
Gambaran Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Perimeter Pelabuhan Tanjungwangi Banyuwangi Tahun 2022

Septia Hilda Aisyaroh^{1*}, Kusuma Scorpia Lestari², Ririh Yudhastuti²

^{1*}Sekolah Ilmu Kesehatan dan Ilmu Alam, Universitas Airlangga Banyuwangi, Indonesia

²Sekolah Ilmu Kesehatan dan Ilmu Alam, Universitas Airlangga Surabaya

Dikirim : 17-11-2022
Diterima : 08-08-2023
Direvisi : 11-10-2023

ABSTRACT

Food Management Place is a place used as production for ready-to-eat processed food starting from preparation, processing, packaging, storage, presentation to transportation which is carried out under supervision, including in the port area. The port is a meeting place for many people from various regions because the port is the entrance to an area, so it can potentially spread diseases that can cause health emergencies. The purpose of this study is to find out the description of Food Management Place sanitation in the Tanjungwangi Port perimeter area, Banyuwangi. The research method used is through observation and interviews. Sampling used the total population in the Tanjungwangi Port perimeter area, which was as many as 6 Food Management Place were observed. The variable assessment uses a score calculation of all variables with a minimum value of 80 in accordance with the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 14 of 2021 concerning Standards for Business Activities and Products in the Implementation of Health Sector Risk-Based Business Licensing. The results of this study are that 6 food stalls in the Tanjungwangi port area have met the minimum requirements for the Environmental Health Inspection, which is above a value of 80. The conclusion of this study is that the food stalls in Tanjungwangi port have a low risk of disease transmission due to poor food sanitation. result in a health emergency.

Keywords: Sanitation, Food management site, Tanjungwangi harbor

**Corresponding Author: hildacantik82@gmail.com*

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan utama bagi manusia agar dapat bertahan hidup dalam melakukan aktifitas sehari-hari. Namun makanan yang terlihat baik dan memiliki nilai gizi, belum tentu aman dan layak dikonsumsi apabila dalam proses pengelolannya terjadi pencemaran baik secara fisik, biologi, maupun kimia yang dapat berdampak buruk bagi kesehatan. Berdasarkan laporan data kasus keracunan makanan menurut Badan POM Tahun 2019, menyebutkan bahwa sebanyak 6.205 data kasus keracunan yang dilaporkan oleh 257 rumah sakit dari 2.813 rumah sakit di Indonesia. Dimana terdapat 474 kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan ¹.

Sanitasi pangan sangat penting untuk diperhatikan, karena makanan yang dalam proses pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan tidak dilakukan dengan baik dapat menjadi sarana perkembangbiakan mikroba seperti bakteri, virus, dan zat mikroorganisme yang dapat berbahaya bagi kesehatan apabila dikonsumsi. Untuk keamanan konsumsi agar tidak mengganggu kesehatan, makanan tidak boleh terkontaminasi secara kimia, biologis, atau terkonsumsi hal lain yang mungkin berbahaya². Makanan juga dapat tercemar oleh bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, keringat, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan³. Selain itu, pencemaran pada makanan dapat berasal dari hewan pembawa penyakit atau vektor seperti tikus, lalat, dan lainnya yang dapat mengganggu kesehatan manusia.

Pelabuhan merupakan pintu masuk bertemunya orang banyak yang berasal dari berbagai wilayah. Pelabuhan yang menjadi pintu masuk wilayah atau negara juga dapat berpotensi menjadi pintu masuk penyebaran suatu penyakit yang dapat menyebabkan kedaruratan kesehatan, untuk mencegah hal tersebut dibentuklah Kantor Kesehatan Pelabuhan umumnya disingkat menjadi KKP merupakan unit pelaksanaan peknis yang bertugas di bidang pencegahan keluar masuknya penyakit dan/atau faktor risiko yang dapat menyebabkan kedaruratan kesehatan dan bertanggung jawab kepada Direktur Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan⁴.

Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) berperan penting dalam upaya pencegahan penyakit dan masalah kesehatan khususnya di wilayah pelabuhan/bandara. Menurut Kepmenkes Republik Indonesia Nomor 431/MENKES/SK/IV/2007 mengenai Pedoman Teknik Risiko Pengendalian Lingkungan di Pelabuhan/Bandara/ Pos Lintas Batas dalam rangka karantina kesehatan, menyebutkan bahwasanya pengelolaan dan pengawasan makanan dan minuman untuk keperluan di pesawat udara, kapal laut, maupun di lingkungan pelabuhan sendiri (perimeter) wajib mendapatkan perhatian sepenuhnya dari Kantor Kesehatan Pelabuhan setempat agar tidak menimbulkan penyakit, karena makanan dan minuman merupakan media yang dapat mengandung berbagai polutan dan kontaminan yang bahaya bagi kesehatan apabila dikonsumsi.

Pelabuhan Tanjungwangi sendiri merupakan salah satu pelabuhan yang menjadi tanggung jawab dari Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Probolinggo Wilayah Kerja Tanjungwangi. Pelabuhan Tanjungwangi masih aktif beroperasi selama 24 jam sehingga memungkinkan masyarakat untuk melakukan perdagangan salah satunya yaitu dengan mendirikan Tempat Pengelolaan Pangan di wilayah perimeter Pelabuhan Tanjungwangi. Pesatnya aktivitas masyarakat di wilayah Pelabuhan Tanjungwangi yang berasal dari berbagai daerah menjadikan masyarakat banyak beraktivitas di lokasi tersebut, sehingga masyarakat perlu dilindungi kesehatannya. Salah satu langkah yang dapat dilakukan yaitu dengan upaya pengawasan dan pengelolaan makanan dan minuman yang disediakan di Tempat Pengelolaan Pangan wilayah Pelabuhan Tanjungwangi agar makanan aman dan tidak menimbulkan bahaya kesehatan masyarakat.

Pengawasan sanitasi makanan di Tempat Pengelolaan Pangan sangat penting dilakukan karena didalamnya terdapat kegiatan yang ditujukan pada kebersihan dan keamanan pangan agar tidak menimbulkan keracunan dan masalah kesehatan lainnya. Pelabuhan Tanjungwangi selain melakukan inspeksi kesehatan lingkungan juga melakukan pengecekan pada sampel makanan. Menurut hasil laporan penelitian pada tahun

2018 sampai 2020 Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Probolinggo Wilayah Kerja Tanjungwangi juga melakukan penelitian pada 54 sampel makanan dan didapatkan hasil terdapat 6 sampel yang tidak memenuhi syarat secara bakteriologis. Hal ini bisa disebabkan oleh banyak faktor seperti bahan baku yang digunakan, kebersihan peralatan masak, cara pengolahan dan kondisi penjamah makanan (KKP Kelas II Probolinggo, 2020). Hal ini tidak bisa dibiarkan begitu saja, perlu dilakukan upaya pengawasan dan pengendalian lingkungan terkait sanitasi makanan, serta meningkatkan kualitas higiene sanitasi makanan pada Tempat Pengelolaan Pangan agar tidak menimbulkan masalah kesehatan yang diakibatkan oleh makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi.

Tempat Pengelolaan Pangan sebagai salah satu jenis tempat pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan untuk masyarakat tentunya harus memperhatikan kualitas makanan yang dihasilkan dan memenuhi syarat-syarat kesehatan. Pengelolaan makanan yang baik dan benar pada dasarnya yaitu dengan mengelola makanan dan minuman berdasarkan kaidah-kaidah dari prinsip higiene sanitasi makanan. Untuk memastikan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) memenuhi syarat higiene sanitasi maka dilakukan upaya Inpeksi Kesehatan Lingkungan yang didasarkan pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk. Peraturan tersebut merupakan dasar hukum pengelolaan dan pengawasan makanan yang digunakan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Wilayah Kerja Tanjungwangi⁵. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk memilih topik kajian terkait sanitasi pangan di Wilayah Perimeter Pelabuhan Tanjungwangi yang dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Probolinggo Wilayah Kerja Tanjungwangi.

