**KARYA TULIS ILMIAH**

**TINJAUAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PANTI ASUHAN UPT. PELAYANAN SOSIAL ANAK DINAS SOSIAL SIDIKALANG KABANJAHE   
KABUPATEN KARO  
TAHUN 2019**

*KaryaTulis Ilmiah Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Diploma III Politeknik Kesehatan Medan   
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe*

**OLEH**

**SYAH ERIKSON SIJABAT  
NIM. P009933016108**

****

**POLITEKNIK KEMENKES RI MEDAN   
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE**

**2019**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE**

**JULI 2019**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**Syah Erikson Sijabat**

**“Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Panti Asuhan UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2019”**

**vii+44 Halamam+10 Tabel + Daftar Pustaka +Lampiran+Dokumentasi**

**ABSTRAK**

Hygiene sanitasi pengolahan makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan,orang dan makanan yang mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan.

Pada Panti Asuhan UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe Kabupaten Karo upaya untuk mengetahui bagaimana proses cara pemilihan bahan makan, pengumpulan/penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan (dilihat dari penjamah makanan,cara pengolahan makanan,tempat pengolahan makanan dan peralatan pengolahan makanan), penyimpanan makanan jadi,pengangkutan makanan dan serta penyajian makanan.

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu memperoleh gambaran mengenai keadaan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan dengan melakukan 6 prinsip-prinsip hygiene sanitasi Makanan.

Hasil penilaian yang dilakukan terhadap sanitasi makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe yang diperiksa sebanyak 53 objek yang menyatakan “memenuhi syarat” sebanyak 41 objek (77%) dan yang menyatakan “tidak memenuhi syarat” sebanyak 12 objek (23%). Jadi Hygiene sanitasi Pengolahan Makanan di UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe sudah memenuhi syarat kesehatan karena hasil penelitian dari seluruh objek telah diatas 70%.

Yang sudah memenuhi syarat dari Permenkes No.1096/Menkes/Per/2011 yaitu sebanyak 41 objek pertanyaan yang menyatakan “Memnuhi Syarat Kesehatan” dari 53 objek agar di pertahankan dalam proses dari kegiatan-kegiatan melakukan Hygiene sanitasi Pengolahan makanan dan yang tidak memenuhi syarat lebih diperhatikan dan harus dilengkapi dalam penggunaan pakaian kerja.

**Kata Kunci:** Hygiene, Sanitasi, Pengolahan, Makanan, Panti Asuhan

**POLYTECHNIC OF MEDAN HEALTH MINISTRY**

**DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH KABANJAHE**

**JULY 2019**

**SCIENTIFIC WRITINGS**

**SYAH ERIKSON SIJABAT**

**"Hygiene Sanitation Food Processing At UPT Orphanage. Social Services Child Social Service Sidikalang-Kabanjahe Karo Regency Year 2019 "**

**VII + 44 Halamam + 10 table + Bibliography + Attachments + Documentation**

**ABSTRACT**

Hygiene Food processing sanitation is an effort to control factors of places, equipment, people and foods that may be able to cause health disorders and food poisoning.

At UPT Orphanage. Social Services Child social service Sidikalang Kabanjahe Karo District efforts to find out how to process the selection of eating materials, food collection/storage, food processing (judging by the food, food processing, Food processing and food processing equipment), finished food storage, food transport and food serving.

This type of research is descriptive which is obtaining a picture of the condition of sanitation Hygiene food processing by doing 6 principles of food sanitation hygiene.

Assessment of the results of food sanitation in UPT social services child social service Sidikalang Kabanjahe examined as many as 53 objects stating "qualified" as many as 41 objects (77%) And that states "ineligible" as many as 12 objects (23%). So Hygiene food processing sanitation in UPT. Social Services Child social service Sidikalang-Kabanjahe already qualified health condition because the results of the research of the whole object has been above 70%.

Which is already qualified from Permenkes No. 1096/Menkes/Per/2011 is 41 object of question stating "to comply with health requirements" of 53 objects in order to maintain in the process of the activities of doing Hygiene sanitation processing Food and ineligible are more concerned and should be supplemented in the use of work clothes

**Keywords:** Hygiene, Sanitation, Processing, Food, Orphanage

**KATA PENGANTAR**

Puji Dan Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya TulisIlmiah yang berjudul adalah “Tinjauan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Panti Asuhan UPT..Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo”.

Karya Tulis lmiah ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Politeknik Kesehatan RI Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe .Penulis Menyadari tanpa bantuan berbagai Pihak tidak banyak yang bisa penulis lakukan dalam menyelesaikan Karya TulisI lmiah.

Untuk itu penulis menyampaikan rasa hormat dan terimakasih atas semua bantuan dan dukungan selama pelaksana dan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini kepada:

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes. Selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik,SKM, M.Sc. Selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
3. Ibu Haesti Sembiring, SST, M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah yang telah banyak memberikan saran,petunjuk dan masukan yang sangat berharga sampai selesainya Karya TulisI lmiah ini.
4. Ibu Marina Br.Karo, SKM, M.Kes. Selaku Dosen Penguji penulis Karya Tulis ilmiah yang telah memberikan masukan dan saran di penulisan Karya Tulis Ilmiah.
5. Ibu Jernita Sinaga, SKM, MPH. Selaku Dosen Penguji penulis Karya Tulis ilmiah yang telah memberikan masukan dan saran di penulisan Karya Tulis Ilmiah.
6. Ibu Likasi Emita sebayang, SKM, M.Kes. Selaku Dosen Pembing Akademik yang telah membimbing dalam perkuliahan selama 3 tahun.
7. Bapak dan Ibu Dosen Politeknik Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe serta Pegawai/staf yang telah banyak membantu selama penulis mengikuti perkuliahan
8. Ibu Dra. Sari Utami. Selaku Kepala UPT. Pelayana Sosial Anak Dinas Sosial Sidikilang-Kabanjahe yang telahbanyakmembantumemberikaninformasidan data yang dibutuhkanpenulis
9. Teristimewah buat Ayahanda P.Sijabat dan Ibunda R.Simorangkir yang telah membesarkan dan memberikan doa, dukungan, kasih sayang,semangat, dan tak terhitung banyaknya. Mereka adalah inspirasi hidup terbesar dalam pencapaian tujuan hidup.
10. Buat Kakak Saya (Andriance Marsellina S, Dorna S,SPd, Ria H.S, Amd, dan Riris A.S) dan Adik saya (Paini Risma Sari.S.) tersayang yang telah memberikan inpirasi untuk segalahal, dorongan nasehat, rasa sayang dan selalu membuat semangat hidup.
11. Buat Temanku Selama di Asrama (Simon Lubis, Irfan Panjaitan, Randy Sinaga) terimakasih yang telah menjadi teman yang baik di asrama selama 1 semester.
12. Buat temanku satu kost (Jumaidi Tamba, SPd, Jumadi Sinuhaji, Yahya, Targi Tarigan, Jepri barus) terimakasih telah menjadi teman terbaikku yang selalu saling menolong dan memberikan semangat.
13. Buat orangtua angkatku di perantauan (BapakSagala, Ibusolin, Ibu harianja) terimakasih telah menjadi sebagian keluargaku yang selalu memberikan dorongan nasehat dan memberikan semangat.
14. Buat Ibu Kostku tercinta( Ibu Puba). Terimakasih telah memberikan dorongan nasehat.
15. Buat Adik-adikku atau teman seperjuangan (Irma Tardina Simbolon A.Md.Kes, dan Nova Ria Simarmata A.Md,Kes). Terimakasih telah menjadi teman yang sangat baik dan memberikan dorongan nasehat.
16. Buat Temanku dan Adek kelas (Dian E Sembiring, Selvayana Bangun, Irma simbolon, Nova ria, Sri R tarigan, Ika Purba, Susana Ginting, Erma Tarigan, Mirna tarigan, Sonia pelawi, Winda Ginting, Dasman, Rio S dll) terimakasih yang telah menjadi teman selama Perkuliahan.
17. Terimakasih buat Temanku satu kelompok PKL dari awal sampai selesai (Ferdinan, Yusuf, Sri Rehulina, Mala, Peggy, Elysa Elisabet, Rista, Rina, Apri Salwan, Putra, Einca, Riana, Reka, Yuni, Edward, Yuvina, Wiwi). Terimakasih yang telah menjadi teman seperjuangan dalam menyelesaikan semua kegiatan.

Penulis menyadari bahwa didalam Karya Tulis Ilmiah banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi perbaikan dan kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Sempurna bantuan bimbingan serta doa restu yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan dari Tuhan Yang Maha Esa kiranya Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat.

Kabanjahe, Juli 2019

Penulis

Syah Erikson Sijabat  
NIM.P00933016108

**DAFTAR ISI**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ABSTRAK i**

**KATA PENGANTAR ii**

**DAFTAR ISI v**

**DAFTAR TABEL vii**

**BAB I PENDAHULUAN**

1. Latar Belakang 1
2. Rumusan Masalah 3
3. Tujuan Penelitian 3
4. Tujuan Umum 3
5. Tujuan Khusus 3
6. Manfaat Penelitian 3
7. Bagi Penulis 4
8. Bagi Masyarakat 4
9. Bagi Institusi 4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

1. Tinjauan Pustaka 5
2. Pengertian Panti Asuhan (LKSA) 5
3. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan 5
4. Pengertian Makanan 7
5. Pengertian Pengolahan Makanan 9
6. Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan 13
7. Pemilihan bahan makanan 13
8. Penyimpan Bahan Makanan 14
9. Pengolahan Makanan 16
10. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak 16
11. Pengangkutan Makanan 18
12. Penyajian Makanan 18
13. Kerangka Konsep 20
14. Definisi Operasional 21

**BAB III METODEOLOGI PENELITIAN**

1. Jenis Penelitian 22
2. Lokasi dan Waktu 22
3. Lokasi 22
4. Waktu Penelitian 22
5. Objek Penelitian 22
6. Jenis dan Cara Pengumpulan Data 22
7. Jenis Pengumpulan Data 23
8. Cara Pengumpulan Data 23
9. Pengolahan dan Analisa Data 23
10. Pengolahan Data 23
11. Analisa Data 23

