

KARYA TULIS ILMIAH
SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI YAYASAN
PELAYANAN ORANGTUA SEJAHTERA (YAPOS)
GBKP GLORA KASIH, SIBOLANGIT
KABUPATEN DELI SERDANG
TAHUN 2019

*Karya Tulis Ilmiah Ini Diajukan Sebagai Satu Syarat
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III*



Oleh :

ELODIA SEKELITA BR BANGUN
P00933016016

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KABANJAHE
2019

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

KARYA TULIS ILMIAH, AGUSTUS 2019

**ELODIA SEKELITA BR BANGUN
“SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI YAYASAN PELAYANAN
ORANGTUA SEJAHTERA (YAPOS) GBKP GLORA KASIH, SIBOLANGIT
KABUPATEN DELI SERDANG TAHUN 2019”**

VIII + 45 Halaman + daftar pustaka + 8 Lampiran

ABSTRAK

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya.

Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan. Masalah sanitasi makanan sangat penting, terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak. Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan bagi orang-orang yang lanjut usia yang diselenggarakan melalui pendekatan preventif, kuratif, rehabilitative dan promotif. Untuk menunjang pelayanan bagi lanjut usia (lansia) yang diselenggarakan Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera, perlu adanya pengolahan makanan yang baik dan memenuhi syarat sanitasi makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana penerapan sanitasi pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih. Penelitian ini bersifat deskriptif untuk melihat gambaran tentang sanitasi khusus pengolahan makanan yang terdiri dari personal hygiene dan kesehatan penjamah makanan, persiapan dan cara pengolahan makanan, sanitasi peralatan makanan serta tempat pengolahan makanan. Pengambilan data dilakukan menggunakan formulir checklist dan koesioner.

Kesimpulan dalam penelitian ini bahwa 73,33% sudah memenuhi syarat dan 26,67% belum memenuhi syarat sanitasi pengolahan makanan, dimana hasil penelitian tersebut dikaitkan sudah memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Permenkes Nomer 1096/Menkes/Per/VI/Tahun 2011 Persyaratan Sanitasi pengolahan makanan.

Kata kunci : Sanitasi Pengolahan Makanan, YAPOS GBKP Glora Kasih,.

**MEDAN POLYTECHNIC OF HEALTH, MEDAN
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
KABANJAHE**

KTI, AGUSTUS 2019

ELODIA SEKELITA BR BANGUN

"Food Processing Sanitation at the GBKP Glora Kasih Prosperous Parent Prosperous Service Foundation (YAPOS), Sibolangit Deli Serdang Regency in 2019"

viii + 45 Pages + bibliography + 8 Attachments

ABSTRACT

Food sanitation is one of the prevention efforts that emphasize the activities and actions necessary to free food from all dangers.

Healthy and safe food is one of the important factors to improve health status. The issue of food sanitation is very important, especially in public places which are closely related to services for many people. The Prosperous Parent Services Foundation (YAPOS) is a public place that provides services for elderly people which are organized through preventive, curative, rehabilitative and promotive approaches. To support services for the elderly (elderly) organized by the Prosperous Parent Services Foundation, it is necessary to have good food processing and meet food sanitation requirements.

This study aims to determine the extent of the application of food processing sanitation at the Glorious Love Foundation Parents of Prosperous Services (YAPOS). This research is descriptive in nature to see a description of special food processing sanitation consisting of personal hygiene and health of food handlers, preparation and method of food processing, sanitation of food equipment and food processing facilities. Data is collected using a checklist and questionnaire form.

The conclusion in this study that 73.33% had met the requirements and 26.67% had not met the sanitation requirements for food processing, where the results of the study were linked to meet health requirements in accordance with Permenkes Number 1096/Menkes/Per/VI/2011 Processing Sanitation Requirements food.

Keywords : Food Processing Sanitation, YAPOS GBKPGlora Kasih.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, rahmat AnugrahNya penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini tepat pada waktunya. Dimana Karya Tulis ini berjudul " Sanitasi Pengelolaan Makanan Yayasan Panti Jompo Glora Kasih,SibolangitKabupaten Deli Serdang Tahun 2019". Karya Tulis Ilmiah ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan dan memperoleh gelar Ahli Madya/Diploma III pada Politeknik Kesehatan Lingkungan Kabanjahe.

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis tidak lepas dari berbagai kesulitan dan hambatan namun berkat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak maka penulis dapat menyelesaikannya dan penulis telah berbuat semaksimal mungkin.

Dalam kesempatan ini penulis juga menyampaikan rasa terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan
2. Bapak Erba Kalto Manik SKM, M.Kes. M.Sc selaku Ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
3. Ibu Marina Br Karo SKM, M.Kes selaku Dosen pembimbing Karya Tulis Ilmiah yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan kritik dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Pak Th Teddy Bambang S, SKM, M.Kes dan Ibu Jernita Sinaga,SKM,M.PH dan Ibu Restu Auliani,ST.M.Si selaku tim penguji yang telah memberikan saran dan masukan perbaikan penulis serta menguji hasil penelitian Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Seluruh dosen dan staf pendidikan Politeknik Kesehatan Lingkungan Kabanjahe yang telah membekali ilmu pengetahuan dan membantu selama penulis mengikuti perkuliahan
6. Ibu Pdt. Henritte Jean Palengkahu,S.Th beserta staf dan pegawai Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih di Sukamakmur yang telah memberikan ijin lokasi penelitian .
7. Teristimewa kepada Ayahanda Yunus Bangun dimana telah memberikan kasih sayang, dorongan, motivasi, materi dan sekaligus serta doa yang

telah membuat penulis mampu menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini, dan terkhusus Ibunda Junita Br Tarigan yang memberikan dukungan, semangat, motivasi, dan kasih sayang.

8. Buat adek saya tercinta Enina Br Bangun, Elrafa Hagana Bangun, Agreyes Ganika Bangun, Kasih Anita Putry Sembiring, Vera Sembiring, Steven Sembiring, Yoga Tarigan trimakasih telah memberikan dukungan dan motivasi atas bantuan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
9. Buat sahabat-sahabat saya tercinta Enda Debora, Kak Wenina, Kak Ida, Kak Dora, Apriliasta Sinulingga, Ervin M Ginting, Aliza Natalia Kemit, Krisda Ginting, Rosabina Keliat, Dek Jeje Imut dan Dek Biatut trimakasih telah memberikan dukungan dan motivasi atas bantuan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
10. Buat sahabat-sahabat saya tercinta, Yuni Sarah Sembiring, Erine Septhita G, Carolus Pinem, Edward Naibaho, Rio Sinaga, Andryanto P, Team Makan Terus, Maheho Lamansampaten, Yuliantika Delima yang tak dapat saya sebut satu persatu trimakasih atas motivasi, waktu dan persahabatan yang telah di bina selama 3 tahun ini bersama, dan buat kalian semua semangat dalam masa depan.
11. Terkhusus buat kamu yang sudah selalu memberikan dukungan dan motivasi atas dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini H.Karo Sekali trimakasih atas motivasi, waktunya.
12. Kepada teman-teman seperjuangan saya seluruh tingkat III-A dan III-B yang telah banyak membantu dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.

Dalam penulisan ini menyadari sepenuhnya bahwa karya tulis ilmiah ini belum sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran-saran dan kritik yang bersifat membangun dalam kesempurnaan penulisan Karya tulis ilmiah ini.

Akhir kata dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan semoga penulis ini bermanfaat bagi kita semua.

Kabanjahe, Juli 2019
Penulis,

Elodia Sekelita Br Bangun
P00933016016

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
C.1 Tujuan Umum	4
C.2 Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
D.1 Bagi Penulis	5
D.2 Bagi Pihak Yapos GBKP Glora Kasih	5
D.3 Bagi Institusi.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Pengertian Makanan dan Sanitasi Makanan	6
B. Peranan Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit	8
C. Penyehatan Makanan.....	8
D. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman	9
E. Pengolahan Makanan.....	10
E.1 Tenaga Pengolah Makanan/Penjamah Makanan.....	10
E.2 Cara Pengolahan Makanan.....	11
E.3 Tempat Pengolahan Makanan	12
E.4 Peralatan Pengolahan Makanan	16
F. Persyaratan Penjamah Makanan	17
G. Personal Hygiene.....	18
H. Pengawasan Makanan	19

I. Kerangka Konsep	20
J. Defenisi Operasional	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	22
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
B.1 Lokasi Penelitian	22
B.2 Waktu Penelitian	22
C. Objek Penelitian	22
D. Metode Pengumpulan Data	22
E. Instrument Penelitian	23
F. Pengolahan dan Analisa Data	23
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	24
A. Gambaran Umum Yapos GBKP Glora Kasih.....	24
B. Hasil Penelitian	29
C. Pembahasan	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 4.1	Distribusi Persentasi Berdasarkan Jenis Kelamin Lansia Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019	25
Tabel 4.2	Jumlah Data Personalia Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019.....	26
Tabel 4.3	Distribusi Persentasi Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019.....	27
Tabel 4.4	Distribusi Persentasi Penjamah Makanan Berdasarkan Lama Kerja Di Yapos GBKP Glora Kasih	28
Tabel 4.5	Distribusi Persentasi Penjamah Makanan Berdasarkan Umur Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019	28
Tabel 4.6	Distribusi Persentasi Penjamah Makanan Berdasarkan Lama Kerja Di Yapos GBKP Glora Kasih	29
Tabel 4.7	Distribusi Presentasi Berdasarkan Cara Pengolahan Makanan Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019.....	29
Tabel 4.8	Distribusi Presentasi Berdasarkan Tempat Pengolahan Makanan Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019.....	30
Tabel 4.9	Distribusi Presentasi Berdasarkan Tempat Pengolahan Makanan Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019.....	31

DAFTAR LAMPIRAN

1. Formulir Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (Yapos) Gbkp Glora Kasih
2. Koesioner Tentang Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (Yapos) GBKP Glora Kasih
3. Struktur organisasi Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (Yapos) Gbkp Glora Kasih
4. Surat ijin permohonan lokasi penelitian
5. Surat keterangan sudah melakukan penelitian
6. Lembaran pembimbing karya tulis mahasiswa
7. Lembaran perbaikan hasil ujian proposal.
8. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus memenuhi syarat kesehatan dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal serta vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan-makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga mengakibatkan jatuh sakit. Banyak sekali hal yang dapat mengakibatkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu diantaranya dikarenakan terkontaminasi (Thaheer, 2005).

Menurut Thaheer (2005), Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman salah satunya dikarenakan terkontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengolahan makanan yang tidak higienis dan saniter dapat menimbulkan gangguan kesehatan.

Agar makanan sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang betul dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan. Makanan yang sehat selain itu juga ditentukan oleh kondisi hygiene dan sanitasi terutama pada tahap pengolahannya.

Pengolahan makanan hygiene ditentukan oleh beberapa faktor antara lain faktor makanan, faktor manusia dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Di antara faktor tersebut faktor manusia (penjamah makanan) merupakan faktor penting karena dia bersifat aktif yang mampu mengubah diri dan lingkungan ke arah yang lebih baik atau sebaliknya.