METODE PENELITIAN

Penelitian yang dilakukan menggunakan metode observasional, dimana penelitian dilakukan untuk mendapatkan gambaran terhadap suatu keadaan tanpa memberikan perlakuan terhadap obyek yang diteliti. Penelitian ini menggunakan studi *cross-sectional* dimana dalam berlangsungnya penelitian hanya dilakukan dalam satu waktu. Survei dalam penelitian ini dilakukan pada bulan Februari 2022 di 6 TPP (Tempat Pengelolaan Pangan) yaitu warung A, warung B, warung C, warung D, warung E, dan warung F yang berada di wilayah perimeter Pelabuhan Tanjungwangi Banyuwangi. Populasi yang diambil dalam penelitian ini berdasarkan hasil pemetaan dan pendataan yaitu 6 TPP. Dimana total populasi ini yang dijadikan sampel dalam penelitian.

Pengumpulan data sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan dilakukan dengan cara observasi dan wawancara. Observasi dilakukan dengan melakukan pemetaan untuk menentukan sasaran pemeriksaan rumah makan dan melakukan pemeriksaan sekaligus menilai sanitasi tempat pengelolaan makanan di wilayah perimeter Pelabuhan Tanjungwangi melalui pengamatan secara langsung di lapangan dan wawancara kepada penjamah TPP yang berguna untuk memperkuat data hasil observasi. Pedoman dan wawancara ini mengacu pada formulir sanitasi tempat pengelolaan pangan sesuai standar yang digunakan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Wilayah Kerja Tanjungwangi yaitu Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

Pengambilan data penelitian dilakukan oleh petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Tanjungwangi bidang pengendalian risiko lingkungan dan mahasiswa semester 8 dengan latar belakang ilmu kesehatan lingkungan. Variabel yang diteliti dalam penelitian ini meliputi area luar TPP, area pelayanan konsumen, area dapur atau penyiapan pangan (area pemilahan dan penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan, dan peralatan), penyajian pangan matang, serta pengemasan pangan. Penilaian variabel tersebut menggunakan perhitungan skor dari semua variabel dengan nilai minimum 80 sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Penilaian variabel tersebut didapatkan dari hasil perhitungan skor pada masing-masing komponen variabel menggunakan rumus $100 - ((\text{total ketidaksesuaian}/225) * 100)$ dengan nilai minimum perhitungan 80 yang dikatakan memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

HASIL

Tabel 1. Hasil survei sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di Pelabuhan Tanjungwangi

Variabel	Skor yang tidak memenuhi syarat					
	Warung A	Warung B	Warung C	Warung D	Warung E	Warung F
Area luar TPP	2	2	2	2	2	2
Area pelayanan konsumen	4	4	4	1	4	4
Area dapur/ penyiapan pangan (umum)	3	2	2	3	3	5
Area dapur/ Penyiapan Pangan (Pemilahan dan Penyimpanan Bahan Pangan)	0	0	2	4	0	0
Area Dapur/ Penyiapan Pangan (Persiapan dan Pengolahan/ Pemasakan Pangan)	7	8	7	6	5	5
Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)	0	0	0	0	0	0
Area dapur/ penyajian pangan (penyajian pangan matang)	0	0	3	3	0	0
Total	16	16	20	19	14	16

Tabel 2. Hasil inpeksi TPP secara keseluruhan

Nama TPP	Skor Minimal memenuhi syarat	Rumus Skor Total Inspeksi	
		Golongan AI	Hasil Pemeriksaan
Warung (A)	80	$100 - ((\text{total ketidaksesuaian}/225) * 100)$	92,9
Warung (B)	80		92,9
Warung (C)	80		91,1
Warung (D)	80		91,5
Warung (E)	80		93,8
Warung (F)	80		92,9

