

**SANITASI TEMPAT TEMPAT UMUM DAN MAKANAN  
GAMBARAN SANITASI JASA BOGA  
DI WIEN'S CATERING LEMBENGAN LEDOKOMBO**  
**Syahnia Wasilatul Jannah, Zidni Imanial Bathista, Asrotul Hikmah dan  
Yunita Satya Pratiwi**  
Universitas Jember, Indonesia  
E-mail: syahniawj@gmail.com, Zidniimani@gmail.com,  
asrotul.iq@gmail.com dan yunitasatyapратиwi@gmail.com

**Diterima:**

20 Juli 2021

**Direvisi:**

11 Agustus 2021

**Disetujui:**

15 Agustus 2021

**Abstrak**

*Higiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Jasa boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan. Hal yang sangat perlu diperhatikan dalam penerapan hygiene sanitasi di jasaboga adalah bangunan tempat produksi, fasilitas di tempat produksi, karyawan, peralatan memasak, dan makanan itu sendiri. Tujuan: penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana hygiene dan sanitasi makanan yang dilakukan oleh penyelenggara catering. Penelitian ini dilakukan di salah satu penyelenggara jasa boga di Kabupaten Jember yakni Wien's Catering. Jenis penelitian kuantitatif dengan desain studi observasional deskriptif yaitu penelitian yang menggambarkan serta mengamati langsung mengenai kondisi sanitasi jasa boga. Hasil pengamatan terdapat beberapa ketidaksesuaian dalam penerapan hygiene dan sanitasi berdasarkan kriteria menurut Permenkes No.1096/PER/VI/2011. Penilaian tempat catering ini mendapatkan nilai 65 dan masih kurang memenuhi syarat harus ada perbaikan ulang.*

**Kata kunci:** *Sanitasi Makanan, tempat umum, jasa boga*

**Abstract**

*Sanitary hygiene is an effort to control risk factors for contamination of food, both from food ingredients, people, places and equipment so that they are safe for consumption. Catering services are food management businesses that are served outside the place of business on the basis of orders made. Things that really need to be considered in the application of sanitation hygiene in catering services are the building where the production is located, the facilities at the production site, employees, cooking equipment, and the food itself. Purpose: This study was conducted to determine how food hygiene and sanitation are carried out by catering organizers. This research was conducted at one of the catering service providers in Jember Regency, namely Wien's Catering. The type of quantitative research with descriptive observational study design is research that describes and observes directly the sanitation conditions of catering services. The results of the observations there are several discrepancies in the application of hygiene and*

*sanitation based on the criteria according to the Minister of Health Regulation No. 1096/PER/VI/2011. The assessment of this catering place gets a score of 65 and it still does not meet the requirements, there must be re-repair..*

**Keywords:** Sanitation of Food and Public Places, catering services

## **Pendahuluan**

Higiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Hutasoit, 2018). Makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia (Sari, Marsaulina, & Chahaya, 2013). Semakin maju teknologi dan bertambahnya aktivitas pada masa sekarang membuat masyarakat lebih memilih cara praktis dalam penyelenggaraan makanan bagi individu, keluarga maupun pada acara atau kegiatan (Sawong, Andrias, & Muniroh, 2016). Hal ini yang mendorong pertumbuhan jasa boga seperti rumah makan, katering, bahkan pedagang makanan kaki lima. Jasa boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Purnawita, 2020). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 (Permenkes 1096/2011), industri jasa boga didefinisikan sebagai usaha pengelolaan pangan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan, yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Purnawita, Rahayu, & Nurjanah, 2020).

Jasa boga adalah katering yang terdiri atas golongan A1, golongan A2, golongan A3, golongan B, dan golongan C (Sawong et al., 2016). Katering golongan A2 dan golongan A3 dibedakan dari adanya dapur khusus yang digunakan untuk memproduksi makanan (Ningrum, 2018). Katering golongan A2 merupakan katering yang melaksanakan proses produksi makanan yang sudah memiliki karyawan namun masih menggunakan dapur rumah tangga untuk melaksanakan produksi, sedangkan katering golongan A3 merupakan katering yang sudah memiliki seluruh kriteria katering golongan A2 namun dalam proses produksi makanan sudah menggunakan dapur khusus (Sawong et al., 2016).

