

PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN UNTUK MENJAMIN KEAMANAN PANGAN DI KANTIN PUJA SERA UNIVERSITAS ANDALAS

Fea Firdani ^{*)}, Defriman Djafri, Azyyati Ridha Alfian, dan Aulia Rahman
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas

^{*)} Email: feafirdani@ph.unand.ac.id

ABSTRAK

Penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan pada Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) sangat penting karena merupakan kantin dengan aktivitas yang cukup tinggi di lingkungan Universitas Andalas. Berdasarkan hasil survey 6 Februari 2020 diketahui kondisi Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) masih perlu penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan agar menjamin kesehatan pengunjung atau mahasiswa. Solusi yang ditawarkan yaitu edukasi mengenai cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT). Metode yang digunakan untuk merealisasikan penerapan higiene dan sanitasi penanganan makanan meliputi Identifikasi dan Pemeriksaan Higiene dan Sanitasi, Penilaian hasil pemeriksaan, Pemberian edukasi pada Penjamah Makanan yang Tidak/Belum/Kurang Memenuhi. Hasil pemeriksaan menjadi acuan untuk perbaikan kekurangan dari penerapan higiene dan sanitasi di Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) Unand untuk dilengkapi sesuai persyaratan kantin sehat sehingga Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) Unand bisa memenuhi persyaratan menjadi kantin sehat. Hasil dari pemeriksaan untuk penerbitan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (SPP-IRT) dari 14 kriteria penilaian menunjukkan Kantin Puja Sera DPR termasuk pada level III, ditemukan 1-4 masalah serius yang seharusnya dilakukan perbaikan untuk mendapatkan sertifikat SPP-PIRT. Masalah serius diantaranya: 1) bangunan dan fasilitas, 2) suplai air dan sarana penyedia air, 3) fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, 4) kesehatan dan higiene karyawan.

Kata Kunci: *higiene, keamanan pangan, pengelolaan makanan, sanitasi*

Implementation of Food Management Hygiene and Sanitation to Guarantee Food Safety in Puja Sera of Andalas University

ABSTRACT

The implementation of management hygiene and sanitation at the DPR's Puja Sera Canteen (Under a Shady Tree) is very important because it is a canteen with high activity in Andalas University. Based on the results of the survey on 6 February 2020, it was found that condition of the DPR Puja Sera Canteen (Under a Shady Tree) still needed implementation of hygiene and sanitation management to ensure the health of visitors or students. The solution offered is education on good food production methods for home industries (CPPB-IRT). The method used to realize the implementation of food handling hygiene and sanitation includes identification and inspection of hygiene and sanitation, assessment of examination results, providing education to food handlers who are not / not / inadequate. The results of examination became a reference for correcting deficiencies in the implementation of hygiene and sanitation at the DPR's Puja Sera Canteen (Under a Shady Tree) Unand to be equipped according to requirements of a healthy canteen so that the DPR Puja Sera Canteen (Under a Shady Tree) Unand could meet requirements to become a healthy canteen. The results of the examination for issuance of home industry food production certificates (SPP-IRT) of the 14 assessment criteria show that DPR's Puja Sera Canteen is at level III, found 1-4 serious problems that should be corrected to obtain SPP-PIRT certification. Serious problems include 1) buildings and facilities, 2) water supply and water supply facilities, 3) hygiene and sanitation facilities and activities, 4) employee health and hygiene.

Keywords: *food management, food safety, hygiene, sanitation*

PENDAHULUAN

Rumah makan adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Selain sebagai sarana penunjang keberadaan rumah makan mempunyai pengaruh yang sangat penting dan sangat dibutuhkan terutama oleh mahasiswa, dosen dan staf administrasi serta memudahkan mahasiswa dan personil kampus dalam mendapatkan makanan. Fungsi rumah makan sebagai tempat memasak dan membuat makanan, dihidangkan lalu dijual kepada konsumen, maka rumah makan dapat menjadi tempat menyebarkan penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman. Makanan dan minuman yang dijual di rumah makan berpotensi menyebarkan penyakit akibat makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Kementerian Kesehatan, 2003).

Universitas Andalas Padang terdiri dari 15 fakultas, Jumlah rumah makan yang terdaftar di Universitas Andalas Padang yaitu 76 rumah makan yang tersebar di seluruh lingkungan kampus Universitas Andalas seperti di Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang), Bisnis Center, di beberapa fakultas, gedung A dan D, dan PKM (Tety, 2017). Higiene sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penularan penyakit. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kementerian Kesehatan, 2004).