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa survei yang dilakukan di wilayah perimeter Pelabuhan Tanjungwangi yaitu sebagai berikut. Pada tabel 1 dapat diketahui bahwa dari ke 6 TPP yang ada di Pelabuhan Tanjungwangi Banyuwangi memiliki skor nilai yaitu warung A 16 skor yang tidak memenuhi syarat, warung B 16 skor yang tidak memenuhi syarat, warung C 20 skor yang tidak memenuhi syarat, warung D 19 skor yang tidak memenuhi syarat, warung E 14 skor yang tidak memenuhi syarat, dan warung F 16 skor yang tidak memenuhi syarat. Artinya masih terdapat beberapa variabel yang belum memenuhi syarat menurut Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

Namun dari hasil perhitungan pada tiap TPP yang disajikan dalam tabel, berdasarkan hasil survei menggunakan formulir inspeksi yang mengacu pada formulir inspeksi kesehatan lingkungan rumah makan golongan A1 dan A2 sesuai Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, secara keseluruhan menunjukkan bahwa 6 warung makan yang diperiksa termasuk ke dalam risiko rendah terjadinya penularan penyakit akibat sanitasi makanan. Karena dari 6 warung makan yang berada di wilayah pelabuhan Tanjungwangi telah memenuhi persyaratan batas minimal Inspeksi Kesehatan Lingkungan, yaitu dengan nilai di atas 80.

Dilihat dari segi variabelnya, variabel yang rata-rata sudah memenuhi persyaratan pada tiap TPP Pelabuhan Tanjungwangi yaitu pada variabel Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan). Pada tabel 1 dapat dilihat bahwasannya skor ketidaksesuaian pada tiap TPP memiliki skor 0. Namun pada variabel lain ada yang masih belum memenuhi syarat seperti pada variabel area luar TPP, area pelayanan konsumen, area dapur/penyiapan pangan (umum), area dapur/ Penyiapan Pangan (Pemilahan dan Penyimpanan Bahan Pangan) area dapur/penyajian pangan (penyajian pangan matang), dan pengemasan pangan.

Area Luar TPP

Berdasarkan hasil survei menunjukkan bahwa 6 warung makan yang diperiksa untuk variabel area luar TPP sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Namun menurut hasil observasi masih ditemukan beberapa komponen yang belum memenuhi syarat yaitu pada lokasi area warung makan masih memungkinkan terjadinya bahan pencemar seperti debu/asap/bau/kotoran dan lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit. Hal ini dikarenakan lokasi TPM berhubungan langsung dengan area luar dan masih di area perimeter pelabuhan sehingga terdapat kemungkinan terjadi pencemaran akibat debu, bau, asap, kotoran, dan vektor atau binatang pembawa penyakit. Kondisi ini memungkinkan adanya risiko kesehatan. Dengan ini maka perlu dilakukan upaya pencegahan dan pengendalian agar makanan dan minuman yang ada di tempat pengelolaan makanan tidak terkontaminasi dan terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit.

Untuk kondisi bangunan warung makan yang berada di Pelabuhan Tanjungwangi sudah baik (tidak bocor), kuat, dan mudah dibersihkan sehingga telah memenuhi standar yang ditentukan. Kondisi bangunan

seperti tembok/ dinding, atap harus dalam kondisi baik agar tidak mudah dimasuki oleh binatang seperti vektor tikus. Karena kondisi bangunan sangat berpengaruh dengan adanya vektor tikus di dalam ruangan ⁶.