Masalah keamanan pangan masih merupakan masalah penting dalam bidang pangan di Indonesia serta perlu mendapat perhatian khusus dalam program pengawasan pangan (Hermanu, 2016). Penilaian kelayakan fisik dan prinsip higiene sanitasi jasa boga merupakan salah satu upaya untuk mengendalikan keamanan pangan saat proses produksi makanan (Surono, Sudiby, & Wasposito, 2016). Dengan adanya pengendalian proses produksi, dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Widyartini, 2020).

Higiene sanitasi sangat perlu diterapkan dengan baik dan benar, agar terjadinya risiko pada makanan tersebut bisa diminimalkan, selain itu dengan menerapkan higiene sanitasi jasa boga tersebut juga dapat mempunyai nilai lebih dari jasa boga yang lainnya (Suryansyah, 2015). Higiene sanitasi juga dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang diakibatkan oleh mikroba patogen (*foodborne disease*) (Yunus, 2015). Sehingga tidak hanya proses produksi yang perlu diperhatikan, tetapi cara penyajian dan

distribusi pun harus diperhatikan. Contoh kontaminasi pada saat distribusi makanan ke konsumen adalah debu, asap kendaraan, bakteri patogen yang tahan panas bisa tumbuh atau berkembang dalam makanan dan lain sebagainya. Hal yang sangat perlu diperhatikan dalam penerapan hygiene sanitasi di jasaboga adalah bangunan tempat produksi, fasilitas di tempat produksi, karyawan, peralatan memasak, dan makanan itu sendiri (Fajar, 2019). Selain itu juga ada kursus hygiene sanitasi makanan, seperti untuk pengusaha atau pemilik atau penanggung jawab jasaboga dan untuk penjamah makanan (Nurani, Nirawati, Kriswibowo, & Hikmah, 2019). Kursus untuk penjamah makanan juga perlu dilaksanakan, agar penjamah makanan bisa mengetahui apa saja yang menyebabkan makanan ada bakteri atau mikroba, apa saja yang boleh dan tidak boleh dilakukan penjamah makanan jika sedang memegang makanan dan lainnya (Sugiyono & Subandriani, 2014). Oleh karena itu berdasarkan latar belakang tersebut, penting melakukan evaluasi serta pemantauan *hygiene* dan sanitasi tempat penyelenggara jasa boga *Wien's Catering* yang bertempat di desa Lembengan Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember dengan tujuan untuk mengetahui permasalahan sanitasi makanan yang diterapkan oleh *Wien's Catering*.

### Metode Penelitian

Jenis penelitian kuantitatif dengan desain studi observasional deskriptif yaitu penelitian yang menggambarkan serta mengamati langsung mengenai kondisi sanitasi jasa boga "Wien's Catering" yang bertempat di Desa Lambengan Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember. Pengumpulan data diperoleh dengan wawancara mendalam kepada pemilik dan pengelola *Wien's Catering*, serta mengamati langsung keadaan tempat catering. Teknik analisa data berpedoman pada kriteria penilaian hygiene dan Sanitasi berpedoman Permenkes No.1096/PER/VI/2011.

### Hasil dan Pembahasan

Tempat catering yang telah diteliti ini termasuk usaha jasa boga dengan kriteria Golongan A2 dengan memiliki jumlah karyawan sebanyak 7 orang. Hasil wawancara langsung terhadap pemilik *Wien's Catering* diperoleh dengan memberikan pertanyaan seputar pengetahuan tentang sertifikasi keamanan pangan jasa boga. Menurut hasil wawancara pemilik jasa catering mengatakan bahwa masih belum memiliki sertifikat keamanan pangan jasa boga Untuk memenuhi persyaratan yang sesuai di tempat catering pengguna jasa catering dan dalam rangka memenuhi kategori usaha jasa boga sesuai Permenkes RI No. 1096/PER/VI/2011. Berdasarkan pengamatan (observasi) yang dilakukan di lapangan, wawancara, pengamatan keadaan nyata tempat catering atas penerapan Hygiene dan Sanitasi di dibandingkan dengan standar yang ada (berdasarkan Kriteria menurut Permenkes No. 1096/PER/VI/2011), dapat dilihat pada Tabel 1. Hasil evaluasi kondisi penerapan hygiene dan sanitasi di *wien's catering*.