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

1. GambaranUmumLokasiPenelitian 24
2. HasilPenelitian 28
3. Pembahasan 35
4. Pemilihan dan PengamananBahanMakanan 35
5. Pengumpulan/PenyimpananBahanMakanan 35
6. PengolahanMakanan 36
7. PenyimpananMakananJadi 37
8. PengangkutanMakanan 41
9. PenyajianMakanan 42
10. Penilaian 42

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

1. Kesimpulan 43
2. Saran 44

**DAFTAR PUSTAKA**

**DOKUMENTASI**

**LAMPIRAN**

**DAFTAR TABEL**

**Tabel2.1** Suhu Penyimpanan Bahan Makanan 15

**Tabel 2.2.**Penyimpanan Makanan Jadi /Masak 18

**Tabel4.1.**Distribusi Jumlah Penerima Manfaat Pada UPT Pelayanan Sosial

Anak Dinas Sosial Kabanjahe 25

**Tabel4.2**.Distribusi Sarana Gedung UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas

Sosial Kabanjahe 26

**Tabel4.3.**Jumlah Score berdasarkan Pemilihan/Pengamanan Bahan Makanan

di UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe 28

**Tabel4.4.**Jumlah Score berdasarkanPengumpulan/PenyimpananBahanMakanan

di UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe 29

**Tabel4.5.**Jumlah Score berdasarkan Pengolahan Makanan di UPT. Pelayanan

Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe 30

**Tabel4.6.**Jumlah Score berdasarkan PenyimpananMakananJadi

di UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe 32

**Tabel4.7.**Jumlah Score berdasarkan Pengangankutan MakananJadi

di UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe 33

**Tabel4.8**.Jumlah Score berdasarkan Penyajian Makanan

di UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe 34

**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari *wholesomeness* (penyakit). Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman salah satunya dikarenakan terkontaminasi (Thaheer, 2005).Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut dapat menjadi media bagi suatu penyakit, penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food borned diseases*).

Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan pada masyarakat yang paling dominan yang pernah dijumpai di zaman modern ini sehingga penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan khususnya terhadap kalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu (WHO, 2006).

Dalam Undang-Undang Kesehatan No 36 Tahun 2009 pasal 48 telah dijelaskan bawah upaya penyelenggaraan kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan-kegiatan kesehatan keluarga, Perbaikan gizi, pengawasan makanan dan minuman, kesehatan lingkungan, kesehatan kerja, kesehatan jiwa, pemberantasan penyakit, pemulihan kesehatan, penyuluhan kesehatan masyarakat, pengawasan farmasi dan alat kesehatan, pengawan zat aditif, kesehatan sekolah, kesehatan olahraga, pengobatan tradisional dan kesehatan mata.

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia.Kasus keracunan makanan dan penyakit infeksi karena makanan cenderung meningkat. Hasil laporan tahunan BPOM Kota Samarinda dari 268 kasus keracunan yang disebabkan karena keracunan makanan dan minuman sebanyak 107 kasus (39,92%) (BPOM, 2011).Anak-anak sering menjadi korban penyakit tersebut. Salah satu penyebabnya adalah karena tidak memperhatikan kebersihan perorangan dan lingkungannya dalam proses pengelolaan makanan. Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri pathogen. Beberapa jenis bakteri yang sering menimbulkan penyakit antara lain :*Salmonella, Staphylocokkus, E.coli, Vibrio, clostridium, Shigella* dan *Pseudomonas Cocovenenous.*

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antaralain adalah hygiene perorangan yang buruk,cara penanganan makanan yang tidak sehatdan perlengkapan pengolahan makanan yangtidak bersih. Menurut penelitian yang dilikakukan oleh Zulaikah (2012) salah satupenyebab adalah karena kurangnya pengetahuan dalammemperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makananyang baik dan sehat (Musfirah,2014).

Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Depkes RI, 2004).Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan.Kasus penyakit bawaan makanan (*foodbornedisease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain, kebiasaan mengolah makanan dari penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi.

Dari pengamatan sementara yang dilakukan penulis, pada UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo diketahui bahwa pengolahan makanannya masih kurang dalam penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan seperti dari cara pengumpulan/penyimpanan bahan makanan yang masih kurang pengaturan dalam penyimpan didalam rak, dan pengolahan bahan makanan yang belum belum memenuhi syarat dari penjamah makanan, di samping itu penjamah makanan belum memiliki sertifikat kesehatan dan tidak menggunakan alat APD (Alat Pelindung Diri) lengkap seperti sarung tangan, topi (penutup kepala) dll. Untuk itulah penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap pengolahan makanan di Panti Asuhan UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang- Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2019.

1. **Rumusan masalah**

Berdasarkan uraian penulis dapat merumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah **“BAGAIMANA HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PANTI ASUHAN UPT PELAYANAN SOSIAL ANAK DINAS SOSIAL SIDIKALANG-KABANJAHE KABUPATEN KARO?**

1. **Tujuan Penelitian**
2. **Tujuan Umum**

Untuk mendapatkan gambaran tentang “**HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PANTI ASUHAN UPT PELAYANAN SOSIAL ANAK DINAS SOSIAL SIDIKALANG-KABANJAHE KABUPATEN KARO TAHUN 2019**

1. **Tujuan Khusus**
2. Untuk mengetahui bagaimana pemilihan bahan makanan yang dilakukan oleh Panti Asuhan UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo.
3. Untuk mengetahui bagaimana penyimpanan bahan makanan yang dilakukan oleh Panti Asuhan UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo.
4. Untuk mengetahui bagaimana pengolahan makanan yang dilakukan oleh Panti Asuhan UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang- Kabanjahe Kabupaten Karo.
5. Untuk mengetahui bagaimana pengangkutan makanan yang dilakukan oleh Panti Asuhan UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang- Kabanjahe Kabupaten Karo.
6. Untuk mengetahui bagaimana penyimpanan makanan yang dilakukan oleh Panti Asuhan Gelora UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang -Kabanjahe Kabupaten Karo.
7. Untuk mengetahui bagaimana penyajian makanan yang dilakukan oleh Panti Asuhan UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang- Kabanjahe Kabupaten Karo.
8. **Manfaat Penelitian**
9. **Bagi Penulis**

Menambah pengetahuan penenliti tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan di Panti Asuhan UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo.

1. **Bagi Masyarakat**

Untuk memberi masukan bagi pengelola di Panti Asuhan UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo agar dapat meningkatkan pengetahuan dan penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan

1. **Bagi Institusi**

Menambah bahan bacaan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes RI Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.

**BAB II**

**TINJAUAN PUSTAKA**

1. **Tinjauan Pustaka**
2. **Pengertian Panti Asuhan (LKSA)**

Panti asuhan atau lembaga kesejahteraan sosial anak (LKSA) menurut Departemen Sosial Republik Indonesia (2004), yaitu suatu lembaga usaha kesejahteraan sosial anak yang mempunyai tanggung jawab untuk memberikan pelayanan kesejahteraan sosial pada anak terlantar dengan melaksanakan penyantunan dan pengentasan anak terlantar, memberikan pelayanan pengganti orang tua/wali anak dalam memenuhi kebutuhan fisik, mental dan sosial kepada anak asuh sehingga memperoleh kesempatan yang luas, tepat dan memadai bagi pengembangan kepribadianya sesuai dengan yang diharapkan sebagai bagian dari generasi penerus cita-cita bangsa dan sebagai insan yang akan turut serta aktif dalam bidang pembangunan nasional.

Panti asuhan merupakan sebuah tempat untuk merawat dan memelihara anak-anak yatim atau yatim piatu, pengertian yatim adalah tidak memiliki seorang ayah, sedangkan yatim piatu adalah tidak memiliki seorang ayah dan ibu.Namun, tidak hanya untuk anak yatim maupun yatim piatu, panti asuhan juga terbuka untuk anak-anak selain mereka, seperti anak terlantar.Anak- anak yang kurang beruntung seperti yang dipaparkan di atas juga dapat bertempat tinggal di panti asuhan.

1. **Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan**

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi subjeknya. Masalah hygiene tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi yang mempengaruhi suatu kegiatan dalam pengolahan makanan dan dapat dilaksanakan bersama-sama, seperti kebiasaan hidup bersih dan bekerja bersih yang sangat membantu dalam mengolah makanan yang bersih.Dan adapula ruang lingkup hygiene yaitu hygiene perorangan, dan hygiene makanan dan minuman.

Sedangkan Sanitasi adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu dan merusak kesehatan yaitu mulai dari sebelum makan diproduksi selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Depkes RI, 2004).Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan.Kasus penyakit bawaan makanan (*foodbornedisease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain, kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi.Langkah penting dalam mewujudkan higiene dan sanitasi makanan (Depkes, 2007), adalah :

1. Mencapai dan mempertahankan hasil produksi yang sesuai dengan suhu hidangan (panas atau dingin)
2. Penyajian, penanganan yang layak terhadap penanganan makanan yang dipersiapkan lebih awal
3. Memasak tepat waktu dan suhu
4. Dilakukan oleh pekerja dan penjamah makanan yang sehat mulai dari penerimaan hingga distribusi
5. Memantau setiap waktu suhu makanan sebelum dibagikan
6. Inspeksi teratur terhadap bahan makanan mentah dan bumbu-bumbu sebelum dimasak
7. Panaskan kembali suhu makanan menurut suhu yang tepat (74 ºC)
8. Menghindari kontaminasi silang antara bahan makanan mentah, makanan masak melalui orang (tangan), alat makan, dan alat dapur
9. Bersihkan semua permukaan alat/ tempat setelah digunakan untuk makanan
10. Perhatikan semua hasil makanan yang harus dibeli dari sistem khusus

Kualitas lingkungan yang sehat adalah keadaan lingkungan yang terhindar dari segala bebas resiko yang dapat merusak keselamatan kesehatan manusia, baik dari lingkungan pemukiman atau daerah tempat tinggal seperti dekat industri, pasar dll, atau lingkungan tempat kerja atau tempat kegiatan sehari-hari.Menurut Siti Fathona (2005) beberapa manfaat dapat kita rasakan apabila kita menjaga sanitisa di lingkungan kita, misalanya:

1. mencegah penyakit menular
2. mencegah timbulnya pencemaran
3. mengurangi jumlah presentase sakit
4. lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.
5. **Pengertian Makanan**

Menurut WHO, makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi –substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Makanan sehat adalah makanan yang hygienis dan bergizi, mengandung zat hidrat arang, protein, vitamin, dan mineral. Agar makanan sehat bagi manusia diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang benar, dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan.

