
**HIGIENE DAN SANITASI PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI PONDOK
PESANTREN MODERN DARUSSALAM GONTOR PUTRI 4
DI DESA LAMOMEA KECAMATAN KONDA
KABUPATEN KONAWE SELATAN**

Evie Fitrah Pratiwi Jaya ¹, Meilan ²

^{1,2}*STIKes Karya Kesehatan*

Email : habib.ihsan@stikeskaryakeshatankendari.ac.id

Abstrak

Higiene personal merupakan sikap bersih perilaku penyelenggara makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kebersihan hidung, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian dan kebiasaan hidup yang baik sedangkan Sanitasi merupakan upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan lingkungan pengolahan makanan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Higiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan.

Penelitian ini menggunakan desain studi deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini adalah pedoman wawancara dan lembar *checklist* observasi.

Hasil penelitian secara umum penerapan higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat ketidaksesuaian penerapan higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan.

Simpulan dalam penelitian ini adalah pengolahan makanan telah sesuai dengan prinsip penyelenggaraan makanan serta menerapkan prinsip higiene dan sanitasi dalam penanganan makanan. Namun kurangnya fasilitas yang memadai yang menyebabkan sanitasi lingkungan pada pengolahan makanan kurang sesuai.

Kata Kunci : Higiene, Sanitasi, Pengolahan Makanan
Daftar Pustaka : 35 (1989-2016)

PENDAHULUAN

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia dan merupakan hak asasi setiap orang untuk keberlangsungan hidupnya. Makanan adalah unsur terpenting dalam menentukan derajat kesehatan seseorang, dan memenuhi kebutuhan hidup, tetapi makanan juga dapat menjadi sumber penularan penyakit (Priyanto, 2008).

Pengolahan makanan merupakan proses membuat bahan makanan yang mentah menjadi matang melalui pemanasan. Secara definisi pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses panas pada makanan sehingga menjadi lebih enak, mudah dikunyah dan mengubah bentuk dan penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan.

Penyakit dapat menular melalui makanan dan minuman, yang dikenal dengan *food borne disease* (keracunan makanan), banyak disebabkan oleh mikroorganisme (*virus, fungi, bakteri, protozoa, dan metazoa*). Mikroorganisme banyak dijumpai dari berbagai sumber kontaminan seperti hewan, air, peralatan pengolahan, udara, tanah, debu, dan manusia. Interaksi mikrobial terhadap manusia menjadi menguntungkan atau merugikan, contohnya untuk yang merugikan seperti *Clostridium perfringens* dan *Bacillus cereus* yang dikategorikan intoksikasi dapat memproduksi toksin, dan bakteri yang menguntungkan seperti *Lactobacillus bulgaricus* pada pembuatan yogurt dan *Rhizopus Oryzae* pada pembuatan tempe. *Escherichia coli* dan bakteri kelompok

Coliform adalah indikator adanya kotoran atau senyawa yang tidak baik terdapat pada air, makanan, dan susu (Pelczar, 2008).

Higiene personal adalah sikap bersih perilaku penyelenggara makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kesehatan rambut, kebersihan hidung, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian dan kebiasaan hidup yang baik. Para penyelenggara yang menangani bahan makanan seperti mengolah atau mempersiapkan makanan sering menyebabkan kontaminasi makanan. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan (*food born illness*) apabila makanan yang diolah tidak memperhatikan higiene dan sanitasinya.

Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia cukup besar terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti tifus, kolera, desentri, hepatitis A dan lain sebagainya. Oleh karena itu penyelenggara yang menangani makanan harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani Fathonah, (2005). Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia (Nurul, 2009).

Keracunan makanan setiap tahun di Amerika tercatat berkisar 48 juta orang sakit, 128.000 di rawat

di rumah sakit dan 3000 orang meninggal. CDC, (2011). Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan pangan di Indonesia tahun 2012 sebanyak 84 kejadian dari 23 propinsi. Jumlah orang terpapar dalam KLB keracunan pangan sebesar 8.590 orang. BPOM, (2012). Sedangkan di tahun 2013 KLB Keracunan pangan di Indonesia mengalami penurunan 36% dengan 48 kejadian yang berasal dari 34 propinsi. Jumlah orang terpapar dalam KLB keracunan pangan sebesar 6.926 orang (BPOM, 2013).

Berdasarkan berita harian Kompas, (2012) 47 siswa SMP 1 Bondoala, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara, dilarikan ke RS karena mengalami pusing-pusing, mual, dan muntah setelah makan siamoy. Taufik Hidayat, di IGD RSUP Sultra, Rabu (12/9/2012) dan berita harian Times Indonesia, Jember kasus keracunan yang terjadi pada Santri di Pondok Pesantren Assunniah Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember, Jawa Timur, Selasa (6/9/2016) siang, korban tercatat sebanyak 225 orang. Semua korban adalah santri perempuan serta berita harian (beritajatim.com, Kediri) belasan santri Pondok Pesantren Nurul Huda LDII di Lingkungan Kresek, Kota Kediri diduga mengalami keracunan makanan santap sahur.

Banyaknya kasus keracunan makanan menimbulkan tuntutan akan jaminan keamanan pangan terus bertambah sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya kesehatan pangan yang dikonsumsi. Konsumen telah menyadari bahwa produk yang aman dikonsumsi diperoleh dari bahan baku

yang dengan kualitas baik, ditangani secara benar, serta diolah dan didistribusikan secara tepat sehingga pada akhirnya dihasilkan produk yang aman dikonsumsi. Hal ini menjadi latar belakang dari higiene dan sanitasi makanan yang sangat penting diterapkan dalam pengolahan makanan di pondok pesantren.

