



JNPH

Volume 10 No. 2 (Oktober 2022)

© The Author(s) 2022

STUDY PERSONAL HYGIENE DAN FASILITAS SANITASI JASA BOGA KOTA BENGKULU

STUDY OF PERSONAL HYGIENE AND SANITATION FACILITIES CATERING SERVICES BENGKULU CITY

APLINA KARTIKA SARI, MUALIM
POLTEKKES KEMENKES BENGKULU, JL. INDRAGIRI NO. 3
PADANG HARAPAN KOTA BENGKULU
Email: poltekkes26bengkulu@gmail.com

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan merupakan upaya mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Fasilitas sanitasi jasadiboga meliputi tempat cuci tangan, air bersih, jamban dan peturasan, kamar mandi dan tempat sampah. Berdasarkan Profil Dinas Kesehatan Kota Bengkulu Tahun 2017, TPM memenuhi syarat hygiene sanitasi berjumlah 553 unit (53,69%). Tujuan Penelitian ini memperoleh gambaran secara deskriptif tentang personal hygiene penjamah makanan dan fasilitas sanitasi pada 10 Jasadiboga di Kota Bengkulu. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan menggunakan rancangan observasional. Penelitian ini dilakukan dengan wawancara tentang personal hygiene sebanyak 20 penjamah makanan pada Jasadiboga di Kota Bengkulu. Hasil penelitian ini didapatkan bahwa Personal hygiene penjamah makanan 40% tidak memenuhi syarat. Fasilitas sanitasi berupa tempat cuci tangan 60% tidak memenuhi syarat, air bersih 70% tidak memenuhi syarat, jamban dan peturasan (urinoir) 70% tidak memenuhi syarat dan tempat sampah 100% tidak memenuhi syarat. Diharapkan pemilik dan karyawan pada jasadiboga memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan, menyediakan dan menggunakan celemek dan sepatu kedap air selama beraktifitas bagi penjamah makanan. Pemilik juga harus menyediakan tempat sampah tertutup yang didalamnya dilapisi kantong plastik sesuai dengan jenis sampah sehingga memudahkan dalam pengangkutan sampah.

Kata Kunci: Personal Hygiene, Fasilitas Sanitasi, Jasa boga

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is an effort to control risk factors for contamination of food, both from food ingredients, people, places, and equipment so it is safe for consumption. Catering sanitation facilities are including handwashing facilities, clean water, latrines and toilets, bathrooms, and trash cans. Based on the Profile of the Bengkulu City Health Office in 2017, TPMs that meet the hygiene and sanitation requirements are 553 units (53.69%). The purpose

of this study was to determine personal hygiene and sanitation facilities at Catering in Bengkulu City. This research used descriptive with observational design. This research was conducted by interviewing about 20 food handlers' hygiene and observing sanitation facilities at 10 catering units in Bengkulu. The results of this study found that 40% of food handlers' hygiene was unqualified. Moreover, sanitation facilities such as 60% handwashing facilities, 70% clean water, 70% latrines and toilets, and 100% trash bins were unqualified. It is expected that owners and employees at catering services have a food sanitation hygiene certificate, provide and use waterproof aprons and shoes during activities for food handlers. The owner must provide a closed trash can with a plastic bag according to the type of waste to facilitate the waste's transportation.

Keywords: Personal Hygiene, Sanitation Facilities , Catering Services

PENDAHULUAN

Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan dan menjadi sumber utama kontaminasi makanan yang berasal dari tangan, mulut, rambut, dan kulit. Kebersihan tangan penjamah makanan perlu diperhatikan, seperti tangan yang kotor berkuku panjang. Selain itu perlu diperhatikan juga kebiasaan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum menjamah makanan dan setelah dari toilet. Perhiasan yang digunakan dapat menjadi tempat berkumpulnya bakteri. Selain itu perhiasan dapat jatuh ke dalam makanan yang diolah sehingga dapat menimbulkan kontaminasi makanan. (Arnia, dikutip dalam Fitka, 2016)¹. Hasil penelitian Megawati 2017, bahwa di jasaboga golongan A1 di Kecamatan Juwana Kabupaten Pati menunjukkan bahwa hanya ada (32,60%) sampel yang penjamah makanannya menggunakan celemek, yang lain hanya tidak menggunakan pada saat menangani atau menyajikan makanan. Sebagian besar penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi².