Hygiene sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit. Menurut keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Menurut Center of Disease Control (CDC), sebagian besar keracunan makanan akibat kesalahan dalam pengolahan makanan seperti memberikan makanan yang telah siap saji pada suhu yang baik bagi bakteri untuk tumbuh, kesalahan pemasak atau menghangatkan kembali makanan, kontaminasi silang, dan kontaminasi oleh tangan pengolah makanan. Semua petugas kesehatan telah mengakui bahwa pengetahuan mengenai kesehatan itu penting untuk menunjang program-program kesehatan lain. Begitupula dengan pentingnya pengetahuan hygiene santasi oleh penjamah makanan demi kesehatan konsumen. Keterlibatan penjamah makanan dalam mengolah makanan sangat besar, untuk itu penjamah makanan harus sadar bahwa pengetahuan mengenai sanitasi makanan sangat penting.

Penyelenggaraan makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan. Oleh karena itu, kualitas makanan yang baik secara bakteriologis, kimiawi, maupun fisik harus selalu dipertahankan. Kualitas makanan harus senantiasa terjamin setiap saat agar masyarakat sebagai pemakan produk makanan tersebut dapat terhindar dari penyakit atau gangguan kesehatan serta keracunan akibat makanan.

Panti jompo adalah sebuah rumah atau tempat dimana berkumpulnya orang-orang lanjut usia, baik secara sukarela ataupun diserahkan oleh pihak keluarga untuk diurus segala keperluannya. Sebuah sarana dimana lansia diberikan fasilitas, layanan 24 jam, jadwal aktivitas, dan hiburan yang dibutuhkan sesuai kebutuhan lansia. Panti jompo ada yang dikelola oleh pemerintah maupun pihak swasta.

Sebagian besar lansia memerlukan bantuan orang lain untuk membantu aktivitasnya. Hal tersebut salah satunya karena fungsi fisik lansia sudah mulai berkurang dikarenakan adanya penurunan masa otot, bahkan banyak yang diantaranya sudah sama sekali tidak bisa meninggalkan tempat tidurnya. Maka dari itu merawat lansia akan jadi suatu tantangan besar, bukan hanya memerlukan perhatian dan kasih sayang, juga termasuk waktu, kesabaran, pengertian dan pengetahuan, lingkungan yang sangat mendukung, dan tentu saja keuangan yang memadai.

Kesulitan-kesulitan tersebut dapat menjadi suatu masalah yang dialami oleh banyak keluarga yang memiliki lansia, entah orang tua sendiri ataupun kerabat mereka. Panti jompo adalah salah satu solusinya, dari pada membiarkan orang

tua atau kerabat kita yang telah lanjut usia menjadi terlantar karena keterbatasan materi maupun non materi dari keluarga tersebut.

Maka panti jompo menjadi jalan terbaik. Banyak sekali manfaat positif lansia hidup atau tinggal dipanti jompo. Salah satunya mereka bisa tetap beraktivitas dan berkomunikasi dengan lansia seusianya. Salah satu alasan meningkatnya kebutuhan panti jompo adalah karena banyaknya lansia yang tidak mendapatkan perhatian dan fasilitas yang dapat memenuhi kebutuhannya.

Untuk menjawab kebutuhan tersebut banyak panti berdiri seadanya, hal ini dapat disebabkan beberapa hal, diantaranya adanya keterbatasan dana, kurangnya pemahaman tentang standarisasi bangunan panti jompo atau kurang pedulinya pihak pembangun atau pengelola. Hal tersebut akan mengakibatkan kurangnya memperhatikan beberapa faktor penting, seperti keamanan, kenyamanan, dan kesehatan lansia. Sebuah panti jompo harus memenuhi standarisasi panti yang baik agar dapat membantu lansia melakukan aktivitasnya dan mengurangi resiko kecelakaan yang berakibat fatal, seperti terjatuh atau terpeleset akibat kesalahan desain atau kurang maksimalnya fasilitas di panti tersebut

Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih termasuk salah satu kategori tempat pengolahan makanan dan minuman yang mendapat pengawasan, karena dalam hal ini yayasan juga melaksanakan pengolahan makanan yang di peruntukkan bagi orangtua yang sudah lanjut usia.

Dari pengamatan sementara yang di lakukan oleh penulis di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih yaitu Sanitasi pengolahan makanan sangat memprihatinkan dalam proses pengolahan yang dimana penjamah makanan tersebut kurang memperhatikan kebersihannya, dan tidak terlalu dihiraukan APD, Mereka tidak menggunakan sarung tangan saat memasak, tidak ada baju khusus untuk memasak, dan makanan yang telah dimasak dibiarkan terbuka sebelum disajikan, langit-langit tempat pengolahan makanan masih berdebu dan lantai yang masih licin.

Dengan demikian, Sanitasi pengolahan makanan tersebut telah membahayakan lansia di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih dan mengundang mikroorganisme lain berkembang biak pada makanan dan membuka peluang untuk terkontaminasi oleh penyakit menular.

Dengan memperhatikan masalah diatas, maka penulis ingin mengetahui lebih mendalam mengenai Sanitasi Pengolahan Makanan di yayasan tersebut sekaligus memberikan saran pemecahan masalahnya dengan cara sederhana dan kemampuan penulis. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul : **“Sanitasi Pengolahan Makanan Di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih, Sibolangit Kabupaten Deli Serdang Tahun 2019.”**

B. Perumusan Masalah

Dari uraian diatas, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu : “Bagaimana keadaan sanitasi pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih Tahun 2019?”

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui Keadaan Sanitasi Pengolahan Makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih

C.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui personal hygiene dan kesehatan penjamah makanan dalam pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih.
2. Untuk mengetahui persiapan dan cara pengolahan makanan oleh penjamah makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih.
3. Untuk mengetahui sanitasi peralatan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih.
4. Untuk mengetahui tempat pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini memberikan informasi mengenai sanitasi dalam pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih

D.1 Bagi Penulis

1. Sebagai masukan informasi kepada pengelola bagian pengolahan makanan agar lebih teliti dalam mengolah makanan.
2. Untuk menambah dan memperdalam pengetahuan penulis mengenai pengolahan makanan yang sehat.
3. Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya dalam meneliti masalah pengolahan makanan yang sehat yang memenuhi syarat hygiene dan sanitasi pengolahan makanan.

D.2 Bagi Pihak Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih

1. Sebagai cara untuk menemukan solusi agar terhindar dari pemberian makanan yang tidak sehat di di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih
2. Sebagai masukan bagi pengelola di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih agar lebih mengawasi terhadap pengolahan makanan yang sehat dan memenuhi syarat hygiene dan sanitasi pengolahan makanan.

D.3 Bagi Institusi

Menambah sumber informasi bagi Institusi Jurusan Kesehatan Lingkungan dan masukkan bagi peneliti berikutnya yang berminat melakukan penelitian lebih lanjut.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Makanan dan Sanitasi Makanan

Makanan menurut organisasi kesehatan (WHO) adalah semua substansi yang diperlukan oleh tubuh kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan.

Sedangkan menurut Departemen Kesehatan yang dimaksud dengan makanan dan minuman adalah sebuah bahan baik dalam bentuk alamiah maupun dalam bentuk buatan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan.

Adapun fungsi makanan bagi manusia adalah:

1. Memberikan panas dan tenaga bagi tubuh yang baru.
2. Membangun jaringan-jaringan tubuh yang baru, memelihara memperbaiki yang tua.
3. Mengatur proses-proses alamiah dan kimiawi dalam tubuh.

Sedangkan kegunaan dari makanan adalah:

1. Memberikan tenaga untuk bekerja
2. Untuk pertumbuhan badan
3. Melindungi tubuh terhadap beberapa penyakit
4. Mengatur suhu tubuh
5. Membentuk makanan cadangan dalam tubuh

Hygiene adalah Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia (Sihite, 2000). Sedangkan sanitasi lebih memperhatikan masalah kebersihan untuk mencapai kesehatan.

Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Azwar, 2009).

Dari beberapa pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan Sanitasi Makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan

dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penyajian, sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada pasien (Direktorat Hygiene dan Sanitasi, Dirjen Pencegahan dan Pemberantasan Penyakit Menular, 2005). Sedangkan hygiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat. Tujuan diadakannya usaha sanitasi dan hygiene adalah :

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen.
2. Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di institusi.

Langkah penting dalam mewujudkan hygiene 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 (740C).
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.

B. Peranan Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit

Menurut Sihite (2000), makanan dalam hubungannya dengan penyakit, akan dapat berperan sebagai :

1. Agen

Makanan dapat berperan sebagai agent penyakit, contohnya : jamur seperti *Aspergillus* yaitu spesies dari genus *Aspergillus* diketahui terdapat dimana-mana dan hampir dapat tumbuh pada semua substrat, fungi ini akan tumbuh pada buah busuk, sayuran, biji-bijian, roti dan bahan pangan lainnya.

2. Vehicle

Makanan juga dapat sebagai pembawa (vehicle) penyebab penyakit, seperti : bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa mikroorganisme yang patogen, serta bahan radioaktif. Makanan tersebut dicemari oleh zat-zat diatas atau zat-zat yang membahayakan kehidupan.

3. Media

Makanan sebagai media penyebab penyakit, misalnya kontaminasi yang jumlahnya kecil, jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius.

C. Penyehatan Makanan

Makanan merupakan suatu hal yang yang sangat penting di dalam kehidupan manusia, makanan yang dimakan bukan saja memenuhi gizi dan mempunyai bentuk menarik, akan tetapi harus aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan kimia yang dapat menyebabkan penyakit.

Menurut Depkes RI, (2000) Penyehatan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan.

Ada dua faktor yang menyebabkan suatu makanan menjadi berbahaya bagi manusia antara lain (Chandra, 2006) :

1. Kontaminasi

- a. Parasit, misalnya : cacing dan amuba.
- b. Golongan mikroorganisme, misalnya : salmoneladan shigella
- c. Zat kimia, misalnya : bahan pengawet dan pewarna. .

- d. Bahan-bahan radioaktif, misalnya : kobalt dan uranium.
 - e. Toksin atau racun yang dihasilkan mikroorganisme, misalnya : stafilokokus dan clostridium botulinum
2. Makanan yang pada dasarnya telah mengandung zat berbahaya, tetapi tetap dikonsumsi manusia karena ketidaktahuan, dapat dibagi menjadi tiga golongan :
- a. Secara alami makanan itu memang telah mengandung zat kimia beracun, misalnya singkong yang mengandung HCN, ikan dan kerang yang mengandung unsur toksik tertentu (Hg dan Cd) yang dapat melumpuhkan sistem saraf.
 - b. Makanan dijadikan sebagai media perkembangbiakan sehingga dapat menghasilkan toksin yang berbahaya bagi manusia, misalnya dalam kasus keracunan makanan akibat bakteri. .
 - c. Makanan sebagai perantara. Jika suatu makanan yang terkontaminasi dikonsumsi manusia, didalam tubuh manusia agen penyakit pada makanan itu memerlukan masa inkubasi untuk berkembangbiak dan setelah beberapa hari dapat mengakibatkan munculnya gejala penyakit. Misalnya penyakit typhoid abdominalis dan disentri basiler.

D. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, berikut ini adalah prinsip hygiene sanitasi makanan yang harus dipenuhi :

1. Pemilihan bahan makanan
2. Penyimpanan bahan makanan
3. Pengolahan makanan
4. Penyimpanan makanan jadi
5. Pengangkutan makanan
6. Penyajian makanan

Selain prinsip hygiene sanitasi makanan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, disebutkan juga persyaratan teknis hygiene dan sanitasi yang harus dipenuhi dalam pengolahan makanan.

E. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip higiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik dan penjepit makanan (Arisman, 2009). Tujuan pengolahan makanan adalah agar tercipta makanan yang memenuhi syarat kesehatan, mempunyai cita rasa yang sesuai, serta mempunyai bentuk yang mengundang selera (Azwar, 1990). Dalam pengolahan makanan, ada empat aspek yang harus diperhatikan yaitu penjamah makanan, cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, dan peralatan pengolahan makanan (Kusmayadi, 2008).

E.1 Tenaga Pengolah Makanan/Penjamah Makanan

Penjamah makanan 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. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus 7 merupakan pandangan 18 hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Septiza, 2008)

Syarat yang ditetapkan pada penjamah makanan menurut Depkes RI (2003) antara lain :

- a. Memiliki temperamen yang baik
- b. memiliki pengetahuan dan higiene perorangan yang baik seperti menjaga kebersihan panca indra (mulut, hidung, tenggorokan, telinga), kebersihan kulit, kebersihan tangan (potong kuku dan mencuci tangan), kebersihan rambut (pakai tutup kepala), dan kebersihan pakaian kerja
- c. Berbadan sehat dengan surat keterangan sehat yang menyatakan :
 - 1) Bebas penyakit kulit

- 2) Bebas penyakit menular, seperti influenza dan diare
- 3) Bukan carier dari suatu penyakit infeksi
- 4) Bebas tbc, pertusis dan penyakit pernapasan berbahaya lainnya
- 5) Sudah mendapatkan imunisasi chotypa (cholera, thypus dan parathypus)
- 6) Semua penjamah makanan harus selalu memelihara kebersihan pribadinya dan harus selalu berperilaku sehat ketika bekerja.

E.2 Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan harus baik seperti menggunakan air yang bersih. Dalam setiap pengolahan, penjamah makanan mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan serta penjamah tidak bersentuhan langsung dengan makanan tetapi menggunakan peralatan seperti penjepit makanan.

Cara pengolahan makanan yang baik yaitu :

- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat kecoa tikus dan hewan lainnya
- b. Menu disusun dengan memperhatikan:
 - 1) Pemesanan dari konsumen
 - 2) Ketersediaan bahan jenis dan jumlahnya
 - 3) Keragaman variasi dari setiap menu
 - 4) Proses dan lama waktu pengolahan
 - 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
- c. Pemilihan bahan makanan disortir untuk memisahkan bagian bahan makanan yang rusak untuk menjaga mutu makanan dan mengurangi resiko pencemaran makanan
- d. Peracikan bahan persiapan bumbu persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak dilakukan sesuai tahapan dan semua bahan yang siap dimasak dicuci dengan air yang mengalir
- e. Tidak terjadi kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah Tidak terjadi pengotoran atau kontaminasi makanan akibat dari kotorannya tangan pengelola/penjamah

- f. Proses pengolahan harus diatur sedemikian rupa sehingga mencegah masuknya bahan-bahan kimia berbahaya dan bahan asing kedalam makanan.

Syarat-syarat proses pengolahan sesuai dengan (Depkes RI, 2000) adalah :

- a. Jenis bahan yang digunakan, baik bahan tambahan maupun bahan penolong serta persyaratan mutunya
- b. Jumlah bahan untuk satu kali pengolahan
- c. Tahap-tahap proses pengolahan
- d. Langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses pengolahan dengan mengingat faktor waktu, suhu, kelembaban, tekanan dan sebagainya, sehingga tidak mengakibatkan pembusukan, kerusakan dan pencemaran.

E.3 Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan yang terolah ataupun makanan jadi, biasanya disebut dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang harus memenuhi syarat higiene dan sanitasi, diantaranya konstruksi dan perlengkapan yang ada.

Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi tidak terbebas dari gangguan serangga dan tikus. Serangga dan tikus merupakan hama yang secara langsung atau tidak langsung dapat mengkontaminasi dan menyebabkan kerusakan pada makanan dan minuman (BPOM, 2012).

Tempat pengolahan makanan tidak dilengkapi cerobong khusus. Akibatnya asap dapur yang merupakan polutan akan lepas ke dalam udara indoor (dalam ruangan). Asap dapur tersebut mengandung tiga zat kimia berbahaya yaitu karbon dioksida, sulfur dioksida, nitrogen dioksida. Apabila makanan dibiarkan dengan keadaan terbuka maka zat kimia berbahaya tersebut dapat mencemari makanan (WHO, 2005).

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang berada diruangan pengolahan. Adapun persyaratan tempat pengolahan makanan adalah sebagai berikut :

a. Lantai

Lantai dibuat rata, kedap air, terbuat dari bahan–bahan nontoksik dan tidak bersifat menyerap, mulus, tetapi tidak licin, mudah dibersihkan, dan harus tahan karat. Lantai di wilayah pemrosesan kering harus dibuat agak miring agar tetesan air cepat mengalir dan mengering. Jika tidak demikian, harus terdapat system pembuangan air yang lain karena air tidak boleh tergenang.

Selain itu, sampah tidak boleh dibiarkan menumpuk. Lantai harus dibersihkan secara teratur dan didesinfektan tergantung pada SOP yang berlaku. Lantai merupakan bagian gedung yang tak mudah dirawat karena setiap hari menerima beban berat. Keramik yang digunakan sebagai pelapis lantai hendaknya dijaga agar tidak mengelupas. Begitu terkelupas, keramik tersebut akan menjadi sarang jasad renik, terutama di tempat yang basah dan lembab (Arisman, 2009).

b. Dinding

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu terkena percikan air, dilapis bahan kedap air setinggi dua meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu atau kotoran.

c. Atap

Atap harus rapat air, tidak bocor, cukup landai, dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

d. Langit-langit

Langit-langit diruang penerimaan, pemrosesan, dan penyimpanan harus dibuat dari bahan yang berdaya tahan lama, kedap air, dan licin agar mudah dibersihkan serta disucihamakan. Atap juga harus dicat dengan warna terang agar mudah memantulkan cahaya.

Atap tidak boleh berlubang, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lain (kecoa) agar tidak terdapat kotoran (debu dan jamur) yang jatuh ke tempat makanan yang sedang diproses.

Sebaiknya, antara langit-langit dan lantai diberi jarak 2,7 meter (Arisman, 2009).

e. Pintu

Pintu ruangan dibuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dapat ditutup dengan baik, dan mudah dibuka ke arah luar. Sama seperti bagian lain ruangan, pintu jangan dibiarkan menjadi gerbang masuk serangga atau hewan pengerat. Kerangka dan daun pintu, seperti bagian ruangan lain, dibuat dari bahan yang tahan lama dan tidak mudah lembab, kedap air licin, dan dicat dengan warna cerah. Bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam, jarak antara pintu dengan lantai tidak lebih dari 0,5 cm, dan sebaiknya, pintu tersebut dapat menutup sendiri (Arisman, 2009).

f. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang. Di setiap ruangan tempat pengolahan makanan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle (100 lux). Pencahayaan tidak boleh menyilaukan dan harus tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan.

g. Ventilasi / penghawaan

Ventilasi harus ada, terutama bila pintu luar tertutup. Ventilasi dan besarnya sinar matahari yang dapat masuk ke ruangan, tempat keluar masuk barang, dan mutu pasokan air perlu mendapat perhatian. Selain itu udara yang masuk ke ruangan sebaiknya bersih, tidak mengandung asap dan zat pencemar lain.

Di sekitar tempat tersebut harus terbebas dari kondisi atau barang yang berpotensi menjadi sarang tikus, kecoa, atau binatang pengerat lainnya. Pertukaran udara mutlak diperlukan agar peredaran udara terjamin dengan baik, dan uap, gas, asap, bau, dan debu dalam ruangan dapat dihilangkan.

Meskipun demikian, aliran udara ini harus dijaga sedemikian rupa agar tidak menjadi sumber pencemar. Oleh sebab itu, adanya pintu yang terbuka langsung dari ruang produksi ke arah luar tidak diperkenankan, kecuali untuk kasus gawat darurat. Ventilasi bantuan

diperlukan bila ventilasi alami tidak dapat memenuhi persyaratan (Arisman, 2009).

h. Pembuangan asap

Saluran pembuangan yang terbuat dari bahan tahan karat dirancang berukuran sedemikian rupa sehingga dapat mengalirkan kotoran cair yang dihasilkan selama pemrosesan dan pembersihan. Saluran ini jangan sampai dijadikan jalan masuk ke ruangan produksi oleh serangga dan binatang pengerat. Singkatnya, saluran pembuangan tidak boleh dibiarkan menumbuhkan potensi sebagai sumber pencemaran (Arisman, 2009).

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga untuk pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang bisa dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.

i. Penyediaan air bersih

Air bersih harus tersedia cukup dan memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan keputusan menteri kesehatan baik kualitas maupun kuantitasnya. Kualitas air bersih minimal harus memenuhi syarat fisik yaitu tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau.

Selain itu, di dapur harus tersedia tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, dan tempat pencucian bahan makanan yang terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan.

j. Tempat sampah

Sampah harus ditangani sedemikian rupa untuk menghindari pencemaran makanan dari tempat sampah sehingga tempat sampah harus dipisahkan antara sampah organik dan sampah anorganik serta diusahakan pencegahan masuknya serangga ke tempat sampah.

Tempat sampah yang baik adalah sebagai berikut:

- 1) Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk
- 2) Mudah dibersihkan dan bagian dalam dibuat licin, serta bentuknya dibuat halus

- 3) Mudah diangkat dan ditutup
 - 4) Kedap air, terutama menampung sampah basah
 - 5) Tahan terhadap benda tajam dan runcing
 - 6) Di samping itu sampah dibuang dalam waktu 24 jam dimana untuk sementara sampah ditaruh di tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga dan tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah. Segera setelah sampah dibuang, tempat sampah dan peralatan lain yang kontak dengan sampah harus dibersihkan.
- k. Pembuangan air limbah
- Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tertutup dan harus dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak).
- l. Perlindungan dari serangga dan tikus
- Tempat pengolahan makanan harus terhindar dari serangga dan tikus karena mereka dapat menimbulkan gangguan kesehatan seperti demam berdarah, malaria, disentri, dan pest sehingga harus dibuat anti serangga dan tikus.
- Setiap lubang pada bangunan harus dipasang kawat kassa berukuran 32 mata per inci pada ventilasi untuk mencegah masuknya serangga dan dibuat teralis dengan jarak 2 cm pada pintu untuk mencegah masuknya tikus.

E.4 Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan sebagai berikut (Depkes RI, 2011):

- a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan seperti timah (Pb), arsen (As), tembaga (Cu), seng (Zn), cadmium (Cd), dan antimon (Sb)
- b. Peralatan pengolahan makanan tidak boleh rusak, gompel, retak, dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan
- c. Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan makanan harus halus atau tidak ada sudut mati, rata, halus, dan mudah dibersihkan

- d. Peralatan pengolahan makanan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan
- e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung *E. coli*
- f. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan yaitu pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent, serta dibebaskan hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm, dan air panas 80°C
- g. Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau mesin pengering dan tidak boleh dilap dengan kain.