Institusi Makanan Pondok Pesantren adalah penyelenggaraan makanan di dalam yang telah diolah berdasarkan standar yang ada, menu dan kecukupan zat gizi dihidangkan secara menarik dan menyenangkan untuk santri yang bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi santri, meningkatkan kehadiran di sekolah (tidak sering sakit), memperbaiki prestasi akademik, merangsang dan mendukung pendidikan gizi dalam kurikulum serta higiene dan sanitasi makanan memiliki peran penting dalam menunjang kegiatan belajar para santri.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa proses penyelenggaraan makan yang ada di pondok pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 menunjukkan bahwa dalam pengolahan bahan makanan sebagian unit penyelenggaraan makan belum memenuhi syarat higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan.

Pondok Pesantren Gontor Putri 4 dijadikan tempat penelitian karena pada Pondok pesantren ini terdapat proses penyelenggaraan makan berskala besar. Dimana di dalam pondok pesantren tersebut terdapat sebanyak 243 santri. Setiap harinya Pondok Pesantren menyediakan makan untuk santri sebanyak 3 kali

dalam sehari dengan jumlah karyawan sebanyak 4 orang.

Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Higiene dan Sanitasi Pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan”.

Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Diketahui higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan.

Tujuan Khusus

- a. Diketahui higiene pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan.
- b. Diketahui sanitasi pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan.
- c. Diketahui higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan.

Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis
 - a. Sebagai tambahan informasi dan bahan masukan bagi masyarakat tentang pentingnya higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan.

- b. Sebagai tambahan informasi bagi pengelola penyelenggaraan makanan pondok untuk dapat lebih meningkatkan higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan dalam proses pengolahan makanan dan minuman yang dikonsumsi.

2. Manfaat Teoritis

- a. Adanya penelitian ini, diharapkan akan mendapatkan tambahan ilmu pengetahuan dan memberi pengalaman langsung dalam mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang dimiliki.
- b. Sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2017.
- c. Serta Penelitian ini diharapkan dapat dikembangkan terkait pentingnya higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 Di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2017. untuk mengurangi ancaman bahaya pada makanan sehingga aman untuk dikonsumsi.

METODE PENELITIAN

Jenis dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain studi deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk

mengetahui higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan.

Waktu dan Tempat

Penelitian ini telah dilaksanakan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada tanggal 08-10 bulan Juli Tahun 2017.

Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data/informasi yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan triangulasi sumber, yaitu :

1. Observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan melihat secara langsung objek penelitian
2. Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan wawancara (*interview*) terhadap informan.
Data serta informasi tersebut dicatat dengan menggunakan alat penduan wawancara, alat rekam suara (HP) dan alat tulis.
3. Dokumentasi merupakan pengambilan gambar oleh peneliti untuk memperkuat hasil penelitian. (Sugiyono, 2013).

Pengolahan dan Analisis Data

Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari wawancara dilakukan secara manual sesuai dengan petunjuk pengolahan data kualitatif serta sesuai dengan

tujuan penelitian ini dan selanjutnya dianalisis dengan metode "*content analysis*" kemudian diinterpretasikan dan disajikan dalam bentuk narasi.

Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini, yakni dilakukan melalui tiga alur sebagai berikut. Bungin (2003) :

1. Reduksi data

Analisis pada tahap ini merupakan proses pemilihan, pemusatan, penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data kasar yang ditemukan di lapangan. Dengan kata lain pada tahap ini dilakukan analisis untuk menggolong-golongkan, direduksi data yang tidak perlu, mengarahkan, dan mengorganisasi data.

2. Penarikan kesimpulan

Analisis pada alur ini adalah mencari makna benda-benda dan peristiwa. Pola dan alur sebab akibat untuk membangun proposisi

3. Penyajian Data

Menyajikan data yang dianalisis pada alur pertama dan kemudian disajikan dalam bentuk teks naratif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Informan

Informan dalam penelitian ini adalah penjamah makanan yang terdiri dari 4 orang informan kunci dan 1 orang informan biasa, dengan jenis kelamin seluruhnya perempuan. Rentang usia penjamah dalam penelitian ini adalah 30-40 tahun. Sebagian besar tingkat pendidikan penjamah adalah tamatan SMA.

Tehnik wawancara yang digunakan adalah dengan menggunakan diskusi kelompok. Dimana, setelah informan setuju dan siap untuk menjadi informan dalam penelitian ini, peneliti melakukan kontrak waktu. Proses wawancara dilakukan secara informal meskipun peneliti memiliki pedoman wawancara, namun proses wawancara disadari sepenuhnya pada perkembangan pertanyaan secara spontan dan alami. Keabsahan data dalam penelitian ini dilakukan peneliti dengan keterlibatan langsung dalam pengambilan data sampai dengan pengolahan hasil penelitian. selain itu, penelitian ini juga telah memenuhi syarat karena temuan dari penelitian ini dikenal dan diakui oleh penjamah dengan penerapan higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan sebagai pengalaman dan sumber pengetahuan.

Adapun gambaran karakteristik informan untuk penelitian ini dapat lebih jelas terlihat pada tabel berikut :

Tabel 1.
Karakteristik Informan Penelitian

No.	Karakteristik informan	Jumlah
1.	Informan :	
	a. Informan kunci	4
	b. Informan biasa	1
2.	Jenis kelamin : Perempuan	5
3.	Umur	
	a. 30-35	3
	b. 36-40	2
4.	Pendidikan :	
	a. SMA	4
	b. Strata 1	1

Sumber : Data Primer,2017

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa terdapat 5 informan yang terdiri dari 4 informan kunci dan 1 informan biasa. Seluruh informan berjenis kelamin perempuan. Terdapat 4 informan atau seluruh informan kunci berumur 30-35 tahun dan 1 informan biasa lainnya berumur 36-40 serta seluruh informan memiliki pendidikan tamatan SMA dan 1 informan biasa lainnya memiliki pendidikan tamatan Strata 1.