Makanan merupakan kebutuhan dasar utama bagi setiap manusia, karena di dalamnya terkandung senyawa-senyawa yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses di dalam tubuh, perkembangbiakan dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupannya. Kebutuhan manusia akan makanan diperoleh dari berbagai sumber nabati maupun hewan. Pada dasarnya makanan merupakan campuran senyawa kimia, yang dapat dikelompokkan ke dalam karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air (Effendi, 2012).

Makanan memiliki beberapa fungsi bagi tubuh manusia antara lain:

1. Makanan sebagai sumber energi karena panas dapat dihasilkan dari makanan seperti juga energi.
2. Makanan sebagai zat pembangun karena makanan berguna untuk membangun jaringan tubuh yang baru, memelihara, dan memperbaiki jaringan tubuh yang sudah tua.
3. Makanan sebagai zat pengatur karena makanan turut serta mengatur proses alami, kimia, dan proses fatal dalam tubuh.

Penyakit bawaan makanan pada hakekatnya tidak dapat dipisahkan secara nyata dari penyakit bawaan air.Yang dimaksud dengan penyakit bawaan makanan adalah penyakit umum yang dapat diderita seseorang akibat memakan sesuatu makanan yang terkontaminasi mikroba patogen, kecuali keracunan. Makanan dapat terkontaminasi mikroba karena beberapa hal :

* 1. Mengolah makanan atau makan dengantangan kotor
  2. Memasak sambil bermain dengan hewan peliharaan
  3. Menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja, perabotan bersih, dan lain-lainnya
  4. Dapur, alat masak dan makanan yang kotor
  5. Makanan yang sudah jatuh ke tanah masih dimakan
  6. Makanan disimpan tanpa tutup sehingga serangga dan tikus dapat menjangkaunya
  7. Makanan mentah dan matang disimpan bersama-sama
  8. Makanan dicuci dengan air kotor
  9. Makanan terkontaminasi kotoran akibat hewan yang berkeliaran di sekitarnya
  10. Sayuran dan buah-buahan yang ditanam pada tanag yang terkontaminasi
  11. Memakan sayuran dan buah-buahan yang terkontaminasi
  12. Pengolah makanan yang sakit
  13. Pasar yang kotor, banyak insektisida, dan sebagainya.

Cara-cara intervensi kontaminasi sehingga kontaminasi penyakit bawaan makanan dapat dicegah :

* 1. Pemilihan bahan baku yang sehat, tidak busuk, warna yang segar
  2. Penyimpanan bahan baku jangan sampai terkena serangga, tikus atau jangan sampai membususk
  3. Pengolahan makanan yang higienis serta prosesnya dapat mematikan penyebaba penyakit, peralatan masak harus bersih
  4. Pengolahan makanan bukan pembawa penyakit, dan tidak sakit
  5. Penyajian makanan tidak terkena lalat, debu, dan udara kotor, peralatan makan yang higienis ( terutama di tempat umum )
  6. Penyaji makanan harus mendapat surat keterangan sehat
  7. Penyimpanan makanan matang jangan samapai terkontaminasi dan membusuk

Makanan pokok merupakan salah satu kebutuhan primer manusia, banyak varian makanan pokok yang dapat dikonsumsi manusia.Tiap daerah memiliki makanan pokok sendiri-sendiri.Penentuan jenis pangan yang dikonsumsi sangat tergantung pada beberapa faktor, diantara jenis tanaman penghasil bahan makanan yang biasa ditanam didaerah tersebut serta tradisi yang diwariskan oleh budaya setempat. Perilaku konsumsi pangan masyarakat dilandasi oleh kebiasaan makan (*food habit*) yang tumbuh dan berkembang dalam lingkungan keluarga melalui proses sosialisasi (Hidayah, 2011)

Indonesia menjadikan beras sebagai salah satu makanan pokok, karena beras salah satu bahan makanan yang mudah diolah, mudah disajikan, enak, dan mengandung protein sebagai sumber energi sehingga berpengaruh besar terhadap aktivitas tubuh atau kesehatan.Dalam memilih beras tentunya, konsumen menginginkan beras yang putih dan bersih.Namun di zaman sekarang ini beras di Indonesia itu tidak murni lagi dan banyak mengandung zat kimia tambahan yang berbahaya.Masalah manipulasi mutu beras sebenarnya sudah sering dilakukan pedagang atau penggilingan seperti penyemprotan zat aromatik dan pemakaian bahan pemutih pada beras yang tidak jelas dan tidak sesuai spesifikasi bahan tambahan yang diperbolehkan untuk pangan, dan konsentrasi pemakaian di atas ambang batas berbahaya bagi kesehatan manusia (Ahmad dalam Wongkar 2014).

1. **Pengertian Pengolahan Makanan**

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalahyang mengikuti kaidah prinsip-prinsip hygiene sanitasi(Depkes RI, 2004).

Dalam peroses pengolahan makanan, harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan. Secara defenitif pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses pemanasan pada makanan hingga menjadi lebih enak, mudah dikunyah, dan mengubah bentuk penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan.

Pengolahanmencakup 4 Aspek yaitu :

1. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan baik yang mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun dalam penyajian.Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian.

Persyaratan hygiene perilaku penjamah makanan, khususnya pada kantin sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung darikontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
4. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :
   1. Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
   2. Tidak memakai perhiasan (cincin).
   3. Tidak bercakap-cakap.
   4. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
   5. Tidak memanjangkan kuku.
   6. Selalu memakai pakaian yang bersih.

Penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila:

1. Menderita penyakit tertentu
2. Kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan;
3. Apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri;
4. Akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuaikemudian menyajikan makanan.

Pemeliharaankebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara hygienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri.

1. Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan adalah cara atau kegiatan yang dilakukan oleh tenaga pengolahan dalam mengolah makanan agar dapat dimanfaatkan konsumen, mulai dari bahan mentah sampai pada penyajian. dari segi kesehatan atau sanitasi makanan, maka cara pengolahan makanan yang baik menitikberatkan kepada hal-hal sebagi berikut :

* 1. Cara penjamah makanan yang baik
  2. Nilai nutrisi atau gizi yang memenuhi syarat kesehatan
  3. Teknik memasak yang menarik dan enak
  4. Cara pengolahan makanan yang bersih dan aman.
  5. Menerapkan dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan
  6. Menerapkan dasar-dasar hygiene perorangan bagi para pengolahnya
  7. Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai lukaluka pada tangan atau jari-jari untuk bekerja sebagai penjamah makanan.

Diatas bekerja sesuai dengan prosedur yang ada.kebiasaan atau sikap bekerja harus ditanam bagi setiap pengolah makanan seperti :

* 1. Cuci tangan dengan sabun sebelum memulai atau sesudah bekerja setiapkeluar wc, sesudah menjamah makanan yang kotor
  2. Sebelum dan selama bekerja tidak memegang rambut, muka, hidung dan bagian tubuh yang lain yang dapat menimbulkan kuman
  3. Hindari muka dan alat-alat makanan bila batuk dan bersin tutup mulut dengan masker
  4. Pengolahan makanan hendaknya dilakukan menurut proses yang telahditetapkan sesuai dengan peralatan masak, suhu, waktu atau tingkat memasak yang diwajibkan
  5. Jangan menjamah makanan apabila sedang masak, gunakanlah sendok, garpu atau lainya
  6. Jangan merokok pada saat memasak atau diruang kerja akan tetapi diruang istirahat.

1. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi. Syarat-syarat tempat pengolahan makanan sebagai berikut :

* 1. Tempat Sampah Tempat pembuangan sampah kedap air, tertutup, mudah diangkut dan dibersihkan, pengangkutannya dilakukan setiap hari
  2. Penyediaan Air Bersih Air harus tersedia dengan cukup baik secara kualitas maupun kuantitas dan memenuhi syarat kesehatan
  3. Pembuangan Air Limbah Tersedia saluran pembuangan air limbah yang kuat dan tertutup tidak bocor serta mengalir dengan lancar
  4. Pengendalian Serangga Dan Binatang Pengganggu Tidak boleh terdapat serangga dan tikus ditempat pengolahan, sebaiknya diadakan pemberantasan serangga dan binatang pengganggu.

1. Perlatan Dalam Pengolahan Makanan

Pemeliharaan dan perbaikan peralatan dapur harus teratur dan selanjutnya dilakukan dalam penyelenggaran makanan.prinsip dasar perlengkapan atau peralatan dalam pengolahan adalah sehingga alat dikatakan aman ditinjau dari design perlengkapan tersebut.

1. Syarat-Syarat Perlengkapan Mencakup :
   1. Persyaratan umum, terdiri dari bahan yang dipergunakan untuk perbaikan harus anti karat, tidak mudah berubah warna, tidak berbau, dan berasa
   2. Bila digunakan sambungan gunakan bahan anti karat dan mudah dibersihkan
   3. Bila kayu digunakan sebagai bahan baku maka sebaiknya tidak dipakai langsung kontak dengan makanan
   4. Bila menggunakan plastik sebaiknya yang aman dan permukaanya mudah dibersihkan.
2. prinsip rancangan bangunan(design) perlengkapan perlu mempertimbangkan:
   1. Semua bahan perlengkapan harus selalu dibuat untuk keadaan-keadaan yang umum
   2. Kontruksi bagian perlengkapan yang memerlukanpenyambungan, seperti engsel harus terdiri dari bahan yang tidak mudah rusak
   3. Bak-bak atau tempat cuci makanan harus mempunyai kontruksi yang kuat dan bersih
   4. Perlengkapan yang permukaanya kontak langsung dengan makanan, sebaiknya mudah dibersikan.
3. **Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan**

Hygiene adalah suatu usaha yang dilakukan untuk melindungi, memelihara, meningkatkan derajat kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya. Misalnya mencuci tangan untuk menjaga kebersihan tangan, mencuci piring untuk menjaga kebersihan piring.

Sedangkan, Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara melindungi, memelihara kebersihan lingkungan dari subjeknya, misalnya menyediakan air bersih dan menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tempat sampah tidak dibuang sembarangan tempat.

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan manusia dan memberikan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh manusia.Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan.