Tabel 1. penerapan hygiene dan sanitasi

No.	ASPEK URAIAN	BOBOT	No.	ASPEK URAIAN	BOBOT
1	Lokasi, Bangunan, Fasilitas	6	10	Makanan	6

2	Pencahayaan	1	11	Perlindungan Makanan	9
3	Penghawaan	1	12	Peralatan Makan dan Masak	17
4	Air Bersih	5	13	Khusus Golongan A.1	
5	Air Kotor	1	14	Khusus Golongan A.2	3
6	Fasilitas Cuci Tangan dan Toilet	3	15	Khusus Golongan A.3	-
7	Pembuangan Sampah	2	16	Khusus Golongan B	-
8	Ruang Pengolahan Makanan	2	17	Khusus Golongan C	-
9	Karyawan	9		<b>NILAI</b>	<b>65</b>

Tabel 1 menunjukkan bahwa kondisi penerapan hygiene dan sanitasi di diperoleh nilai bobot sebesar 65. Nilai bobot 70 ini masih termasuk dalam range kategori Golongan A2 (nilai bobot 71/74). Berdasarkan hasil pantauan yang didapat maka dapat diuraikan sebagai berikut:

Tabel 2. Lokasi, Bangunan dan fasilitas

No.	URAIAN	BOBOT	X
LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS			
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	1
3.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	1

4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	1
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	1
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar.	1	1

**Lokasi:** Wien's Catering berlokasi di Jl. Cumedak desa lembengan kec. Ledokombo, Jarak jasaboga berjarak lebih dari 500 m dari sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, bengkel cat dan Dan jauh dari mata angin sumber pencemaran asap dan debu.

**Halaman:** Pada bagian halaman belum diberi papan nama dan nomor ijin penyehatan makanan ditulis dengan jelas dan ditempatkan di tempat yang mudah dilihat dikarenakan masih melayani pemesanan di sekitar lokasi tersebut. Halaman tampak bersih tidak banyak serangga misalnya lalat, kecoak, dan tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan. Pembuangan air kotor di halaman yang berasal dari dapur dan kamar mandi tidak menjadi tempat berkembang biak serangga. Pembuangan air hujan harus lancar sehingga tidak menimbulkan genangan air.

**Konstruksi:** luas dapur sebagai tempat masak yakni 4,12 x 12, bahan konstruksi kuat, aman dan terpelihara bagi kegiatan pengelolaan makanan sehingga terhindar dari terjadinya kecelakaan dan pencemaran seperti adanya keretakan bahan yang mudah lapuk dan tidak utuh atau mudah terjadi kebakaran.

**Lantai:** lantai terbuat dari bahan yang kuat yakni keramik agar tampak bersih, tidak mudah rusak, permukaan lantai tidak kedap air, tidak ada yang retak, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang dan lantai mudah dibersihkan.

**Dinding:** Permukaan dinding dibuat dari bahan yang kuat, halus, kering dan tidak menyerap air serta mudah dibersihkan, separuh dinding dilapisi oleh keramik kurang lebih setinggi 2 meter sehingga tidak mudah ditumbuhi oleh jamur atau kapang yang akan mengotori dinding dan tempat berkumpulnya kuman serta mudah dibersihkan saat proses memasak. Keadaan sudah terpelihara dan bebas dari debu dan kotoran yang dapat menyebabkan pencemaran pada makanan. Warna dinding di cat warna cream dengan keramik warna senada..

**Atap dan langit-langit:** atap terbuat dari beton sehingga kuat, kokoh dan tidak mudah bocor dan sebagai penahan jatuhnya debu sehingga tidak mengotori makanan, atap juga tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Langit-langit bersih dan dirawat bebas dari retakan dan lubang-lubang. Tinggi langit-langit kurang lebih 3,2 m dari atas lantai.

**Pintu dan jendela:** Pada bangunan yang digunakan untuk memasak dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar. Terdapat 3 jendela dan 2 pintu dengan 1 pintu membuka ke arah luar dan 1 pintu membuka ke arah dalam. Masing-masing jendela mudah untuk dibuka agar udara dan cahaya mudah masuk dan setiap jendela memiliki tirai agar lalat dari luar tidak masuk dan tidak hinggap pada makanan.

Tabel 3. Pencahayaan

<b>No.</b>	<b>URAIAN</b>	<b>BOBOT</b>	<b>X</b>
P E N C A H A Y A A N			
1.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1

Intensitas pencahayaan yang masuk sudah memenuhi syarat untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta pekerjaan pengolahan makanan secara efektif. Pencahayaan tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan. Pada dapur menggunakan lampu 12 watt saat memasak pada malam hari, untuk siang hari biasanya menggunakan cahaya dari ventilasi.