Pemeliharaan sanitasi merupakan salah satu kunci dalam terpenuhinya hygiene sanitasi makanan. Kejadian pencemaran makanan sering disebabkan oleh tidak terpeliharanya hygiene sanitasi pekerja yang terlibat dalam proses pengolahan, pemasakan dan penyajian makanan. Menurut penelitian Cahyaningsih (2009), terdapat hubungan yang sangat signifikan antara variabel mencuci tangan sebelum bekerja dan tidak mencuci

tangan dengan sabun setelah dari WC dengan jumlah angka kuman. Hal ini sangat berkaitan dengan tersedianya fasilitas mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun serta perilaku hygiene penjamah makanan. Fasilitas sanitasi yang baik harus tersedia dalam menunjang kegiatan produksi makanan. Tindakan ini harus dilakukan dalam upaya pemeliharaan hygiene sanitasi pekerja. Penyediaan air bersih, pembuangan air limbah/ air kotor, adanya fasilitas cuci tangan dan toilet makanan. Tindakan ini harus dilakukan dalam upaya pemeliharaan hygiene sanitasi pekerja.³

Berdasarkan Hasil penelitian Sawong (2017), rekap hasil uji kelaikan fisik fasilitas sanitasi diperoleh data seluruh catering telah memenuhi persyaratan teknis dalam pembuangan air kotor (limbah) dan fasilitas pencucian. Terdapat 1 (satu) dari 7 (tujuh) catering khusus golongan A3 memiliki alat penangkap lemak. Alat penangkap lemak berfungsi untuk memisahkan minyak dari air, sehingga minyak atau lemak tidak membeku dan menggumpal di pipa pembuangan. Fasilitas sanitasi air bersih memiliki skor rata-rata 4,4. Sumber air catering berasal dari PAM dan sanyo (pompa tangan tertutup); fasilitas sanitasi untuk cuci. Fasilitas cuci tangan sudah memiliki sabun dan bersih; fasilitas sanitasi pembuangan sampah memiliki skor rata-rata 1,4. Seluruh catering belum memenuhi persyaratan teknis dalam fasilitas sanitasi alat pembuangan sampah. Tempat sampah yang digunakan masih terbuka, sehingga menimbulkan serangga

seperti alat berkeliparan di sekitar tempat sampah.⁴

Berdasarkan Data Dinas Kesehatan Kota Bengkulu Tahun 2017, tempat pengelolaan makanan (TPM) di Kota Bengkulu berjumlah 1.030 unit. TPM memenuhi syarat hygiene sanitasi berjumlah 553 unit (53,69%)⁵. Data tahun 2018, jumlah jasaboga yang ada di Kota Bengkulu sebanyak 16 unit. Hal ini menunjukkan bahwa masih banyaknya jasaboga di Kota Bengkulu yang belum memenuhi persyaratan kesehatan.⁶

METODE PENELITIAN

Uraikan secara singkat hal-hal yang berkaitan dengan jenis dan desain penelitian; cara, alat dan bahan, serta instrumen pengumpul data; metoda pengumpulan data atau sampling; serta jenis dan atau metoda analisis yang digunakan dalam penelitian.

