya, 2013). Fasilitas ini tidak disediakan, maka alat-alat tersebut dapat menjadi tempat bersarangnya vektor, menjadi mudah rusak sehingga dapat menimbulkan kontaminasi secara biologi dan kimia pada alat. Keamanan pangan yaitu roti menjadi kurang terjaga karena proses pembuatan roti itu sendiri harus menggunakan alat-alat ini. Oleh sebab itu, perlu dilakukan perbaikan dengan membuat ruang gudang peralatan sendiri dengan standar sanitasi yang baik khususnya terbebas dari vektor seperti tikus, kecoa, lalat, dan sebagainya.

Berdasarkan hasil penilaian parameter fasilitas sanitasi, diperoleh skor total 1250 dari skor maksimal sebesar 1500 maka persentase sanitasi yang didapatkan adalah 83,33%. Adapun skor minimum yang harus diperoleh dengan persentase minimum 75% adalah 1125 sehingga dapat dikatakan bahwa parameter standar fasilitas sanitasi Toko Roti Ciliwung telah memenuhi syarat. Meskipun sudah memenuhi syarat, bukan berarti

tidak perlu dilakukan perbaikan variabel pada fasilitas sanitasi. Masih ada beberapa variabel yang nilainya tidak maksimal sehingga harus dilakukan upaya perbaikan.

Kebutuhan pria dan wanita di toilet berbeda karena sistem reproduksi mereka memerlukan perbedaan perlakuan seperti kloset duduk untuk wanita dan urinoir untuk pria (Hadi, 2018). Toilet wanita dan pria digabung maka tidak ada privasi. Hal ini dapat menimbulkan pelanggaran hukum dan pemicu kejahatan seksual. Selain itu di toilet wanita harus menyediakan tempat sampah tertutup karena wanita perlu mengganti pembalut di toilet apabila sedang haid sedangkan pria tidak (Amanda, 2019). Fungsi tempat sampah agar karyawan tidak membuang sampah sehingga kebersihan ruangan akan tetap terjaga. Namun jika tidak tersedia tempat sampah pada suatu ruangan, karyawan cenderung menyimpan atau membuang sampah sembarangan. Hal ini dapat mengotori ruangan dan menjadi tempat perkembangbiakan vektor seperti tikus, kecoa, dan sebagainya sehingga dapat mengkontaminasi peralatan, bahan makanan, atau karyawan oleh bakteri, parasit, maupun virus. Akibatnya juga berakhir pada terjadinya food borne disease terhadap konsumen yang membeli roti di toko tersebut (Kusuma, Kurniawati, Rahmi, Rusdan, & Widyanto, 2017). Toko Roti Ciliwung sendiri hanya tersedia tempat sampah di ruang penyimpanan bahan makanan. Oleh karena itu, diperlukan penyediaan tempat sampah tertutup, berbahan kuat, mudah diangkut, dan kedap air untuk setiap ruangan yang ada di Toko Roti Ciliwung.



Gambar 1.2 Kamar Mandi Karyawan



Gambar 1.3 Tempat Cuci Tangan Karyawan

Toko Roti Ciliwung hanya menyediakan satu tempat cuci tangan atau wastafel di depan ruang pengolahan makanan, sedangkan di tempat penyimpanan bahan makanan tidak tersedia tempat cuci bahan makanan. Bahan makanan perlu dicuci untuk menghilangkan kotoran, bakteri, virus, parasit dan lain-lain sehingga ketersediaan tempat cuci bahan makanan harus menjadi prioritas (Hawitri, 2019). Namun apabila akses tempat cuci bahan makanan tidak tersedia maka pengolahan makanan menjadi tidak bersih dan tentu juga dapat menimbulkan food borne disease seperti salmonellosis, infeksi Coli, dan sebagainya. Diperlukan upaya perbaikan dengan menyediakan tempat cuci bahan makanan yang tersedia cukup air, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, serta air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama (Asokawati, Chahaya, & Dharma, 2015).