2. Pengolahan Makanan

Pengolahan bahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 dilakukan oleh 4 orang tenaga pengolah. Frekuensi pengolahan bahan makanan dilakukan 3x dalam sehari, yaitu untuk pengolahan makan pagi pukul 05.00 WIB, untuk pengolahan makan siang pukul 09.00 WIB dan pengolahan makan malam pukul 16.00 WIB. Pengolahan makanan dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian.

Proses pembelian bahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 yaitu pemasok membawa bahan makanan yang dipesan. Mempunyai penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah (lemari pendingin). Tempat pengolahan makanan dekat dengan meja tempat persiapan dan meja tempat penyajian. Tempat pencucian dan penyimpanan diletakan terpisah. Tempat pencucian ditempatkan khusus tersendiri penyimpanan alat dilengkapi dengan rak penyimpanan, sedangkan sistem pendistribusian makanan menggunakan sistem desentralisasi.

3. Higiene penjamah makanan

a. Menjaga kebersihan pakaian

Pakaian kerja yang bersih dan rapi adalah pakaian kerja yang dibedakan dengan pakaian sehari-hari serta mengganti pakaian kerja secara periodik untuk mengurangi resiko kontaminasi.

Berdasarkan hasil wawancara kepada 4 informan dapat diketahui bahwa kebersihan pakaian penjamah makanan yaitu seluruh penjamah memiliki pakaian yang selalu bersih dan rapi. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

"....Selalu pakai baju bersih setiap selesai mandi...."

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang kebersihan pakaian penjamah yang bersih dan rapi sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari pakaian penjamah yang bersih dan rapi.

b. Menjaga keberishan kuku, tangan dan tidak memakai perhiasan

Kuku sebaiknya selalu dalam keadaan pendek dan bersih, tidak mengandung noda hitam, perhiasan dan asesoris misalnya cincin, kalung, anting, dan jam tangan sebaiknya dilepas. Kuku, perhiasan dan aksesoris dimungkinkan menjadi tempat menempelnya kotoran atau kuman dari luar lingkungan pengolahan makan yang dapat mengontaminasi makanan.

Ketika ditanyakan mengenai kebersihan kuku, tangan dan penggunaan perhiasan seluruh penjamah menyatakan memiliki

tangan dan kuku dalam kondisi bersih serta tidak memakai perhiasan. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

"...Kalau kuku sudah mulai panjang sedikit langsung dipotong, tidak ada yang pakai kutek dan tidak ada yang pakai perhiasan takut nanti hilang atau pudar kena air...."(Informan 1)

"....Tidak ada yang sengaja memanjangkan kuku jadi selalu dipotong, perhiasan cuma cincin kawin tapi jarang dipakai...."(Informan 2)

"....Kadang-kadang juga lupa potong tapi kukunya belum telalu panjang dan tidak kotor"(Informan 3)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang kebersihan penjamah seperti kebersihan kuku, tangan dan penggunaan perhiasan sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari tangan penjamah yang bersih dan kuku yang pendek dan bersih serta tidak memakai perhiasan.

c. Menjaga Kerapian Rambut

Rambut pekerja harus selalu dicuci secara periodik. Selama mengolah atau menyajikan makanan, rambut harus selalu dijaga agar tidak jatuh dalam makanan. Setiap kali tangan menyentuh, menggaruk, menyisir, atau mengikat rambut, harus segera dicuci sebelum digunakan lagi untuk menangani makanan.

Ketika ditanyakan mengenai kerapian rambut seluruh penjamah menyatakan rambut disisir rapi

kemudian memakai hijab. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

“....Sebelum pakai hijab rambut disisir dan diikat dulu....”

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang kerapian rambut sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari penjamah yang memakai hijab tanpa ada rambut yang muncul diluar hijab.

d. Memakai celemek dan penutup kepala

Celemek yang digunakan pekerja harus selalu bersih dan tidak boleh digunakan sebagai lap tangan. Penggunaan tutup kepala dimaksudkan untuk menjaga kerapian rambut, mencegah kotoran rambut jatuh kedalam makanan dan supaya rambut tidak jatuh mengotori makanan.

Ketika ditanyakan mengenai penggunaan celemek dan tutup kepala seluruh penjamah menyatakan mengenakan hijab dan tidak memakai celemek. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

“....Tidak ada yang pakai celemek cuma semuanya pakai hijab....”(Informan 1)

“....Tidak biasa pakai celemek....”(Informan 2)

“....Tidak apa-apa kalau tidak pakai celemek kan ada jilbab....”(Informan 3)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang penggunaan celemek dan tutup kepala sesuai dengan yang di

utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak seluruh penjamah memakai hijab dan tidak memakai celemek.

e. Kebiasaan mencuci tangan penjamah

Pencucian tangan yang benar dilakukan dengan sabun dan air bersih yang mengalir. Tangan harus digosok-gosok supaya kotoran dan mikroba yang menempel dapat terlepas dan mengalir bersama air. Pencucian tangan dilakukan setiap saat terutama setelah tangan menyentuh benda-benda kotor menjadi sumber kontaminasi.

