

TUGAS AKHIR

**STUDI DESKRIPTIF TENTANG PERSONAL HIGIENE
TENAGA PENJAMAH DAN SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN *CAFE* DI NAGARI LIMO KOTO
KECAMATAN KOTO VII KABUPATEN
SIJUNJUNG TAHUN 2024**



RAHMANIA AGRELLA
NIM : 211110022

**PRODI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KEMENTERIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
2024**

TUGAS AKHIR

**STUDI DESKRIPTIF TENTANG PERSONAL HIGIENE
TENAGA PENJAMAH DAN SANITASI PENGOLAHAN
MAKANAN *CAFE* DI NAGARI LIMO KOTO
KECAMATAN KOTO VII KABUPATEN
SIJUNJUNG TAHUN 2024**

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Kesehatan



RAHMANIA AGRELLA
NIM : 211110022

**PRODI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KEMENTERIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
2024**

**KEMENKES POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
PRODI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**Tugas Akhir, Juni 2024
Rahmania Agrella**

**Studi Deskriptif tentang Personal Higiene Tenaga Penjamah dan Sanitasi
Pengolahan Makanan *Cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII
Kabupaten Sijunjung Tahun 2024**

xiii+42 halaman, 4 tabel + 1 gambar, 6 lampiran

ABSTRAK

Personal hygiene merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan suatu makanan/minuman yang aman dan sehat. Faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang tidak higienis mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Saat ini sudah banyak usaha yang menyediakan makanan olahan siap saji, salah satunya usaha *cafe*. Dari observasi pada 5 *cafe* masih ditemukan tenaga penjamah yang tidak mencuci tangan secara berkala saat mengolah makanan, dan peralatan pengolahan tidak dibedakan antara makanan mentah dan matang. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui gambaran personal hygiene tenaga penjamah dan sanitasi pengolahan makanan *cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung tahun 2024

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu melihat gambaran personal hygiene tenaga penjamah, sanitasi tempat, dan peralatan pengolahan makanan. Objek penelitian yaitu *cafe* yang berjumlah 5 buah dengan 19 orang tenaga penjamah. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Juni 2024 di Nagari Limo Koto.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa personal hygiene tenaga penjamah sebesar 68,4% memenuhi syarat, sanitasi tempat pengolahan makanan sebesar 80% memenuhi syarat, kebersihan peralatan pengolahan makanan sebesar 60% tidak memenuhi syarat, dan untuk sanitasi pengolahan makanan dinyatakan tidak memenuhi syarat.

Diharapkan kepada penjamah makanan meningkatkan kebersihan diri, memotong kuku minimal 1 kali seminggu, selalu memakai celemek saat mengolah makanan, kepada pemilik *cafe* agar menjaga dan meningkatkan sanitasi tempat pengolahan makanan jangan membiarkan tempat sampah menumpuk buanglah sampah 1x24 jam, membedakan penggunaan peralatan untuk makanan mentah dengan makanan matang, dan sebaiknya pemilik *cafe* menyediakan rak penyimpanan peralatan yang tertutup agar terhindar dari binatang pengganggu.

**Kata Kunci : Personal Higiene, Sanitasi Pengolahan Makanan, *Cafe*
Daftar Pustaka : 25 (2015-2023)**

**MINISTRY OF HEALTH OF PADANG HEALTH POLYTECHNIC
D3 SANITATION STUDY PROGRAM
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH**

**Final Project, June 2024
Rahmania Agrella**

**A Descriptive Study on Personal Hygiene and Food Processing Personnel
of Cafe in Nagari Limo Koto, Koto VII District, Sijunjung Regency in 2024**

xiii+42 pages, 4 tables + 1 image, 6 appendices

ABSTRACT

Personal hygiene is the key to cleanliness in the processing of safe and healthy food/beverages. Unhygienic place, equipment, people and food factors may cause health problems. Currently, there are many businesses that provide ready-to-eat processed food, one of which is the café business. From observations in 5 cafes, it was still found that the handlers did not wash their hands regularly when processing food, and the processing equipment did not distinguish between raw and cooked food. The purpose of this study is to find out the personal picture of hygiene of handling and sanitation staff in café food processing in Nagari Limo Koto, Koto VII District, Sijunjung Regency in 2024

This research is descriptive, namely looking at the personal picture of hygiene of handling personnel, sanitation of places, and food processing equipment. The object of the research is 5 cafes with 19 staff. This research was carried out in January-June 2024 at Nagari Limo Koto.

The results of the study showed that 68.4% of café handlers were qualified, 80% of food processing area sanitation was qualified, 60% of food processing equipment cleanliness was not qualified, and for food processing sanitation it is declared not to meet the requirements.

It is expected that food handlers improve personal hygiene, cut their nails at least 1 time a week, always wear an apron when processing food, to café owners to maintain and improve sanitation of food processing places do not let garbage accumulate and dispose of garbage 1x24 hours, distinguish between the use of equipment for raw food and uncooked food and cooked food and café owners should provide closed equipment storage shelves to avoid disturbing animals.

**Keywords : Personal Hygiene, Food Processing Sanitation, *Cafe*
Bibliography : 25 (2015-2023)**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Studi Deskriptif Tentang Personal Hygiene Tenaga Penjamah dan Sanitasi
Pengolahan Makanan *Cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan
Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

Disusun Oleh :

RAHMANIA AGRELLA
NIM. 211110022

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

5 Juni 2024

Menyetujui :

Pembimbing Utama

(Lindawati, SKM, M.Kes)
NIP. 19750613 200012 2 002

Pembimbing Pendamping

(Sri Lestari A., SKM, M.Kes)
NIP. 19600518 198401 2 001

Padang, 5 Juni 2024

Ketua Jurusan
Kesehatan Lingkungan

(Hj. Awallia Cahri, S.Pd, M.Si)
NIP. 19670802 199003 2 002

**BALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

Studi Deskriptif Tentang Personal Higiene Tenaga Penjamah dan Sanitasi
Pengolahan Makanan *Cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan
Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

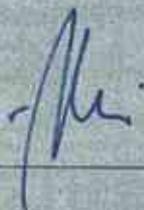
Disusun Oleh :
RAHMANIA AGRELLA
NIM. 211110022