Untuk artikel hasil pemikiran, bagian ini tidak perlu dibuat.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan menggunakan rancangan *observasional*. Dalam penelitian ini yang menjadi populasi adalah 10 Jasaboga dengan jumlah karyawan 20 orang di Kota Bengkulu. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah total sampling. Pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan cara wawancara tentang *personal hygiene* penjamah makanan dan melakukan observasi fasilitas sanitasi pada Jasaboga

HASIL PENELITIAN

Personal Hygiene Penjamah Makanan Pada Jasaboga di Kota Bengkulu

Tabel 1. *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Pada Jasaboga di Kota Bengkulu Tahun 2019

Personal Hygiene Penjamah Makanan	Frekuensi	Persentase
Memenuhi Syarat	12	60
Tidak Memenuhi	8	40

Syarat		
Total	20	100

Berdasarkan table 1 dapat diketahui bahwa *personal hygiene* pada penjamah makanan pada jasaboga di Kota Bengkulu 40% tidak memenuhi syarat.

Fasilitas Sanitasi pada Jasaboga di Kota Bengkulu

1. Fasilitas Tempat Cuci Tangan

Tabel 2. Fasilitas Tempat Cuci Tangan Pada Jasaboga Di Kota Bengkulu Tahun 2019

Fasilitas Tempat Cuci Tangan	Frekuensi	Persentase
Memenuhi Syarat	4	40
Tidak Memenuhi Syarat	6	60
Total	10	100

Berdasarkan table 2 dapat diketahui bahwa fasilitas tempat cuci tangan pada jasaboga di Kota Bengkulu 60% tidak memenuhi syarat.

2. Fasilitas Air Bersih

Tabel 3. Fasilitas Air Bersih Pada Jasaboga Di Kota Bengkulu Tahun 2019

Fasilitas Air Bersih	Frekuensi	Persentase
Memenuhi Syarat	3	30
Tidak Memenuhi Syarat	7	70
Total	10	100

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa fasilitas air bersih pada jasaboga di Kota Bengkulu 70% tidak memenuhi syarat.

3. Fasilitas Jamban Dan Peturasan (*Urinoir*)

Tabel 4. Fasilitas Jamban Dan Peturasan (*Urinoir*) Pada Jasaboga di Kota Bengkulu Tahun 2019

Fasilitas Jamban Dan Peturasan (<i>Urinoir</i>)	Frekuensi	Persentase
Memenuhi Syarat	3	30
Tidak Memenuhi Syarat	7	70
Total	10	100

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui bahwa fasilitas jamban dan peturasan (*urinoir*) pada jasaboga di Kota Bengkulu 70% tidak memenuhi syarat.

4. Fasilitas Tempat Sampah

Tabel 5. Fasilitas Tempat Sampah Pada Jasa Boga Di Kota Bengkulu Tahun 2019

Fasilitas Tempat Sampah	Frekuensi	Persentase
Memenuhi Syarat	0	0
Tidak Memenuhi Syarat	10	100
Total	10	100

Berdasarkan tabel 5 dapat diketahui bahwa fasilitas tempat sampah pada jasaboga di Kota Bengkulu 100% tidak memenuhi syarat

PEMBAHASAN

***Personal Hygiene* Penjamah Makanan Pada Jasaboga di Kota Bengkulu**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa *personal hygiene* pada penjamah makanan pada jasaboga di Kota Bengkulu sebagian besar (60%) memenuhi syarat karena 12 responden mendapatkan nilai antara 9-14. Nilai tersebut termasuk dalam kategori baik memenuhi syarat. Dari 18 indikator kebiasaan penjamah saat mengolah dan menyajikan makanan, terdapat 8 indikator yang tidak memenuhi syarat. Indikator tersebut, antara lain tidak memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan, berbadan sehat tetapi tidak memiliki bukti surat keterangan dokter, tidak memiliki buku pemeriksaan yang berlaku, tidak menggunakan sarung tangan dan penjepit

makanan pada saat kontak langsung dengan makanan, dan tidak menggunakan celemek dan sepatu kedap air. Nilai tertinggi untuk indikator yang tidak memenuhi syarat adalah kepemilikan sertifikat hygiene sanitasi makanan yaitu 90% penjamah makanan tidak memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan.