Ketika ditanyakan mengenai kebiasaan mencuci tangan penjamah menyatakan seluruh penjamah mencuci tangan sebelum menjamah atau memegang makanan, dan sebelum memegang peralatan makan serta setelah meracik bahan mentah seperti ikan, sayuran dan lain-lain. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya:

“....Sebelum masak cuci tangan dulu, dipegang saja alatnya kalau tangan tidak kotor tidak cuci tangan, kadang-kadang cuci tangan dulu atau lupa cuci tangan tapi kalau selesai pegang ikan pasti cuci tangan....”(Informan 1)

“....Dipegang saja alatnya kalau tangan tidak kotor tidak cuci tangan, kadang-kadang cuci tangan dulu....”(Informan 2)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti

tentang kebiasaan mencuci tangan penjamah seperti setelah meracik bahan mentah sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak penjamah sudah cuci tangan dan tidak berbau. Sedangkan sebelum memegang peralatan makan dan sebelum menjamah atau memegang makanan tidak sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak penjamah belum cuci tangan.

f. Prilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan :

Kebiasaan atau prilaku yang perlu diperhatikan saat memasak adalah tidak makan atau mengunyah selama aktivitas penanganan makanan, tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari, gunakan sendok bersih, penjepit dan tidak menyentuh bagian tubuh tertentu seperti mulut, telinga, hidung serta tidak menggaruk-garuk rambut.

Ketika ditanyakan mengenai prilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan seperti tidak menggaruk-garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari atau kuku dan tidak memegang makanan langsung dengan tangan seluruh penjamah menyatakan tidak menggaruk-garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari/kuku dan tidak memegang makanan langsung dengan tangan. Berikut

adalah hasil cuplikan wawancaranya :

“....Tidak menggaruk-garuk rambut pakai hijab semua, kalau pegang makanan yang kering kadang-kadang pakai sendok kadang-kadang juga tidak pakai sendok tapi kalau yang berkuah pasi pakai sendok....”(Informan 1)

“....Kalau pegang makanan yang kering kadang-kadang pakai sendok kadang-kadang juga tidak pakai sendok....”(Informan 2)

“....Kadang juga tergantung makanan yang dipegang masih panas atau sudah dingin....”(Informan 3)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang prilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan seperti tidak menggaruk-garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari atau kuku dan tidak memegang makanan langsung dengan tangan sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari prilaku penjamah yang disiplin dan menerapkan hidup bersih.

4. Sanitasi lingkungan pada Pengolahan Makanan
a. Gedung atau Dapur

Gedung atau dapur tempat pengolahan sebaiknya memiliki ukuran yang cukup memadai. Selain itu gedung juga harus kuat dan dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang sisa

atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

Berdasarkan hasil wawancara kepada 4 informan dapat diketahui bahwa seluruh informan menyatakan ukuran dapur kurang memadai. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

"...Masih kurang luas cuma masih bisa dipakai buat masak...."
(Informan 1)

*"...Lumayan luas."***(Informan 2)**

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang ukuran dapur sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari pengolahan makanan dan pencucian peralatan pada ruang yang sama

b. Lantai

Lantai yang terpelihara kebersihannya yaitu jika tidak ditemukan sampah yang berserakan dan kotoran lainnya, permukaan lantai tidak licin dan rata sehingga mudah dibersihkan.

Ketika ditanyakan mengenai kebersihan lantai seluruh informan menyatakan membersihkan lantai secara teratur setiap selesai melakukan kegiatan pengolahan makanan. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

*"...Setiap selesai masak langsung dipel dan disapu lantainya...."***(Informan 1)**

*"...Tidak pernah tidak dibersihkan kalau sudah selesai masak...."***(Informan 2)**

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang kebersihan lantai sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari lantai yang bersih dan tidak licin.

c. Dinding dan Langit-Langit

Keadaan dinding dan langit-langit terpelihara dan bebas dari debu, maksudnya tidak ditemukan kotoran-kotoran yang berarti dapat menyebabkan pencemaran kepada makanan, oleh sebab itu dianjurkan menggunakan warna putih atau terang, agar mudah dibersihkan kembali.

Ketika ditanyakan mengenai kebersihan dinding dan langit-langit seluruh informan menyatakan tidak membersihkan dinding dan langit-langit secara teratur. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

"....Jarang dibersihkan kecuali ada kotoran baru dibersihkan...."

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang kebersihan dinding dan langit-langit sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari dinding dan langit-langit yang kurang bersih.

d. Ventilasi

Tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan yang nyaman. Sejauh mungkin ventilasi harus cukup (\pm 20% dari luas lantai).

Ketika ditanyakan mengenai kondisi ventilasi seluruh informan menyatakan ventilasi cukup menjamin rasa nyaman untuk keluarnya asap masakan. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

“....Nyaman, tidak pengap asap masakan keluar semua....”

(Informan 1)

“....Tidak kepanasan banyak udara yang keluar masuk....”

(Informan 2)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang kondisi ventilasi sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari tidak terhambatnya asap masakan

e. Penerangan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan secara efektif.

Ketika ditanyakan mengenai penerangan seluruh informan menyatakan penerangan tersebar merata disetiap ruangan. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

*“....Ada listrik, kecuali mati lampu....”***(Informan 1)**

*“....Ada cahaya dari luar....”***(Informan 2)**

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang penerangan tidak sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari penerangan secara langsung yang tidak merata disetiap ruangan.

f. Pintun dan Jendela

Pintu dan jendela sebaiknya terbuat dari bahan yang kuat serta dapat menutup sendiri dengan kontruksi seperti pintu biasa atau kasa yang dilengkapi alat penutup sendiri.

Ketika ditanyakan mengenai pintu dan jendela seluruh informan menyatakan pintu dan jendela terbuat dari bahan yang kuat. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

“....Pintu dan jendelanya semuanya dari kayu....”

