

ARTIKEL PENELITIAN

Evaluasi *Laik Hygiene Sanitasi* di *ToBe Kitchen* Jatimakmur Bekasi

*Dahlia Nurdini¹, Bulan Anisha Siregar¹

¹Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Muhammad Husni Thamrin, Jakarta, Indonesia

Correspondence Author: Dahlia Nurdini, dinidahlianurdini@gmail.com, Jakarta, Indonesia

ABSTRAK

Sanitasi merupakan upaya dalam menciptakan maupun mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan terbebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. *Hygiene* sanitasi makanan merupakan usaha kesehatan dalam memelihara maupun melindungi kebersihan pada makanan lingkungan tempat berjualan supaya tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui evaluasi *hygiene* dan sanitasi di *ToBe Kitchen*. Metode penelitian ini menggunakan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL). Hasil dari penelitian ini menunjukkan lokasi terbebas dari banjir, lokasi bebas dari polusi, dan sudah terbebas dari sumber vector dan tidak ada hewan pembawa penyakit tersedia drainase yang bersih, tidak ada sumbatan air. Plafon di area luar tidak memiliki lubang tetapi ada sawangnya. Pintu masuk memiliki desain yang rata, dapat menutup rapat dan mengarah kearah luar, pintu selalu kondisi tertutup. Memiliki ventilasi udara, memiliki kasa anti serangga dan menggunakan atau exhaust air conditioner. Hasil evaluasi penerapan *hygiene* sanitasi di *Tobe Kitcen* menunjukkan nilai 88,2, melebihi syarat minimal 80 dari total 100 berdasarkan kriteria penilaian PerMenkes No. 14 tahun 2021. Saran ang dapat diberikan seperti melengkapi dan menyediakan petunjuk cuci tangan yang mudah diakses ole penjamah makanan, memasang jalur petunjuk evakuasi, memisahkan tempat sampah basah dan sampah kering guna memastikan pengelolaan sampah yang efektif.

Kata kunci : *Hygiene* sanitasi, catering, keamanan pangan

ABSTRACT

Sanitation is an effort to create and maintain healthy and healthy food conditions from the dangers of biological, chemical, and other contamination. Food sanitation Hygiene is a health effort to maintain and protect the cleanliness of the food environment where it is sold so that it does not cause health problems. This research aims to determine the evaluation of Hygiene and sanitation at ToBe Kitchen catering. This research method uses the Environmental Health Inspection Form (IKL). The results of this research show that ToBe Kitchen catering is located free from flooding, the location is free from pollution and is free from vector sources and there are no disease-carrying animals, there is clean drainage, there are no water blockages. The ceiling in the outside area does not have holes but there are sawings. The entrance door has a flat design, can close tightly, and leads to the outside, the door is always closed. It has air ventilation, and anti-insect screens and uses an exhaust air conditioner. The results of the evaluation of the implementation of sanitation hygiene in Tobe Kitchen show a score of 88.2 out of the maximum 100 certification standards for food service/catering service sanitation, which means that it meets the requirements of the Republic of Indonesia Minister of Health Regulation No. 14 of 2021.

Key words : *Hygiene* sanitasi, catering, food safety

PENDAHULUAN

Salah satu cara pemenuhan makanan yaitu dengan menggunakan jasa catering. Alasan dipilihnya catering dikarenakan konsumen tidak memiliki banyak waktu untuk memasak. Perubahan gaya hidup khususnya terkait pola makanan sehat semakin dinamis dari tahun ke tahun. Hal ini pun dikarenakan meningkatnya jam kerja, perubahan demografi, dan perubahan ekonomi. Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga tipe A merupakan catering yang melayani masyarakat umum. Jasa boga tipe A memiliki tiga jenis yaitu A1, A2 dan A3 perbedaannya hanya di jenis dapur dan tenaga kerja. ToBe Kitchen termasuk ke dalam jasa boga tipe A2 karena menggunakan dapur rumah tangga dengan memperkerjakan tenaga kerja. (Irawan, D.W.P., 2016).

Hygiene merupakan usaha kesehatan untuk memelihara maupun melindungi kebersihan lingkungannya seperti, mencuci tangan dengan menggunakan sabun dan air bersih yang mengalir, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sedangkan sanitasi adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain (Marsanti, A. S., & Widiarini, R. 2018).