Persilangan lubang ventilasi yang tidak dipasang terali tikus dapat menyebabkan masuknya vektor tikus ke dalam toko sehingga dapat berkembang biak di dalamnya dan menularkan penyakit melalui bahan makanan dan makanan jadi di toko tersebut (Alawiyah, 2020). Toko ciliwung Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasa boga, artinya air bersih tersedia sepanjang musim tidak mengalami kekeringan baik musim kemarau dan penghujan. Air bersih disalurkan melalui jaringan perpipaan yang memudahkan kegiatan jasa boga. Pada Hasil kegiatan berupa air limbah

disalurkan dengan lancar melalui saluran pembuangan air limbah tertutup, ada penangkap lemak supaya tidak mencemari lingkungan dan pada akhirnya air limbah tertampung dalam bak septictank ataupun resapan.

Toko roti ciliwung Tersedia 3 bilik pencucian peralatan dengan tercukupinya air bersih dingin dan panas sebagai upaya desinfeksi atau sterilisasi peralatan untuk mencegah timbulnya penularan penyakit dalam penggunaan peralatan makanan.

Tersedianya tempat ganti pakaian kerja dan penyimpanan pakaian kerja untuk masing-masing karyawan yang terpisah antara laki-laki dan perempuan sebagai upaya pencegahan infeksi silang dan pencegahan penggunaan barang pribadi secara bersamaan agar kebersihan pribadi dan ruangan terjaga dalam rangka menegakkan hygiene sanitasi jasaboga.

Berdasarkan hasil penilaian parameter sanitasi Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan, diperoleh total skor 440 dari total skor maksimal yaitu sebesar 1000 dengan bobot 10. Maka didapatkan persentase sanitasi Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan adalah 44%. Adapun skor minimum yang harus diperoleh untuk batas terpenuhinya syarat sanitasi pada persentase 75% adalah 750.

Maka dapat disimpulkan bahwa Toko Roti Ciliwung belum memenuhi syarat sanitasi Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga standar ventilasi/penghawaan pada pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap dan cerobong asap. Hal ini bertujuan agar sirkulasi udara di dalam ruangan tempat pengelolaan makanan dapat berganti dari dan ke luar ruangan. Toko Roti Ciliwung hanya menggunakan ventilasi dengan kasa sehingga tidak cukup untuk menjadi pertukaran udara pada sebuah industri roti yang mengeluarkan banyak asap dari proses produksi makanan seperti oven roti, sedangkan bila ada penangkap asap/hood, maka asap yang dihasilkan dari tempat tersebut dapat terarah dengan baik ke luar ruangan dan sirkulasi udara juga berjalan dengan baik. Pekerja juga tidak terpapar asap yang dapat mengandung bahan kimia yang berbahaya bagi tubuh. Tidak adanya pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan dapat mengakibatkan kurangnya keamanan pangan seperti standar mencuci tangan sebelum dan setelah mengolah makanan, mengenakan APD, peringatan-peringatan yang perlu diinformasikan terkait bahan makanan, cara penyimpanan, dan lain-lain. Meskipun penjamah/karyawan sudah memiliki pengetahuan ataupun mendapatkan pelatihan terkait hygiene pengelolaan makanan, namun pesan-pesan hygiene harus tetap disampaikan karena faktor manusia yang lalai baik disengaja atau tidak dapat terjadi kapan saja. Akibat yang dapat ditimbulkan adalah adanya food borne disease seperti infeksi E.coli, salmonellosis, penularan virus COVID-19 dan lain-lain.

K3 juga dapat terjadi pada pekerja misalnya tidak adanya pesan penggunaan APD yang baik dan benar sehingga penjamah/karyawan yang tidak mengenakan APD dapat kontak dengan benda-benda berbahaya secara langsung seperti oven, kompor yang sifatnya panas dan menyebabkan luka bakar. Contoh lainnya adalah terpapar benda-benda tajam atau bahan kimia yang bersifat korosif apabila bersentuhan dengan kulit.

Variabel yang juga memerlukan perbaikan adalah ruang makan. Ruang makan berfungsi sebagai area makan bagi karyawan/penjamah (Rachmatina & Windi Wulandari, 2018). Standar sanitasi ruang makan harus selalu bersih dengan ukuran ruang makan minimal 0,85 m<sup>2</sup>per kursi tamu, terdapat pintu masuk buka tutup otomatis untuk mencegah kontak dengan gagang pintu. Selain itu tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika artinya terdapat sabun, lap/kain bersih, wastafel standar serta air yang cukup.

Hal-hal tersebut sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Apabila tidak terdapat ruang makan di tempat pengelolaan makanan maka hygiene makanan tidak dapat terjaga dengan baik dan akan menimbulkan masalah kesehatan.