Area Pelayanan Konsumen

Berdasarkan hasil survei menunjukkan bahwa pada variabel area pelayanan konsumen terdapat beberapa komponen yang belum memenuhi syarat yaitu penyediaan tempat sampah di area pelayanan konsumen pada 6 warung makan tidak menyediakan tempat sampah yang tertutup rapat, sehingga dapat memicu datangnya vektor, dan binatang pengganggu. Selain itu juga dapat menimbulkan bau yang timbul akibat sampah yang tidak tertutup. Namun pada saat pemeriksaan tidak ditemukan tanda-tanda adanya vektor dan rodent. Adanya vektor dan binatang pembawa penyakit pada tempat pengolahan makanan tentunya berisiko untuk mengkontaminasi bahan makanan dengan bakteri, virus, ataupun parasit. Misalnya urine tikus yang terinfeksi *leptospira* mencemari makanan/minuman dapat menyebabkan penyakit *leptospirosis* ⁷.

Pada variabel pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60⁰C (menggunakan wadah pemanas) terdapat 5 warung makan yang belum memenuhi syarat, dikarenakan 5 warung makan tersebut masih menggunakan wadah plastik saat menyimpan makanan berkuah yang panas. Sehingga hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi silang antara makanan dengan wadah plastik. Karena plastik bersifat tidak tahan panas dan dapat mencemari makanan akibat berpindahnya komponen pada plastik ke makanan dan berdampak pada kesehatan apabila dikonsumsi ⁸. Untuk variabel lainnya pada komponen area pelayanan konsumen di 6 warung makan sudah memenuhi persyaratan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

Area Dapur/ Penyiapan Pangan (Umum)

Berdasarkan hasil survei menunjukkan bahwa 6 warung makan yang diperiksa pada variabel area dapur atau penyiapan pangan umumnya sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Pada komponen penyediaan tempat cuci tangan semua warung makan telah menyediakan tempat cuci tangan. Hal ini sejalan dengan pernyataan Depkes RI (2006) yang menyebutkan bahwa kebiasaan mencuci tangan dapat membantu mencegah penularan bakteri dari tangan ke makanan serta mencegah makanan dari kontaminasi tangan penjamah makanan. Namun terdapat 4 warung yang masih belum menyediakan sabun cuci tangan. Dan pada komponen penyediaan sampah di area dapur masih terdapat 3 warung makan yang menyediakan tempat sampah namun masih tidak tertutup rapat, sehingga dapat memicu datangnya vektor, seperti lalat, dan dapat menimbulkan bau. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di warung makan Pasar Pinasungkulan Kota Manado dimana kondisi tempat sampahnya masih belum memenuhi syarat yaitu tidak tertutup, tidak terdapat kantong plastik, dan tidak dipisah, hal ini dapat memicu tingkat kepadatan lalat yang ada di warung makan dan apabila hinggap pada makanan dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan yang bahaya bagi kesehatan ⁹.

Untuk variabel lainnya pada komponen area pelayanan konsumen di 6 warung makan sudah memenuhi persyaratan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

Area Dapur/ Penyiapan Pangan (Pemilahan dan Penyimpanan Bahan Pangan)

Berdasarkan hasil survei menunjukkan bahwa 6 warung makan yang diperiksa pada variabel area dapur atau penyiapan pangan pada bagian pemilahan dan penyimpanan bahan pangan umumnya sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Seluruh warung makan di Pelabuhan Tanjungwangi untuk menyimpan minuman, es batu, ataupun bahan makanan yang akan digunakan. Namun 1 dari 6 warung makan pada komponen penyediaan tempat penyimpanan bahan pangan tidak sesuai jenis penyimpanan (matang di atas dan mentah di bagian bawah). Dan terdapat 2 dari 6 warung makan pada saat pemeriksaan masih terlalu padat dalam menyimpan bahan makanan. Pengolahan dan penyimpanan bahan makanan itu perlu diperhatikan oleh *food product* atau *kitchen* untuk menciptakan makanan yang baik dan berkualitas. karena makanan dengan kualitas baik dipengaruhi oleh bahan makanan yang baik ¹⁰.