Berdasarkan laporan UPT Badan POM tahun 2021 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 50 KLB KP dengan jumlah terpapar sebanyak 2.569 orang dan 1.783 orang di antaranya mengalami gejala sakit (attack rate sebesar 69,40%). Terdapat korban meninggal sebanyak 10 orang (case fatality rate sebesar 0,56%)(BPOM, 2021). Kejadian Luar Biasa (KLB) yang terjadi di kota Jakarta Timur, sebanyak 163 siswa SMP Negeri 184 mengalami keracunan makanan usai mengonsumsi nasi kotak yang disediakan catering dengan lauk telur dan tahu di Bumi Perkemahan Dan Graha Wisata (Buperta) Cibubur, Jakarta Timur. (Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), 2021. Laporan Tahunan 2021)

Faktor yang mempengaruhi KLB keracunan makanan yaitu makanan yang mengandung zat-zat kimia beracun atau toksin yang dihasilkan oleh organisme mikro patogen, bakteri, virus atau infeksi parasitik, dan spesies alga yang berbahaya. Gejala yang ditimbulkan seperti diare dengan atau tanpa darah, mual, muntah, demam, lemas, nyeri kepala, dan nyeri otot, bahkan apabila tidak ditangani dengan tidak tepat dan segera dapat menyebabkan dehidrasi bahkan mengancam jiwa tersebut (Marsanti, A. S., & Widiarini, R. 2018).

Penelitian dari Shelviana Mathofani 2022 gambaran *hygiene* sanitasi di Jasa Boga Catering “ K” Kabupaten Banyuwangi menunjukkan tidak memenuhi syarat laik *Hygiene* sanitasi karena mendapatkan skor 72,68% atau < 74% dengan menggunakan analisis deskriptif dan dengan penyusunan

instrument penelitian sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011 (Marsanti, A. S., & Widiarini, R. 2018).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang di gunakan yaitu penelitian deskriptif. Jenis penelitian ini bertujuan untuk mengetahui secara jelas dan mendalam mengenai evaluasi Hygiene dan sanitasi di catering. Penelitian ini dilakukan di ToBe Catering pada bulan September–Oktober 2023. Penelitian ini menggunakan instrumen penelitian yaitu dengan standar Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) PerMenkes No. 14 tahun 2021. Analisis pada penelitian ini mengikuti prosedur penggunaan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebagai berikut:

1. Melakukan Observasi terhadap seluruh kriteria yang di persyaratkan. Kriteria persyaratan tercantum pada PerMenkes No. 14 tahun 2021

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi Golongan A
Inspeksi Area Luar TPP		
A Lokasi		
1	Lokasi Banjir bebas	
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau / asap / debu	1
3	Lokasi bebas dari sumber bebas vector dan Binatang pembawa penyakit	1
B Ruang Bangunan dan fasilitasnya		
1	Bangunan pengolahan pangan yang dilengkap dengan pagar	1
2	Tempat parkir jauh dari pintu masuk Gedung pengolahan pangan untuk mencegah pencemaran asap kendaraan yang memasuki ruang pengolahan pangan.	1
3	Pada ruangan halaman bangunan pengolahan pangan bebas vector dan binatang pembawa penyakit atau Binatang peliharaan	1
4	Jika halaman memiliki tanaman tidak menempel langsung bangunan / dinding pengolahan pangan	1
5	Tidak ada retakan pada dinding bangunan yang menuju ketempat pengolah makanan	1
6	Tersedia tempat sampah diarea luar, yang :	1
7	Palfon bagian luar bangunan pengolahan pangan:	
8	Pintu masuk Tempat Pengolahan Pangan (TPP)	
9	Memiliki ventilasi udara (jendela/ exhaust/AC)	1
	Inspeksia Area Dalam	
	Peralatan	
	Peralatan personal (misalnya handphone), peralatan kantor , dan lain – lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan	2
	Alat pengering peralatan seperti lap dan kain majun selalu dalam keadaan bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2
Inspeksi Area Dalam		
A Area Penyimpanan Umum		
1	Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok <i>First in First Out/ First</i>	1