Toko Roti Ciliwung tersedia gudang bahan makanan namun kurang memadai karena ukuran ruangan yang kecil dan peletakan bahan makanan yang tidak tersusun rapi. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa boga, ruang pengolahan makanan harus tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk. Rak penyimpanan makanan juga harus mudah dipindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.



Gambar 1.4 Gudang Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penilaian parameter sanitasi bahan makanan dan makanan jadi, diperoleh total skor 1500 dari total skor maksimal yaitu sebesar 1500 dengan bobot 15. Maka didapatkan persentase sanitasi bahan makanan dan makanan jadi adalah 100% dimana Toko Roti Ciliwung telah memenuhi syarat sanitasi bahan makanan dan makanan jadi. Hasil penilaian parameter standar sanitasi pengolahan makanan di Toko Roti Ciliwung diperoleh skor total yaitu 1000 dari skor maksimal 1000 dengan bobot 10. Adapun skor minimum 75% yang harus diperoleh untuk memenuhi syarat sanitasi adalah 750. Maka didapatkan persentase standar sanitasi pengolahan makanan di Toko Roti Ciliwung adalah 100% yang artinya telah memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penilaian tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan, diperoleh total skor 1500 dari skor maksimal yaitu sebesar 1500 dengan bobot maksimal 15. Maka didapatkan persentase parameter standar sanitasi tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi adalah 100% yang artinya telah memenuhi syarat sanitasi.

Hasil penilaian sanitasi penyajian makanan di atas diperoleh skor total adalah 1400 dari skor maksimal 1500 dengan bobot total 15. Maka jika dihitung dengan standar persentase minimum 75% maka skor minimum yang harus diperoleh sebesar 1125, dengan demikian dapat dikatakan standar sanitasi penyajian makanan sudah memenuhi syarat dengan persentase 93,33%. Dari sini dapat diketahui terdapat satu variabel yang masih memerlukan upaya perbaikan yakni pada standar pengetahuan/sertifikat penyehatan makanan dimana tidak semua penjamah pernah mengikuti kursus penyehatan makanan. Pengetahuan dan pelatihan tentang hygiene sanitasi pengelolaan makanan perlu didapatkan penjamah makanan [9]. Pengetahuan dan pelatihan yang harus diberikan meliputi gizi kerja, hygiene dan sanitasi makanan, serta penanggulangan makanan, selain

itu tentang prosedur kerja dan kesadaran penyakit yang ditularkan melalui makanan. Oleh karena itu diperlukan upaya dari pemilik toko untuk memberikan kursus penyehatan makanan kepada semua penjamah karena peran penjamah penting dalam mencegah adanya food borne disease.

Dari hasil penilaian sanitasi pada parameter peralatan diperoleh skor total 395 dari skor maksimal sebesar 500. Maka skor minimum yang harus didapatkan dengan persentase 75% adalah 375.

Skor 395 telah melebihi skor minimum sehingga persentase didapatkan sebesar 79%. Maka standar sanitasi peralatan dikatakan telah memenuhi syarat. Namun masih terdapat variabel-variabel yang memerlukan perbaikan. Vaksinasi tifoid dilakukan untuk mencegah penyakit tifus atau tipes. Penyebab tifoid yaitu salmonella typhi banyak ditemukan pada makanan dan minuman yang tidak diolah dengan baik sehingga mengakibatkan penyakit food borne disease salah satunya penyakit tifoid/tipes (Khairani, 2018). Vaksinasi tifoid diperlukan terutama untuk penjamah makanan yang sering berkontak dengan makanan.

Buku kesehatan karyawan berfungsi untuk memantau kesehatan karyawan/penjamah sehingga apabila terdapat masalah kesehatan yang membutuhkan perhatian dan penanganan khusus (Nur Hawwa, 2016). Buku ini juga dapat membantu manajemen dalam mencegah penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman di tempat kerja. Di Toko Roti Ciliwung belum ada buku kesehatan karyawan sehingga hal ini dapat menjadi usulan perbaikan untuk standar sanitasi peralatan. Berdasarkan analisis secara keseluruhan di atas, jumlah total skor penilaian sanitasi tempat pengelolaan makanan di Toko Roti Ciliwung sebesar 8670 dari skor maksimal adalah 10.000 dengan bobot total 100. Apabila skor  $\geq 7500$  maka dikatakan memenuhi syarat sanitasi dan sebaliknya bila skor  $< 7500$  maka dikatakan tidak memenuhi syarat sanitasi. Persentase total yang diperoleh pada sanitasi tempat pengelolaan makanan di Toko Roti Ciliwung adalah 86,7%. Artinya persentase  $\geq 75\%$  telah memenuhi syarat sanitasi.