Mitra pelaksanaan kegiatan yaitu Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) Universitas Andalas, Berdasarkan hasil survey 6 Februari 2020 diketahui kondisi Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) masih perlu penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan agar menjamin kesehatan pengunjung atau mahasiswa. Hal ini disebabkan oleh karena layout dari Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) masih belum tertata dengan baik di mulai dari dapur, wastafel dan tempat sampah dan tempat yang digunakan untuk makan.

Oleh sebab itu perlu adanya sosialisasi atau penyuluhan untuk memberikan pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi pengelolaan makanan serta ketersediaan alat pelindung diri (APD) yang dibutuhkan seperti sarung tangan, penutup kepala, celemek dan masker agar mengurangi kontaminasi pada makanan. Selanjutnya perlu juga adanya imbauan kepada penjamah makanan yang disertakan dalam bentuk poster dan pamphlet yang menjelaskan pentingnya higiene dan sanitasi baik itu untuk penjamah makanan maupun pengunjung, hal ini bertujuan agar kantin di Universitas Andalas memenuhi kriteria kantin sehat.

METODOLOGI

Identifikasi dan Pemeriksaan Higiene dan Sanitasi

Pemeriksaan higiene dan sanitasi pada tahapan ini bertujuan mengetahui kondisi awal Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) awal sebelum dilakukan penyuluhan, kegiatan ini yaitu pengecekan dari empat belas elemen dari instrument CPPB-IRT (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012b) untuk pemeriksaan pada Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) Universitas Andalas.

Penilaian Hasil Pemeriksaan

Indikator penilaian yang digunakan dalam penelitian adalah minor, mayor, serius, dan kritis. Indikator-indikator tersebut dapat menunjukkan seberapa parah dampak yang dihasilkan oleh ketidaksesuaian cara produksi makanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menjelaskan bahwa terdapat empat ketidaksesuaian terhadap persyaratan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT).

Ketidaksesuaian Minor

Penyimpangan terhadap persyaratan “dapat” di dalam CPPB-IRT yang mempunyai potensi mempengaruhi mutu (wholesomeness) produk pangan IRTP.

Ketidaksesuaian Major

Penyimpangan terhadap persyaratan “sebaiknya” di dalam CPPB-IRT yang mempunyai potensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk pangan IRTP.

Ketidaksesuaian Serius

Penyimpangan terhadap persyaratan “seharusnya” di dalam CPPB-IRT yang mempunyai potensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP.

Ketidaksesuaian Kritis

Penyimpangan terhadap persyaratan “harus” di dalam CPPB-IRT yang akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.

Pada peraturan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga dijelaskan bahwa hasil penilaian didasarkan atas hasil pemeriksaan keempat belas elemen yang tercantum pada formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga dengan memperhatikan jumlah ketidaksesuaian yang ditemukan. sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (SPP-IRT) diterbitkan oleh Bupati/Walikota c.q. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota apabila IRTP masuk level I – II (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012a).

Tabel 1. Pembagian Level IRTP.

Level IRPT	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan (Maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap 2 bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap bulan	1	2-3	0	0
Level III	Setiap 2 minggu	NA*	>4	1-4	0
Level IV	Setiap hari	NA	NA	>5	>1

*NA = Tidak relevan

Edukasi Pada Penjamah Makanan

Hasil evaluasi penilaian dan pemeriksaan pada Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) menjadi acuan untuk perbaikan dan penerapan higiene dan

sanitasi pada pengolahan sehingga dapat menjaga dan menjamin keamanan pangan serta acuan untuk menyediakan perlengkapan kepada penjamah makanan di kantin agar hygiene dan sanitasi tetap terjaga (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2011).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Identifikasi Awal Penerapan Higiene dan Sanitasi

Identifikasi penerapan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di kantin Puja Sera DPR dilakukan dengan cara pengecekan ke lokasi usaha dengan melihat kesesuaian proses produksi dengan standar Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012b). Hasil analisis dari survey awal menunjukkan bahwa kondisi dan kegiatan yang dilaksanakan masih terdapat penyimpangan-penyimpangan yang membutuhkan perbaikan untuk mencapai standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Sari, 2016).

Adapun penyimpangan tersebut yaitu: 1) sarana proses produksi yang masih konvensional yang belum mendukung untuk menghasilkan produk yang baik dan sehat; 2) lantai yang masih kotor; 3) saluran air cucian yang masih belum sesuai; 4) belum adanya tempat sampah yang memadai; 5) tempat persiapan bahan baku yang belum layak/ tidak memiliki lemari es; 6) tempat penyajian belum memadai; 7) belum terlaksananya sanitasi pengelolaan makanan; dan 8) tidak menggunakan alat pelindung diri pada saat membuat makanan.