	<i>Expired First Out (FIFO/ FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)</i>	
2	Tempat sampah :	
Ruang Penyimpanan bahan Pangan		
1	Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:	
2	<i>Chiler/ freezer (jika ada)</i>	
B Area Pencucian		
1	Tempat pencucian peralatan terpisah dari tempat pencucian makanan	1
2	Menggunakan disinfektan untuk mencuci bahan makanan, takarannya sesuai dengan syarat Kesehatan/ standar disinfektan	2
3	Memiliki tempat sampah yang :	1
4	Pengeringan dengan menggunakan lap / kain majun yang bersih dan diganti dengan secara rutin	2
C Area Persiapan, Pengolahan, dan Pngemasan Pangan Umum		
1	Dinding Ruangan :	
2	Langit – langit / palfon :	
Inspeksi Area Dalam		
1	Personel yang bekerja pada area ini :	
2	Tersedia tempat sampah, yang :	
4	Cara pemberantas vector dan penyakit tidak menggunakan racun	3
5	Metode pembasmi vector dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan jebakan / perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3
6	Sebelum dimasak bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir	2
7	Melakukan <i>thawing atau</i> pelunakan dengan benar	2
8	Pangan yang dimasak harus sampai matang sempurna	3
9	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang memenuhi standar kulaitas air yang sudah diolah / dimasak	3
No.	Kriteria Penilaian	Bobot
	Inspeksi Area Dalam	
	Fasiliatas Higiene sanitasi Personal	
1	Terdapat wastafel yang :	3
2	Memiliki toilet yang mudah diakses oleh staf(dapat terletak di luar area perawatan) dan tidak membuka langsung ke ruang / area perawatan	3
Inspeksi Area Dalam		
D Dokumentasi dan Rekaman (di akses di ruangan administrasi)		
Rekaman Personel		
E Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan Lainnya		
2.	Penilain dilakukan dengan cara melingkari bobot nilai pada kriteria penilaian yang tidak memenuhi (temuan)	
3.	Menguraikan justifikasi temuan	
4.	Nilai penerapan Hygiene dan Sanitasi dihitung menggunakan “Rumus Skor Total Inspeksi yaitu, Golongan A = 100 – (Total Ketidaksesuaian / 355) x 100 “	
5.	Pemberian bobot nilai mengikuti ketentuan yang diatur dalam Permenkes nomor 14 tahun 2021	

6. Ketentuan nilai untuk golongan A minimal mencapai 80 dan maksimum 100

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum

ToBe Kitchen berlokasi di Jl.H. Toha, Jati Makmur, Kec. Pd. Gede. Kota Bekasi, Jawa Barat. Memiliki 6 pegawai yang terdiri dari 2 orang yang bekerja dengan sifft, 2 orang tenaga pemasak, dan 2 orang pekarya. Katering ini menyediakan berbagai menu seperti prasmanan, nasi box, tumpeng, snack box, makanan diet seperti diet gagal ginjal, Hipertensi, asam urat, tinggi kolesterol selama setengah tahun. Pesanan yang diterima mulai dari 50 porsi hingga 211 porsi per hari dengan pelanggan sekitar Jabodetabek. Katering ini juga melayani konseling gizi dan melayani penilaian status gizi, cek gula darah, kolesterol, asam urat, dan tensi darah. Pengecekan Kesehatan dan penilaian status gizi dengan menggunakan alat BIA (*Biompedance Analysis*). Katering ini pernah melakukan kerja sama dengan Fakultas Psikologi Universitas Indonesia, dan Lembaga social daerah Bekasi, Jakarta dan Tangerang.

Penyimpanan terdapat tempat sampah namun tidak memiliki tutup yang dapat dibuka dengan tangan, sampah akan dibungkus menggunakan plastik untuk mencegah sampah berceceran, di katering ini tidak memisahkan antara sampah basah dan sampah kering, sampah akan dibuang 2 kali dalam sehari sehingga tidak ada sampah yang menumpuk. Penyimpanan bahan lauk hewani disimpan di dalam kulkas dan mini freezer namun tidak diketahui suhunya, bahan pangan yang tidak langsung digunakan disimpan di freezer, tempay penyimpanan bahan makanan disimpan di atas palet dan di alas, dan di ruang penyimpanan area dalam tidak jarak penyimpanan dengan dinding tidak ada 5 cm, jarak penyimpanan dengan langit – langit sesuai standar minimal 60 cm. Suhu Gudang pangan kering tidak terjaga suhunya, bahan baku pangan tidak ada yang kadaluarsa dan busuk., chiller/freezer tersedia khusus untuk menyimpan bahan baku dan tidak menyatu dengan pangan matang. Di tempat penyimpanan kemasan terdapat tempat penyimpanan kemasan atau di ToBe Kitchen disediakan penyimpanan bahan makanan kering. Bahan kimia non pangan diberikan label yang memberikan informasi tentang identitas dan cara penggunaan.