F. Persyaratan Penjamah Makanan

Menurut (Sidik Warsito, 2003) ada dua permasalahan pokok kejadian penyakit menular melalui makanan karena penjamah makanan.

1. Bahwa timbulnya suatu penyakit menular melalui makanan kalau diselidiki umumnya bersumber pada tenaga pengolah makanan yang bekerja pada saat status sakit.
2. Bahwa apa bila melalui penelitian sumber tersebut diketahui, maka umumnya dapat disimpulkan bahwa timbulnya kejadian penyakit menular melalui makanan disebabkan dari tenaga pengolah makanan yang bekerja secara ceroboh dan kurang hati-hati.

Penjamah makanan harus memenuhi syarat kesehatan diantaranya harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan sehat. Dalam surat tersebut ditetapkan bahwa seorang pengolah makanan harus :

1. Bebas dari penyakit kulit.
2. Bebas dari penyakit menular.
3. Bukan pembawa kuman.
4. Bebas dari penyakit pernapasan yang berbahaya seperti TBC.
5. Telah menyuntikkan diri secara rutin dengan vaksin thphus, disentri.
6. Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan.

Tenaga pengolah makanan diharapkan mempunyai sertifikat kesehatan sebelum izinkan kerja disuatu tempat pengolahan makanan. Pengetahuan dan sikap tenaga pengolah hendaknya mengerti dan memahami tentang hygiene dan sanitasi perorangan dan makanan.

Seorang penjamah makanan harus memiliki kriteria persyaratan sebagai berikut :

1. Mempunyai tempramen yang baik
2. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
3. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya. Sedangkan untuk melindungi makanan dari pencemaran pengolahan makanan digunakan : celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tutup mulut, pakain kerja.
4. Mencuci tangan tiap kali akan menangani makanan.
5. Setiap penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :
 - a. Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
 - b. Tidak memakai perhiasan.
 - c. Tidak bercakap-cakap atau merokok selama mengolah makanan.
 - d. Tidak menggunakan peralatan yang bukan untuk peruntukannya.
 - e. Selalu mencuci tangan atau kaki dengan sabun sebelum dan sesudah bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
 - g. Pakaian kerja harus selalu bersih dan dipakai hanya waktu bekerja.
 - h. Tenaga pengolah makanan harus memakai tutup kepala untuk menghindari rambut atau kotoran masuk kedalam makanan.
 - i. Bila bersin atau batuk mulut atau hidung harus ditutup dengan sapu tangan. Memegang alat-alat pada tempatnya misalnya peganglah sendok dan garpu pada tangkainya, jangan memegang gelas pada bibirnya.
 - j. Dilarang memegang atau mengambil makanan yang sudah dimasak dengan tangan telanjang.

G. Personal Hygiene

Kebersihan dan personal hygiene yang baik dari setiap pekerja penjamah makanan sangat penting diperhatikan karena jika pekerja tidak menjaga kebersihan dirinya, maka makanan pun dapat terkontaminasi.

Seperti yang telah diketahui, orang yang sehat saja dapat menjadi sumber pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroorganisme yang berbahaya. Maka

dari itu, personal hygiene yang baik sangat penting bagi penjamah makanan, misalnya:

1. Mengetahui kapan dan bagaimana mencuci tangan dilakukan.
2. Mengenakan pakaian yang bersih.
3. Mempertahankan kebiasaan diri yang baik, seperti mandi, mencuci, dan menutup rambut, menjaga kuku selalu dalam keadaan pendek dan bersih, mencuci tangan menggunakan sabun setelah keluar dari toilet, dan sebagainya.
4. Mempertahankan status kesehatan agar tetap sehat dan melaporkan jika menderita penyakit untuk mencegah penyebaran infeksi yang mungkin terjadi (McSwane, et al, 2000).

Salah satu aspek penting dalam personal hygiene yang termasuk dalam elemen kunci dari food safety menurut McSwane, et al, (2000), adalah kebiasaan mencuci tangan. Berdasarkan Food Code, mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan pada saat berikut, antara lain:

1. Sebelum persiapan makanan.
2. Setelah menyentuh atau memegang bagian tubuh.
3. Setelah menggunakan toilet.
4. Setelah batuk, bersin, menggunakan sapu tangan atau tisu, merokok, makan, atau minum.
5. Selama persiapan makanan terutama ketika beralih dari bahan makanan mentah ke makanan siap saji.
6. Setelah melakukan kegiatan yang dapat menyebabkan kontaminasi pada tangan, seperti membuang sampah, mengelap meja, menggunakan bahan kimia pembersih, mengambil barang yang jatuh, dan sebagainya.
7. Setelah memegang atau menyentuh binatang (McSwane, et al, 2000).

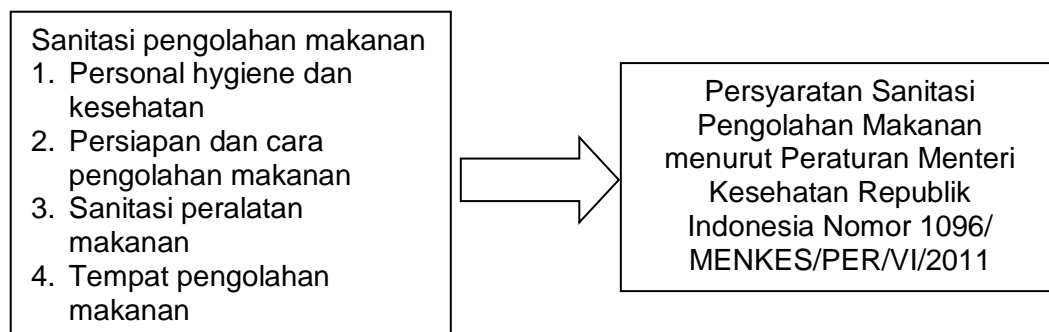
H. Pengawasan Makanan

Setiap penjamah makanan mempunyai kewajiban untuk menjaga kesehatannya kebersihannya namun pengawasan tetap bertanggung jawab untuk mengawasi apakah kesehatan kebersihan penjamah makanan benar-benar dapat dipastikan bahwa penjamah berada dalam keadaan sehat pada saat bekerja. Tanggung jawab penjamah hendaknya selalu ditekankan pada saat pertemuan (Depkes, 1992).

Tujuan pokok pengawasan bukanlah mencari kesalahan, namun yang lebih utama adalah mencari umpan balik (feedback) yang selanjutnya memberikan pengarahannya dan perbaikan-perbaikan apabila kegiatan tidak berjalan semestinya. Pengawasan dapat dilakukan dengan berbagai macam, antara lain: melalui observasi terhadap objek yang diawasi, analisis terhadap laporan-laporan yang masuk, pengumpulan data atau informasi yang khususnya ditujukan terhadap objek-objek pengawasan, dan melalui tugas dan tanggung jawab para petugas khususnya para pemimpin (Notoatmodjo, 2005).

I. Kerangka Konsep

Kerangka konsep dalam penelitian ini adalah mencoba menjelaskan sanitasi pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih



J. Defenisi Operasional

1. Pengolahan makanan : suatu kegiatan dimana bahan makanan diolah oleh penjamah makanan dalam suatu tempat pengolahan makanan dengan menggunakan peralatan, pengolahan makanan yang memenuhi syarat agar terhindar dari kerusakan makanan.
2. Sanitasi peralatan makanan : Jalur atau media pengotoran terhadap makanan, jika keadaannya tidak sesuai dengan ditetapkan atau tidak memenuhi syarat kesehatan.
3. Persiapan Dan Cara Pengolahan : Serangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan yang meliputi : membersihkan, memotong, mengupas, merendam dan sebagainya
4. Personal Hygiene : Tindakan memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis.

5. Tempat pengolahan makanan : Sebuah tempat yang digunakan untuk mengolah makanan dari bahan mentah hingga disajikan menjadi makanan jadi yang dilakukan pengawasan

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis dan rancangan penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bertujuan menyajikan gambaran lengkap mengenai fenomena yang ditemukan, baik yang berupa faktor maupun efek atau hasil.

Penelitian ini dilakukan menggunakan survey, yaitu hanya terbatas pada Sanitasi pengolahan makanan yang terdiri dari personal hygiene dan kesehatan, persiapan dan cara pengolahan makanan, sanitasi peralatan makanan dan tempat pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

B.1 Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih, Sukamakmur Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara.

B.2 Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2019

C. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah sanitasi pengolahan makanan yang terdiri personal hygiene dan kesehatan, persiapan dan cara pengolahan makanan, sanitasi peralatan makanan dan tempat pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih.

D. Metode Pengumpulan Data

1. Data Primer

Diperoleh dengan cara observasi langsung menggunakan formulir pemeriksaan sanitasi pengolahan makanan yang terdiri personal hygiene dan kesehatan, persiapan dan cara pengolahan makanan, sanitasi peralatan makanan dan tempat pengolahan makanan yang terdapat dilokasi penelitian

dan kuesioner terhadap pegawai sanitasi makanan serta penjamah makanan.

2. Data Sekunder

Data diperoleh dengan mendapatkan data-data dari pihak Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih meliputi jumlah penghuni, fasilitas dapur, jumlah penjamah makanan dan data fasilitas sanitasi pengolahan makanan.

3. Alat pengumpulan data formulir penilaian persyaratan sanitasi makanan

E. Instrument Penelitian

Pada penelitian ini penulis menggunakan kuesioner dan lembar checklist sebagai alat pengumpulan data. Kuesioner yang digunakan bertujuan agar responden diberi kebebasan untuk menjawab pertanyaan mengenai personal hygiene dan kesehatan, persiapan dan cara pengolahan makanan, sanitasi peralatan makanan, dan tempat pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih.

Adapun pada lembar checklist ini memiliki 4 (empat) jenis pertanyaan yaitu personal hygiene dan kesehatan, persiapan dan cara pengolahan makanan, sanitasi peralatan makanan, dan tempat pengolahan makanan dimana terdiri dari 30 penilaian, yaitu dengan skor apabila jawaban benar = 1, apabila jawaban salah = 0.

Kriteria penilaian, bila responden menjawab benar >75% maka kategori baik, bila menjawab benar 50% - 75% maka kategori cukup dan bila menjawab benar < 50% maka kategori kurang.

F. Pengolahan Dan Analisis Data

Data yang diperoleh dikumpulkan, diolah, dianalisa secara manual dan disajikan dalam bentuk narasi, kemudian dibandingkan sesuai dengan persyaratan teori yang ada di pedoman sanitasi pengolahan makanan dalam **PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMER 1096/MENKES/PER/VI/2011** sehingga diperoleh gambaran yang jelas tentang sanitasi pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Yapos Gbkp Glora Kasih

A.1 Sejarah Yapos Gbkp Glora Kasih Di Sukamakmur

Gagasan untuk mendirikan Pusat pelayanan orang tua Sejahtera (PPOS) GBKP lahir dari jubelium 100 tahun GBKP April 1990. Keputusan rapat panitia, nama pelayanan tidak Rumah Jompo, supaya anggota Jemaat tidak alergi maka diputuskan namanya Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera. Dalam rencana kerja Jubelium 100 tahun GBKP dinyatakan : Pelayanan orang tua lanjut usia perlu mendapat perhatian gereja. Pembangunan akan berlokasi di kompleks PAK Gelora kasih, pembangunannya akan dilaksanakan oleh bakti sosial di bidang pembangunan sarana.