Dalam pengolah makanan, adapun 6 Prinsip-prinsip hygiene sanitasi pengolhan makanan sebagai berikut;

1. **Pemelihan Bahan Makanan**

Pemilihan Bahan makanan harus terhindar dari bahya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme pathogen dan pembentukan toksin selama transportasi. Adapun dapat dilihat dalam memilih makan yang tidak terkontaminasi yaitu;

1. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :
2. daging, susu, telor, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
3. jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
4. makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
5. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
6. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :
7. Makanan dikemas harus mempunyai label dan merk,terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak/pecah atau kembung, belum kadaluwarsa,kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
8. Makanan tidak dikemas harus baru dan segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur,tidak mengandung bahan berbahaya.
9. **Penyimpan Bahan Makanan**

Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena tercemar dari bakteri karena alam dan perlakuan manusia. Adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada sayur-sayuran dan buah-buahan, untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan cara pencegahan pencemaran bakteri. Adapun beberapa tahap penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar yaitu;

* 1. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
  2. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan first *expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
  3. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
  4. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

**Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Digunakan dalam waktu** | | |
| **NO** | **Jenis bahan makanan** | **3 hari atau kurang** | **1 minggu atau kurang** | **1 minggu atau lebih** |
| 1. | Daging, ikan, udang dan olahannya | - 5 os/d 0oC | -10os/d –5 oC | > -10oC |
| 2. | Telor, susu dan olahannya | 5 o s/d 7oC | - 5os/d 0oC | > - 5 oC |
| 3. | Sayur, buah dan minuman | 10oC | 10oC | 10oC |
| 4. | Tepung dan biji | 25oC atau suhu ruang | 25oC atau suhu ruang | 25oC atau suhu ruang |

* 1. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
  2. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%
  3. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10 oC.
  4. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm,jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm, jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm.

1. **Pengolahan Makanan**

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu:

1. Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi.

1. Tenaga pengolahan makanan/Penjamah makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan antara lain, *Staphylococcus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman Clostridium *perfringens, Strecoccus, Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu keadaan sehat dan terampil.

1. Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikui kaidah atau prinsip-prinsip higiene dan sanitasi yang baik atau disebut GMP (*good manufacturing practice*).

1. **Penyimpanan Makanan Jadi/Masak**

Kontaminasi dapat terjadi sewaktu proses pengolahan makanan maupun melalui wadah atau penjamah makanan yang mebiarkan makanan pada suhu ruanga, Kondisi optimum mikroorganisme pathogen dalam makanan siap saji 1-2 jam. Beberapa karakteristik lingkungan yang sesuai pertumbuhan bakteri antara lain;

1. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
2. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
3. Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
4. Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
5. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
6. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
7. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
8. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
9. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

**Tabel 2.2.Penyimpanan Makanan Jadi /Masak**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Suhu penyimpanan | | |
| **NO** | **Jenis makanan** | **Disajikan dalam waktu lama** | **Akan segera Disajikan** | **Belum segera disajikan** |
| 1. | Makanan kering | 25 o s/d 30 oC |  |  |
| 2. | Makanan basah (berkuah) |  | > 60 oC | -10 oC |
| 3. | Makanan cepat basi (santan, telur, susu) |  | > 65,5 oC | - 5  o s/d -1 oC |
| 4. | Makanan disajikan dingin |  | 5  oC s/d 10 oC | <10 oC |

1. **Pengangkutan Makanan**

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi resikonya daripada pencemaran bahan makanan pada saat pengangkutan makan yaitu:

1. Pengangkutan bahan makanan
   1. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
   2. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
   3. Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
   4. Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.
2. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap
   1. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
   2. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
   3. Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup.
   4. Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
   5. Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
   6. Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60 oC atau tetap dingin pada suhu 40 oC.
3. **Penyajian Makanan**

Prinsip penyajian makanan adalah wadah untuk setiap jenis makanan harus ditempatkan dalam wadah terpisah dan tertutup.Tujuan agar makanan tidak terkontaminasi silang.

1. Prinsip wadah artinya setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup.Tujuannya adalahmakanan tidak terkontaminasi silangbila satu tercemar yang lain dapat diamankanmemperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
2. Prinsip kadar air artinya penempatan makanan yang mengandung kadar air tinggi (kuah, susu) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak. Makanan yang disiapkan dalam kadar air tinggi (dalam kuah) lebih mudah menjadi rusak (basi).
3. Prinsip edible part artinya setiap bahan yang disajikan dalam penyajian adalah merupakan bahan makanan yang dapat dimakan. Hindari pemakaian bahan yang membahayakan kesehatan seperti steples besi, tusuk gigi atau bunga plastk.
4. Prinsip Pemisahan artinya makanan yang tidak ditempatkan dalam wadah seperti makanan dalam kotak (dus) atau rantang harus dipisahkan setiap jenis makanan agar tidak saling bercampur. Tujuannya agar tidak terjadi kontaminasi silang.
5. Prinsip Panas yaitu setiap penyajian yang disajikan panas, diusahakan tetap dalam keadaan panas seperti soup, gulai, dsb. Untuk mengatur suhu perlu diperhatikan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam food warmer harus masih berada diatas 600 C. Alat terbaik untuk mempertahankan suhu penyajian adalah dengan bean merry (bak penyaji panas)
6. Prinsip alat bersih artinya setiap peralatan yang digunakan sepeti wadah dan tutupnya, dus, pring, gelas, mangkuk harus bersih dan dalam kondisi baik. Bersih artinya sudah dicuci dengan cara yang hygienis. Baik artinya utuh, tidak rusak atau cacat dan bekas pakai. Tujuannya untuk mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang estetis.
7. Prinsip *handling* artinya setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir. Tujuannya adalahmencegah pencemaran dari tubuh,memberi penampilan yang sopan, baik dan rapi.
8. **Kerangka Konsep**

Sesuai dengan tujuan penelitian ini yaitu tinjauan hygiene sanitasi pengolahan makanan pada Panti Asuhan UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sedikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo,maka kerangka konsep penelitian ini adalah sebagai berikut:

**Hygiene Sanitasi Makanan**

* **Pemilihan bahan makanan**
* **Penyimpanan bahan makanan**
* **Pengolahan makanan**
* **Penyimpanan makanan jadi/masak**
* **Pengangkutan makanan**
* **Penyajian makanan**

1. **Memenuhi syarat**
2. **Tidak Memenuhi Syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011**

**Gambar 2.1 Kerangka Konsep Penelitian.**

1. **Definisi Operasional**
2. Hygiene Sanitasi Makanan adalah suatu upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan. Dengan menggunkan alat ukur Checklist dalam standart “Memenuhi syarat >70% atau tidak memenuhi syarat >70%” dan skala ukur “Ordinal”
3. Pemilihan Bahan Makanan adalah Kegiatan dimana bahan makanan di pilih dengan mutu dan kualitasnya yang baik dan terhindar pencemaran fisik kimia atau pencemaran lainnya. Dengan menggunkan alat ukur Checklist dalam standart “Memenuhi syarat >70% atau tidak memenuhi syarat >70%” dan skala ukur “Ordinal”
4. Penyimpanan Bahan Makanan adalah kegiatan dimana bahan makanan disimpan dan dikumpulkan pada suatu tempat yang baik. Dengan menggunkan alat ukur Checklist dalam standart “Memenuhi syarat >70% atau tidak memenuhi syarat >70%” dan skala ukur “Ordinal”
5. Pengolahan Makanan adalah Kegiatan dimanana bahan makanan diolah oleh penjamah makanan menjadi makanan jadi. Dengan menggunkan alat ukur Checklist dalam standart “Memenuhi syarat >70% atau tidak memenuhi syarat >70%” dan skala ukur “Ordinal”
6. Penyimpanan Makanan Jadi adalah Kegiatan dimana makanan yang telah dimasak dan disimpan dalam suatu tempat agar terhindar dari pencemaran. Dengan menggunkan alat ukur Checklist dalam standart “Memenuhi syarat >70% atau tidak memenuhi syarat >70%” dan skala ukur “Ordinal”
7. Pengangkutan Makanan Jadi adalah Kegiatan dimana makanan di angkut dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian makanan oleh pengangkutan makanan. Dengan menggunkan alat ukur Checklist dalam standart “Memenuhi syarat >70% atau tidak memenuhi syarat >70%” dan skala ukur “Ordinal”
8. Penyajian Makanan Jadi adalah Kegiatan dimana makanan disajikan ditempat penyajian makanan oleh penyaji makanan. Dengan menggunkan alat ukur Checklist dalam standart “Memenuhi syarat >70% atau tidak memenuhi syarat >70%” dan skala ukur “Ordinal”.

**BAB III**

**METODE PENELITIAN**

1. **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu memperoleh gambaran mengenai keadaan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan pada Panti Asuhan UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo tahun 2019.

1. **Lokasi dan Waktu Penelitian**
2. **Lokasi**

Penelitian ini dilakukan di Panti Asuhan UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sedikalang -Kabanjahe Kabupaten Karo.

1. **Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli yang mencakup survey pengumpulan data pada Panti Asuhan UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang- Kabanjahe Kabupaten Karo.

1. **Objek Penelitian**

Cara pengelolahan makanan yang dilakukan di Panti Asuhan UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo adalah prasarana peralatan untuk mendukung dengan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan yaitu:

1. Pemilihan bahan makanan
2. Pengumpulan/penyimpanan bahan makanan
3. Pengolahan makanan
4. Penyimpanan makanan
5. Pengangkutan makanan
6. Penyajian makanan
7. **Jenis dan Cara Pengumpulan Data**
   1. **Jenis Pengumplan Data**
8. Data primer

Data primer Data primer diperoleh dari alat pengumpulan data adalah formulir observasi hygiene sanitasi makanan pada Panti Asuhan UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo dengan menggunakan checklist Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/IV/2011.

1. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari instansi yang ada kaitannya dengan penelitian yang ditinjau seperti jumlah penghuni, luas dari dapur, jumlah tenaga penjamah, fasilitas yang ada.

* 1. **Cara Pengumpulan Data**

Checklist persyaratan sanitasi pengolahan makanan yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir penilaian yang terdapat Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/IV/2011.