Tabel 1.
Observasi Bagian Penyimpanan

No.	Kriteria Penilaian	Bobot
Inspeksi Area Dalam		
A Area Penyimpanan Umum		
1	Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok <i>First in First Out/ First Expired First Out</i> (FIFO/ FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)	1
2	Tempat sampah :	
	a. Tertutup dan penutupnya tidak rusak	1
	b. Tidak dibuka dengan menggunakan tangan (dibuka dengan menggunakan pedal kaki)	1
	c. Dibungkus dengan plastic	1
	d. sampah basah (organic) dan sampah kering (anorganik) dipisahkan	1
	e. Tidak ada tumpukkan sampah (pengangkutan keluar minimal 1x24 jam)	1
Ruang Penyimpanan bahan Pangan		
1	Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:	
	a. Untuk bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$	2
	b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai	2
	c. Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu - 18°C atau dibawahnya	2
	d. Penyimpanan bahan Pangan :	
	Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari lantai)	1
	Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm	1
	Jarak penyimpanan dengan langit – langit minimal 60 cm	1
	e. Suhu Gudang bahan pangan kering dan kaleng di jaga kurang dari 25°C .	2
2	<i>Chiller/ freezer</i> (jika ada)	
	a. Khusus penyimpanan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)	3
	b. Suhu chiller sesuai (≤ 4 derajat celcius)	2
	c. Suhu freezer sesuai ($\leq - 18$ derajat celcius)	2

Lingkaran : Tidak Memenuhi persyaratan asa pangan golongan A

Hasil Observasi Area Pencucian

Tepat pencucian baan makanan terpisah dengan tempat pencucian peralatan, penggunaan disinfektan pada proses pencucian tidak dilakukan sesuai perbandingan yang tepat, terdapat tempat sampah dilengkapi dengan penutup dan tidak rusak naun tepat sapa dibuka mnegggunakan tangan dan sampah tidak di pisahkan antara sampah antara sampah basah dan sampah kering. Sampah dibuang miniman 2 kali dalam sehari. Lap ataupun kain majun diganti secara rutin sehingga kain tetap terjaga kebersihannya.

Tabel 2.
Hasil Observasi Area Pencucian

B	Area Pencucian	
1	Tempat pencucian peralatan terpisah dari tempat pencucian makanan	1
2	Menggunakan disinfektan untuk mencuci bahan makanan, takarannya sesuai dengan syarat Kesehatan/ standar disinfektan	2
3	Memiliki tempat sampah yang :	1
	a. Tertutup dan tidak rusak	1
	b. Jangan membuka secara manual (dibuka dengan pedal kaki)	1
	c. Pemisahan sampah sampah basah (organic) dan sampah kering (anorganik)	1
	d. Tidak ada tumpukkan sampah (pengangkutan minimal (1 x24 jam)	1
4	Pengeringan dengan menggunakan lap / kain majun yang bersih dan diganti dengan secara rutin	2

Lingkaran : Tidak Memenuhi persyaratan asa pangan golongan A

Hasil Observasi Bagian Area Persiapan, Pengolahan, dan Pengemasan Pangan Umum

Pada Area Persiapan, Pengolahan, dan Pngemasan Pangan Umum, memiliki dinding yang bersih tidak kotor, tidak memiliki retakan, dan untuk lantai gudang bersih, dan tidak ada retak dan kokoh dan tidak ada genangan air. Langit-langit kurang dari 2,4 m, langit-langit tertutup, bersih dan permukaan rata dan terbebas dari vector dan hewan pembawa penyakit

Tabel 3.
Hasil Observasi Bagian Area Persiapan, Pengolahan, dan Pengemasan Pangan Umum