Tabel 4. Ventilasi/penghawaan

<b>No.</b>	<b>URAIAN</b>	<b>BOBOT</b>	<b>X</b>
P E N G H A W A A N			
1.	Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.	1	1

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan sudah dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman, suhu nyaman berkisar antara 28 o C – 32 o C. terdapat 4 ventilasi yang dibuat lubang lubang penghawaan tetap dengan masing masing ventilasi luasnya sebesar 10 x 20 m. ruang pengelolaan sudah di lengkapi juga dengan blower untuk menyerap asap dan bau dari bahan bahan yang dimasak.

Tabel 5. Air bersih

<b>No.</b>	<b>URAIAN</b>	<b>BOBOT</b>	<b>X</b>
A I R B E R S I H			

1.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan	5	5
----	---	---	---

Ketersediaan air bersih baik secara kualitas maupun kuantitas mutlak diperlukan untuk menjaga hygiene dan sanitasi perumahan maupun lingkungan. Beberapa penyakit yang dapat ditularkan melalui air antara lain diare, kholera, hepatitis, penyakit kulit, mata dan lainnya. Idealnya ketersediaan air adalah 15 liter/orang/hari. Air yang digunakan diambil dari sumber air bersih dari tendon menggunakan pipa dialirkan dari sumber air yang berasal dari pegunungan yang berada di dekat tempat catering sehingga air tampak jernih, bersih, tidak berwarna dan tidak berbau dan juga air terus mengalir tidak pernah ada kendala.

Tabel 6. Air Kotor

No.	URAIAN	BOBOT	X
AIR KOTOR			
1.	Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang .	3	3

Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang. Pembuangan limbah menggunakan pipa besar langsung menuju ke selokan sehingga tidak mudah tergenang. Fasilitas cuci tangan dan toilet.

Tabel 7

No.	URAIAN	BOBOT	X
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
1.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	2	2

**Tempat cuci tangan:** Tersedia tempat cuci tangan yang sudah terpisah dengan tempat cuci peralatan dan bahan makanan. Terdapat 1 buah wastafle untuk cuci tangan karyawan yang dilengkapi dengan handwash, tissue dan tempat sampah untuk membuang

tissue. Jumlah tempat cuci tangan sudah disesuaikan dengan banyaknya karyawan yaitu 1 buah untuk 7 orang. Tempat cuci tangan diletakkan dekat dengan tempat bekerja kira 2 meter dari dapur. Namun pada wastafle masih belum tertera tata cara cuci tangan dengan bersih. Namun terkadang masih ada beberapa karyawan yang mencuci tangan di wastafle terdekat

**Jamban dan peturasan:** Tersedia jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi serta memenuhi syarat pedoman plumbing Indonesia. Jumlah jamban pada tempat catering yang 1 buah. Jamban sudah meemnuhi syarat dikarenakan sesuai kaidah 1 jamban untuk 10 orang sedangkan karyawan hanya 7 orang. Jamban tampak bersih dengan air tamping menggunakan timba berukuran besar dan bebas dari jentik nyamuk.

**Kamar mandi:** Tersedia kamar mandi dengan air kran mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi syarat pedoman plumbing Indonesia. Jumlah kamar mandi sudah mencukupi kebutuhan paling yakni 1 buah dan sudah memenuhi syarat karena sesuai dengan kaidah 1 jamban untuk 10 orang sedangkan karyawan hanya 7 orang. Jamban tampak bersih dengan air tamping menggunakan timba berukuran besar dan bebas dari jentik nyamuk.

Tabel 8. Tempat sampah

No.	URAIAN	BOBOT	X
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
1.	Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	2	2

Kantong plastik dan bak sampah tertutup hanya tersedia 1 buah dengan ukuran besar, jadi antara sampah organic dan non organic tidak di pisah, jadi saat sampah sudah full sampah langsung dibuang. Tempat pembuangan sampah berjarak kurang lebih 700 m sehingga biasanya sampah di simpan di argo di luar ruangan dan akan ada orang yang akan membawa sampah tersebut ke tempat pembuangan sampah.