Telah dipertahankan dalam Seminar
di depan Dewan Penguji
Pada 18 Juni 2024

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

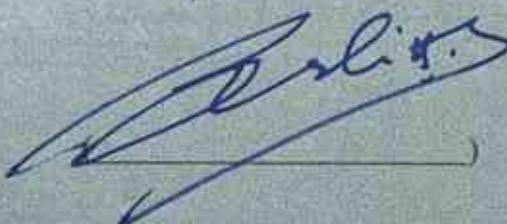
Ketua,

Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002


(_____)

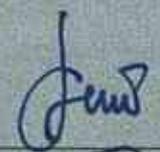
Anggota,

Basuki Ario Seno, SKM, M.Kes
NIP. 19601111 198603 1 006


(_____)

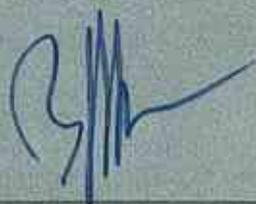
Anggota,

Lindawati, SKM, M.Kes
NIP. 19750613 200012 2 002


(_____)

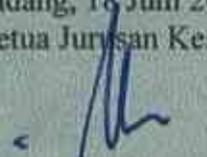
Anggota,

Sri Lestari A, SKM, M.Kes
NIP. 19600518 198401 2 001


(_____)

Padang, 18 Juni 2024

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan


Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Rahmania Agrella

Nim : 211110022

Tanda Tangan :



Tanggal : 18 Juni 2024

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini : Rahmania Agrella
NIM : 211110022
Tanggal Lahir : 1 Agustus 2002
Tahun Masuk : 2021
Nama PA : Sari Arlinda, SKM, MKM
Nama Pembimbing Utama : Lindawati, SKM, M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Sri Lestari A, SKM, M.Kes

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan laporan hasil Tugas Akhir saya yang berjudul :

Studi Deskriptif tentang Studi Deskriptif tentang Personal Higiene Tenaga Penjamah dan Sanitasi Pengolahan Makanan *Cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 18 Juni 2024




(Rahmania Agrella)
211110022

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Kemenkes Poltekkes Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rahmania Agrella
NIM : 211110022
Program Studi : D3 Sanitasi
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Kemenkes Poltekkes Padang Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Tugas akhir saya yang berjudul :

Studi Deskriptif tentang Studi Deskriptif tentang Personal Higiene Tenaga Penjamah dan Sanitasi Pengolahan Makanan *Cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang
Pada tanggal : 18 Juni 2024
Yang menyatakan



(Rahmania Agrella)

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



1. Nama Lengkap : Rahmania Agrella
2. Tempat / Tanggal Lahir : Tanjung Ampalu / 01 Agustus 2002
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Agama : Islam
5. Negeri Asal : Jorong Aur Gading, Limo Koto, Kec. Koto VII, Kabupaten Sijunjung
6. Nama Ayah : Arizal
7. Nama Ibu : Lismar
8. No.Telp : 085271320918
9. Email : rahmaniaagrellaaa@gmail.com

Riwayat Pendidikan :

No.	Riwayat Pendidikan	Tahun Lulus
1.	SDN 01 Palaluar	2015
2.	SMPN 2 Sijunjung	2018
3.	SMAN 7 Sijunjung	2021
4.	Program Studi D3 Sanitasi Kemenkes Poltekkes Padang	2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat Rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan pada Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan arahan dari Ibu Lindawati, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Sri Lestari Adriyanti, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang.
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang.
3. Ibu Lindawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang.
4. Bapak/Ibu Dosen dan Staf Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang yang telah membimbing dan membantu selama perkuliahan di Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis sendiri dan pihak yang telah membacanya serta membawa manfaat bagi pengembangan ilmu. Penulis mendoakan semoga Allah SWT membalas kebaikan semua pihak yang telah membantu.

Padang, 18 Juni 2024

RA

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
ABSTRACT	
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Definisi Higiene, Personal Higiene, Sanitasi Makanan	8
B. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	10
C. Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan.....	20
D. Cafe	25
E. Alur Pikir.....	26
F. Definisi Operasional	27
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis penelitian	29
B. Tempat dan waktu penelitian	29
C. Objek dan Subjek Penelitian	29
D. Teknik dan alat pengumpulan data.....	30
E. Prosedur pengolahan data	31
F. Analisis data	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	33
B. Hasil Penelitian	34
C. Pembahasan.....	35

BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
	A. Kesimpulan	41
	B. Saran.....	41

DAFTAR KEPUSTAKAAN

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional	27
Tabel 2. Distribusi Frekuensi Personal Higiene Tenaga Penjamah	34
Tabel 3. Distribusi Frekuensi Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan	34
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Kebersihan Peralatan Pengolahan	35

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Pikir	26

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Lembar Observasi
- Lampiran 2 : Dokumentasi Kegiatan
- Lampiran 3 : Surat Izin Penelitian
- Lampiran 4 : Master Tabel Hasil Penelitian Personal Higiene Tenaga Penjamah
- Lampiran 5 : Master Tabel Hasil Penelitian Sanitasi Tempat Pengolahan
- Lampiran 6 : Master Tabel Hasil Penelitian Kebersihan Peralatan Pengolahan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan menurut Undang-Undang No. 17 tahun 2023 adalah keadaan sehat seseorang, baik secara fisik, jiwa, maupun sosial dan bukan sekadar terbebas dari penyakit untuk memungkinkannya hidup produktif. Upaya Kesehatan adalah segala bentuk kegiatan dan/atau serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu dan berkesinambungan untuk memelihara dan meningkatkan derajat Kesehatan masyarakat dalam bentuk promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif, dan/ atau paliatif oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah, dan/atau masyarakat. ¹

Menurut Hendrik L. Blum Derajat Kesehatan dipengaruhi oleh empat faktor yaitu lingkungan, gaya hidup (perilaku manusia), keturunan, dan pelayanan kesehatan. Lingkungan dan gaya hidup merupakan faktor yang paling besar mempengaruhi kesehatan individu dan masyarakat. Oleh karena itu lingkungan yang sehat dan perilaku sehat perlu diupayakan dengan maksimal.²

Kesehatan lingkungan adalah upaya pencegahan penyakit dan/atau gangguan kesehatan dari faktor risiko lingkungan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat baik dari aspek fisik, kimia, biologi, maupun sosial. Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan adalah spesifikasi teknis atau nilai yang dibakukan pada media lingkungan yang berhubungan atau berdampak langsung terhadap kesehatan masyarakat. ³