C	Area Persiapan, Pengolahan, dan Pngemasan Pangan Umum	
1	Dinding Ruangan :	
	a. Bersih , (tidak ada kotoran, jamur, atau cat mengelupas)	2
	b. Tidak retak	2
	c. Bagian dinding yang terkena cipratan air/minyak ditutup dengan bahan tahan kedap air/ minyak	2
2	Langit – langit / plafon :	
	a. Ketinggian minimal dari permukaan tanah adalah 2,4 meter	1
	b. Bersih	1
	c. Tertutup rapat	1
	d. Tidak ada jamur	2
	e. Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu, atau bebas vector dan binatang pembawa penyakit)	1

Lingkaran : Tidak Memenuhi persyaratan asa pangan golongan A

Hasil Observasi Keadaan Hygiene sanitasi Perorangan Tenaga Penjamah Makanan Pada Proses Pengolahan Makanan

Hasil penelitian dari keadaan *Hygiene* sanitasi perorangan tenaga penjamah di Katering. Penjama makanan menggunakan APD lengkap seperti berpakaian kerja, masker dan penutup rambut, celemek, sarung tangan, berkuku pendek, bersih, dan tidak memakai pewarna kuku, dan tidak menggunakan perhiasan maupun aksesoris, dan selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir secara berkala saat mengolah pangan, saat pengolaan tidak ada yang merokok, bersin, tidak meludah, tidak makan makan, tidak menggaruk atau menyentuh anggota badan, mengambil makanan matang menggunakan sendok dan penjepit makanan. Tempat sampah tidak terdapat penutup, sampah tidak dibungkus plastik, tidak ada pemisahan antara sampah basah dengan sampah kering. Sampah dibuang minimal 2 kali sehari. tidak ada hewan pembawa penyakit diarea persiapan dan pemrosesan makanan. Metode yang digunakan dalam pengendalian hewan pembawa panyakit tidak menggunakan bahan yang beracun dan tidak menggunakan jebakan. Bahan makanan yang akan digunakan akan dicuci hingga bersih, buah dan sayur akan disiapkan dan dibersihkan dengan air mengalir dan air memenuhi baku mutu, Thawing dilakukan sudah sesuai.

Tabel 4.
Inspeksi Area Dalam

Kriteria Penilaian	Bobot
Inspeksi Area Dalam	
1. Personel yang bekerja pada area ini :	
a. Pegawai dalam kondisi Sehat	3
b. Memakai Alat Pelindung Diri lengkap seperti :	
1. Celemek	2
2. Masker	3
3. <i>Hairnet</i> / kerudung rambut	3
c. Menggunakan pakaian kerja yang untuk bekerja saja	2
d. kuku pendek, bersih, dan tidak memakai pewarna kuku	3
e. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat menangani makanan	3
f. Pegawai Tidak memakai perhiasan lain seperti cincin, gelang, bros, dan lain- lain) saat menyiapkan makanan.	3
g. Pada saat mengolah pangan tidak :	
1. Dilarang Merokok	3
2. Berkumur atau batuk saat menyiapkan makanan	3
3. Meludah	3
4. Mengunyah / makan permen	3
5. Menggaruk – garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan	3
h. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau (alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3

i.	Jika terluka maka luka ditutup dnegan perban / sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3
2	Tersedia tempat sampah, yang :	
a.	Tertutup dan penutupnya tidak rusak	1
b.	Tempat sampah tanpa desain yang berlubang	1
c.	Tidak dibuka dengan tangan /bisa dengan pedal kaki)	3
d.	Dilapisi plastic	1
e.	Antara sampah kering (organic) dan sampah basah (anorganik) dipisahkan	1
f.	Tidak ada tumpukkan sampah (pengangkutan keluar minimal (1 x 24 jam)	2
4	Cara pemberantas vector dan penyakit tidak menggunakan racun	3
5	Metode pembasmi vector dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan jebakan / perangkap yang tidak mengontaminasi pangan	3
6	Sebelum dimasak bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir	2
7	Melakukan <i>thawing</i> atau pelunakan dengan benar	2
8	Pangan yang dimasak harus sampai matang sempurna	3
9	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang memenuhi standar kulaitas air yang sudah diolah / dimasak	3