Area Dapur/ Penyiapan Pangan (Persiapan dan Pengolahan/ Pemasakan Pangan)

Berdasarkan hasil survei menunjukkan bahwa 6 warung makan yang diperiksa pada variabel area dapur atau penyiapan pangan pada bagian persiapan dan pengolahan/ pemasakan pangan umumnya sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Namun pada variabel pencahayaan 4 dari 6 warung makan masih kurang dari standar pencahayaan wilayah dapur yaitu <100 lux. Hal ini perlu diperhatikan karena pencahayaan yang kurang optimal dapat mengganggu kesehatan mata penjamah makanan di dapur. Menurut Permenkes RI Tahun 2011 tentang sanitasi jasa boga memperkirakan untuk ruang tempat pengelolaan pangan intensitas pencahayaan sedikitnya yaitu 20 *foot candle/ fc* (200 lux) dengan titik 90 cm dari lantai. ¹¹

Menurut hasil observasi masih ditemukan beberapa warung makan yang belum lengkap dalam menggunakan APD saat mengolah makanan. Pada komponen higiene penjamah makanan masih ditemukan beberapa warung yang penjamah makannya masih belum menggunakan celemek saat memasak, namun mereka selalu menggunakan baju yang bersih. Saat dilihat keadaan umum, kondisi kuku, rambut dan sikap mereka juga baik dan bersih. Hal ini didapatkan pada saat pemeriksaan terdapat 3 dari 6 rumah makan yang tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan. Terdapat 5 dari 6 warung makan yang tidak menggunakan masker saat mengolah makanan. terdapat 3 dari 6 warung makan yang menggunakan penutup kepala/*hairnet* saat mengolah makanan. Menurut penelitian yang dilakukan pada pedagang makanan di Pasar Tradisional Kota Medan, ketika mengolah dan menghidangkan makanan pada konsumen atau pengunjung, pramusaji harus memperhatikan kebersihan diri, kebersihan pakaian dan peralatan yang digunakan harus dalam kondisi baik dan bersih, agar tidak terjadi kontaminasi makanan baik dari debu, serangga maupun bakteri ¹².

Area Dapur/ Penyiapan Pangan (Peralatan Termasuk Meja Tempat Pengolahan)

Berdasarkan hasil survei menunjukkan bahwa 6 warung makan yang diperiksa untuk area dapur atau penyiapan pangan pada peralatan termasuk meja pengolahan umumnya sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Didapatkan hasil observasi 6 warung makan pada variabel peralatan untuk pengolahan pangan sudah sesuai dan memenuhi syarat yaitu bahan kuat, tidak berkarat, *food grade*, bersih sebelum digunakan, dan setelah digunakan dalam kondisi bersih dan kering. Kemudian untuk alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi, serta peralatan pembersih pada 6 warung makan tidak menggunakan sapu ijuk/kemonceng. Dari hasil tersebut didapatkan risiko rendah terjadinya kontaminasi pada makanan.

Saat dilakukan observasi kondisi perkakas dan peralatan makan dalam kondisi bersih setelah dicuci. Kebersihan alat makan termasuk salah satu faktor penting dalam penularan penyakit, karena adanya mikroorganisme pada alat makan yang tidak bersih dapat menularkan penyakit melalui makanan. Hal ini juga dapat dipengaruhi oleh proses pencucian alat makan yang kurang bersih dapat menimbulkan kuman pada makanan. sebuah penelitian menyatakan bahwa terdapat hubungan antara teknik pencucian dengan angka kuman pada makanan¹³.