Ruang lingkup kesehatan lingkungan menurut WHO meliputi 17 aspek yang salah satunya termasuk higiene makanan.⁴ Setiap Orang yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman wajib memenuhi standar dan atau persyaratan keamanan, mutu, dan gizi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Selain kewajiban memenuhi standar dan/atau persyaratan, makanan dan minuman yang diproduksi, diolah, didistribusikan, dan dikonsumsi harus memenuhi ketentuan jaminan produk halal sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.¹

Pangan yaitu segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.⁵

Menurut Depkes RI (2000) Penyehatan Makanan merupakan suatu usaha untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Makanan yang dikonsumsi dapat beragam jenisnya dengan berbagai cara pengolahannya. Saat ini juga sudah banyak usaha yang menyediakan makanan olahan siap saji. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan dengan mengkonsumsi makanan olahan siap saji yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan baik dan terhindar dari penyakit bawaan makanan.⁶

Penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne disease*) merupakan permasalahan kesehatan masyarakat yang banyak dijumpai. Di seluruh dunia terdapat jutaan orang, yang menderita dan meninggal dunia setiap tahunnya akibat penyakit yang ditularkan melalui makanan tersebut. Hal ini dapat dikurangi dan dicegah dengan memperhatikan personal hygiene dan sanitasi tempat pengolahan maupun peralatan yang digunakan dari keseluruhan rangkaian proses pengolahan hingga penyajian.⁷

Personal hygiene yaitu upaya manusia untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan diri sendiri. Pemeliharaan hygiene perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Personal hygiene merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan suatu makanan/minuman yang aman dan sehat. Tujuan personal hygiene ialah untuk meningkatkan derajat kesehatan seseorang, memelihara kebersihan diri sendiri, mencegah penyakit dan meningkatkan percaya diri bagi penjamah makanan dan pemilik usaha dalam melayani pelanggan.⁸

Penjamah makanan merupakan petugas yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit. Hal ini dapat terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah yang membawa kuman.⁹

Tempat pengolahan pangan atau TPP merupakan sarana produksi untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan dan/atau mengangkut pangan olahan siap saji baik yang bersifat komersial maupun nonkomersial. TPP komersial adalah usaha penyediaan pangan olahan siap saji yang memperdagangkan produknya secara rutin seperti *cafe*.¹⁰

Sanitasi pengolahan makanan meliputi orang, tempat, peralatan dan pangan yaitu suatu usaha pencegahan yang memfokuskan pada kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk memastikan bahwa makanan dan minuman bebas dari bahaya yang berisiko mengganggu kesehatan yang bersumber dari proses kegiatan pengolahan makanan, dimulai dari sebelum makanan dan minuman diproduksi hingga makanan dan minuman sudah siap dikonsumsi oleh konsumen.¹¹

Cafe menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia merupakan tempat makan dan minum yang pengunjungnya dihibur dengan alunan musik dan dapat memesan makan dan minum seperti kopi, teh, dan kue-kue. *Cafe* termasuk kedalam jenis restoran yang produknya siap dikonsumsi bagi masyarakat umum di dalam tempat usaha/melayani makanan di tempat (*dine in*) serta melayani di luar tempat usaha.¹²

Makanan dan minuman yang dijual di *cafe* berpotensi menyebabkan penyakit bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik. Pengolahan makanan di *cafe* tidak lepas dari peran tenaga pengolah makanan atau penjamah makanan dan dapur sebagai tempat pengolahan makanan. Pengolahan makanan yang tepat akan mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau penularan

penyakit melalui makanan maupun minuman, sehingga untuk menghindari terjadinya keracunan makanan serta penularan penyakit melalui makanan, maka kebersihan dari makanan dan penjamah makanan harus diperhatikan.¹³

Berdasarkan Data Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Kabupaten Sijunjung tahun 2023, cakupan Tempat Pengelolaan Makanan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu hanya mencapai 17,89% yang memenuhi syarat, dibandingkan dengan daerah lain di Kabupaten Sijunjung, wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu merupakan persentase terendah untuk Tempat Pengelolaan Makanan yang memenuhi syarat salah satunya di Nagari Limo Koto

Berdasarkan observasi langsung di lokasi *cafe* yang ada di Nagari Limo Koto, kawasan ini memiliki 5 *cafe* yang saat ini ramai dikunjungi remaja maupun dewasa dengan rata-rata pengunjung setiap hari nya di masing-masing *cafe* sekitar 50 orang dan tenaga penjamah kelima *cafe* ini berjumlah 19 orang, diantara *cafe* tersebut peneliti menemukan bahwa masih ada tenaga penjamah yang kurang memperhatikan personal hygiene yaitu berkuku panjang dan tidak melakukan cuci tangan pakai sabun sebelum dan saat mengolah makanan. Pada peralatan pengolahan masih ditemukan penggunaan peralatan yang tidak dibedakan antara makanan mentah dan makanan matang, sehingga dapat terjadi kontaminasi silang yang bisa mengakibatkan *foodborne disease*.

Dari uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian Tentang Personal Hygiene tenaga penjamah dan Sanitasi Pengolahan Makanan

di *Cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

B. Rumusan masalah

Bagaimana personal higiene tenaga penjamah dan sanitasi pengolahan makanan di *cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui personal higiene tenaga penjamah dan sanitasi pengolahan makanan di *cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya personal higiene tenaga penjamah *cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024
- b. Diketuinya sanitasi tempat pengolahan makanan *cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024
- c. Diketuinya kebersihan peralatan pengolahan makanan *cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

Untuk menerapkan ilmu yang didapat dari perkuliahan dan menambah wawasan serta pengalaman peneliti tentang kondisi personal

higiene tenaga penjamah sanitasi pengolahan makanan di *cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

2. Bagi Pemilik *Cafe*

Sebagai informasi dan masukan bagi pemilik *cafe* mengenai gambaran yang peneliti dapatkan tentang bagaimana kondisi personal higiene tenaga penjamah dan sanitasi pengolahan makanan di *cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

E. Ruang Lingkup Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian ini, serta keterbatasan yang ada, maka dalam ruang lingkup penelitian ini hanya melakukan observasi tentang personal higiene tenaga penjamah, sanitasi tempat, dan kebersihan peralatan pengolahan makanan di *cafe* Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Definisi

1. Higiene

Higiene merupakan istilah yang berasal dari bahasa Inggris yaitu *hygiene* yang berarti usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia.¹⁴