Lingkaran : Tidak Memenuhi persyaratan asa pangan golongan A

Fasilitas kebersihan diri antara lain wastafel dengan air yang mengalir tetapi tidak terdapat petunjuk cuci tangan, terdapat sabun cuci tangan, terdapat tisu dan tersedianya tempat sampah. Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke ruangan pengolahan. Desain wastafel mudah di bersihkan dan mudah dibersihkan. Tersedianya toilet karyawan yang jumlahnya cukup dan mudah di akses dengan desain yang kuat, permukaan halus, dan mudah dibersihkan, dilengkapi dengan sabun cuci tangan, tisu dan tempat sampah, memiliki ventilasi yang menuju ke halaman, dan tidak dilengkapi dengan petunjuk cuci tangan.

Tabel 5.
Inspeksi Area Dalam

No.	Kriteria Penilaian Inspeksi Area Dalam	Bobot
Fasilitas Higiene sanitasi Personal		
1	Terdapat wastafel yang :	3
	a. Petunjuk cuci tangan tersedia	2
	b. Tersedia sabun cuci tangan	3
	c. Tersedia air mengalir	3
	d. Tersedia pengering tangan,/ bisa hand dryer atau tisu, dan tidak boleh kain serbet	2
	e. Bahan kokoh	1
	f. Desain mudah dibersihkan	1
2	Memiliki toilet yang mudah diakses oleh staf(dapat terletak di luar area perawatan) dan tidak membuka langsung ke ruang / area perawatan	3
	a. Desain :	
	1. Kuat	1
	2. Permukaan halus	1
	3. Mudah dibersihkan	1
	b. Jumlah cukup	1
	c. Tersedia :	
	1. Air mengalir	3
	2. Sabun cuci tangan	3
	3. Tempat sampah	1
	4. Tisu / pengering	2
	5. Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke runagan pengolahan	3
	6. Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet	2
	d. Dilengkapi westafel dan fasilitasnya seperti sabun dan air mengalir) untuk cuci tangan.	2

Lingkaran : Tidak Memenuhi persyaratan asa pangan golongan A

Pada hasil observasi dokumen, ToBe kitchen tidak melakukan pengujian teradap airn. Pengelola catering di ToBe kitchen sudah memiliki sertifikat kompetensi yaitu 2 ahli gizi dan mempunyai sertifikat pelatihan keamanan pangan yang berarti sudah 50 %, meiliki Alat pemadam api ringan (APAR) 1kg gas yang mudah di jangkau dan tidak dalam keadaan kadaluarsa dan dapat menggunakan APAR, tersedianya kotak P3K, tidak ada petunjuk yang jelas mengenai jalur evakuasi di seluruh ruangan ruangan menuju titik pertemuan dan penetapan kawasan tanpa rokok.

Tabel 6.
Inspeksi Area Dalam Bagian Dokuentasi dan Rekaman

No.	Kriteria penilaian	Bobot
Inspeksi Area Dalam		
D Dokumentasi dan Rekaman (di akses di ruangan administrasi)		
1	Tersedianya hasil analisa pengujian air yan sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan	3
Rekaman Personel		
1	Pengelola mempunyai sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji	2
2	Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan kemanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 20%)	3
E Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan Lainnya		
1	Menyediakan alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau jika terjadi keadaan darurat dengan petunjuk penggunaan yang jelas	1
2	Memiliki personel yang bertanggung jawab dan mampu menggunakan APAR	1
3	APAR tidak dalam keadaan kadaluarsa	1
4	Memiliki perlengkapan P3K dan obat – obatan yang tidak kadaluarsa	1
5	Memiliki petunjuk yang jelas tentang jalur evakuasi di setiap ruangan untuk titik pertemuan	1
6	Menerapkan Kawasan dilarang merokok (KTR)	1
Lingkaran : Tidak Memenuhi persyaratan asa pangan golongan A		

Hasil formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Jasa Boga /Katering PerMenkes Nomor 14 Tahun 2021