Area Dapur/ Penyiapan Pangan (Penyajian Pangan Matang)

Berdasarkan hasil survei menunjukkan bahwa 6 warung makan yang diperiksa pada variabel penyajian pangan matang umumnya sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Pada komponen penilaian penyajian pangan matang dingin harus dijaga pada suhu $<5^{\circ}\text{C}$ sudah diterapkan oleh seluruh warung makan. Karena seluruh warung makan sudah menyediakan lemari pendingin untuk menyimpan makanan seperti buah potong, salad, dan lainnya. Namun pada komponen penyajian pangan matang panas didapatkan terdapat 2 dari 6 warung makan pada variabel penyajian pangan matang panas yang harus dijaga pada suhu $>60^{\circ}\text{C}$ masih belum diterapkan, karena makanan sudah dimasak disajikan dalam lemari etalase tempat penyimpanan makanan, sehingga suhu tidak terjaga $>60^{\circ}\text{C}$. Wadah yang dipakai untuk memberikan sajian makanan seperti sendok, piring, gelas, sedotan, dan lainnya pada seluruh warung makan sudah memenuhi persyaratan dan tara pangan. Wadah yang digunakan untuk menyajikan makanan harus dalam kondisi bersih agar tidak menimbulkan kontaminasi pada makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Pasar Cik Puan Pekanbaru bahwa penyajian makanan sudah menggunakan peralatan seperti piring dan mangkok yang telah cukup memenuhi persyaratan dan dalam kondisi bersih¹⁴.

Pengemasan Pangan Matang

Berdasarkan hasil survei menunjukkan bahwa 6 warung makan yang diperiksa pada variabel pengemasan pangan matang umumnya sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada

Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Pengemasan pangan matang dilakukan secara hygiene menurut hasil observasi dan wawancara didapatkan seluruh personel selalu mencuci tangan terlebih dahulu. Membiasakan mencuci tangan sebelum menyajikan makanan itu penting, karena tangan yang kotor dapat memindahkan bakteri maupun virus patogen dari tubuh, feses, atau sumber lain ke makanan¹⁵. Pengemasan pangan matang juga diletakkan dalam wadah tertutup dan tara pangan *food grade*. Menurut hasil observasi seluruh warung makan di Pelabuhan Tanjungwangi meletakkan pangan matang dalam lemari etalase kaca dan tertutup. Hal ini dilakukan untuk menjaga makanan agar terhindar dari debu dan mencegah hinggapnya lalat pada makanan. Sehingga pada saat observasi tidak ditemukan vektor pada penyimpanan makanan karena dalam kondisi tertutup. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di TPM pelabuhan Tanjung Perak Surabaya bahwa tidak ditemukan lalat maupun vektor lain pada penjualan makanan karena disimpan dalam kondisi tertutup¹⁶

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil pemeriksaan TPP yang mengacu pada Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Rumah Makan Golongan A1 dan A2 sesuai Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, secara keseluruhan menunjukkan bahwa 6 warung makan yang diperiksa termasuk ke dalam risiko rendah terjadinya penularan penyakit akibat sanitasi makanan. Dimana hasil dari perhitungan didapatkan skor total rata-rata di atas 90, sehingga telah memenuhi syarat minimal Inspeksi Kesehatan Lingkungan yaitu nilai skor 80. Dari beberapa variabel yang dinilai pada TPP Pelabuhan Tanjungwangi seperti area luar TPP, Area Pelayanan konsumen, Area dapur atau penyiapan pangan (umum), pemilahan dan penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan / pemasakan pangan, peralatan (termasuk meja tempat pengolahan), penyajian pangan matang, dan pengemasan pangan yang paling memenuhi persyaratan yaitu pada variabel peralatan (termasuk meja tempat pengolahan). Saran penelitian ini ditujukan kepada Kantor Kesehatan Pelabuhan Tanjungwangi yaitu mengetahui faktor-faktor penyebab pemilik tidak melakukan rekomendasi tindakan yang telah disarankan oleh Petugas KKP serta melakukan kegiatan penyuluhan rutin terkait hygiene sanitasi makanan untuk meningkatkan pengetahuan serta kesadaran penjamah makanan.

Saran selanjutnya ditujukan kepada penjamah TPP agar menyediakan fasilitas yang memadai sesuai persyaratan, seperti penyediaan tempat sampah tertutup, penyediaan tempat cuci tangan dan sabun tangan di area pelayanan konsumen. Serta bagi penjamah diharapkan dapat menggunakan alat pelindung diri yang lengkap seperti masker, penutup kepala, celemek agar makanan tidak terkontaminasi dengan tubuh penjamah secara langsung.