2. Personal Higiene

Personal hygiene atau kebersihan diri adalah upaya seseorang dalam memelihara kebersihan dan kesehatan dalam dirinya untuk memperoleh kesehatan fisik dan bertujuan untuk mencegah timbulnya penyakit.¹⁵

3. Sanitasi Makanan

Sanitasi Makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai makanan itu dimakan oleh masyarakat.¹⁶ Pengertian lain menyebutkan bahwa hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau

mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.¹⁷

4. Makanan dan Minuman

Menurut WHO, makanan adalah semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan.¹⁶

Makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan yang baik dan benar pada dasarnya adalah pengelolaan makanan berdasarkan kaidah-kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan¹⁷

Makanan dan minuman yang diolah sendiri secara langsung maupun tidak langsung oleh konsumen memerlukan perhatian khusus. Upaya penyehatan makanan dan minuman diperlukan dalam rangka mengendalikan berbagai faktor yang dapat menyebabkan makanan dan minuman menjadi tidak aman untuk dikonsumsi dan hendaknya memenuhi kriteria bahwa layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :

- a. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki
- b. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
- c. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat.

- d. dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
- e. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan (foodborne disease).⁷

5. Makanan olahan siap saji

Makanan olahan siap saji adalah makanan/minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau diluar tempat usaha seperti pangan yang di sajikan di jasa boga, hotel, restoran, rumah makan, toko roti, cafe dan kafeteria, kantin, kaki lima, gerai makanan keliling, usaha pangan olahan siap saji yang tidak dikemas, dan penjaja makanan keliling atau usaha sejenis.¹⁰

Keamanan makanan olahan siap saji adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan olahan siap saji dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.¹⁰

B. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Pengelolaan Makanan Olahan Siap Saji harus menerapkan enam prinsip higiene sanitasi yang terdiri dari:

1. Pemilihan/ Penerimaan Bahan Makanan

Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat dari ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal ini warna, bentuk, kesegaran, bau dan lainnya¹⁸. Persyaratan kesehatan dalam pemilihan/ penerimaan bahan makanan yaitu :

- a. Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.
- b. Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok, dan berkarat.
- c. Tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru.
- d. Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.
- e. Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi.
- f. Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan.
- g. Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan.
- h. Bahan baku es batu adalah air dengan kualitas Air Minum.
- i. Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.

- j. Khusus jasa boga golongan B dan C, jika membutuhkan transit time pada bahan baku pangan, maka pastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu chiller dan freezer) tidak rusak.³

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Proses penyimpanan bahan makanan bertujuan agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang harus diperhatikan adalah :

- a. Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan coolbox dan coolpack atau dry ice atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4°C.
- b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- c. Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.
- d. Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya.
- e. Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.

- f. Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (food grade).
- g. Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rakrak (pallet) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.
- h. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.
- i. Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan pangan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai.
- j. Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (tikus dan serangga).
- k. Penyimpanan harus menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan First Expired First Out (FEFO) yaitu yang memiliki masa kedaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan. Bahan pangan yang langsung habis persyaratan ini dapat diabaikan.³

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip hygiene

sanitasi. Dalam proses pengolahan makanan, harus mematahui persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan tempat dan peralatan masak yang digunakan atau disebut dapur serta kebersihan tenaga penjamah makanan. ¹⁴

Beberapa hal yang penting dalam persiapan tempat pengolahan adalah:

- a. Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
- b. Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.
- c. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
- d. Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung. Beberapa cara thawing yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:
 - (1) Bahan pangan beku dari freezer ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).
 - (2) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari freezer bisa dilunakkan/dicairkan dengan microwave.
 - (3) Bahan pangan beku dithawing dengan air mengalir.

- e. Pangan dimasak sampai matang sempurna.
- f. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.
- g. Dahulukan memasak pangan yang tahan lama/kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir.
- h. Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (contohnya sendok).
- i. Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas Air Minum.
- j. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundangundangan yang berlaku.
- k. Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.

4. Penyimpanan Makanan Matang

Menyimpanan makanan dan minuman yang sudah masak di tempat-tempat yang tidak terjangkau tikus, serangga, binatang pengganggu lainnya. Adapun karakteristik dari pada pertumbuhan bakteri pada makanan masak yang harus dipantau dan dijaga adalah kadar air makanan, jenis makanan, suhu makanan. ¹⁸

Persyaratan untuk penyimpanan Pangan matang

- a. Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.

- b. Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.
- c. Setiap jasa boga harus menyimpan pangan matang untuk bank sample yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam. Setiap menu makanan harus ada 1 porsi sampel (contoh makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi KLB Keracunan Pangan).
- d. Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali.
- e. Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan:
 - (1) Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/coolbox.
 - (2) Pangan Olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas).
- f. Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.¹⁹

5. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan pada dasarnya mempunyai dua tujuan, yaitu agar bahan makanan tidak sampai tercemar dan bahan makanan tidak sampai rusak. Pengangkutan makanan yang sehat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan.²⁰ Pencemaran pada makanan lebih

tinggi risikonya dari pada pencemaran pada bahan makanan. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkutan itu sendiri.¹⁸

Persyaratan untuk pengangkutan pangan matang yaitu:

- a. Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.
- b. Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang.
- c. Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang.
- d. Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara.
- e. Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.
- f. Suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60°C atau lebih.
- g. Suhu untuk pangan matang yang memerlukan pendinginan harus dipertahankan pada suhu 4°C atau kurang.
- h. Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu -18°C atau di bawahnya.

- i. Selama pengangkutan harus dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi (misalnya truk) dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.
- j. Memiliki dokumentasi/jadwal pengangkutan pangan matang.
- k. Pengangkutan pangan matang pada pembelian secara online:
 - (1) Pelaku usaha harus mengemas pangan secara aman agar tidak terjadi kontaminasi pangan.
 - (2) Pembawa pesanan harus memastikan pengangkutan pangan yang dibawa aman dari kontaminasi.³

6. Penyajian Makanan Matang

Tahap penyajian makanan merupakan rangkaian akhir perjalanan makanan yang diolah. Makanan sebelum disajikan harus diatur sedemikian rupa sehingga menarik, menambah selera makan, terhindar dari kontaminasi dan terjaga sanitasinya.²⁰

Persyaratan dalam penyajian pangan matang yang harus dipenuhi yaitu:

- a. Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.
- b. Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade).