Penilaian SPP-IRT

Hasil penilaian produksi pangan industri rumah tangga dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Penilaian SPP-IRT

No	Kriteria Penilaian	Penyimpangan				Keterangan
		Minor	Mayor	Serius	Kritis	
1	Lokasi dan Lingkungan Produksi		v			Kondisi masih belum sesuai
2	Bangunan dan Fasilitas Bangunan			v		Semi permanen dan bangunan dapur belum layak
3	Peralatan Produksi	v				Sudah dilakukan perawatan
4	Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air			v		Perlu perbaikan saluran suplai air
5	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi			v		Belum diperhatikan
6	Kesehatan dan Higiene Karyawan			v		Belum menggunakan alat pelindung
7	Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi		v			Belum dilaksanakan
8	Penyimpanan		v			Belum di atur dengan rapi
9	Pengendalian Proses		v			Belum optimal
10	Pelabelan Pangan	v				Tidak Termasuk
11	Pengawasan oleh Penanggungjawab	v				Pemilik menjadi penanggungjawab
12	Penarikan Produk		v			Sudah ada pengecekan
13	Pencatatan dan Dokumentasi		v			Belum dilakukan
14	Pelatihan Karyawan		v			Belum dilakukan

Dari 14 kriteria penilaian menunjukkan Kantin Puja Sera DPR termasuk pada level III, ditemukan 1-4 masalah serius yang seharusnya dilakukan perbaikan untuk mendapatkan sertifikat SPP-PIRT, masalah serius diantaranya: 1) bangunan dan fasilitas, 2) suplai air dan sarana penyedia air, 3) fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, 4) kesehatan dan higiene karyawan.

Edukasi Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan

Edukasi dilaksanakan pada saat kegiatan di kantin Puja Sera DPR yaitu dengan menyampaikan materi pentingnya higiene dan sanitasi pengelolaan makanan untuk menjamin kesehatan bagi konsumen (Tety, 2017), selain dari itu leaflet juga di tempelkan di setiap etalase makanan supaya dapat dilihat dan di pahami oleh penjamah makanan dan konsumen. Kemudian setelah penyampaian materi secara langsung melakukan pembersihan lingkungan tempat proses produksi serta penggunaan alat pelindung diri pada saat memasak seperti menggunakan penutup kepala, masker, sarung tangan dan celemek, selanjutnya memulai dan mengakhiri pekerjaan dengan mencuci tangan menggunakan sabun cuci tangan.

Pada Gambar 1. Dapat dilihat kegiatan pelaksanaan kegiatan di kantin Puja Sera DPR Unand.



Gambar 1. Kegiatan Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan penerapan hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan yang dilaksanakan di Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) dapat memberikan pengetahuan kepada penjamah makanan pentingnya menjaga keamanan makanan dan kesehatan konsumen dengan menerapkan hygiene dan sanitasi. Hasil dari pemeriksaan untuk penerbitan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (SPP-IRT) dari 14 kriteria penilaian menunjukkan Kantin Puja Sera DPR termasuk pada level III, ditemukan 1-4 masalah serius yang seharusnya dilakukan perbaikan untuk mendapatkan sertifikat SPP-PIRT. Masalah serius diantaranya: 1) bangunan dan fasilitas, 2) suplai air dan sarana penyedia air, 3) fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, 4) kesehatan dan higiene karyawan.

Pada pelaksanaan kegiatan ini diharapkan kepada mitra agar dapat mengaplikasikan secara berlanjut pelatihan yang telah diberikan, selanjutnya perbaikan sarana produksi khususnya tempat produksi makanan atau dapur yang masih kurang layak digunakan serta penyediaan sarana air bersih. Hal ini sangat perlu di perhatikan untuk menjamin kualitas makanan yang dihasilkan untuk menjaga keamanan makanan dan kesehatan konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas yang mendukung pendanaan dalam kegiatan ini sehingga dapat dilaksanakan dengan baik dan tercapainya tujuan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. Data KLB Keracunan Pangan Tahun 2011 di Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012b. Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan. 2003. Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajan. Kementerian Kesehatan, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan. 2004. Modul 6 Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman tentang Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Kementerian Kesehatan, Jakarta.

Sari, F. N. 2016. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di dapur rumah sakit. *Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 248–257.

Tety, M. D. 2017. Kondisi Sanitasi dan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Lingkungan Kantin Universitas Andalas. Universitas Andalas.