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang pintu dan jendela sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari bahan yang digunakan.

g. Saluran Pembuangan air limbah (SPAL)

Limbah dari proses pengolahan makanan harus ditangani dengan sebaik-sebaiknya, dilengkapi tutup yang dapat ditutup dengan erat dan rapat, tidak tersumbat, tidak menggenang jika hujan dan tidak bau.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi pembuangan air limbah seluruh informan menyatakan hal yang sama yakni saluran pembuangan air limbah tertutup, lancar, tidak menggenang, dan tidak berbau. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

“....Baik tidak ada yang tersumbat lancar keluaranya....”(Informan 1)

“....Tidak bau, sampah yang berserakan disekitar saluran pembuangan air limbah selalu dibersihkan....”(Informan 2)

“....Tidak tergenang kalau hujan....”(Informan 3)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang kondisi saluran pembuangan air limbah tidak sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari saluran pembuangan air limbah yang terbuka dan menggenang.

h. Tempat Pembuangan Sampah

Tempat sampah terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong palastik khusus untuk sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk, sampah harus dibuang dalam waktu 24 jam serta terpisah antara tempat sampah basah dan sampah kering.

Ketika ditanyakan mengenai tempat pembuangan sampah seluruh informan menyatakan hal yang sama yakni sampah dibuang secara teratur dan tidak terpisah antara sampah basah dan sampah kering. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

“....Pakai satu tempat sampah tapi sampahnya langsung dibuang selesai masak....”(Informan 1)

“....Dikumpul dulu, nanti dibuang pas sudah tidak ada yang dikerjakan....”(Informan 2)

“....Sampah basah dan kering digabung saja....”(Informan 3)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang tempat pembuangan sampah sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari setiap selesai melakukan kegiatan pengolahan sampah langsung dibuang.

i. Toilet

Letak toilet sebaiknya tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan, di dalam toilet harus tersedia jamban, peturan dan bak air, serta toilet wanita terpisah dengan toilet pria.

Ketika ditanyakan mengenai letak toilet seluruh informan menyatakan hal yang sama yakni letak toilet berhubungan dengan dapur atau ruang makan. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

“....Lumayan dekat tapi bersih pakai pintu....”(Informan 1)

“....Tidak terlalu dekat....”(Informan 2)

“....tidak apa-apa dekat yang penting rajin dibersihkan....”(Informan 3)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang letak toilet sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari jarak

toilet dengan dapur atau ruang makan yang dekat.

j. Penyediaan Air Bersih

Air bersih yang digunakan sebaiknya air bersih yang tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna serta aman dikonsumsi.

Berdasarkan hasil wawancara kepada 4 informan dapat diketahui bahwa penyediaan air bersih yang digunakan untuk pengolahan makanan yaitu seluruh informan menyatakan memiliki penyediaan air bersih yang tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

“....Airnya bersih sudah biasa dipakai dari dulu....”(Informan 1)

“....Tidak keruh, aman buat pakai masak....”(Informan 2)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang penyediaan air bersih sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari air bersih yang digunakan tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna

k. Peralatan untuk mencegah masuknya serangga

Lingkungan suatu pengolahan pangan haruslah terbebas dari adanya hama baik hama tikus maupun hama serangga. Untuk memberantas hama tikus perlu dilakukan beberapa cara antara lain penggunaan racun tikus, penjeratan, Sedangkan untuk hama serangga (lalat, kecoa, dan nyamuk) digunakan senyawa

kimia yang sering disebut insektida

Ketika ditanyakan mengenai pengendalian hama dan serangga seluruh informan menyatakan bahwa tidak ada alat yang digunakan untuk pengendalian hama dan serangga namun bebas dari tikus, kecoa, lalat, serangga dan hewan lainnya. Berikut adalah hasil cuplikan wawancaranya :

“....Tidak ada alat yang digunakan buat pengendalian hama dan serangga, tapi kalau ada lalat langsung diusir....”

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti tentang pengendalian hama dan serangga tidak sesuai dengan yang di utarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Nampak dari tanaman yang tumbuh disekitar belakang dapur tempat pengolahan yang kemungkinan besar serangga berkembangbiak dan masuk ke dapur tempat pengolahan makanan.

PEMBAHASAN

1. Pengolahan Makanan

Pengolahan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Cara pengolahan yang benar dapat menjaga keamanan dan kualitas makanan, dan sebaliknya pengolahan yang salah dapat menyebabkan kandungan zat gizi dalam makanan akan berkurang dan hilang secara drastis. Pengolahan makanan harus mengikuti kaidah

prinsip higiene dan sanitasi serta cara produksi yang baik. Mukrie, (1990).

Berdasarkan hasil penelitian secara umum pengolahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 telah mengikuti prinsip penyelenggaraan makanan yang meliputi : perencanaan menu, pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, peralatan yang digunakan, cara pengolahan yang benar serta pendistribusian

Perencanaan menu yang ada di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 yaitu belum memperhatikan selera santri dan belum beragam. Berdasarkan teori yang dikekukakan oleh Depkes RI, (1991) bahwa perencanaan menu harus memperhatikan keadaan konsumen dengan memperhatikan selera konsumen masing-masing.

Proses pembelian bahan makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 yaitu pemasok membawa bahan makanan yang dipesan kemudian diperiksa sesuai spesifikasi yang di inginkan. Berdasarkan teori yang di kemukakan oleh Mukrie, (1990) Penerimaan bahan makanan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang diperiksa sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan dalam kontrak (surat perjanjian jual beli).

Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah : tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah dan tepat nilai. Ada dua jenis tempat penyimpanan bahan makanan yaitu penyimpanan bahan

makanan segar (ruang pendingin) dan penyimpanan bahan makanan kering. Sedangkan untuk tempat/ruang penyimpanan bahan makanan yang ada di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 sudah sesuai yaitu mempunyai penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah (lemari pendingin) sedangkan gudang atau ruang yang digunakan untuk penempatan lemari pendingin atau bahan makanan basah dan bahan makanan kering belum sesuai karena masih menggunakan gudang atau ruang yang sama. Berdasarkan teori pedoman PGRS 2013 tentang Syarat penyimpanan bahan makanan yaitu : Adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan basah/pendingin, Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan dan Tersedianya kartu *stock* bahan makanan/ buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Tempat pengolahan makanan yang ada di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 dekat dengan meja tempat persiapan dan meja tempat penyajian. Tempat pencucian dan penyimpanan alat adalah tempat untuk membersihkan alat-alat yang sudah digunakan untuk memasak. dimana Tempat pencucian dan penyimpanan alat yang ada di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 sudah sesuai antara tempat pencucian dan penyimpanan diletakan terpisah. Dimana tempat pencucian ditempatkan khusus tersendiri sedangkan penyimpanan alat dilengkapi dengan rak penyimpanan. Sedangkan Sistem pendistribusian makanan di Pondok Pesantren Modern

Darussalam Gontor Putri 4
menggunakan sistem desentralisasi.