Fasilitas Sanitasi pada Jasaboga di Kota Bengkulu

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa fasilitas tempat cuci tangan pada jasaboga di Kota Bengkulu sebagian besar (60%) tidak memenuhi syarat karena tidak tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan mau pun bahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa fasilitas air bersih pada jasaboga di Kota Bengkulu sebagian besar (70%) tidak memenuhi syarat yaitu secara kimia dan mikrobiologi. Parameter kimia air yang tidak memenuhi syarat sebanyak 40% yaitu tingkat keasaman (pH) yang berkisar 4,67 sampai dengan 5,78. Parameter mikrobiologi air yang tidak memenuhi syarat sebanyak 30% yaitu terdapat bakteri *E.coli* sebanyak 67 sampai dengan 265 koloni. Sumber air bersih yang digunakan adalah sumur gali dengan kedalaman 10 meter.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa fasilitas jamban dan peturasan (*urinoir*) pada jasaboga di Kota Bengkulu sebagian besar (70%) tidak memenuhi syarat dikarenakan tidak memiliki sabun dan tidak memiliki peturasan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa fasilitas tempat sampah pada jasaboga di Kota Bengkulu 100% tidak memenuhi syarat. Tempat sampah yang digunakan masih terbuka, sehingga menimbulkan serangga seperti lalat berkeliaran di sekitar tempat sampah.

KESIMPULAN

Personal hygiene pada penjamah makanan pada jasaboga di Kota Bengkulu sebagian besar (40%) tidak memenuhi syarat. Keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada telapak tangan penjamah makanan pada jasaboga di Kota Bengkulu 100% negatif. Fasilitas tempat cuci tangan pada jasaboga di Kota Bengkulu sebagian besar (60%) tidak memenuhi syarat. Fasilitas air bersih pada jasaboga di Kota Bengkulu sebagian besar (70%) tidak memenuhi syarat. Fasilitas jamban dan peturasan (*urinoir*) pada jasaboga di Kota Bengkulu sebagian besar (70%) tidak memenuhi syarat. Fasilitas tempat sampah pada jasaboga di Kota Bengkulu 100% tidak memenuhi syarat

SARAN

Diharapkan bagi pemilik dan karyawan pada jasaboga memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan, menyediakan tempat cuci tangan tersendiri, menyediakan fasilitas peturasan (*urinoir*) dan menyediakan tempat sampah tertutup dan memiliki kantong plastic sesuai dengan jenis sampah dan memudahkan dalam pengangkutan.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyaningsih, C., Kushadiwijaya, H., & Tholib, A. (2009). Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. *Berita Kedokteran Masyarakat* 25(4), 180-188

Dinas Kesehatan Kota Bengkulu. 2017. Profil Dinas Kesehatan Kota Bengkulu Tahun 2017

Kementerian Kesehatan Indonesia. 2018. Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2017

Kementerian Kesehatan RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor. 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

Kementerian Kesehatan RI. 2017. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, Dan Pemandian Umum

Megawati, Ririn. 2017. Analisis Higiene Perorangan Pada Jasaboga Golongan A1 Di Kecamatan Juwana Kabupaten Pati. *Prosiding HEFA*.

Romanda, Fitka. 2016. Hubungan Personal Higiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli pada Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta 2016. *Skripsi*. Uni

Sawong, Karina. 2016. Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan A2 Dan Golongan A3 Di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Jurnal. Media Gizi Indonesia*, Vol. 11, No. 1 Januari–Juni 2016: hlm. 1–10

Sonia, Victa. 2015. Evaluasi Penerapan Higiene Dan Sanitasi penyelenggaraan Makanan Di Rsd Sunangkalijaga Kabupaten Demak Tahun 2013. *Unnes Journal of Public Health* 4 (2) Tahun 2015