1. **Pengelohan dan Analisis Data**
2. **Pengolahan Data**

Pengolahan data dilakukan dengan cara manual disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

1. **Analisis Data**

Data yang diperoleh di analisa dengan teori-teori yang ada di pedoman hygiene sanitasi makanan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/IV/2011 sehingga di peroleh bentuk gambaran yang jelas tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan di Panti Asuhan UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sedikalang-Kabanjahe Kabupaten Karo tahun 2019.

**BAB IV**

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

1. **Gambaran Umum Lokasi Penelitian**
2. **Sejarah Berdirinya**

UPT.Pelayanan Sosial Anak Sidikalang-Kabanjahe Berlokasi di 2 (dua) Kabupaten;

1. Panti Asuhan “PERPULUNGAN” Sidikalang yang berlokasi di jalan Kihajar Dewantara No.4 Sidikalang dengan luas 2.400 m2 berdiri tahun 1954.
2. Panti Sosial “PENGEPKEPEN” Kabanjahe yang berlokasi di jalan Veteran No.43 Kabanjahe dengan luas 2.982 m2 berdiri tahun 1950.

Seiring dengan di berlakukannya Otonomi Daerah maka seluruh Aparatur dan Aset di alihkan/dilimpahkan kepada Pemerintah Daerah dalam hal ini Provinsi Sumatera Utara maka berdasarkan Perda No. 03 Tahun 2001 tentang Dinas Daerah Provinsi Sumatera Utara maka Kedua Panti Sosial tersebut menjadi Unit Pelaksana Tekhnis Daerah (UPTD) Pengepkepen Perpulungan Dinas Kesejahteraan dan Sosial Provinsi Sumatera Utara.

Dengan sasaran Pelayanan Anak yatim,Anak Piatu,Anak Yatim Piatu, dan Anak kurang mampu terlantar usia sekolah. Sehubungan dengan berbahaya susunan organisasi dan tata Kerja Dinas Kesejahteraan Sosial sesuai dengan Pergub No. 33 Tahun 2010 Derah (UPTD) Pengepkeppen Perpulungan Dinas Kesejahteraan dan Sosial Provinsi Sumatera Utara.

Berdasarkan Pergub No.28 Tahun 2017 tentang Tugas Fungsi dan uraian tugas UPT Dinas pada Dinas sosial Provinsi Sumatera Utara maka UPT. Pelayanan Sosial Anak Wilayah Sidikalang Kabanjahe berubah menjadi **UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe Dinasal Sosial Provinsi Sumatera Utara.**

1. **Data Penerima Manfaat Pada UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe.**

**Tabel 4.1.  
Distribusi Jumlah Penghuni di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **JENJANG PENDIDIKAN** | **AGAMA** | | **JENIS KELAMIN** | | **STATUS PENERIMA MANFAAT** | | | | **JUMLAH** |
| **ISLAM** | **KRISTEN** | **LK** | **PR** | **YATIM** | **PIATU** | **YATIM PIATU** | **MISKIN** |
| **1** | SD | - | 1 | 1 | - | 1 | - | - | - |  |
| **2** | SMP | 2 | 29 | 15 | 16 | 2 | - | 1 | 28 |  |
| **3** | SMU | 1 | 26 | 8 | 19 | 4 | - | - | 22 |  |
| **4** | SMK | 1 | 20 | 10 | 11 | 8 | 1 | 1 | 12 |  |
| JUMLAH | | 4 | 76 | 34 | 46 | 15 | 1 | 2 | 62 | 80 |
|

1. **Maksud dan Tujuan**

UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe menetapkan Unit Pelaksana Teknis yang mempunyai maksud memberikanbimbingan pelayanan dan rehabilitas sosial yang bersifat kultatif,fisik,mental,sosial,pelatihan keterampilan resosialisasi bimbingan lanjut bagi anak Yatim, Piatu dan Yatim Piatu yang kurang mampu/terlantar agar potensi dan kapasitas belajarnya pulih kembali sehingga dapat berkembang secara wajar.

Adapun Tujuannya adalah;

1. Terpenuhnya kebutuhan dasar anak pada usia sekolah dalam rangka wajib belajar 3 tahun.
2. Meminimalkan permasalahan kesejahteraan sosial yang ada dimasyarakat dalam adanya pengurangan angka putus sekolah.
3. Terselengaranya relasi pertolongan terhadap Anak Yatim,Piatu dan Yatim Piatu terlantar, kurang/tidak mampu agar memiliki rasa aman dalam proses perkembangan kognitif,emosi,sosial,spiritual/rohani kearah pertumbuhan dan perkembangan yang wajar.
4. **Visi dan Misi**

**Visi :Terwujudnya Genarasi Muda Yang Cerdas Dan Berakhlak Terpuji**

**Misi :**

1. Meningkatkan Pelayanan sosial terhadap anak Yatim,Piatu dan Yatim Piatu harus mampu melaksanakan wajib belajar 9 tahun
2. Menumbuh kembangkan sikap kemandirian dan kecerdasan anak.
3. Menumbuh kembngkan rasa toleransi dan kebersamaan secara intergritasi antara ASN dilingkungan keluarga dan dilingkungan sekolah.
4. **Sarana Gedung UPT.P.S. Anak Dinas Sosial Kabanjahe**

**Tabel 4.2.  
Distribusi Sarana Gedung UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Komponen Panti** | **Keadaan Luas** | **Jumlah (unit)** | **Ket.** |
|  | Luas Tanah 2.400 m2 | 2.963.49 m2 |  |  |
| 1 | Kantor | 448 m | 1 unit |  |
| 2 | Asrama Putri | 348,5 m2 | 1 unit |  |
| 3 | Putra | 168 m2 | 1 unit |  |
| 4 | Poliklinik | 52,8 m2 | 1 unit |  |
| 5 | Ruang Komputer | 40,8 m2 | 1 unit |  |
| 6 | Dapur Umum | 30 m2 | 1 unit |  |
| 7 | Ruang Makan | 76,437 m2 | 1 unit |  |
| 8 | Aula | 16 m2 | 1 unit |  |
| 9 | Kamar Mandi Pria | 74 m2 | 1 unit |  |
| 10 | Rumah Dinas |  |  |  |
|  | a. Rumah Kepala | 448 m2 | 1 unit |  |
|  | b. Rumah Satpam/ TK Masak/ Cleaning Service | 53 m2 | 1 unit |  |
| 11 | Gudang | 16 m2 | 1 unit |  |
| 12 | Pagar Tembok Kiri/Kanan | 26 m2 | 1 unit |  |
| 13 | Pintu Gerbang | 4,47 m2 | 1 unit |  |
| 14 | Lapangan Olahraga | 336 m2 | 1 unit |  |
| 15 | Sumur Bor | 4 m2 | 1 unit |  |
| 16 | Jaringan Listrik | 1 m2 | 1 unit |  |
| 17 | Lapangan Upacara | 12 m2 | 1 unit |  |

Sumber daya manusia merupakan penggerak utama seluruh program kegiatan, begitupun dalam pemberian pelayanan sosial terhadap anak di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe.

1. **Jumlah Tenaga Berdasarkan Jabatan**
2. Kepala UPT = 1 orang
3. Ka.Sub.Bag.Tata Usaha = 1 orang
4. Kasie Asuhan = 2 orang
5. Pek.Sosial = 4 orang
6. Staf Tata Usaha =4 orang
7. Staf.Asuhan = 6 orang

**Jumlah = 18 orang**

1. **Hasil Penelitian**
2. **Pemilihan/Pengamanan Bahan Makanan**

**Tabel 4.3.  
Jumlah Score berdasarkan Pemilihan/Pengamanan Bahan Makanan Di UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Pengamanan**  **Bahan Makanan** | **Memenuhi**  **Syarat Kesehatan** | |
|  |  | **Ya** | **Tidak** |
| 1  2. | Bahan makanan terhindar dari serangga dan bintang pengganggu.  Bahan makanan terhidar dari kerusakan fisik, kimia dan biologi | √  √ |  |
| 3 | Saat diterima pasar dalam keadaan baik. | √ |  |
| 4 | Bahan makanan bersal dari sumber yang resmi. | √ |  |
| 5 | Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI | √ |  |
| Total score yang memenuhi syarat = 5 objek | | |  |

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa pemilihan dan pengamanan bahan makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe yang diperiksa sebanyak 5 objek,yang menyatakan “Memenuhi syarat” sebanyak 5 objek (100%) jadi pemilihan dan pengamanan bahan makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe sudah memenuhi syarat kesehatan karena hasil penelitian dari objek telah diatas 70%

1. **Pengumpulan dan Penyimpanan Bahan Makanan**

**Tabel 4.4.  
Jumlah Score Berdasarkan Pengumpulan dan Penyimpanan Bahan Makanan Di UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Pengumpulan/penyimpanan bahan makanan** | **Memenuhi**  **Syarat Kesehatan** | |
|  |  | **Ya** | **Tidak** |
| 1 | Penyimpanan bahan makanan yang kering dan basah terpisah | √ |  |
| 2 | Tempat dan wadah penyimpanan dalam keadaan bersih | √ |  |
| 3 | Bahan makanan terhindar dari kotoran debu dan bahan kimia |  | √ |
| 4 | Pengumpulan bahan makanan didalam rak rapi dan baik | √ |  |
| 5 | Bebas serangga dan tikus |  | √ |
| 6 | Adanya rotasi giliran yang baik dan terartur antara barang lama dan barang baru | √ |  |
| 7 | Barang-barang disimpan digudang mudah di ambil dalam cara penyimpanannya | √ |  |
| 8 | Pencahayaan gudang baik | √ |  |
| 9 | Dinding dan langit-langit keadaannya baik dan bersih | √ |  |
| 10 | Rak penyimpanan bahan makanan tidak lembab | √ |  |
| **Total score yang memenuhi syarat = 8 objek**  **Total score yang tidak memenuhi syarat = 2 objek** | | | |

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa Pengumpulan dan Penyimpanan Bahan Makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe yang diperiksa sebanyak 10 objek. Yang menyatakan “Memenuhi syarat” sebanyak 8 objek (80%)dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 2 objek (20%),jadi Pengumpulan dan penyimpanan bahan makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe sudah memenuhi syarat kesehatan karena hasil penelitian dari objek telah diatas 70%