2. Higiene Penjamah Makanan

Higiene personal adalah sikap bersih perilaku penyelenggara makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kesehatan rambut, kebersihan hidung, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian dan kebiasaan hidup yang baik. Para penyelenggara yang menangani bahan makanan seperti mengolah atau mempersiapkan makanan sering menyebabkan kontaminasi makanan.

Berdasarkan hasil penelitian seluruh penjamah makanan di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 4 menggunakan pakaian kerja dalam keadaan bersih. Penelitian ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Fathonah, (2005) bahwa pakaian kerja yang bersih akan menjamin higiene dan sanitasi pengolahan makanan karena tidak terdapat debu atau kotoran melekat pada pakaian secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran pada makanan. Disarankan untuk mengganti pakaian kerja secara periodik untuk mengurangi resiko kontaminasi. (Purnawijayanti, 2001)

Kebersihan penjamah makanan dalam pengolahan makanan harus diperhatikan karena penjamah makanan merupakan sumber potensial dalam perpindahan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis pada makanan. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia, seperti

pada kulit, hidung dan mulut atau dalam saluran pencernaan, rambut, kuku, dan tangan dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan (*food borne diseases*) karena higiene perorangan penjamah makanan yang buruk. (Fathonah, 2005)

Hasil penelitian terdapat seluruh penjamah makanan di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 4 memiliki keadaan kuku pendek dan bersih pada saat menjamah makanan, hal ini dapat menghindari perpindahan bakteri dari tangan ke makanan langsung. Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Hartono dan Susanna, (2003) Penelitian tersebut menyatakan ada hubungan yang bermakna antara kuku tangan penjamah makanan dengan kontaminasi makanan. Berdasarkan teori yang dikemukakan oleh Fathonah, (2005) kuku tangan sering menjadi sumber kontaminasi atau mengakibatkan kontaminasi silang. Memakai perhiasan dan aksesoris dimungkinkan menjadi tempat menempelnya kotoran atau kuman dari luar lingkungan pengolahan makan dan ditakutkan dapat mengontaminasi makanan.

Rambut pekerja harus selalu dicuci secara periodik. Selama mengolah atau menyajikan makanan, rambut harus selalu dijaga agar tidak jatuh dalam makanan. Walaupun rambut yang jatuh kedalam makanan bukan merupakan penyebab utama kontaminasi bakteri, tetapi ada rambut dalam makanan amat tidak disukai oleh konsumen. Oleh karena itu, pekerja yang mempunyai rambut panjang sebaiknya diikat. Setiap kali

tangan menyentuh, menggaruk, menyisir, atau mengikat rambut, harus segera dicuci sebelum digunakan lagi untuk menangani makanan Purnawijayanti, (2001). Hasil penelitian terdapat seluruh penjamah makanan di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 4 memiliki rambut yang rapi tanpa ada yang muncul diluar hijab.

Celemek dan tutup kepala merupakan bagian kerja yang sebaiknya tidak dilepas selama melakukan kegiatan bekerja mengolah makanan. Celemek yang digunakan pekerja harus selalu bersih dan tidak boleh digunakan sebagai lap tangan. Celemek berfungsi untuk melindungi pakaian dari noda kotoran yang berasal dari makanan maupun dari benda lain yang mengotori pakaian. Celemek dan tutup kepala sebaiknya ditanggalkan apabila pekerja tidak melakukan aktifitas mengolah makanan untuk menghindari kontaminasi penyakit. Purnawijayanti, (2001). Hasil penelitian seluruh penjamah makanan di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 4 tidak menggunakan celemek dan seluruh penjamah memakai penutup kepala.

Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, feces, atau sumber lain ke makanan. Oleh karena itu pencucian tangan merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh pekerja yang terlibat dalam penanganan makanan. Hasil penelitian terdapat penjamah makanan di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 4 sebelum menjamah atau memegang makanan terdapat seluruh penjamah nampak belum cuci tangan

sedangkan setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran dan lain-lain penjamah nampak sudah cuci tangan dan tidak berbau. Menurut Purnawijayanti, (2001) Frekuensi mencuci tangan disesuaikan dengan kebutuhan. Pada prinsipnya pencucian tangan dilakukan setiap saat, setelah tangan menyentuh benda-benda yang dapat menjadi sumber kontaminasi atau cemaran.

Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan berdasarkan hasil penelitian sesuai dengan yang dikemukakan oleh Fathonah, (2005) bahwa higiene penjamah makanan yang buruk dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis pada makanan karena penjamah makanan merupakan sumber potensial dalam perpindahan mikroorganisme. Penjamah makanan yang menangani makanan harus mengikuti prosedur yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada alat pengolah makanan yang ditanganinya. Prosedur penting bagi penjamah makanan adalah higiene perorangan dan kebiasaan hidup yang baik Fathonah, (2005) seperti selalu menjaga kebersihan tangan, selalu menggunakan alat penjepit atau alat bantu makanan saat menyajikan atau memegang makanan dan membiasakan memakai celemek serta tidak ada penjamah makanan yang menggaruk anggota badan, seperti hidung, mulut dan saat menangani makanan.