Panitia jubelium percaya bahwa Pusat Pelayanan Orangtua Sejahtera merupakan kebutuhan jemaat di abad ke-21. Moderamen GBKP bersama panitia jubelium 100 tahun GBKP telah membentuk Yayasan pelayanan orangtua Sejahtera GBKP berkedudukan di Kabanjahe dengan akte notaris Pagit Maria Tarigan, SH tanggal 5 agustus 1991 No. 36.

Pergantian pengurus sesuai periodisasi moderamen GBKP 5 tahun sekali diganti sesudah sinode (priodeisasi berikutnya terlampir). Peresmian PPOS GBKP dilaksanakan dengan cara sederhana pada tanggal 15 Maret 1993 oleh Moderamen GBKP. Pegawai pada waktu itu ada 3 orang yang sebelumnya latihan 1 minggu di Panti Jompo Karya Kasih Medan. Diantara ketiga ini dipilih salah satu yang terbaik sebagai pimpinan yaitu Dra. Ratna Br Karo, tamatan ITAS Medan.

Rencana semula atau sejak berdirinya Yapos ingin menerima penghuni PPOS umur 65 tahun keatas dengan salah satu syarat sehat rohani dan jasmani dalam arti kata belum pikun. Sehingga masih dapat menikmati berkat-berkat dari Tuhan, berbagi rasa sesama teman dan dapat mengembangkan hobi sesuai kemampuan masing-masing.

Ternyata sampai pada saat sekarang, bukan itu tuntutan Jemaat GBKP (masyarakat), karena yang diantar oleh keluarga adalah orang yang sudah

tua sekali malah sudah ada yang pikun dengan rata-rata umur 75 tahun keatas, beberapa diantaranya harus diurus total. Pada saat ini umur 60 tahun keatas sudah bisa masuk menjadi penghuni PPOS.

Pada umumnya keluarga yang menitipkan orang tua ke PPOS banyak mendapat tantangan bagi pihak keluarga maupun pihak orangtua tersebut oleh karena budaya, namun Seiring berjalannya waktu dan kebutuhan orang tua tersebut dan keluarga merasa kewalahan untuk merawat orang tuanya maka terpaksa dititipkan ke PPOS. Dengan dasar kenyataan yang ada di lapangan maka terbebani lah Yapos untuk melayani dengan pelayanan kasih. Ternyata setelah dicoba maka sangatlah terbantu keluarga dan terawat orang tua yang dititipkan tersebut.

A.2 Visi Dan Misi Yapos Gbkp Glora Kasih Di Sukamakmur

Visi Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera GBKP Glora Kasih Di Sukamakmur adalah Merawat dan melayani orangtua lansia dengan penuh kasih berdasarkan kasih Allah dengan memberikan arti hidup dimasa tua.

Misi Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera GBKP Glora Kasih Di Sukamakmur adalah : membuat orangtua lansia merasa di hargai, diperhatikan, dilayani secara wajar dan siap menjalani hari tua Kristen.

A.3 Data Lansia

Tabel 4. 1
Distribusi Persentasi Berdasarkan Jenis Kelamin Lansia
Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019

Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase (%)
Laki-Laki	6	24
Perempuan	19	76
Total	25	100

Berdasarkan tabel 4.1 diatas diketahui bahwa persentasi berdasarkan jenis kelamin untuk lansia terdiri dari laki-laki sebanyak 6 orang (24%) dan perempuan sebanyak 19 orang (76%).

A.4 Data Personalia

Tenaga pekerjaan di YAPOS GBKP GBKP Glora Kasih adalah sebagai berikut :

Tabel 4. 2
Jumlah Data Personalia Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019

No.	Keterangan	Jumlah
1.	Pengurus Yayasan	7 orang
2.	Direktur	1 orang
3.	Tata Usaha/Administrasi	2 orang
4.	Pengasuh	6 orang
5.	Tenaga Kesehatan/Fisioterapi	2 orang
6.	Tenaga Honor	5 orang

A.5 Sarana Dan Prasarana

Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera GBKP Glora Kasih Di Sukamakmur mempunyai sarana dan prasarana sebagai berikut

a. Gedung

- 1) Ruang makan
- 2) Ruang ibadah
- 3) Aula
- 4) Ruang rapat
- 5) Kantor dan ruang administrasi
- 6) Poliklinik
- 7) Klinik fisioteraphy
- 8) Kamar penghuni

b. Air bersih

Air bersih yang digunakan berasal dari 2 sumber yaitu dari mata air yang berasal dari pegunungan yang digunakan oleh seluruh penghuni di RC Sukamakmur termasuk di Yapos GBKP Glora Kasih dan dari mata air di kelola oleh desa. Dari segi kuantitas dan kualitas air sudah memenuhi syarat untuk pengolahan makanan.

c. Pembuangan sampah

Pembuangan sampah dilakukan setiap hari, tempat penampungan sampah sementara terbuat dari tempat sampah terbuat dari plastik yang tidak mempunyai tutup, sampah dari dapur diangkut setiap hari.

d. Pembuangan air limbah

Saluran pembuangan air limbah sudah memenuhi syarat kesehatan karena disalurkan melalui saluran tertutup dan saluran pembuangan air limbah dialirkan ke selokan belakang lokasi dapur.

e. Tempat cuci tangan

Memiliki tempat cuci tangan, hendaknya dilengkapi dengan sabun khusus cuci tangan dan pengering/lap. Dimana bila pencucian dilakukan dengan menggunakan sabun cuci tangan dapat menghindari terjadinya kontaminasi terhadap makanan.

f. Jamban

Dapur memiliki jamban dan konstruksinya cukup baik dan dalam keadaan baik.

A.6 Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga penjamah makanan yang bekerja di Yapos GBKP Glora Kasih yang berjumlah 3 (Tiga) orang.

A.6.1 Karakteristik Responden Menurut Jenis Kelamin Responden

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis karakteristik penjamah makanan menurut jenis kelamin Perempuan di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019.

A.6.2 Karakteristik Responden Menurut Pendidikan Responden

Karakteristik penjamah makanan menurut pendidikan di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019 dapat lihat pada tabel berikut :

Tabel 4. 3
Distribusi Persentasi Penjamah Makanan Berdasarkan Pendidikan
Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019

Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
SMP	1	33,33
SMA	2	66,67
TOTAL	3	100

Dari tabel 4.3 Diatas dapat dilihat bahwa pendidikan responden ada dua jenis yaitu, SMP dan SMA. Pendidikan responden yang paling banyak adalah SMA sebanyak 2 orang (66, 67%), SMP sebanyak 1 orang (33,33 %).

A.6.3 Karakteristik Responden Menurut Lama Kerja Responden

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis karakteristik penjamah makanan menurut lama kerja di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019 dapat lihat pada tabel berikut :

Tabel 4.4
Distribusi Persentasi Penjamah Makanan Berdasarkan Lama Kerja
Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019

Lama Kerja	Jumlah	Persentase (%)
6-10	1	33,33
11-15	2	66,67
Total	3	100

Dari tabel 4.4 terlihat bahwa lama bekerja responden antara 6 tahun sampai dengan 15 tahun. Lama kerja responden paling banyak 11-15 tahun sebanyak 2 orang (66,67%), lama kerja 6-10 tahun sebanyak 1 orang (33,33%).

A.6.4 Karakteristik Responden Menurut Umur Responden

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis karakteristik penjamah makanan menurut Umur di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019 dapat lihat pada tabel berikut :

Tabel 4. 5
Distribusi Persentasi Penjamah Makanan Berdasarkan Umur
Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019

Umur	Jumlah	Persentase (%)
20-40	2	66,67
41-60	1	33,33
TOTAL	3	100

Dari tabel 4.5 terlihat bahwa umur responden 20-40 tahun sebanyak 2 orang (66,67%), umur 41-60 tahun sebanyak 1 orang (33,33%).

D. Hasil Penelitian

B.1 Pengolahan Makanan

a. Penjamah Makanan

Tabel 4.6
Distribusi Presentasi Berdasarkan Penjamah Makanan
Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019

No.	Pengelolaan 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 secara lengkap pada saat bekerja		√
5.	Tidak berpenyakit kulit	√	
6.	Penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku panjang	√	
7.	Penjamah makanan terlebih dahulu mencuci tangan sebelum mengolah makanan	√	
Memenuhi Syarat : 4 objek (57,43%)			
Tidak Memenuhi Syarat : 3 objek (42,57%)			

b. Cara Pengolahan Makanan

Tabel 4.7
Distribusi Presentasi Berdasarkan Cara Pengolahan Makanan
Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019

No.	B. Pengolahan Makanan	Memenuhi Syarat Kesehatan	
		Ya	Tidak
1.	Bahan makanan yang diolah dalam keadaan baik, tidak rusak/busuk	√	
2.	Bahan makanan yang diolah terlebih dahulu di cuci dengan baik	√	
3.	Cara pengolahan makanan yang baik dan bersih	√	
Memenuhi Syarat : 3 objek (57,43%)			
Tidak Memenuhi Syarat : -			

c. Tempat Pengolahan Makanan

Tabel 4.8
Distribusi Presentasi Berdasarkan Tempat Pengolahan Makanan
Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019

No.	C. Tempat Pengolahan Makanan	Memenuhi Syarat Kesehatan	
		Ya	Tidak
1.	Lantai kedap air, kuat dan dalam keadaan bersih	√	
2.	Dinding dan langit-langit dalam keadaan baik dan bersih	√	
3.	Dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi dengan porselen		√
4.	Dapur dilengkapi dengan cerobong asap		√
5.	Tersedia bak pencuci tangan atau wastafel	√	
6.	Wastafel dilengkapi dengan sabun dan lap tangan		√
7.	Penerangan bebas dari kesilauan	√	
8.	Ventilasi cukup (luas ventilasi minimal 10% dari luas lantai)	√	
9.	Tersedia air bersih yang memenuhi syarat baik yang memenuhi syarat baik dari segi kualitas dan kuantitas	√	
10.	Tersedia tempat sampah yang tertutup		√
11.	Saluran pembuangan air kotor harus tertutup, kuat dan lancar	√	
12.	Tersedia alat pemadam kebakaran dan P3K		√
13.	Tidak terdapat serangga dan tikus	√	
14.	Tersedianya jamban	√	
15.	Hewan ternak, unggas tidak dijumpai sekitar dapur	√	
16.	Tidak terdapat bahan-bahan berbahaya di sekitar dapur	√	
Memenuhi Syarat : 11 objek (68,75%)			
Tidak Memenuhi Syarat : 5 objek (31,25%)			

d. Peralatan Pengolahan Makan

Tabel 4. 9
Distribusi Presentasi Berdasarkan Tempat Pengolahan Makanan
Di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019

No.	C. Tempat Pengolahan Makanan	Memenuhi Syarat Kesehatan	
		Ya	Tidak
1.	Alat yang digunakan anti karat	√	
2.	Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih	√	
3.	Peralatan utuh tidak rusak atau cacat	√	
4.	Dicuci dengan disinfektan dan dikeringkan dengan sinar matahari/ pemanas buatan dan tidak dibersihkan dengan kain	√	
Memenuhi Syarat : 4 objek (100%)			
Tidak Memenuhi Syarat : -			

a. Penjamah makanan

Jumlah Penjamah makanan di Yapos GBKP Glora Kasih adalah 3 orang. Penjamah makanan tersebut di pekerjakan dan telah dipercayakan untuk menangani semua aktifitas pengelolaan makanan. Penjamah makanan tidak memiliki sertifikat kesehatan dan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala.