1. **Pengolahan Makanan**

**Tabel 4.5.  
Jumlah Score Berdasarkan Pengolahan Makanandi UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Pengolahan makanan** | **Memenuhi**  **Syarat Kesehatan** | |
|  |  | **Ya** | **Tidak** |
|  | **A. Penjamah Makanan** |  |  |
| 1 | Memiliki sertifikat Kesehatan |  | √ |
| 2 | Penjamah Makanan Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala | √ |  |
| 3 | Penjamah makanan yang sakit tidak menangani makanan | √ |  |
| 4 | Memakai pakaian kerja Alat Pelindung Diri (APD) seperti celemek,topi,sarung tangan dll. |  | √ |
| 5 | Tidak berpenyakit kulit | √ |  |
| 6 | Penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku yang panjang | √ |  |
|  | **B.Cara Pengolahan Makanan** |  |  |
| 7 | Bahan makanan yang diolah dalam keadaan baik,tidak rusak/busuk | √ |  |
| 8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  21  22  23  24  25 | Bahan makanan diolah terlebih dahulu dicuci dengan baik  Cara pengolahan makanan yang baik dan bersih  **C.Tempat Pengolahan Makanan**  Lantai kedap air,kuat dan dalam keadaan bersih  Dinding dan langit-langit dalam keadaan baik dan bersih  Dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi dengan porselen  Dapur dilengkapi dengan cerobong asap  Tersedia bak pencuci tangan atau westafel  Westafel dilengkapi dengan sabun dan lap tangan  Penerangan Bebas dari kesilauan  Ventilasi cukup (luas ventilasi minimal 10% dari luas lantai)  Tersedia tempat sampah tertutup  Saluran pembuangan air kotor harus tertutup kuat dan lancar  Tersedia alat pemadam kebakaran dan P3K  Tidak terdapat serangga dan tikus  **D.Peralatan Pengolahan Makanan**  Alat yang digunakan anti karat  Perlatan yang digunakan dalam keadaan bersih.  Peralatan keadaan utuh tidak rusak atau cacat  Dicuci dengan desinfektan dan dikeringkan dengan sinar matahari/pemanas buatan dan tidak deibersihkan dengan kain | √  √  √  √  √  √  √  √  √  √  √ | √  √  √  √  √  √  √ |
| **Total score yang memenuhi syarat = 16 objek**  **Total score yang tidak memenuhi syarat = 9 objek** | | | |

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa Pengolahan makanan di UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe yang diperiksa sebanyak 25 objek,yang menyatakan “Memenuhi syarat” sebanyak 16 objek (64%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 9 objek (36%) jadi pada pengolahan makanan di UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe sudah memenuhi syarat kesehatan karena hasil penelitian dari objek telah diatas 70%.

1. **Penyimpanan Makanan jadi**

**Tabel 4.6.  
Jumlah Score Berdasarkan Penyimpanan Makanan Jadi di UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Penyimpanan**  **Makanan jadi** | **Memenuhi**  **Syarat Kesehatan** | |
|  |  | **Ya** | **Tidak** |
| 1  2 | Makanan terlindung dari serangga dan tikus  Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah | **√**  **√** |  |
| 3 | Tempat atau wadah penyimpanan harus memliki tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air | **√** |  |
| 4 | Makanan yang disimpan tidak rusak, tidak membusuk atau basi yang ditandai dengan rasa bau, berlendir, berjamur dan tanda tanda lainnya | **√** |  |
| 5 | Makanan yang dihidangkan tidak bermalam |  | **√** |
| **Total score yang memenuhi syarat = 4 objek**  **Total score yang tidak memenuhi syarat=1 objek** | | |  |

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa Penyimpanan Makanan jadi di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe yang diperiksa sebanyak 4 objek,yang menyatakan “Memenuhi syarat” sebanyak 4 objek (8%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 1 objek (2%) jadi pada Penyimpanan Makanan jadi di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe sudah memenuhi syarat kesehatan karena hasil penelitian dari objek telah diatas 70%

1. **Pengangkutan Makanan jadi**

**Tabel 4.7.  
Jumlah Score Berdasarkan Pengaangkutan Makanan Jadi di UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Pengangkutan  Makanan jadi | Memenuhi  Syarat Kesehatan | |
|  |  | **Ya** | **Tidak** |
| 1  2 | Tenaga pengangkut tidak memiliki penyakit menular  Tenaga pengangkut memiliki personal hygiene yang baik | **√**  **√** |  |
| 3 | Alat pengangkut makanan dalam keadaan baik dan bersih | **√** |  |
| 4 | Wadah makanan baik dan tertutup | **√** |  |
|  |  |  |  |
| **Total score yang memenuhi syarat = 4 objek** | | |  |

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa Pengangkutan Makanan jadi di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe yang diperiksa sebanyak 3 objek,yang menyatakan “Memenuhi syarat” sebanyak 3 objek (100%) dan jadi pada Pengangkutan Makanan jadi di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe sudah memenuhi syarat kesehatan karena hasil penelitian dari objek telah diatas 70%.

1. **Penyajian Makanan**

**Tabel 4.8.  
Jumlah Score Berdasarkan Penyajian Makanan di UPT. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Penyajian Makanan** | **Memenuhi**  **Syarat Kesehatan** | |
|  |  | **Ya** | **Tidak** |
| 1  2 | Alat-alat makanan dalam keadaan baik dan bersih  Permukaan alat yang langsung berhubungan dengan makanan terhindar dari pencemaran | **√**  **√** |  |
| 3 | Tenaga penyaji memiliki personal hygiene yang baik | **√** |  |
| 4 | Makanan yang disajikan dalam kondisi baik | **√** |  |
|  |  |  |  |
| **Total score yang memenuhi syarat = 4 objek** | | |  |

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa Penyajian Makanandi UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe yang diperiksa sebanyak 4 objek,yang menyatakan “Memenuhi syarat” sebanyak 4 objek (100%) dan yang jadi pada Penyajian Makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe sudah memenuhi syarat kesehatan karena hasil penelitian dari objek telah diatas 70%.

1. **Pembahasan**
2. **Pemilihan dan Pengamanan Bahan Makanan.**

Pemilihan dan pengamanan bahan makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe dilakukan dengan baik memenuhi syarat dalam pengamanan bahan makanan “tidak terhindar dari serangga dan binatang pengganggu” yang berasal dari tempat pengamanan yang tbersih. Sebaiknya tempat pengamanan bahan makanan selalu dipertahankan dan terpelihara dalam keadaan yang bersih sehingga tidak tercemar dari serangga tersebut.

Bahan makanan yang dikelola oleh penjamah makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe bahwa makanan tersebut telah terhindar dari pencemaran, serangga dan jika ada bahan makanan tercemar maka penjamah makanan akan membuangnya. Saat pembelian di pasar bahan makanan dipilih dengan berkualitas dan kesegarannya, ada juga sumber dari bahan makanan dari masyarakat sekitar tetapi tetap sebelum diolah slalu diperhatikan bahwa makanan terhindar dari sumber pencemaran lainnya.

Bahan makanan yang berasal dari sumber yang resmi dan terdaftar pada Depkes RI yaitu seperti bumbu-bumbu dapur yang mudah disimpan dalam beberapa hari kedepan dan disimpan kedalam kulkas.

Bahan makanan yang belom diolah pada hari itu disimpan pada kulkas penyimpan bahan makanan seperti sayur,tahu dan lain-lain dan bahan makanan yang mudah membusuk tidak dibiarkan sampai bermalaman dan langsung diolah oleh penjamah makanan.

Pada makanan dapat memberi pengaruh bagi kesehatan agar makanan dikonsumsi dengan baik terhindar dari oleh bibit penyakit seperti penyakit kolera,thypus, disentri dan penyakit saluran pencernaan. Pemilihan bahan makanan merupakan salah satu dengan cara untuk menjga mutu (kualitas) pada bahan makanan yang akan di olah, sehingga pada makanan yang segar (tidak rusak/busuk) akan tidak dapat menimbulkan penyakit.

1. **Pengumpulan dan Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe ada beberapa yang tidak memenuhi syarat kesehatan yaitu “Bahan makanan terhindar dari kotoran debu dan bahan kimia, dan Bebas serangga dan tikus”

Dampak dari beberapa pengumpulan dan penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan ada 2 objek yaitu “Bahan makanan terhindar dari kotoran debu” dampaknya; timbulnya bibit penyakit dari kotoran,zat kimia, serangga beracun sehingga bahan makanan tersebut terkontaminasi jika tidak dicuci akan menimbulkan penyakit. Dan yang tidak memenuhi syarat adalah “Bebas serangga dan tikus” Dampakny; Penyakit yang ditimbulkan oleh tercemarnya suatu bahan makanan seperti penyakit menular, disentri, diare dan salmonella.

Pengumpulan bahan makanan di UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe belum memenuhi persyaratan kesehatan yaitu “Bahan makanan tidak terhindar dari pengotoran dari debu dan bebas dari serangga dan tikus” Sebaiknya tempat penyimpanan bahan makanan diperhatikan agar terpelihara dengan berih dan baik, dan rak penyimpanan bahan makanan disimpan di rak dengan rapi tetapi kurang bersih. Sebaiknya kebersihan gudang atau rak bahan makanan dapat diperhatikan agar dapat terhindar adanya terkontaminasi bibit penyakit yang menular yaitu adapun syarat-syarat gudang yang baik adalah;

1. Gudang harus rapat dan tertutup dari serangga dan tikus
2. Tinggi rak dan tempat barang dari permukaan lantai minimal setinggi 30 cm dengan tujuan tidak untuk tempat bersarangnya serangga dan tikus, agar tidak lembab sehingga tidak menimbulkan timbulnya jamur yang dapat merusak bahan makanan dan, agar rak tersebut dapat mempunyai kolong sehingga dapat mudah dibersihkan.
3. **Pengolahan Makanan**
4. Penjamah Makanan

Jumlah penjamah makanan di UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe adalah 2 (dua) orang petugas Penjamah makanan yang dipekerjakan dan telah dipercaya untuk menangani semua aktivitas pengelohan makanan. Penjamah makanan tidak memiliki sertifikat kesehatan dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala. Penjamah makanan pada saat mengolah makanan tidak memakai pakaian kerja atau APD (Alat Pelindung Diri) disamping itu juga penjamah makanan yang sakit akan diistirahatkan dan tidak diperbolehkan menjamah makanan sampai dinyatakan sudah sembuh. Dampak yang tidak memenuhi syarat dalam pengaruh tidak memakai pakian kerja pada saat mengolah makanan seperti tidak memakai celemek dapat menimbulkan keringat dari badan atau kuman dari baju, tidak memakai topi (tutup kepala) dapat menimbulkan jatuhan rambut/kutu/lainnya bisa jadinya makan yang diolah akan terkontaminasi.