- c. Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.
- d. Pangan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih.
- e. Pangan matang yang disajikan dalam keadaan dingin ditempatkan fasilitas pendingin misalnya penggunaan rel listrik, alas es, lemari kaca dingin, lemari es atau kotak pendingin. Jika suhu di bawah 10°C, pastikan bahwa waktu maksimum untuk mengeluarkan makanan adalah 2 jam.
- f. Pangan matang yang disajikan di dalam kotak/kemasan harus diberikan tanda batas waktu (expired date) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi.
- g. Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru. Piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru.
- h. Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan, kecuali bila berada pada suhu 60°C atau lebih ataupun 5°C atau kurang dan tidak terdapat risiko keamanan pangan.
- i. Dekorasi atau tanaman jangan sampai mengontaminasi pangan.
- j. Pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.

- k. Pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk menghindari pangan cepat rusak atau basi.
- l. Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (misalnya tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup.
- m. Memiliki kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen. Jika memungkinkan menggunakan segel.
- n. Setiap TPP sebaiknya mencantumkan komposisi bahan pangan dari produk yang dihasilkan dan dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.³

C. Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan

1. Personal Higiene Penjamah

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan seseorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam, dan diare sebaiknya tidak dilibatkan dahulu dalam proses pengolahan makanan. Jika terjadi luka penjamah harus menutup luka dengan pelindung kedap air misalnya, plester atau sarung tangan plastik.²¹

Penjamah makanan yang terlibat dalam suatu rangkaian proses pengolahan makanan dituntut untuk menerapkan personal hygiene yang baik agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan yang diolah. Pada

kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi karena perilaku penjamah makanan yang kurang memperhatikan dan tidak menerapkan personal hygiene dan sanitasi selama bekerja.²²

Persyaratan yang harus terpenuhi oleh penjamah makanan sesuai Permenkes No. 2 Tahun 2023 yaitu:

- a. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain).
- b. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- c. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
- d. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.
- e. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
- f. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
- g. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
- h. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.

- i. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitiser terlebih dahulu.
- j. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).
- k. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.
- l. Memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
- m. Pengelola/pemilik/penanggung jawab memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
- n. Khusus jasa boga golongan C dan restoran hotel, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja
- o. Penjamah Pangan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.³

2. Sanitasi Tempat pengolahan Makanan

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.⁷

Tempat pengolahan pangan yang digunakan harus memenuhi standar dan persyaratan hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran pada makanan.

Persyaratan kebersihan untuk tempat pengolahan pangan adalah:

- a. Lingkungan terhindar dari sumber pencemaran
- b. Terdapat tempat sampah yang kedap air dan mudah dibersihkan
- c. Terdapat tempat sampah yang tertutup
- d. Lantai kedap air, tidak licin
- e. Air yang digunakan untuk alat pencucian memenuhi persyaratan (tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa)
- f. Ventilasi harus cukup baik agar asap dan udara panas dapur keluar dengan sempurna.
- g. Dinding, ruangan bersih dan terpelihara agar menekan kemungkinan pencemaran terhadap makanan
- h. Meja peracikan bersih dan permukaannya kuat/ tahan goresan agar bekas irisan tidak masuk kedalam makanan.
- i. Ruangan bebas lalat dan tikus. Lalat dan tikus adalah sumber pencemar yang cukup potensial pada makanan.
- j. Tungku dilengkapi dengan alat penangkap asap atau pembuang asap berupa sungkup (hood) atau cerobong asap, agar asap tidak mengotori ruangan.³

3. Kebersihan Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Setiap peralatan mempunyai fungsi

tersendiri seperti, pisau, telenan, sendok, wajan, dan lain-lainnya perlu diperhatikan, untuk penggunaannya tidak dicampur aduk antara bahan mentah dengan yang matang, karena peralatan yang digunakan bersamaan dapat menjadi pemicu timbulnya kontaminasi pada makanan.

Peralatan yang digunakan harus memenuhi syarat higiene sanitasi sebagai berikut:

- a. Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan.
- b. Terbuat dari bahan tara pangan (food grade). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.
- c. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- d. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- e. Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
- f. Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
- g. Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki termometer yang berfungsi dan akurat.
- h. Lemari pendingin dan freezer dijaga pada suhu yang benar.

- i. Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan.
- j. Wadah/pengangkut peralatan makan/minum kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.
- k. Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi).
- l. Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.³

D. Cafe

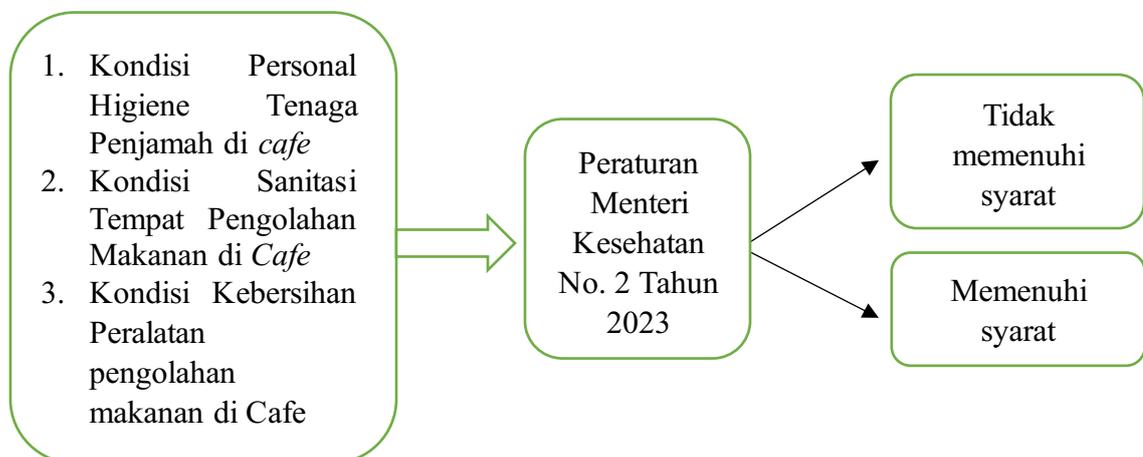
Definisi Cafe

1. Kafe atau Coffee Shop (kedai kopi) adalah suatu tempat (kedai) yang menyajikan olahan kopi espresso dan kudapan kecil. Seiring perkembangan jaman coffee shop menyediakan makan kecil dan makanan berat.
2. Pengertian kafe (cafe) menurut Longman adalah restoran kecil yang melayani atau menjual makanan ringan dan minuman, kafe biasanya digunakan orang untuk rileks
3. Di jaman yang modern ini, kafe biasanya menyediakan makanan dan minuman ringan, disertai live music
4. Menurut Grafe dkk (2007) cafe merupakan suatu tempat melakukan pelayanan mandiri, yang biasanya menyediakan tempat duduknya di bagian dalam dan luar ruangan untuk bersantai bagi pengunjungnya.²³