Penjamah makanan tidak memiliki pakaian kerja secara lengkap pada saat bekerja dan hanya menggunakan celemek. Baju yang dipakai oleh penjamah makanan itu juga di pakai saat mengolah makanan. Penjamah makanan yang sakit akan di istirahatkan dan tidak diperbolehkan menjamah makanan sampe sudah dikatakan sembuh. Saat mengolah makanan, penjamah makanan tidak bercakap-cakap dalam pengolahan makanan.

b. Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan di Yapos GBKP Glora Kasih sudah dikatakan baik, terlihat dari cara mereka mencuci bahan makanan seperti daging, sayur-sayuran dicuci sampai bersih menggunakan air mengalir dan pada saat makanan belum diolah, penjamah makanan memilah bahan makanan yang ingin di masak dan melihat bahan makanan tersebut dalam keadaan baik atau tidak.

Dan pada saat makanan sudah selesai diolah atau dimasak, makanan dimasukkan ke dalam panci bersih dan makanan tersebut diserahkan kepada pegawai kemudian dibagikan kepada lansia. pada saat mengolah makanan sewaktu batuk atau bersin, penjamah makanan menjauh ataupun menghindari dari proses pengolahan makanan agar tidak terjadi kontaminasi dalam makanna. Dan pada saat proses memasak bahan makanan, penjamah tetap menjaga kebersihan dari makanan yang dimasak.

c. Tempat Pengolahan Makanan

1) Lantai

Lantai dapur kedap air dan dalam keadaan bersih tetapi saat dilakukan proses pengelolaan lantai akan menjadi licin. Lantai setiap hari dibersihkan di sapu dan di pel dengan disinfektan lantai dalam waktu 3x sehari pagi, siang dan sore setiap harinya

2) Dinding

Dinding pada tempat pengelolaan makanan rata halus, bersih, kuat serta langit-langit dapur dalam keadaan baik dan bersih. Dinding yang sering terkena percikan air/minyak bumbu-bumbu masak tidak mudah dibersihkan karena tidak dilapisi dengan bahan kedap air atau porselin.

3) Cerobong asap

Dapur tidak dilengkapi dengan cerobong asap tapi pada saat proses pengolahan makanan, pintu dibuka agar tidak mengganggu proses pengolahan makanan.

4) Tempat cuci tangan /wastafel

Dapur telah dilengkapi dengan wastafel tetapi tidak dilengkapi dengan sabun dan pengering (lap), dimana bila pencucian dilakukan dengan menggunakan sabun dapat menghindari terjadinya kontaminasi terhadap makanan.

5) Penerangan

Penerangan di dapur terdiri dari penerangan alamiah dan buatan dan *telah* memenuhi syarat karena tidak bebas dari kesilauan.

6) Ventilasi

Dapur memiliki ventilasi yang cukup dimana luas ventilasi >10% dari luas lantai dapur. Lubang angin dan ventilasi yang ada di dapur di pasang dengan kawat kasa yang fungsinya untuk mencegah masuknya serangga masuk ke dalam dapur

7) Penyediaan air bersih

Air bersih yang digunakan berasal dari 2 sumber yaitu dari mata air yang berasal dari pegunungan yang digunakan oleh seluruh penghuni di RC Sukamakmur termasuk di Yapos GBKP Glora Kasih dan dari mata air di kelola oleh desa. Dari segi kuantitas dan kualitas air sudah memenuhi syarat untuk pengolahan makanan.

8) Tempat sampah

Tersedianya tempat sampah yang terbuat dari ember plastik yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan karena tidak mempunyai tutup tetapi pengangkutannya dilakukan setiap hari.

9) Pembuangan air limbah

Saluran pembuangan air limbah sudah memenuhi syarat kesehatan karena disalurkan melalui saluran tertutup, kuat, lancar dan terpelihara dengan baik.

10) Alat pemadam kebakaran dan kotak P3K

Di dapur tidak terdapat alat pemadam kebakaran sehingga dapat mencegah terjadinya kebakaran di dapur, tetapi untuk kotak P3K hanya berada di ruang poliklinik dan klinik fisioteraphy.

11) Serangga dan tikus

Masih terlihat adanya serangga seperti lalat di dapur. Adanya lalat tersebut dikarenakan masih adanya sisa makanan, sampah dari sisa pemotongan bahan makanan yang belum dibersihkan oleh penjamah makanan.

12) Jamban

Tempat pengolahan makanan di dapur memiliki kamar mandi dan terdapat 1 jamban. Jamban yang digunakan adalah jamban leher angsa. Tidak memiliki bak melainkan ember plastik dan gayung plastik.

13) Ternak dan Unggas

Ternak dan unggas di tempat pengolahan makanan tidak dijumpai disekitar dapur, karena hal tersebut akan mudah terkontaminasi makanan jika ternak dan unggas dipelihara.

14) Bahan-bahan berbahaya

Bahan-bahan berbahaya didapur misalnya pembersih lantai, pembersih kaca, racun tikus, bubuk pembersih, saluran air kotor tidak dijumpai disekitar dapur melainkan bahan-bahan berbahaya tersebut disediakan tempat khusus.

d. Peralatan Pengolahan Makanan

Perlengkapan dan peralatan yang digunakan di dapur cukup memadai, terbuat dari bahan aluminium, stainless dan antirarat. Peralatan di jaga kualitasnya dengan memperhatikan fisik dari alat dipastikan tidak sompel cacat atau rusak.

Peralatan juga dapat dikategorikan baik dan bersih, karena tidak terbuat dari bahan berbahaya. Pencucian peralatan dilakukan secara manual dengan tahapan menghilangkan sisa makanan dengan tangan menggunakan disinektan cuci piring, kemudian dibilas dengan air bersih dan kemudian di keringkan dan dipakai kembali dan jika ada hidangan berlemak dicuci menggunakan air hangat.

E. Pembahasan

C.1 Pengolahan Makanan

a. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah tenaga yang mempersiapkan, memasak, dan menyajikan makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan. penjamah makanan tidak sehat dapat menularkan penyakit kepada konsumen melalui perannya seperti :

- 1) Kontaminasi antara penjamah makanan yang menderita penyakit dengan konsumen yang sehat
- 2) Kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah makanan yang sakit misalnya batuk atau luka ditangan

- 3) Pengolahan atau penanganan makanan oleh penjamah makanan yang sakit atau membawa kuman.

Untuk menghindari hal tersebut, maka perlu diperhatikan hygiene perorangan bagi penjamah makanan yang terdiri dari:

- 1) Kebersihan panca indra (mulut, hidung, tenggorokan, dan telinga) yang merupakan media tumbuhnya bermacam kuman.
- 2) Kebersihan kulit
- 3) Kebersihan rambut harus selalu dicuci, dan sewaktu mengolah makanan dianjurkan memakai tutup kepala yang bersih dan rambut diikat dengan rapi
- 4) Kebersihan pakaian kerja selama pengolahan makanan tetap dijaga dan harus memiliki pakaian kerja dalam mengolah makanan
- 5) Harus berbadan sehat dan telah memiliki kartu sehat yang dimiliki seorang penjamah makanan
- 6) Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan.

Menurut keputusan menteri yang telah ditetapkan, persyaratan tenaga/karyawan pengolahan makanan adalah :

- 1) Memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan
- 2) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dari dokter
- 3) Tidak mengidap penyakit menular seperti typhus, kolera, TBC, dan penyakit-penyakit lain atau pembawa kuman (carier)
- 4) Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang masih berlaku.

Sebaiknya penjamah makanan yang melayani konsumen harus terlebih dahulu melakukan pemeriksaan kesehatan dengan tujuan dapat diketahui bahwa penjamah makanan bebas dari penyakit menular ataupun tidak carier. Pemeriksaan kesehatan harus dilakukan secara rutin minimal 6 (enam) bulan sekali dengan tujuan apakah penjamah makanan potensial dalam menularkan penyakit melalui makanan ataupun tidak sehingga penularan penyakit melalui makanan dapat dicegah

Penjamah makanan tidak memiliki pakaian kerja, sebaiknya penjamah makanan memakai pakaian kerja agar terlihat rapi, bersih dan

nyaman suatu bekerja dan penjamah makanan harus dapat membedakan dan memisahkan pakaian kerja dan pakaian sehari-hari tidak dijadikan satu dalam waktu mengolah makanan, penjamah makanan juga masih belum menggunakan penutup mulut dan kepala untuk menghindari adanya kontaminasi terhadap makanan.

Saat mencuci tangan, penjamah makanan jangan mencuci tangan menggunakan sabun cuci piring melainkan harus menggunakan sabun khusus cuci tangan karena hal tersebut dapat membahayakan seorang penjamah makanan.

Proses produksi makanan dilakukan melalui serangkaian kegiatan yang meliputi persiapan, pengolahan dan penyajian makanan. Oleh karena itu sanitasi dalam proses pengolahan pangan dilakukan sejak proses penanganan bahan mentah sampai produk makanan siap dikonsumsi (Purnawijayanti, 2012). Karena keterlibatan manusia dalam proses pengolahan pangan sangat besar, penerapan sanitasi didalamnya perlu mendapat perhatian khusus. Seorang pengolah/ penjamah hendaknya harus sehat jasmani rohani, tidak menderita penyakit menular atau sebagai carier (Phrimojokerto, 2011). Syarat utama pengelola makanan adalah memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan pekerja melakukan tes kesehatan, terutama tes darah dan pemotretan rotgen pada dada untuk melihat kesehatan paru-paru dan saluran pernapasannya. Tes kesehatan tersebut sebaiknya dilakukan setiap 6 bulan sekali, terutama bagi pengelola makanan di dapur (Indonesia. Public Health, 2013).

Sebenarnya mengikuti kursus penjamah makanan untuk tenaga penjamah makanan sangat perlu karena banyak hal-hal penting yang harus diketahui dan dilaksanakannya. Hal ini belum sesuai dengan Permenkes RI No. 1098/Menkes/SK /VII/2003 pasal 4 menyatakan seluruh tenaga penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan. Belum seluruhnya tenaga penjamah makan memiliki sertifikat kursus penjamah makan.

Pemeriksaan kesehatan yang dilakukan bagi para penjamah makanan secara berkala sebenarnya merupakan hal yang penting untuk mengetahui apakah tenaga tersebut sebagai penderita penyakit menular

(carrier) atau tidak. Menurut Stokes tahun 1984 menyatakan ada 3 kelompok penderita penyakit yang tidak boleh dilibatkan dalam penanganan makanan yaitu penderita penyakit infeksi saluran pernapasan, pencernaan dan penyakit kulit. Ketiga penyakit ini dapat dipindahkan kepada orang lain melalui makanan yang diolah atau disajikan penderita.