Hasil penelitian diketahui terdapat seluruh penjamah makanan di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 4 tidak menggaruk-garuk

rambut, lubang hidung, atau sela-sela jari/kuku. dan tidak memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat). Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Hartono dan Susanna, (2003) menyatakan bahwa 64% penjamah makanan tidak memakai alat bantu atau penjepit saat mengambil atau memegang makanan. Sentuhan tangan merupakan penyebab yang paling umum terjadinya pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke dalam makanan dan berkembang biak dalam makanan. perilaku atau kebiasaan penjamah makanan yang buruk dapat juga mempengaruhi terjadinya kontaminasi pada alat pengolah makanan atau minuman.

Hasil penelitian penjamah makanan kadang-kadang berbicara pada saat sedang memasak. Prilaku atau kebiasaan yang kurang baik pada saat melakukan penanganan makanan seperti berbicara pada saat memasak dapat menyebabkan makanan terkontaminasi. Hasil penelitian ini di dukung oleh penelitian Fajriyati, (2016) penelitian tersebut menyatakan bahwa 71,4% pengolah bekerja sambil mengunyah dan berbicara. Hal ini sering dilakukan oleh pengolah dengan pengolah makanan yang lainnya hanya untuk menghilangkan rasa jenuh atau bosan tetapi dalam hal ini terkadang pengolah melepas APD (masker) atau tidak menggunakan ADP (masker) ketika sedang mengobrol sehingga perlu adanya upaya motivasi agar penjamah dapat mengurangi bahkan tidak melakukan

kebiasaan tersebut. Berdasarkan teori yang dikemukakan oleh Notoatmodjo, (2007) kebiasaan merupakan aspek perilaku manusia yang menetap, berlangsung secara otomatis, dan direncanakan Perilaku dapat timbul karena adanya dorongan dalam rangka untuk pemenuhan kebutuhan, tindakan (*action*) yang diketahuinya untuk dilakukan. Pada penelitian, perilaku higiene pengolah dalam menjamah makanan erat kaitannya dengan terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang dijamahnya.

3. Sanitasi Lingkungan Pada Pengolahan Makanan

Menurut Azwar (1990), sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Seperti halnya bangunan pengolahan makanan selain kuat juga harus dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan. Dalam merencanakan luas bangunan pengolahan makanan harus dipertimbangkan kebutuhan bangunan pada saat ini. Setelah menentukan besar atau luas ruangan kemudian direncanakan susunan ruangan dan peralatan yang akan digunakan, sesuai dengan arus kerja. Depkes RI, (2013). Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa ukuran dapur di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 4 kurang memadai.

Syarat lantai harus kuat, mudah dibersihkan, tidak membahayakan/tidak licin, tidak menyerap air, tahan terhadap asam

dan tidak memberikan suara keras. Beberapa macam bahan dapat digunakan seperti bata keras, teraso tegel, dan sebagainya. Depkes RI (2013). Berdasarkan hasil penelitian kebersihan lantai di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 menunjukkan Pengolah makanan setelah melakukan kegiatan memasak selalu membersihkan tempat kerja yaitu meliputi membersihkan meja, mencuci alat masak, serta lantai.

Keadaan dinding dan langit-langit terpelihara dan bebas dari debu, maksudnya tidak ditemukan kotoran-kotoran yang berarti dapat menyebabkan pencemaran kepada makanan, oleh sebab itu dianjurkan menggunakan warna putih atau terang, agar mudah dibersihkan kembali serta langit-langit harus menutup atap bangunan. Berdasarkan hasil penelitian kondisi dinding dan langit-langit di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 menunjukkan kurang bersih.

Penerangan dan ventilasi harus cukup, baik penerangan langsung maupun penerangan listrik, sebaiknya berkekuatan minimal 200 lux. Ventilasi harus cukup sehingga dapat mengeluarkan asap, bau makanan, bau uap lemak, bau air, dan panas, untuk itu dapat digunakan "exhaust fan" pada tempat tertentu. Ventilasi harus dapat mengatur pergantian udara sehingga ruangan tidak terasa panas, tidak terjadi kondensasi uap air atau lemak. Depkes RI, (2003). Berdasarkan hasil penelitian bahwa penerangan dan ventilasi yang ada di lingkungan pengolahan makanan Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 Tahun 2017 yaitu

cukup menjamin rasa nyaman nampak dari tidak terhambatnya asap dan bau masakan serta tidak tersebarnya penerangan secara langsung diseluruh ruangan.

Pintu dan jendela dapur harus membuka keluar karena untuk menahan kemungkinan masuknya lalat pada saat pintu dan jendela dibuka, karena terjadinya dorongan angin sehingga alat menjauh dari pintu, sebaliknya kalau pintu membuka ke dalam, pada saat pintu dibuka terjadi sedotan udara membantu gerak lalat masuk ke dalam ruangan dan terbuat dari bahan yang kuat. Berdasarkan hasil penelitian bahwa pintu dan jendela yang ada di lingkungan pengolahan makanan Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 Tahun 2017 yaitu terbuat dari bahan yang kuat.

Limbah dari proses pengolahan makanan harus ditangani dengan sebaik-sebaiknya, terutama untuk menghindari terjadinya kontaminasi mikroorganisme patogen. saluran pembuangan air limbah (SPAL) yang baik adalah Air limbah mengalir dengan lancar, saluran ke dap air dan saluran tertutup. saluran pembuangan air limbah (SPAL) terbuka, keluar airnya bisa dilihat. Kelebihannya bisa cepat dibersihkan ketika tersumbat. tetapi apabila tidak mengalir dengan lancar atau karena penuh oleh air hujan. maka akan terjadi pencemaran lingkungan disertai bau sedangkan SPAL tertutup, air dialirkan melalui pipa besi/PVC dan biasanya keluar air tidak bisa dilihat. Kekurangan susah dibersihkan apabila terjadi penyumbatan. kelebihannya bau dapat diminimalisir.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa saluran pembuangan air limbah (SPAL) yang ada di lingkungan pengolahan makanan Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 Tahun 2017 yaitu kurang sesuai nampak dari air limbah yang tidak terhambat keluar serta nampak dari air limbah yang mengalir pada area terbuka.