DAFTAR PUSTAKA

1. BPOM. Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. J Chem Inf Model [Internet]. 2019;53:1689–99. Available from: <https://www.pom.go.id/storage/sakip/19LaporanTahunan2019PusatDatadanInformasiObatdanMakanan.pdf>
2. Lenette N, Punuh MI, Sanggelorang Y. PENERAPAN PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI

- MAKANAN DI PT. AEROPRIMA FOOD SERVICE MANADO. KESMAS J Kesehat Masy Univ Sam Ratulangi [Internet]. 2021;10. Available from: <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/kesmas/article/view/36847/34238>
3. Rahmadhani D, Sumarmi S. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutr.* 2017;1:291.
 4. MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA. PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 33 TAHUN 2021 TENTANG ORGANISASI DAN TATA KERJA KANTOR KESEHATAN PELABUHAN [Internet]. 2021. Available from: <https://peraturan.go.id/files/bn1220-2021.pdf>
 5. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan [Internet]. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2021. Available from: https://peraturan.bpk.go.id/Download/197284/Permenkes Nomor 14 Tahun 2021_compressed.pdf
 6. Sari NP, Paleri TS. Physical Conditions Of House And Community Behavior To The Existence Of Rodent Vector In Kampung Baru, Senapelan, Pekanbaru. *J Kesehat Komunitas* [Internet]. 2020;6. Available from: <https://jurnal.htp.ac.id/index.php/keskom/article/view/395/239>
 7. Ningsih I, Wahid MH. Leptospirosis Ditinjau dari Aspek Mikrobiologi Leptospirosis in Microbiology Point of View. 2022; Available from: <https://journal.ubb.ac.id/index.php/ekotonia/article/download/3141/1837>
 8. Sucipta IN, Suriasih K, Kencana PKD. Pengemasan Pangan [Internet]. Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents. 2017. Available from: https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/166003a89b42be8dff9e8ff14e0c25.pdf
 9. Sharaswati D. Gambaran Kondisi Sanitasi Warung Makan dan Tingkat Kepadatan Lalat pada Warung Makan di Pasar Pagi Kota Tegal [Internet]. Skripsi. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang. 2019. Available from: http://lib.unnes.ac.id/35747/1/6411414060_Optimized.pdf
 10. Gultom JY, Ariani NM, Sri Aryanti NN. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And VillasBali. *J Kepariwisata dan Hosp* Vol 3 No 1 VOL 3 NO 1 2019 [Internet]. 2019;3:158–76. Available from: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/view/46268/30798>
 11. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASABOGA [Internet]. 2011. Available from: <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>
 12. Arrazy S. ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PEDAGANG MAKANAN DI PASAR TRADISIONAL KOTA MEDAN [Internet]. UIN Sumatera Utara; 2020. Available from: [http://repository.uinsu.ac.id/8795/1/Laporan Penelitian Syafran.pdf](http://repository.uinsu.ac.id/8795/1/Laporan%20Penelitian%20Syafraan.pdf)
 13. Mulya A, Rahmawati, Erminawati. TEKNIK PENCUCIAN MEMPENGARUHI ANGKA KUMAN

PADA PERALATAN MAKAN: STUDI LITERATUR. Saringan Cangkang Telur Bebek Ef
Memperbaiki Kualitas Ph Dan Besi Air Sumur Bor. 2021;18.

14. Sari NP, Makomulamin M. Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Warung Makan Di Pasar Cik Puan Pekanbaru. PREPOTIF J Kesehat Masy. 2021;5:158–67.
15. Jiastuti T. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD Dr Harjono Ponorogo. J Kesehat Lingkung. 2018;10:13–24.
16. Dakwani T. Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. J Kesehat Lingkung. 2019;11:69.