Secara umum *cafe* adalah tempat yang nyaman untuk berbincang dan bersantai, dimana pengunjung datang dan memesan makanan atau minuman yang telah disediakan oleh *cafe* tersebut. ¹³

Cafe memiliki karakteristik seperti bar atau restoran, tapi berbeda dengan kafetaria. Banyak *cafe* yang tidak hanya menyediakan kopi, tetapi juga teh bersama dengan makanan ringan, namun ada juga *cafe* dan resto yang merupakan *cafe* yang dilengkapi dengan makanan utama (bukan manakanan ringan). Dari sisi budaya, *cafe* telah tersebar luas untuk menjadi pusat interaksi sosial dimana orang-orang dapat berkumpul, berbicara, menulis, membaca, melawak, atau sekedar mengisi waktu. ¹²

E. Alur Pikir



Gambar 1. Alur Pikir

F. Definisi Operasional

Tabel 1. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Personal Higiene Tenaga penjamah	Suatu perilaku tentang upaya pemeliharaan kebersihan karyawan yang meliputi seluruh anggota tubuh tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses pengolahan yang dapat mencemari makanan dari proses persiapan hingga sampai kepada konsumen	Cheklis	Observasi	Tidak Memenuhi Syarat (TMS), jika jawaban ya <7 Memenuhi Syarat (MS), jika jawaban ya ≥ 7	Ordinal
2.	Sanitasi tempat pengolahan makanan di <i>Cafe</i>	Upaya menjaga kebersihan bangunan dan tempat yang digunakan untuk proses pengolahan makanan, yaitu dapur yang mencakup lantai, dinding, langit-langit, dan lingkungan sekitar.	Cheklis	Observasi	Tidak Memenuhi Syarat (TMS), jika jawaban ya <13 Memenuhi Syarat (MS), jika jawaban ya ≥ 13	Ordinal
3.	Kebersihan peralatan pengolahan makanan di <i>Cafe</i>	Suatu tindakan untuk menjaga kebersihan segala perlengkapan	Cheklis	Observasi	Tidak Memenuhi Syarat (TMS), jika	Ordinal

		yang digunakan selama proses pengolahan makanan termasuk peralatan penyimpanan dan benda-benda yang digunakan untuk membantu proses pengolahan.			jawaban ya <10 Memenuhi Syarat (MS), jika jawaban ya ≥ 10	
--	--	---	--	--	---	--

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah kuantitatif yang bersifat deskriptif yaitu menggambarkan tentang personal hygiene tenaga penjamah dan sanitasi pengolahan makanan *cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

B. Tempat dan waktu penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di *cafe* yang berada Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung tahun 2024

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Januari-Juni 2024

C. Objek dan Subjek Penelitian

1. Objek

Objek dalam penelitian ini adalah *cafe* yang ada di Nagari Limo Koto, yaitu di sepanjang jalan dari Jorong Koto Panjang-Jorong Mangkudu Kodok yang berjumlah 5 *cafe*.

2. Subjek

Subjek dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah yang berjumlah 19 orang, dengan tenaga penjamah masing-masing *cafe* yaitu, Cafe A : 3 orang, Cafe B : 5 orang, Cafe C : 1 orang, Cafe D : 8 orang, dan Cafe E : 2 orang

D. Teknik dan alat pengumpulan data

1. Teknik Pengumpulan data

a. Data primer

Data primer diperoleh secara langsung oleh peneliti dengan cara melakukan observasi menggunakan instrumen *checklist* pada variabel penilaian tentang personal higiene tenaga penjamah, sanitasi tempat pengolahan makanan, dan kebersihan peralatan pengolahan makanan *cafe* yang berada Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung

b. Data sekunder

Data yang diperoleh secara tidak langsung yaitu data yang berasal dari Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Kabupaten Sijunjung tahun 2023 dan jurnal-jurnal penelitian yang mendukung.

2. Alat pengumpulan data

Instrumen penelitian yang digunakan dalam pemeriksaan personal higiene tenaga penjamah, sanitasi tempat pengolahan makanan, dan kebersihan peralatan pengolahan makanan pada *cafe* di Nagari Limo Koto yaitu dengan menggunakan tabel *checklist* yang terlampir.

E. Prosedur pengolahan data

1. Teknik pengolahan data

a. Editing

Melakukan pemeriksaan data dari hasil observasi tentang personal higiene penjamah, sanitasi tempat pengolahan dan kebersihan peralatan

b. Coding

Kegiatan memberi kode-kode pada observasi personal higiene penjamah, sanitasi tempat pengolahan dan kebersihan alat yang telah di observasi agar memudahkan saat proses entry data.

c. Entry

Proses melakukan entry data di lembaran observasi seperti data nama, umur, jenis kelamin, maupun tanggal pengisian

d. Cleaning

Proses pembersihan data untuk memperbaiki data yang diperoleh dan selanjutnya dilakukan analisis data.

2. Penyajian data

Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel dan narasi tentang Personal Higiene Tenaga Penjamah dan Sanitasi Pengolahan Makanan *Cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

F. Analisis data

Data yang telah diperoleh kemudian diolah dan dianalisis dengan cara univariat tentang personal higiene tenaga penjamah, sanitasi tempat pengolahan makanan, dan kebersihan peralatan pengolahan makanan setelah itu dibandingkan dengan Permenkes RI Nomor 2 tahun 2023 tentang peraturan pelaksanaan PP nomor 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan pada bagian media pangan dan Permenkes RI Nomor 14 tahun 2021 tentang standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Secara administratif, kawasan Nagari Limo Koto terletak di Kecamatan Koto VII, Kabupaten Sijunjung, Provinsi Sumatera Barat. Nagari Limo Koto ini merupakan salah satu pusat keramaian yang disepanjang jalannya banyak dijumpai penjual dengan berbagai macam jenis usahanya.