Prosedur yang penting bagi tenaga penjamah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri (Purnawijayanti, 2012). Hal ini sesuai Permenkes RI No. 1098/Menkes/SK /VII/ 2003 pasal 4 yang menyatakan tenaga penjamah makanan harus minimal melakukan pemeriksaan kesehatan berkala 2 kali dalam 1 tahun, karena tenaga penjamah makanan harus sehat dan tidak menderita penyakit menular. Sebagai tenaga penjamah makanan bisa sebagai pembawa bibit penyakit dan dapat menularkan penyakit kepada orang lain.

Cara Pengolahan

Pengolahan makanan dilakukan dalam keadaan cukup baik, karena, saat melakukan pengolahan makanan, penjamah makanan mencuci semua bahan makanan yang di olah dan memilah kembali bahan makanan tersebut setelah bahan makanan tersebut telah diantar ke Panti Jompo Glora Kasih. Hal ini harus dilakukan karena mencuci bahan makanan di bawah air mengalir dapat membantu menyingkirkan pencemaran dari tanah seperti E. coli, listeria dan salmonella yang mungkin masih tertinggal di bahan makanan.

Dalam pengolahan bahan makanan juga harus di pastikan kesegarannya jika bahan sudah mulai busuk maka bahan makanan harus di buang karena dalam makanan busuk terdapat jamur. Jamur tersebut bisa menghasilkan bahan kimia beracun yang disebut mikotoksin. Racun ini dapat menyebabkan penyakit dan bahkan kematian, tergantung pada jumlah yang dikonsumsi, lamanya paparan dan usia serta kesehatan individu itu sendiri. Toksisitas akut meliputi gejala gastrointestinal seperti muntah dan diare, serta penyakit hati akut. Kadar mikotoksin jangka panjang rendah dapat menekan sistem kekebalan tubuh dan bahkan dapat menyebabkan kanker.

b. Tempat pengolahan makanan

1) Lantai

Lantai sebaiknya dibuat sedemikian rupa sehingga selalu bersih, kering, tidak ada retakan atau celah tidak licin hal ini dilakukan agar menghindari adanya kecelakaan saat bekerja. Lantai sebaiknya Dibuat miring ke arah tertentu dengan kelandaian yang cukup (1-2%) sehingga tidak terjadi genangan air, serta mudah untuk dibersihkan.

Pertemuan antara lantai dengan dinding sebaiknya dibuat conus (tidak membuat sudut mati) dengan tujuan agar sisa-sisa kotoran mudah dibersihkan dan tidak tertinggal/ menumpuk di sudut-sudut lantai. Lantai dibersihkan menggunakan disinfektan lantai.

2) Dinding dan langit-langit

Permukaan dinding harus rata dan halus, berwarna terang dan tidak lembab dan mudah dibersihkan. Untuk itu dibuat dari bahan yang kuat, kering, tidak menyerap air, dipasang rata tanpa celah/retak.

Dinding dapat dilapisi plesteran atau porselen agar tidak mudah ditumbuhi oleh jamur atau kapang. Keadaan dinding harus dipelihara agar tetap utuh, bersih dan tidak terdapat debu, lawa-lawa atau kotoran lain yang berpotensi menyebabkan pencemaran pada makanan.

Permukaan dinding yang sering terkena percikan air misalnya di tempat pencucian dan tempat peracikan dipasang porselin atau logam anti karat setinggi 2 (dua) meter dari lantai. Tinggi 2 meter sebagai batas jangkauan tangan dalam posisi berdiri, sehingga bilamana dinding pada jangkauan tersebut dipasang porselin, dapat mudah dibersihkan.

Atap dan langit-langit berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu dan kotoran lain, sehingga tidak mengotori makanan yang sedang diolah. Atap tidak boleh bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Langit-langit harus terpelihara dan selalu dalam keadaan bersih, bebas dari retakan dan lubang-lubang

dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Tinggi langit-langit minimal adalah 2, 4 meter di atas lantai, makin tinggi langit-langit, makin baik persyaratannya, karena jumlah oksigen ruangan semakin banyak.

3) Cerobong asap

Di dapur harus dilengkapi dengan cerobong asap karena asap akan timbul saat sedang melakukan pengolahan makanan, jika asap terus dihirup maka asap dapat menyebabkan infeksi pernapasan pada penjamah makanan. Apabila mengendap di dalam paru-paru akan mengakibatkan penyakit kanker.

4) Wastafel/ tempat cuci tangan

Sudah terdapat bak/ tempat cuci tangan di dapur tetapi bak/ tempat cuci tangan tidak dilengkapi dengan sabun dan pengering (lap), sebaiknya pencuci menggunakan sabun untuk menghindari terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Adanya bak/ tempat cuci tangan juga dapat membantu memperingan pekerjaan penjamah makanan saat melakukan pengolahan

5) Penerangan

Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan dan penjamah makanan merasa nyaman saat dalam mengolah makanan.

6) Ventilasi

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman. Suhu nyaman berkisar antara 28°C–32°C.

Sejauh mungkin ventilasi harus cukup untuk mencegah udara ruangan tidak terlalu panas, mencegah terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit, dan membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

Ventilasi dapat diperoleh secara alamiah dengan membuat lubang penghawaan yang cukup. Lubang penghawaan bisa berupa lubang penghawaan tetap dan lubang penghawaan insidental (misalnya jendela yang bisa dibuka dan ditutup). Jumlah lubang

penghawaan minimal 10% dari luas lantai. Aliran ventilasi yang dipersyaratkan adalah minimal 15 kali per menit

7) Sumber air bersih

Air bersih harus tersedia dengan cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor : 416/Menkes/Per/IX/1990. Air bersih secara fisik adalah jernih, tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa dan bebas kuman penyakit. Untuk air biasa harus direbus terlebih dahulu sebelum digunakan.

8) Tempat sampah

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 dan makanan jadi yang cepat membusuk.

Hal ini dilakukan untuk mengurangi kepadatan lalat yang dapat menjadi sumber kontaminasi pada makanan. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produksi sampah pada setiap kegiatan. Sampah harus sudah dibuang dalam waktu 1 x 24 jam dari TPM.

9) Pembuangan air limbah

Pembuangan air limbah harus tertutup karena air limbah memiliki kandungan bahan organik yang berasal dari bahan nabati maupun hewani, menjadikan limbah menjadi lingkungan ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme terutama bakteri.

Hal ini karena di dalam limbah masih tersedia cukup nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral yang diperlukan bakteri untuk pertumbuhannya. Karena hal ini dapat membuat populasi lalat bertambah dan dapat mengkontaminasi makanan.

10) Alat pemadam kebakaran dan kotak P3K

Alat pemadam kebakaran di dapur dapat mencegah terjadinya kebakaran. Bila terjadi hal darurat

11) Serangga dan tikus

Masih terlihat adanya serangga seperti lalat di dapur. Adanya lalat tersebut dikarenakan masih adanya sisa makanan, sampah dari sisa potongan bahan makanan yang belum dibersihkan

Sebaiknya sampah-sampah yang dapat menimbulkan kedatangan serangga seperti lalat segera dibuang keluar dari ruangan dapur karena lalat akan hinggap pada makanan yang telah diolah dan dapat menimbulkan penyakit pada manusia.

12) Jamban

Tempat pengolahan makanan harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat kesehatan. Jamban harus dibuat dengan leher angsa dan dilengkapi dengan air penyiraman dan untuk pembersih badan yang cukup serta tissue dan diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan jamban.

13) Hewan ternak dan unggas

Memelihara ternak /unggas di belakang rumah atau yang kandangnya berdekatan dengan rumah bisa memicu penyebaran wabah penyakit. Beberapa penyakit yang umum ditularkan dari hewan ternak pada manusia salah satunya Flu burung, Brucellosis, Taeniasis (infeksi usus) dan sebagainya.

Agar dapat mengambil manfaat memelihara hewan ternak dengan maksimal dengan cara tekan risikonya dengan menjaga kebersihan dan kondisi hewan ternak, berikan vitamin dan periksakan kesehatan hewan ternak secara rutin guna mencegah munculnya penyakit. Jika mengalami gejala-gejala penyakit yang kemungkinan ditularkan oleh hewan ternak, segera periksa ke dokter.

14) Bahan-bahan berbahaya di dapur

Bahan berbahaya dan atau beracun yang karena sifat atau konsentrasinya dan atau jumlahnya, baik secara langsung maupun tidak langsung dapat merusak atau mencemarkan lingkungan hidup dan atau membahayakan kesehatan manusia.

Misalnya Pengharum ruangan, **Sabun & deterjen antibakteri, Pelembut kain, Cairan pembersih jendela & dapur**, Pemutih dan sebagainya. agar bahan berbahaya tersebut tidak membahayakan kesehatan terkhusus diletakkan di dapur sebaiknya ditempatkan didaerah yang khusus untuk penyimpanan bahan berbahaya tersebut dan dipakai tidak setiap saat.

d. Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan seperti pisau, sendok, kuuli dan lain-lain. Adapun yang perlu diperhatikan dalam perlengkapan dan peralatan masak adalah bentuk peralatan mudah dibersihkan dan tidak boleh berlekuk, tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak, mengolah makanan dan penyimpanan makanan.

Perlindungan peralatan makanan dan masak di mulai dari keadaan bahan dan peralatan yang baik, dipelihara dan dicuci dengan baik pula, syarat untuk peralatan mencakup

- 1) Bahan yang digunakan anti karat, kedap air, tidak kasar, mudah dibersihkan dan tidak berubah warna
- 2) Bila menggunakan “sambungan” digunakan bahan anti karat
- 3) Bila digunakan kayu sebagian bahan, maka tidak di anjurkan sebagai bahan yang langsung kontak dengan makanan
- 4) Bila menggunakan pelastik dianjurkan mudah dibersihkan

Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen. Bak pencucian peralatan sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bak pencuci yaitu untuk merendam (Hushing), menyabun (washing) dan membilas (rinsing). Peralatan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh serangga, tikus dan hewan lainnya.

C.2 Penilaian

Dari hasil penilaian yang dilakukan terhadap sanitasi pengolahan makanan yang meliputi personal hygiene dan kesehatan, persiapan dan cara pengolahan makanan, sanitasi peralatan dan tempat pengolahan makanan di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019 yang diperiksa sebanyak 30 objek,

yang menyatakan "memenuhi syarat" sebanyak 22 objek (73, 33%) dan yang menyatakan "tidak memenuhi syarat sanitasi" sebanyak 8 objek (26, 67%).