Tempat sampah terbuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong palastik khusus untuk sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk, jumlah dan volume tempat sampah di sesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan, tersedia pada setiap tempat atau ruang yang memproduksi sampah. penggolongan sampah yaitu sampah organik dan sampah anorganik. Sampah diangkut tiap 24 jam. Berdasarkan hasil penelitian bahwa tempat sampah yang ada di lingkungan pengolahan makanan Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 Tahun 2017 yaitu kurang sesuai nampak dari satu buah penggunaan tempat sampah sedangkan setiap selesai bekerja penjamah langsung membuang sampah.

Syarat toilet yang baik adalah Bersih, letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan, tersedia air bersih yang cukup tersedia sabun dan lap pendering, toilet untuk pria terpisah dengan wanita, Adisasmito, (2007). Berdasarkan hasil penelitian bahwa toilet yang ada di lingkungan pengolahan makanan Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 Tahun 2017 yaitu kurang

sesuai karena letak atau jarak yang berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan.

Menurut Kepmenkes (2003), kondisi sanitasi yang dapat mempengaruhi keberadaan mikroorganisme pada makanan adalah air yang merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kelangsungan hidup manusia. Dalam proses pengolahan makanan air sangat penting karena berperan dalam semua tahapan proses. Air digunakan untuk merendam, membersihkan bahan makanan, untuk memasak selama proses pemasakan, komponen dari masakan, seperti kuah, sirup, untuk mencuci tangan dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan.

Hasil penelitian diketahui bahwa seluruh penjamah makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 menggunakan air bersih dan mengalir untuk mencuci bahan makanan yang tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna. Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian. Purwiyatno, (2009) yang menyatakan bahwa air merupakan unsur yang paling penting untuk bisa melakukan proses sanitasi dan higiene yang baik. Air penting di dalam sumber pangan karena tidak hanya digunakan untuk keperluan pembersihan dan sanitasi, tetapi juga diperlukan selama penanganan dan pengolahan produk. Secara garis besar terdapat 3 kriteria utama mutu air yang harus diperhatikan, yaitu kriteria fisik, kriteria kimia, kriteria mikrobiologi. (Purwiyatno, 2009)

Hama berupa binatang mengerat seperti tikus, burung,

serangga dan hama lain adalah penyebab utama terjadinya pencemaran terhadap bahan pangan yang menurunkan mutu dan keamanan pangan. Menurut hasil penelitian sistem Pengendalian Hama di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 yaitu kurang sesuai karena dapur pengolahan belum menggunakan pengendalian Hama.

Pencegahan hama serangga (lalat, kecoa, dan nyamuk) digunakan senyawa kimia yang sering disebut insektida yang juga sangat berbahaya bagi manusia, sehingga penggunaannya haruslah sangat berhati-hati dan perlu disupervisi ketat. Semua permukaan harus dicuci baik-baik dengan air panas atau detergen dan dibilas dengan air bersih setelah setiap perlakuan dengan insektida dan sebelum produksi berlangsung. (BPOM, 2003)

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Secara umum penerapan higiene penjamah makanan telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat ketidaksesuaian penerapan higiene penjamah tersebut, antara lain penjamah belum memakai celemek dan memiliki kebiasaan cuci tangan sebelum menjamah makanan atau memegang peralatan yang kurang sesuai.
2. Sebagian kriteria penerapan sanitasi lingkungan pada

pengolahan makanan telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat ketidaksesuaian penerapan sanitasi lingkungan pada pengolahan makanan tersebut, antara lain ukuran dapur yang kurang memadai, belum membersihkan dinding dan langit-langit secara teratur, penerangan secara langsung yang belum merata, saluran pembuangan air limbah yang terbuka dan menggenang serta belum adanya alat yang digunakan untuk pengendalian hama dan serangga. Kurangnya fasilitas yang memadai yang menyebabkan sanitasi lingkungan pada pengolahan makanan kurang sesuai.

3. Pengolahan makanan telah mengikuti prinsip penyelenggaraan makanan serta menerapkan prinsip higiene dan sanitasi dalam penanganan makanan.

Saran

1. Diharapkan bagi penjamah makanan sebaiknya melakukan perilaku hidup bersih dan sehat misalnya menjaga kebersihan tangan dengan membiasakan mencuci tangan sebelum memasak dengan menggunakan sabun, menggunakan celemek, memakai alas kaki khusus memasak dan tidak berbicara pada saat memasak agar makanan tidak terkontaminasi.
2. Sarana sanitasi lingkungan harus lebih diperhatikan seperti

membersihkan dinding, langit-langit, ventilasi, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan serta memasang masuknya serangga dan tikus

Daftar Pustaka

- BPOM.2003. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan*: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Jakarta
- Depkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Depkes RI. 2013. *Pedoman (PGRS) Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Departemen Kesehatan RI Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta
- Fajriyati, Chintya Yusrina., 2016. *Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolah Makanan, Di Rumah Sakit Orthopedi Prof. DR. R. Soeharso Surakarta*. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Mukrie, dkk. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta: Akademi Gizi, Departemen Kesehatan RI. *Pelanggan Miracle Aesthetic Clinic Balikpapan*
- Priyanto, R. 2008. *Besar Resiko Frekuensi Makan, Asupan Energi, Lemak, Serat, Dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Obesitas*. Diakses : 26 Juni 2011. Http : //Www.Indoskripsi.Com
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*: Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Siti Fathonah. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: UNNES Press.