Jenis usaha yang dijumpai salah satunya adalah *cafe* yang berjumlah 5 buah berada di sepanjang jalan raya dari Jorong Koto Panjang sampai Jorong Mangkudu Kodok yang menjual berbagai macam jenis makanan dan minuman. *Cafe* disini mulai beroperasi dari pukul 10.00 WIB-22.00 WIB, dengan jumlah tenaga penjamah di seluruh *cafe* 19 orang.

Secara geografis *cafe* yang berada di sepanjang jalan raya Nagari Limo Koto ini memiliki batas-batas sebagai berikut:

Sebelah Utara berbatasan dengan : Nagari Guguk

Sebelah Selatan berbatasan dengan : Nagari Padang sibusuk

Sebelah Timur berbatasan dengan : Nagari padang laweh selatan

Sebelah Barat berbatasan dengan : Nagari Palaluar

B. Hasil Penelitian

1. Personal Higiene Tenaga Penjamah *Cafe*

Dari hasil penelitian yang di dapat melalui observasi terhadap variabel personal higiene tenaga penjamah didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Personal Higiene Tenaga Penjamah Pada *Cafe* Di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

No	Personal higiene tenaga Penjamah	Frekuensi(<i>f</i>)	Persentase(%)
1	Tidak memenuhi syarat	6	31,6
2	Memenuhi syarat	13	68,4
	Total	19	100

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa sebesar 68,4% personal higiene tenaga penjamah sudah memenuhi syarat.

2. Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan *Cafe*

Dari hasil penelitian terhadap sanitasi tempat pengolahan makanan pada *cafe* didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan pada *Cafe* Di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

No	Sanitasi tempat pengolahan makanan	Frekuensi(<i>f</i>)	Persentase(%)
1	Tidak memenuhi syarat	1	20
2	Memenuhi syarat	4	80
	Total	5	100

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa sebesar 80% sanitasi tempat pengolahan makanan pada *cafe* sudah memenuhi syarat.

3. Kebersihan Peralatan Pengolahan Makanan *Cafe*

Dari hasil penelitian terhadap variabel kebersihan peralatan pengolahan makanan pada *cafe* didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Kebersihan Peralatan Pengolahan pada *Cafe* Di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

No	Kebersihan peralatan pengolahan makanan	Frekuensi(<i>f</i>)	Persentase(%)
1	Tidak memenuhi syarat	3	60
2	Memenuhi syarat	2	40
	Total	5	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa sebesar 60% kebersihan peralatan pengolahan makanan pada *cafe* tidak memenuhi syarat.

C. Pembahasan

1. Personal Higiene Tenaga Penjamah *Cafe*

Berdasarkan hasil penelitian pada variabel personal higiene tenaga penjamah terbagi atas 2 kategori yaitu, tidak memenuhi syarat dan memenuhi syarat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebesar 68,4% personal higiene tenaga penjamah sudah memenuhi syarat yaitu 13 orang tenaga penjamah. Sebesar 31,6% tenaga penjamah tidak memenuhi syarat yaitu 6 orang, dimana tenaga penjamah tidak menggunakan celemek saat mengolah makanan, berkuku panjang dan

tidak bersih serta menggunakan pewarna kuku, tidak mencuci tangan sebelum dan secara berkala saat mengolah makanan.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 2 tahun 2023, seorang penjamah harus menjaga kebersihan dan kesehatan diri seperti kebersihan tangan dan kuku, menggunakan celemek yang bersih, mencuci tangan secara berkala saat menangani pangan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Nildawati, dkk (2020), yang mengatakan bahwa penerapan mencuci tangan sebelum dan secara berkala harus ditingkatkan untuk menghindari kontaminasi terhadap makanan.²⁴

Dari pengamatan peneliti, seluruh penjamah sudah memakai pakaian yang bersih dan rapi, tetapi belum semuanya menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja. Ada 8 orang tenaga penjamah sudah menggunakan pakaian kerja dengan celemek yang tidak digunakan diluar waktu bekerja, pakaian kerja berfungsi untuk menghindari mikroorganisme yang mungkin menempel pada baju yang kita pakai sebelum sampai ke tempat kerja. 6 orang masih belum memakai celemek saat melakukan pengolahan, celemek berfungsi untuk melindungi pakaian dari kotoran yang mungkin menempel saat melakukan pengolahan. Seorang penjamah yang sedang mengolah makanan harus selalu mencuci tangan sebelum dan secara berkala ketika melakukan kontak dengan makanan agar mencegah penularan bakteri dari tangan ke makanan dan mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. Menjaga kebersihan kuku adalah hal yang

sangat penting dilakukan seorang penjamah, dari pengamatan yang dilakukan 1 orang diantaranya berkuku panjang, 2 orang berkuku panjang dan tidak bersih dan 2 orang berkuku panjang serta memakai pewarna kuku, sebaiknya seorang tenaga penjamah memotong kuku minimal 1x seminggu tidak membiarkan kuku panjang dan tidak bersih agar tidak menjadi tempat berkembangnya kuman bakteri penyebab penyakit yang kemudian memungkinkan adanya kontaminasi pada makanan yang diolah serta tidak menggunakan pewarna kuku/kutek karena jika lapisan cat kutek terkelupas maka akan mencemari makanan.

Maka dari itu hendaknya seorang tenaga penjamah makanan selalu meningkatkan personal hygiene mereka serta kepada pemilik *cafe* untuk mengajak karyawannya meningkatkan kebersihan diri agar makanan/minuman yang diolah dan disajikan tidak terkontaminasi dan dapat menularkan penyakit bagi yang mengkonsumsi.

2. Sanitasi Tempat Pengolahan *Cafe*

Hasil penelitian variabel sanitasi tempat pengolahan *cafe* di Nagari Limo Koto, dari 5 *cafe* yang diteliti sebesar 80% tempat pengolahan makanan *cafe* sudah memenuhi syarat. Hanya 20% yang tidak memenuhi syarat yaitu 1 *cafe*

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 2 Tahun 2023 untuk ketentuan tempat sampah harus tertutup dan mudah dibersihkan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Ghori Afizo (2021) bahwa

tempat sampah yang tidak tertutup menjadi permasalahan di tempat pengolahan makanan yang menimbulkan bau tidak sedap.²⁵