Adapun untuk menghindari hal tersebut dapat diperhatikan dari hygiene perorangan bagi penjamah sebagai berikut:

1. Kebersihan pada panca indera (seperti mulut,hidung, tenggorokan dan telinga) yang merupakan media timbulnya barmacam kuman.
2. Kebersihan kulit
3. Kebersihan rambut harus selalu dicuci, dan sewaktu pada saat mengolah makanan dianjurkan memakai tutup kepala (topi)
4. Kebersihan pakaian kerja selama mengolah makanan
5. Harus berbadan sehat dan memiliki kartu sehat
6. Memiliki pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan yang telah di tetapkan dalam persyaratan tenaga/karyawan pada pengolahan makanan adalah;

1. Memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan
2. Berbadan sehat dan dibuktikan keterangan surat kesehatan dar dokter
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti kolera, disentry dan TBC atau penyakit lainnya.
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan.
5. Cara Pengolahan Makanan

Cara Pengolahan Makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe sudah dikatakan dengan baik, terlihat dari cara mereka mencuci bahan makanan seperti daging dan sayur-sayuran dicuci sampai bersih dan pada saat proses memasak bahan makanan penjamah tetap menjaga kebersihan pada makanan.

Dalam pengolahan bahan makanan juga harus diperhatikan dengan kesegarannya jika bahan sudah mulai busuk maka bahan makanan harus dibuang karena dalam makanan yang busuk terdapat jamur, jamur bias dapat menghasilkan bahan kimia beracun yang disebut mikotoksin dan racun mikotoksin dapat menyebabkan penyakit dan bahkan kematian.

Pengolahan makanan dapat dilkukan dalam keadaan yang baik Karen saat melakukan pengolahan makanan penjamah makana mencuci semua bahan makanan yang diolah sebelum melakukan haruslah mencuci bahan makanan dengan menggunakan air bersih yang mengalir dan dapat membantu menyingkirkan dari tanah seperti *E.coli* dan *Salmonella.*

1. Tempat Pengolahan Makanan
2. Lantai

Lantai dapur kedap air dan dalam keadaan bersih tetapi saat dilakukan proses pengelolaan,lantai menjadi licin. Lantai setiap hari dibersihkan dengan desinfektan lantai setelah dilakukan pengelolaan makanan setiap harinya. Lantai sebaiknya dibuat dengan sedemikian rupa sehingga selalu bersih, kering dan tidak ada retakan atau licin agar terhindar adanya kecelakaan kerja. Lantai sebaiknya dibuat miring kearah tertentu dengan kelandaian yang cukup (1-2%) sehingga tidak terjadi genangan air, serta mudah dibersihkan.

1. Dinding

Dinding pada tempat pengelolaan makanan kurang bersih dan kuat yang sering terkena percikan-percikan air/minyak dan bumbu-bumbu dari setiap memasak. Dampak yang tidak memenuhi syarat pada “dinding dan langit-langit dalam keadaan baik dan bersih” adalah kotoran dari langit-langit akan berjatuhan dan akan mencemari pada makanan pada saat memasak dan dapat terkontaminasi pada makanan yang menimbulkan penyakit. Sebaiknya Dinding dapat dilapisi plesteran atau porselen agar tidak mudah ditumbuhi oleh jamur. Atap dan langit-langit masih banyaknya kotoran yang belum dibersihkan dan Langit langit haruslah terpelihara dan dibersihkan agar tidak menjadi sarang serangga.

1. Cerobong asap

Dapur dilengkapi dengan cerobong asap sehingga tidak mengganggu proses pengelolaan makanan. Karena asap akan timbul saat sedang melakukan pengolahan makanan, jika asap terus dihirup maka asap dapa dapat menyebabkan infeksi pernapasan pada penjamah makanan,dan dapat menimbulkan penyakit pada paru-paru.

1. Tempat cuci tangan/wastafel

Dapur pada pengelohan makanan tidak dilengkapi dengan wastafel atau tempat pencuci tangan tidak memenuhi syarat dampaknya jika pencucian tidak menggunakan sabun dapat terjadinya kontaminasi oleh kuman atau bakteri ditangan pada saat mengolah makanan. Sebaiknya tersedia tempat cuci tangan dan dilengkapi sabun serta lap tangan yang dapat membantu memperingankan penjamah makanan agar tidak terkontaminasi pada bahan makanan yaitu denagn menggunkan sabun untuk menghindari segala kuman.

1. Pencahayaan

Pencahayaan di dapur sangat di katakan dengan baik yang berasal dari pepenerangan alamiah dan buatan dan telah memenuhi syarat karena tidak bebas dari kesilauan.Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga dapat memungkinkan tidak menimbulkan bayangan dan dapat merasakan kenyamanan bagi penjamah makanan pada saat melakukan pengolahan makanan.

1. Ventilasi

Dapur memiliki ventilasi yang sangat kurang baik dimana luas ventilasi >10% dari luas lantai dapur. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga suhu yang nyaman bersekitar antara 280C-320C. ventilasi harus cukup mencegah udara ruangan yang terlalu panas.

1. Penyediaan Air Bersih

Air bersih yang digunakan berkualitas memenuhi syarat kesehatan kerena menggunakan Sumur Bor dengan persyaratan menteri kesehatan No. 416/Menkes/Per/1990. Air bersih secara fisik harus bersih, jernih, tidak bau dan tidak berasa dan bebas kuman penyakit.

1. Tempat sampah

Tersedianya tempat sampah yang terbuat dari ember plastik atau karung yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan karena tidak memeiliki tutup tetapi pengangkutannya dilakukan setiap hari. Dampak yang tidak memenuhi syarat “tersedia tempat sampah tertutup” yaitu terdapat pada serangga yang akan ditimbulkan oleh penyakit seperti disentri dll, dan dapat menguluaran aroma bau yang tidak sedap. Sebaiknya Tempat sampah untuk menampung sampah sementara dibuat dari bahan yang kuat, kedap air dan tidak mudah berkarat,mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan jadi yang membusuk dan hal ini dapat mengurangi kepadatan lalat yang sumber terjadinya kontaminasi pada makanan.

1. Pembuangan Air Limbah

Saluran pembuangan air limbah melalui saluran tidak tertutup tidak memenuhi persyaratan kesehatan dan dapat berdampak terjadinya tempat sarang serangga seperti nyamuk dan lain lain.Sebaiknya Pembuangan air limbah harus tertutup karena air limbah memiliki kandungan bahan organik yang berasal dari bahan nabati dan hewani.

1. Alat Pemadam Kebakaran dan P3K

Di dapur ada yang tidak memenuhi syarat kesehatan yaitu”alat pemadam kebakaran dan P3K” sehingga Dampak terjadinya kebakaran di dapur dan P3K terdapat di ruang perawat saja. Sebaiknya tersedia alat pemadam kebakaran agar dapat mencegagah terjadinya kebakaran secara tiba-tiba.

1. Serangga dan Tikus

Masih terlihat adanya serangga seperti lalat didapur. Adanya lalat tersebut dikarenakan masih adanya sisa makanan, sampah dari sisa pemotongan bahan makanan yang belum dibersihkan. Akibat munculnya serangga adanya tempat-tempat kotoran yang tidak tertutup seperti sampah dan sisa tempat makanan yang belum dibersihkan. Dan Dampak yang tidak memenuhi syarat kesehatan yaitu menimbulkan penyakit yang terjadinya kontaminasi pada makanan yaitu penyakit disentri, diare, dan salmonella.

1. Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan dan perlengkapan yang selalu digunakan di dapur cukup memadai, terbuat dari bahan alumminium,stanless dan anti karat. Pencucian perlatan menggunakan secara manual dengan Pencucian peraltan harus menggunakan bahan pembersih seperti menggunakan desinfektan dengan melakukan 3 kegiatan dalam pencucian perlatan yaitu merendam, menyabun, dan membilas agar terhindar dari kuman/kotoran.

1. **Penyimpanan Makanan Jadi**

Penyimpan makanan jadi disimpan dengan aman dan terlindungi dari serangga dan tikus, makan disimpan tidak digabungkan dengan makan yang mentah. Dan makanan yang tidak habis dalam pengolahan 1(satu) kali masak akan disimpan sampai 1 (satu) malam pada tempat wadah yang stanless dan tertutup agar terhindar dari serangga dll.

Dampak makanan yang disimpan bermalaman atau 1 hari jika makanan ya basah seperti sayur,sambal dll akan menimbulkan basi atau tempat berkembangbiaknya jamur jadi jika dimakan dan tidak dipanaskan kembali akan menimbulkan penyakit seperti sakit perut dll.

1. **Pengangkutan Makanan**

Makanan yang telah selesai dimasak dimasukkan kedalam wadah berupa panci dan dalam keadaan bersih dan tertutup kemudian diangkut secara manual tempat penyajian makanan berada disamping dapur yang terdapat khusus ruang makan, penjamah makanan akan membagikan perporsi satu persatu di meja makan.

Makanan yang berasal dari tempat pengolahan memerlukan pangangkutan untuk disimpan dan disajikan. Baik atau buruk dapat dipengaruhi oleh beberapa factor yaitu, alat pengangkut, tenaga pengangkut, dan teknik/cara pengangkut.