## **Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa jumlah total skor penilaian sanitasi tempat pengelolaan makanan di Toko Roti Ciliwung sebesar 8670 dari skor maksimal adalah 10.000 dengan bobot total 100. Persentase total yang diperoleh pada sanitasi tempat pengelolaan makanan di Toko Roti Ciliwung adalah 86,7%. Artinya persentase  $\geq 75\%$  telah memenuhi syarat sanitasi. Meski sudah memenuhi syarat sanitasi, upaya perbaikan sanitasi masih perlu ditingkatkan untuk mencegah penularan penyakit melalui makanan, menjaga keamanan pangan, serta meningkatkan hygiene penjamah ketingkat yang lebih tinggi guna mencapai produktivitas kerja yang baik sehingga mutu makanan juga terjamin aman dan berkualitas.

## **Bibliografi**

- Alawiyah, Cinta Robiatul. (2020). *Perancangan Tempat Penampungan Sementara (Tps) Limbah Medis Padat B3 Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung Tahun 2020*. Lampung: Poltekkes Tanjungkarang.
- Amanda, Dea. (2019). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku menstrual hygiene pada santriwati di Pondok Pesantren Al-Karimiyah Kota Depok tahun 2019*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah Jakarta-FIKES.
- Asokawati, Rifhandita, Chahaya, Indra, & Dharma, Surya. (2015). *Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan dan Keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Peralatan Makan di Lingkungan Kantin Universitas Sumatera Utara Tahun 2015. Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Keberadaan Bakteri*

- Escherichia Coli Pada Peralatan Makan Di Lingkungan Kantin Universitas Sumatera Utara Tahun 2015.*
- Barda Nawawi Arief, S. H. (2018). *Masalah penegakan hukum dan kebijakan hukum pidana dalam penanggulangan kejahatan.* Prenada Media.
- Hadi, M. Syamsul. (2018). *Perancangan pusat kerajinan dan budidaya mutiara di Lombok.* Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Hamidah, Siti, & Komariah, Kokom. (2018). *Resep & menu.* Yogyakarta: Deepublish.
- Hawitri, Dini Febi. (2019). *Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Natar Kabupaten Lampung-Selatan.* Lampung: Poltekkes Tanjungkarang.
- Izhar, Salsabilla Putri. (2020). *Variasi Pemenuhan Gizi Balita Pada Keluarga Miskin Di Perkotaan (Studi Kasus: Pemenuhan Kesehatan Keluarga Di Wonokusumo Surabaya).* Jawa Timur: Universitas Airlangga.
- Khairani, Silvia. (2018). *Uji Konfirmasi Widal Positif O Titer 1/320 Dengan Rapid Test IgM Anti Salmonella typhi pada Penderita Suspek Demam Tifoid.* Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kusuma, Titis Sari, Kurniawati, Adelya Desi, Rahmi, Yosfi, Rusdan, Ilzamha Hadijah, & Widyanto, Rahma Micho. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan.* Jawa Timur: Universitas Brawijaya Press.
- Noviadji, Benny Rahmawan. (2014). *Desain kemasan tradisional dalam konteks kekinian. Artika, 1(1), 10–21.*
- Nur Hawwa, Kharisma. (2016). *Kebersihan Pribadi Karyawan Bagian Patiseri Di Bawean Bakery Bandung.*
- Rachmatina, Luthfi Dina, & Windi Wulandari, S. K. M. (2018). *Analisis Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta.* Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, Nurmala, Marsaulina, Irnawati, & Chahaya, Indra. (2013). *Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan perilaku penjamah makanan di kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012. Lingkungan Dan Keselamatan Kerja, 2(1), 14621.*
- Yudhistira, Novan. (2017). *Penentuan Strategi Pemasaran Beras Herbal Forte Cv An-Nahlah Jember. BISMA: Jurnal Bisnis Dan Manajemen, 11(2), 248–258.*



**This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.**