Jadi sanitasi pengolahan makanan di Yapos GBKP Glora Kasih dikatakan "CUKUP" memenuhi syarat kesehatan karena hasil penelitian 70%.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil pengamatan sanitasi pengolahan makanan di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih penulis memberikan kesimpulan bahwa pengolahan makanan pada Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera GBKP Glora Kasih (YAPOS) ada beberapa kriteria yang belum memenuhi syarat kesehatan seperti :

1. Penjamah makanan belum memiliki sertifikat kesehatan dan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 6 bulan sekali, tidak memakai pakaian kerja secara lengkap pada saat bekerja dan hanya menggunakan celemek dan pada saat mencuci tangan sebelum mengolah makanan penjamah makanan hanya menggunakan sabun cuci piring dan tidak menggunakan sabun khusus untuk cuci tangan.
2. Tempat pengolahan makanan lantainya kurang bersih dan agak licin, atap/langit-langit masih dalam kondisi yang kurang baik dan kotor, dinding tidak dilapisi porselen, dapur tidak memiliki cerobong asap, wastafel cuci tangan tidak memiliki sabun dan lap tangan, tempat sampah yang tidak memiliki tutup, masih terlihat serangga seperti lalat di dapur dan tidak tersedianya alat pemadam kebakaran dan bahan-bahan berbahaya di dapur seperti pembersih lantai tidak ditempatkan di tempat khusus.
3. Bak pencucian peralatan sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bak pencuci yaitu untuk merendam (Hushing), menyabun (washing) dan membilas (rinsing). Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan sebaiknya disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh serangga, tikus dan hewan lainnya dan disusun rapi.

B. Saran

1. Kepada pihak di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih agar sebaiknya tempat pembuangan sampah dilengkapi dengan tutup dan dibersihkan minimal 3x sehari, wastafel dilengkapi dengan sabun khusus cuci tangan dan tidak menggunakan sabun cuci piring dan lap tangan, dan meletakkan alat P3K di dalam dapur
2. Kepada di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih agar sebaiknya diadakan pemeriksaan kesehatan secara teratur 6 bulan sekali kepada para penjamah makanan sehingga mendapat sertifikat kesehatan untuk mengetahui penjamah makanan berada dalam keadaan sehat atau tidak dan memberikan baju kerja dalam mengolah makanan seperti ; penutup kepala, sarung tangan, celemek, dan lain-lain
3. Kepada di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih agar sebaiknya pintu dapur di beri kawat kasa agar lalat tidak masuk ke dalam ruangan pengolahan makanan
4. Kepada di Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS) GBKP Glora Kasih agar sebaiknya letak toilet tidak berhubungan langsung (terpisah dari) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan. Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung. Toilet dibersihkan dengan deterjen dan alat pengering. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan serta tisu.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, H. dkk., 1990, *Pedoman Bidang Studi Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi, Pendidikan Sanitasi*, Jakarta.
- Anwar, S. 1977. Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi. Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan Depkes RI, Jakarta.
- Azwar. 1990. Pengertian Higiene. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Chandra, Budiman. 2006. Pengantar Kesehatan Lingkungan. EGC. Jakarta.
- Depkes RI, 2000. Prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan, Jakarta.
2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Ditjen PPM dan PL :Jakarta.
2006. Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta.
- Fathonah. 2005. Higiene Dan Sanitasi Makanan. Semarang: Unnes Press; 2005.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKESIPERM/2011
- Tentang Persyaratan Hygiene Jasa Boga Jakarta : Depkes RI, 2011.
- Mukono, HJ. 2005, Prinsip dasar Kesehatan Lingkungan. Edisi kedua. Penerbit Airlangga University Press. Surabaya.
- Purnawijayanti, Hasinta A., 2001, Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja dan Pengolahan Makanan, Cetakan I, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Saksono L, 1986. Pengantar Sanitasi Makanan. Penerbit alumni, Bandung, pp : 1- 84.
- Sihite R. 2000. Sanitasi and Hygiene. Surabaya : Sic
- SitiFathonah. 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang: UNNES Press.
- Suardana dan Swacita, 2009, Higiene Makanan, Denpasar: Udayana University Press.
- Tarwotjo C. S. 1998. Dasar-Dasar Gizi Kuliner, Jakarta:Grasindo
- Who. (2006). Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan, Jakarta Egc

FORMULIR TENTANG SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN
Yayasan Pelayanan Orangtua Sejahtera (YAPOS)
GBKP Glora Kasih

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMER
1096/MENKES/PER/VI/2011

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 secara lengkap pada saat bekerja		✓
5.	Tidak berpenyakit kulit	✓	
6.	Penjamah makanan tidak boleh memiliki kuku panjang	✓	
7.	Penjamah makanan terlebih dahulu mencuci tangan sebelum mengolah makanan	✓	
B. Cara Pengolahan Makanan			
1.	Bahan makanan yang diolah dalam keadaan baik, tidak rusak/busuk	✓	
2.	Bahan makanan yang diolah terlebih dahulu di cuci dengan baik	✓	
3.	Cara pengolahan makanan yang baik dan bersih	✓	
C. Tempat Pengolahan Makanan			
1.	Lantai kedap air, kuat dan dalam keadaan bersih	✓	
2.	Dinding dan langit langit dalam keadaan baik dan bersih	✓	
3.	Dinding yang selalu terkena percikan air dilapisi dengan porselen		✓
4.	Dapur di lengkapi dengan cerobong asap		✓
5.	Tersedia bak pencuci tangan atau wastafel	✓	
6.	Wastafel dilengkapi dengan sabun dan lap tangan		✓
7.	Penerangan bebas dari kesilauan	✓	
8.	Ventilasi cukup (luas ventilasi minimal 10% dari luas lantai)	✓	
9.	Tersedia air bersih yang memenuhi syarat baik yang memenuhi syarat baik dari segi kualitas dan kuantitas	✓	

10.	Tersedia tempat sampah yang tertutup		✓
11.	Saluran pembuangan air kotor harus tertutup, kuat dan lancar	✓	
12.	Tersedia alat pemadam kebakaran dan P3K		✓
13.	Tidak terdapat serangga dan tikus	✓	
14.	Tersedianya jamban	✓	
15.	Hewan ternak, unggas tidak dijumpai sekitar dapur	✓	
16.	Tidak terdapat bahan-bahan berbahaya di sekitar dapur	✓	
D. Peralatan Pengolahan Makan			
1.	Alat yang digunakan anti karat	✓	
2.	Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih	✓	
3.	Peralatan utuh tidak rusak atau cacat	✓	
4.	Dicuci dengan disinfektan dan dikeringkan dengan sinar matahari/ pemanas buatan dan tidak dibersihkan dengan kain	✓	
Total score yang memenuhi syarat = 22 objek			
Total score yang tidak memenuhi syarat = 8 objek			

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa pengolahan bahan makanan di Yapos GBKP Glora Kasih Tahun 2019 yang diperiksa sebanyak 30 objek, yang menyatakan "memenuhi syarat" sebanyak 22 objek (73,33%) dan yang menyatakan "tidak memenuhi syarat" sebanyak 8 objek (26,67%) jadi pengolahan makanan di Yapos GBKP Glora Kasih dikatakan "CUKUP" memenuhi syarat kesehatan karena hasil penelitian 70%.

KUESIONER
TENTANG HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN YAYASAN
PELAYANAN ORANGTUA SEJAHTERA (YAPOS)
GBKP GLORA KASIH

Nama :
Jenis Kelamin :
Umur :
Pendidikan :
Lama Bekerja :

1) Apakah anda memakai Alat Pelindung diri saat mengolah makanan seperti celemek,penutup kepala,sarung tangan plastik ?

.....
.....

2) Apa tindakan anda selanjutnya setelah makanan selesai diolah?

.....
.....
.....
.....

3) Bagaimana cara anda dalam memelihara dapur yang bersih

.....
.....
.....
.....

4) Kapan anda mencuci tangan dalam pengolahan makanan? dan Bagaimana cara anda dalam mencuci tangan ?

.....
.....
.....
.....

5) Bagaimana cara anda dalam proses pencucian peralatan makanan yang baik ?

.....
.....
.....
.....

6) Apakah anda saat bekerja merokok atau bercakap-cakap dalam melakukan pengolahan makanan?

.....
.....

7) Alat pelindung apa saja yang anda pakai saat melakukan pengolahan makanan?

.....
.....
.....
.....
.....

8) Bagaimana cara mempersiapkan makanan yang belum diolah?

.....
.....
.....
.....

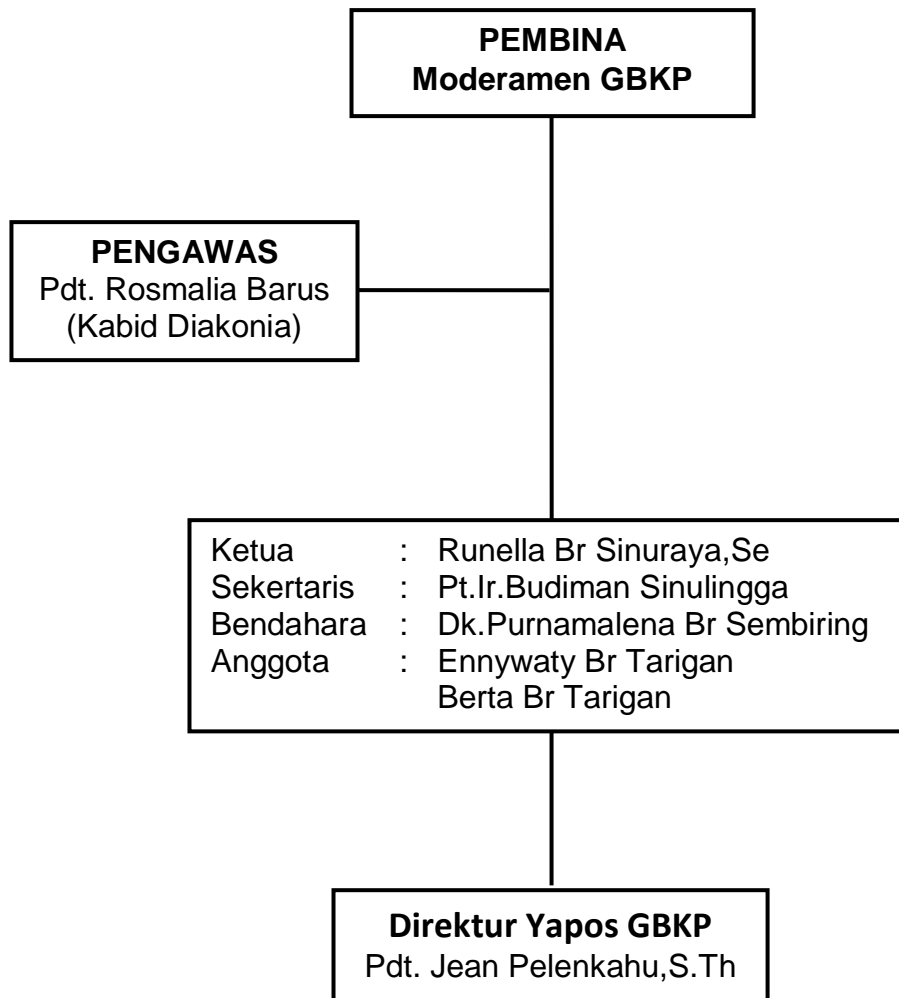
9) Apa tindakan anda dalam mengolah makanan sewaktu batuk/bersin?

.....
.....
.....
.....

10) Apakah anda pada saat keluar dari WC/toilet mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu?

.....
.....

**Struktur Organisasi
Badan Pengelola Pelayanan YAPOS GBKP
Periode 2015-2020**



DOKUMENTASI