Tenaga pengangkutan makanan memiliki personal hygiene yang baik tidak memeiliki penyakit menular, tidak memeiliki kuku panjang dan memakai alat pengangkutan makanan

1. **Penyajian Makanan**

Penyajian makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe berlangsung 3 kali sehari yaitu dari pagi,siang dan malam. Alat-alat makanan dalam keadaan yang baik dan bersih, permukaan alat langsung terhubung dengan makanan terhindar dari pencemaran makanan disajikan dalam kondisi baik.Ruang lingkup penyajian makanan meliputi;Tempat penyaji, Alat penyaji,dan Tenaga penyaji

Prinsip-prinsip pokok dengan cara penyajian harus memenuhi syarat sanitasi yaitu;

1. Memeperhatikan kebersihan individu atau perorangan dari tenaga penyaji, yaitu dari penampilan, pakaian yang bersih dan rapi, memiliki badan yang sehat, kebersihan kulit, kebersihan rambut, kuku, tangan, gigi, dan telinga
2. Mel;aksanakan teknik-teknik pelayanan dan penyajian yang baik dan benar, antar lain, sopan santun, ramah dll.
3. **Penilaian**

Dari hasil penilaian yang dilakukan terhadap sanitasi makanan di UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Kabanjahe yang diperiksa sebanyak 53 objek yang menyatakan “memenuhi syarat” sebanyak 41 objek (77%) dan yang menyatakan “tidak memenuhi syarat” sebanyak 12 objek (23%). Jadi Hygiene sanitasi Pengolahan Makanan di UPT, Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe sudah memenuhi syarat keshatan karena hasil penelitian dari seluruh objek telah diatas 70%.

**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**

Dari hasil pengamatan Hygiene sanitasi makanan di UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe penulis memberikan kesimpulan:

1. pemilihan dan pengamanan bahan makan diUPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe sudah memenuhi syarat Hygiene Sanitasi Makanan.
2. Pengumpulan dan penyimpanan bahan makanan pada UPT Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe dilakukan tidak memenuhi syarat kedehatan karena tempat penyimpanan bahan makanan masihada terdapat pada kotoran dan debu, dan terdapat serangga (lalat)
3. Pengolahan makanan pada UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe ada beberapa pengolahan belum memenuhi syarat kesehatan yaitu tidak memakai pakaian kerja secara lengkap pada saat kerja. Tempat pengolahan makanan lantainya kurang bersih dan licin, atap langit-langit di tempat pengolahan makanan kondisinya sangat kurang baik dan tempat sampah hanya memakai karung (goni).
4. Penyimpanan makanan jadi di UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang- Kabanjahe masih ada dilakukan penyimpanan makanan dalam 1 hari akibat tidak habis jadi disimpan dengan tempat wadah yang bersih dan tertutup.
5. Pengangkutan makanan di UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang- Kabanjahe sudah dilakukan dengan baik karena alat pengangkutan dalam keadaan baik dan tenaga pengangkut memiliki personal hygiene yang baik.
6. Penyajian makanan di UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang- Kabanjahe sudah memenuhi syarat karena alat-alat makanan dalam kondisi yang baik, tetapi penyaji makanan tidak memakai pakaian kerja yang lengkap.
7. **Saran**
8. Kepada pihak UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe sudah memenuhi syarat dari Permenkes yaitu sebanyak 41 objek pertanyaan yang menyatakan “Memenuhi Syarat Kesehatan” dari 53 objek agar di pertahankan dalam proses dari kegiatan-kegiatan melakukan Hygiene sanitasi Pengolahan makanan.
9. Kepada pihak UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe agar sebaiknya diadakan pemeriksaan kesehatan secara teratur 6 bulan sekali kepada para penjamah makanan sehingga mendapatkan sertifikat kesehatan untuk mengetahui penjamah makanan berada dalam keaadan sehat atau tidak dan lebih ditingkatkan dan lingkapi dalam penggunaan pakaian kerja seperti celemek, tutup kepala (topi) dll.
10. Kepada pihak UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe agar sebaiknya atap langit-langit dibersihkan secara rutin karena pada saat masak kotoran yang lengket di langit-langit akan berjatuhan.
11. Kepada pihak UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe agar sebaiknya di sediakan tempat sampah yang tertutup dan tidak menggunakan seperti karung (goni) agar lalat tidak dapat berkembang biak secara tertentu.
12. Kepada pihak UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe agar sebaiknya diadakan tempat pemadam kebakaran di sekitar dapur tersebut.
13. Kepada pihak UPT.Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang-Kabanjahe agar sebaiknya disediakan tempat pencuci tangan/wastafel agar penjamah makanan lebih bersih pada saat melakukan pengolahan makanan.

**DOKUMENTASI**

****

****



 







**FORMULIR PEMERIKSAAN PENILAIAN PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PERMENKES NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 PADA PANTI ASUHAN   
UPT. PELAYANAN SOSIAL ANAK   
DINAS SOSIAL SIDIKALANG-KABANJAHE   
KABUPATEN KARO 2019.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Objek Yang Diamati Dan Nilai** | **Memenuhi**  **Syarat**  **Kesehatan** | | | |
| **Ya** | **Tidak** | | |
|  | **Hygiene Sanitasi Makanan** |  | |  | |
| **1.** | **Pengamanan Bahan Makanan** |  | |  | |
|  | 1. Bahan makanan terhindar dari kerusakan   fisik, kimia dan biologis | **√** | |  | |
|  | 1. Terhindar dari serangga dan binatang pengganggu | **√** | |  | |
|  | 1. Saat diterima dari pasar dalam keaadaan baik | **√** | |  | |
|  | 1. Bahan makanan berasal dari sumber yang resmi | **√** | |  | |
|  | 1. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI | **√** | |  | |
| **2.** | **Pengumpulan/Penyimpanan BahanMakanan** |  | |  | |
|  | 1. Penyimpanan bahan makanan yang kering dan basah terpisah | **√** | |  | |
|  | 1. Tempat dan wadah penyimpanan dalam keadaan bersih | **√** | |  | |
|  | 1. Bahan makanan terhindar dari kotoran debu dan bahan kimia |  | | **√** | |
|  | 1. Pengumpulan bahan makanan di dalam rak rapi dan baik | **√** | |  | |
|  | 1. Bebas gangguanserangga dan tikus |  | | **√** | |
|  | 1. Adanya rotas igiliran yang baik dan teratur antara barang lama dan barang baru | **√** | |  | |
|  | 1. Barang-barang yang disimpan digudang mudah di ambil dalam cara penyimpanannya | **√** | |  | |
|  | 1. Pencahayaan di gudang baik | **√** | |  | |
|  | 1. Dinding dan langit-langit keadaannya baik dan bersih | **√** | |  | |
|  | 1. Rak penyimpanan rak bahan makanan tidak lembab | **√** | |  | |
| **3.** | **Pengolahan Makanan** |  | |  | |
|  | 1. **Penjamah Makanan** |  | |  | |
|  | 1. Memiliki sertifikat kesehatan |  | | **√** | |
|  | 1. Penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala | **√** | |  | |
|  | 1. Penjamah makanan yang sakit tidak menangani makanan | **√** | |  | |
|  | 1. Memakai pakaian kerja secara lengkap pada saat bekerja |  | | **√** | |
|  | 1. Tidak berpenyakit kulit | **√** | |  | |
|  | 1. Penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku panjang | **√** | |  | |
|  | 1. Penjamah makanan terlebih dahulu mencuci tangan sebelum mengolah makanan | **√** | |  | |
|  | 1. **Cara Pengolahan Makanan** |  | |  | |
|  | 1. Bahan makanan yang diolah dalam keadaan baik, tidak rusak/busuk | **√** | |  | |
|  | 1. Bahan makanan diolah terlebih dahulu di cuci dengan baik | **√** | |  | |
|  | 1. Cara pengolahan makanan yang baik dan bersih | **√** | |  | |
|  | 1. **Tempat Pengolahan Makanan** |  | |  | |
|  | 1. Lantai kedap air, kuat dan dalam keadaan bersih | **√** | |  | |
|  | 1. Dinding dan langit-langit dalam keadaan baik dan bersih |  | | **√** | |
|  | 1. Dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi dengan porselen | **√** | |  | |
|  | 1. Dapur dilengkapi dengan cerobong asap | **√** | |  | |
|  | 1. Tersedia bak pencuci tangan atau westafel |  | | **√** | |
|  | 1. Westafel dilengkapi dengansabun dan lap tangan |  | | **√** | |
|  | 1. Penerangan bebas dari kesilauan | **√** | |  | |
|  | 1. Ventilasi cukup ( luasventilasi minimal 10% dari luas lantai ) | **√** | |  | |
|  | 1. Tersedia tempat sampah yang tertutup |  | | **√** | |
|  | 1. Saluran pembuangan air kotor harus tertutup, kuat dan lancar |  | | **√** | |
|  | 1. Tersedia alat pemadam kebakaran dan P3K |  | | **√** | |
|  | 1. Tidak terdapat serangga dan tikus |  | | **√** | |
|  | 1. **Perlatan Pengolahan Makanan** |  | |  | |
|  | 1. Alat yang digunakan anti karat | **√** | |  | |
|  | 1. Perlatan yang digunakan dalam keadaan bersih | **√** | |  | |
|  | 1. Perlatan keadaan utuh, tidak rusak atau cacat | **√** | |  | |
|  | 1. Dicuci dengan disenfektan dan dikeringkan dengan sinarmatahari/pemanas buatan dan tidak dibersihkan dengan kain | **√** | |  | |
| **4.** | **Penyimpanan Makanan Jadi** |  | |  | |
|  | 1. Makanan terlindung dari serangga dan tikus | **√** | |  | |
|  | 1. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makan mentah | **√** | |  | |
|  | 1. Tempat atau wadah penyimpanan harus memiliki tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air | **√** | |  | |
|  | 1. Makanan yang disimpantidakrusak, tidak membusuk atau basi yang di tandai dengan rasa, bau, berlendir, berjamurdantanda-tandalainnya | **√** | |  | |
|  | 1. Makanan yang dihidangkan tidak bermalam |  | | **√** | |
| **5.** | **Pengangkutan Makanan** |  | |  | |
|  | 1. Tenaga pengangkut tidak memiliki penyakit menular/carier | **√** | |  | |
|  | 1. Tenaga pengangkut memiliki personal hyiene yang baik | **√** | |  | |
|  | 1. Alat pengangkut makanan dalam keadaan baik dan bersih | **√** | |  | |
|  | 1. Wadahmakananbaikdantertutup | **√** | |  | |
| **6** | **Penyajian Makanan** |  | |  | |
|  | 1. Alat-alat makanan dalam keadaan baik dan bersih | **√** | |  | |
|  | 1. Permukaan alat yang langsung berhubungan dengan makanan terhindar dar ipencemaran | **√** | |  | |
|  | 1. Tenaga penyaji memiliki personal hygiene yang baik | **√** | |  | |
|  | 1. Makanan yang disajikan dalam kondisi baik | **√** | |  |