Tabel 9. Ruang pengolahan makanan

No.	URAIAN	BOBOT	X
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			
1.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	1

2.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	1
----	--	---	---

Luas tempat pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaannya dengan mudah dan efisien untuk menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan yakni kurang lebih 25,2 meter persegi dengan perkiraan 3,6 m persegi jarak untuk setiap orang yang bekerja jadi karyawan tidak terlalu berdesakan saat melakukan proses masak . Ruang pengolahan makanan jauh dengan jamban, tempat cuci piring dan kamar mandi dengan jarak kurang lebih 5 meter dari ruang dapur.

Tabel 10. Karyawan

No.	URAIAN	BOBOT	X
KARYAWAN			
1.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	4
2.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	4
3.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	1

Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA). Namun pada karyawan memang jarang dilakukan pemeriksaan rutin setiap bulan. Namun biasanya jika ada salah satu karyawan sakit biasanya langsung ijin tidak masuk bekerja ditakutkan akan menularkan kepada teman atau lingkungannya. Terkadang karyawan lupa untuk selalu mencuci tangan, biasanya karyawan mencuci tangan jika tangan memang udah benar benar kotor., kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis. Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan. Karyawan tidak menggunakan apron dan penutup kepala dikarenakan karyawan merasa tidak nyaman saat bekerja. Pada karyawan juga hanya 1 orang yang pernah mengikuti pelatihan keahlian masak yang lainnya tidak.

Tabel 11. Makanan

No.	URAIAN	BOBOT	X
MAKANAN			
1.	Sumbermakanan, keutuhan dan tidak rusak.	5	5
2.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	1	1

pemilik catering sangat melihat kualitas bahan masakan, biasanya untuk bahan bahan seperti sayuran atau bahan bumbu lainnya biasanya pemilik catering membeli di pasar dan disimpan di kulkas. Jika bahan jika sudah ada pada kulkas beberapa hari seperti sayuran yang mulai layu akan dibuang, oleh karenanya biasanya pemilik catering akan berbelanja sesuai pesanan yang diminta agar tidak membuang bahan. untuk bahan lainnya seperti perbelanjaan garam, gula dll biasanya berbelanja di toko terdekat dipasar.

Tabel 12. Perlindungan Makanan

No.	URAIAN	BOBOT	X
PERLINDUNGAN MAKANAN			
1.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak ( <i>thawing</i> ).	5	5
2.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4

Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku mutlak diperhatikan. Bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah sudah diangkut dan disimpan terpisah dari bahan baku lain dan bahan-bahan yang bukan bahan pangan. Saat pengiriman makanan biasanya sesuai dengan pesanan dan dimasaknya sesuai engan target pesanan juga agar makanan yang dikirim masih fresh dan bukan makanan yang didiamkan beberapa hari.

Tabel 13. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan

No.	URAIAN	BOBOT	X
PERALATAN MAKAN DAN MASAK			
1.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharannya.	2	2
2.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2
3.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	5
4.	Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5
5.	Perlindungan terhadap serangga tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	3

Pencucian peralatan menggunakan bahan pembersih/yakni mama lemon , pencucian bahan makanan yang tidak dimasak di rendaman air mendidih dalam beberapa detik di wastafle terdekat. Peralatan yang telah dibersihkan diletakkan dirak dan tempat penyimpanan alat masak dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dikulkas, pada bahan yang membutuhkan suhu yang tinggi seperti daging biasanya disimpan di freezer. Namun dalam penyimpanan beberapa peralatan masih sedikit berantakan dikarenakan kekurangan ruangan untuk menyimpan peralatan masak akhirnya peralatan disimpan secara terpisah dan ada beberapa barang tidak tertata rapi. Namun dikarenakan barang barang masih ada beberapa kurang rapi terkadang terdapat tikus pada tempat penyimpanan barang namun pemilik catering menggunakan perekat untuk mengurangi tikus masuk.

Tabel 14. Khusus Golongan A.2

No.	URAIAN	BOBOT	X
KHUSUS GOLONGAN A.2			

1.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan pembuang asap.	dapur alat	1	1
2.	Fasilitas pencucian dengan tiga bak pencuci.	dibuat	2	1
3.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).		1	1

Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap. Pada catering sudah menggunakan blower untuk mengeluarkan asap saat memasak. Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci namun pada tempat catering hanya menggunakan 1 bak besar untuk tempat cuci piring. Tersedia kamar musholla dan kamar mandi khusus untuk karyawan untuk beristirahat atau melaksanakan sholat dikarenakan karyawan rata rata dari tetangga sekitar terkadang Sebagian dari mereka pulang kerumah untuk mengganti baju dan beristirahat sejenak. Ruang pengolahan makanan khusus hanya ntuk memasak pesanan. Pada tempat catering memiliki 3 kulkas yang dibagi untuk sayuran, bahan cair atau minuman dan bahan lainnya dan 1 freezer dengan total muat 1,5 kwintal khusus untuk menyimpan daging.