Berdasarkan hasil pengamatan penerapan Hygiene sanitasi di Katering ToBe Kitchen menggunakan From IKL Jasa Boga / Katering PerMenkes Nomor 14 Tahun 2021 didapatkan total ketidaksesuaian sebesar 42 dari total bobot komponen penilaian 355. Adapun hasil evaluasi penerapan Hygiene sanitasi di catering ToBe Kitchen diperoleh dari hasil perhitungan menggunakan Skor Total Inspeksi Lingkungan (IKL) sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Golongan A} &= 100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian} / 355)) * 100) \\
 &= 100 - ((42 / 355) * 100) \\
 &= 100 - 11,8 \\
 &= 88,2
 \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas didapatkan nilai 88,2 dari hasil maksimal 100 untuk standar sertifikat laik Hygiene Sanitasi jasa boga / catering. Sesuai Menggunakan PerMenkes RI No. 14 tahun

2021 yaitu dikatakan memenuhi persyaratan jika mendapatkan nilai minimal 80, maka proses evaluasi hasil nilai total keseluruhan diatas yaitu sudah memenuhi persyaratan

SIMPULAN

Berdasarkan evaluasi hygiene dan sanitasi di Katering ToBe Kitchen sesuai kriteria PerMenkes No. 14 tahun 2021, diperoleh nilai 88,2 yang memenuhi syarat minimal 80 dari 100. Namun, ada beberapa kekurangan: dinding ruangan masih kotor dengan cipratan minyak, tidak ada petunjuk cuci tangan, tidak menggunakan disinfektan untuk bahan pangan, bahan pangan tanpa label tanggal penerimaan, tempat sampah tidak dipisahkan antara sampah basah dan kering, serta belum ada jalur evakuasi. Untuk mencapai standar yang baik, Katering ToBe Kitchen perlu menyediakan petunjuk cuci tangan, memasang jalur evakuasi, dan memisahkan tempat sampah antara sampah kering dan basah.

Referensi

- Ahmad, N. (2022). *Praktek Higiene sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Modern Dan Pondok Pesantren Tradisional* (Skripsi, Fakultas Kesehatan, Universitas MH.Thamrin, Jakarta). Diakses dari repository Thamrin. Ac. Id.
- Avicena Sakula Marsanti, S., Widiarini, R. & KM, S. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPO). (2021). *Laporan Tahunan 2021*. [online] Available at: <https://www.pom.go.id/storage/sakip/1LaporanTahunanBadanPOMTahun2021.pdf> [Accessed 12 June 2023].
- Dita, P. D., Tjarono, S. & Idi, S. (2018). *Pengaruh Pemberian Konseling Tentang Higiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan Dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Jasa Boga Tipe A2 (Studi Kasus Di Az Dan Mn Catering)* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Hikmah Nurul Avida, H. N. A. (2022). *Kajian Hygiene Sanitasi Warung Lesehan Di Jalan Malioboro Kota Yogyakarta Tahun 2021* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Julianti, E. (2017). *Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Dalam Penyelenggaraan Makanan Siap Saji Di Kantin Kampus Universitas Islam Indonesia*.
- Kesmas. (2023). *Standar Higiene Penjamah Makanan*. [online] Publichealth.com. Available at: <https://www.indonesian-publichealth.com/standar-higiene-penjamah-makanan/> [Accessed 2 October 2023].
- Mathofani, S., Lestari, D. D. & Diyanah, K. C. (2022). *Gambaran Higiene dan Sanitasi Jasa Boga di “K” Katering Kabupaten Banyuwangi Overview Hygiene and Sanitation of Katering Service at “K” Catering in Banyuwangi Regency*.
- Rahmadhani, D. & Sumarmi, S. (2017). *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten*. Open Access under CC BY–SA License, 291-299.

- Rifani, N. (2015). Sistem Informasi Pemesanan Makanan Berbasis WEB di Deneira Catering Lembang (Doctoral dissertation, Universitas Komputer Indonesia).
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R. & Muniroh, L. (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), pp.1-10.
- Rivani, S. K. & Putriningtyas, N. D. (2023). Korelasi Pengetahuan Dan sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Enthong Mas Katering (Skripsi, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang).
- Wulandari, S. (2021). Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Di Unit Gizi Rumah Sakit Permata Depok (Skripsi, Fakultas Kesehatan, Universitas MH.Thamrin, Jakarta). Diakses dari repository Thamrin. Ac. Id.
- Taqia, D. M., Handajani, S., Nurlaela, L. & Romadhon, I. F. (2021). Kajian Tentang Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Katering. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), pp.351-360.
- Kemendes. (2021). Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Hygiene Sanitasi Usaha Jasa Boga.