### **Kesimpulan**

Tempat catering yang telah diteliti ini termasuk usaha jasa boga dengan kriteria Golongan A2 dengan memiliki jumlah karyawan sebanyak 7 orang. Hasil wawancara langsung terhadap pemilik Wien's Catering diperoleh dengan memberikan pertanyaan seputar pengetahuan tentang sertifikasi keamanan pangan jasa boga. Menurut hasil wawancara pemilik jasa catering mengatakan bahwa masih belum memiliki sertifikat keamanan pangan jasa boga Untuk memenuhi persyaratan yang sesuai di tempat catering pengguna jasa catering dan dalam rangka memenuhi kategori usaha jasa boga sesuai Permenkes RI No.4 Persyaratan Bangunan-pada halaman belum diberi papan nama dan nomor ijin penyehatan makanan ditulis dengan jelas Dari Tabel 2, diketahui terdapat beberapa ketidaksesuaian dalam penerapan hygiene dan sanitasi berdasarkan kriteria menurut Permenkes. Dari hasil penilaian maka tempat catering ini mendapatkan nilai 65 dan masih kurang memenuhi syarat harus ada perbaikan ulang.

### **Bibliografi.**

- Fajar, Palupi Wahyuning. (2019). *Analisis Penerapan Prinsip Pengolahan Higiene Sanitasi Makanan Pada Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi Pada Tahun 2019*. Surabaya: Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Hermanu, Bambang. (2016). Studi implementasi izin edar produk pangan industri rumah tangga (pirt) dalam mewujudkan keamanan pangan yang optimal di kota semarang. *Jurnal Ilmiah Hukum Dan Dinamika Masyarakat*, 11(2).
- Hutasoit, Togar Pangihutan. (2018). Tingkat Hygiene Penjamah Makanan di Pelabuhan Kelas I Medan dan Faktor yang Mempengaruhi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 141–147.
- Ningrum, Yayuk Octaliana. (2018). Gambaran Higiene Sanitasi Kantin Pt X Berdasarkan Kmk Nomor 1098 Tahun 2003. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(3), 313–320.
- Nurani, Fesdila Putri, Nirawati, Lia, Kriswibowo, Arimurti, & Hikmah, Dzakiyah Adalatul. (2019). Evaluasi Capaian Implementasi Permenkes No.

- 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Jasa Boga Di Kantin Kampus X Provinsi Jawa Timur. *Dinamika Governance: Jurnal Ilmu Administrasi Negara*, 9(2).
- Permatasari, Nirwana. (2017). *Gambaran Kontaminasi Bakteri Pada Peralatan Makan Anak Di Tk Teratai Unm Makassar Tahun 2017*. Yogyakarta: Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Kesehatan Lingkungan. Universitas ....
- Purnawita, Widiati. (2020). *Pemenuhan Higiene Sanitasi serta Pengetahuan Penanggung Jawab dan Penjamah Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor*.
- Purnawita, Widiati, Rahayu, Winiati Pudji, & Nurjanah, Siti. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 426–433.
- 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.
- Sawong, Karina Septea Asie, Andrias, Dini Ririn, & Muniroh, Lailatul. (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 1–10.
- Sugiyono, Lynda Puspita, & Subandriani, Dyah Nur. (2014). Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktik Serta Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada Penjamah dan Makanan di PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi). *Jurnal Riset Gizi*, 2(2), 56–66.
- Surono, Ingrid Suryanti, Sudiby, Agus, & Waspodo, Priyo. (2016). *Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryansyah, Yenni. (2015). *Evaluasi Sanitasi Tempat Pengolahan, Higiene Makanan Dan Kesehatan Penjamah Makanan Jasaboga Di Jalan Gayungsari Surabaya*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Widyartini, Ni Putu. (2020). *Tinjauan Keamanan Pangan, Hygiene Sanitasi Dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Di Kabupaten Tabanan*. Denpasar: Poltekkes Denpasar.
- Yunus, Salma P. (2015). Hubungan personal higiene dan fasilitas sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di rumah makan padang Kota Manado dan Kota Bitung. *JIKMU*, 5(3).



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).