Dari observasi yang dilakukan pada *cafe* B tempat sampah yang terletak di dalam tempat pengolahan makanan sudah bersifat kedap air dan mudah dibersihkan, tetapi tidak tertutup dan tidak diangkut 1x24 jam. Permasalahan ini di temui di seluruh *cafe* yang di teliti, tempat sampah tidak memiliki tutup dan kebanyakan sampah di biarkan penuh, hal ini akan menimbulkan bau tidak sedap dan mengundang serangga serta mengurangi kebersihan. Dinding pada tempat pengolahan makanannya tidak bersih dan banyak bekas percikan minyak yang menempel tetapi tidak dibersihkan. Dinding yang kotor dapat meninggalkan kuman bakteri yang dapat jatuh ke makanan saat diolah, dengan begitu lebih baik untuk selalu menjaga kebersihan dinding tempat pengolahan. Langit-langit pada tempat pengolahan *cafe* B ini terlihat ada jamur dan ada yang berlubang, hal ini dapat memberi jalan tikus untuk memasuki tempat pengolahan makanan

Sebaiknya Pemilik *Cafe* dan seluruh tenaga penjamah lebih menjaga dan meningkatkan sanitasi tempat pengolahan agar tidak menimbulkan dampak buruk terutama masalah sampah harus diangkut 1x24 jam supaya mengganggu kenyamanan dalam melakukan pengolahan makanan.

3. Kebersihan Peralatan Pengolahan *Cafe*

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 5 *cafe* di Nagari Limo Koto, 3 *cafe* dinyatakan tidak memenuhi syarat kebersihan peralatannya dengan persentase sebesar 60% yaitu pada *cafe* B, *cafe* C dan *cafe* E. Untuk *cafe* A, dan *cafe* D sudah memenuhi syarat sebesar 40%

Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 2 Tahun 2023 untuk peralatan harus dibedakan antara makanan mentah dan makanan matang agar tidak menimbulkan kontaminasi silang dan menyebabkan pencemaran pada makanan yang diolah, dan untuk penyimpanan peralatan harus tertutup agar sehingga tidak terlindungi dari serangga, tikus, dan hewan lainnya. Penelitian yang dilakukan Firdani, dkk (2022) mendapatkan hasil peralatan masak dan makan tidak disimpan pada tempat penyimpanan yang tertutup sehingga tidak terlindungi dari serangga, tikus, dan hewan lainnya (80%), alat pemotong atau pisau untuk makanan mentah dan matang tidak dipisah (56%) yang dapat menyebabkan kontaminasi silang.¹⁶

Pada *cafe* B peralatan masak tidak dibedakan antara pangan mentah dengan pangan matang, yaitu pisau dan talenan. Hal ini dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi silang pada makanan., sebaiknya peralatan seperti pisau dan talenan ini dibedakan agar tidak terjadi perpindahan organisme seperti bakteri dan virus dari bahan makanan ke makanan lain. Penyimpanan peralatan pada *cafe* ini juga tidak pada rak

yang tertutup dan tidak terhindar dari vektor. Pada *cafe C* peralatan yang digunakan sudah di tata rapi pada rak, tetapi tidak tertutup. Sebaiknya peralatan yang digunakan diletakkan di rak yang tertutup agar terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit. *Cafe C* memiliki meja kerja untuk persiapan bahan pangan, tetapi meja nya tidak terbuat dari bahan yang kedap air juga tidak rata, meja kerja dibiarkan kotor setelah di gunakan, hal ini akan mengundang serangga datang dan menimbulkan bau tidak sedap, juga akan meninggalkan kuman bakteri pada meja ketika hendak digunakan kembali. Pada *cafe E* peralatan seperti gelas tidak disimpan di dalam rak tertutup melainkan langsung di letakkan di meja pelanggan dalam keadaan basah. Peralatan masak juga tidak dibedakan antara makanan mentah dengan makanan matang.

Dengan begitu, menjaga dan meningkatkan kebersihan peralatan pengolahan merupakan yang sangat penting untuk agar makanan/minuman yang akan dikonsumsi terbebas dari kontaminasi-kontaminasi yang bersumber dari peralatan pengolahan tersebut. Diharapkan kepada pemilik *cafe* menyediakan rak penyimpanan peralatan yang tertutup agar terhindar dari binatang pengganggu.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan observasi yang dilakukan tentang Personal Higiene Tenaga Penjamah Dan Sanitasi Pengolahan Makanan *Cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung didapatkan hasil sebagai berikut:

1. Personal higiene tenaga penjamah *cafe* didapatkan hasil sebesar 68,4% memenuhi syarat.
2. Sanitasi tempat pengolahan makanan *cafe* didapatkan hasil sebesar 80% memenuhi syarat.
3. Kebersihan peralatan pengolahan makanan *cafe* didapatkan hasil sebesar 60% tidak memenuhi syarat.

B. Saran

1. Bagi tenaga penjamah
 - a. Sebaiknya lebih meningkatkan kebersihan diri, rajin memotong kuku minimal 1x seminggu dan tidak membiarkannya panjang agar kuman tidak menempel sehingga makanan yang kita olah tidak terkontaminasi.
 - b. Selalu memakai celemek yang bersih saat melakukan pengolahan makanan dan memakai pakaian kerja yang digunakan hanya ditempat kerja

- c. Selalu mencuci tangan secara berkala sebelum memegang makanan dan setelah memegang benda lain saelama mengolah makanan.
- d. Menjaga kebersihan tempat pengolahan, tidak membiarkan sampah menumpuk di tempat sampah, angkut sampah 1x24 jam
- e. Menjaga kebersihan peralatan pengolahan, membedakan penggunaan peralatan untuk pangan mentah dengan makanan matang, menggunakan rak penyimpanan yang tertutup.

2. Bagi Pemilik Cafe

Diharapkan pemilik *cafe* mengajak seluruh tenaga penjamah untuk meningkatkan kebersihan dirinya, dan melakukan pemeliharaan pada tempat dan peralatan pengolahan makanan agar proses pengolahan makanan dapat dilakukan dengan maksimal, pemilik cafe sebaiknya menyediakan rak penyimpanan peralatan yang tertutup agar terlindung dari binatang pengganggu.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan. *Undang-Undang*. 2023;(187315):1-300.
2. Islam F. *Buku Dasar-Dasar Kesehatan Lingkungan*. Mamuju:Yayasan Kita Menulis; 2021.
3. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan PP No 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. *JdihKemkesGold*. Published online 2023:1-179.
4. Mundiatur, Daryanto. *Buku Pengelolaan Kesehatan Lingkungan*. cet1 ed. Gava Media; 2015.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*. 2019;2019(86):1-102.
6. Evelyn C. Pearce. Buku ajar Dasar-dasar Kesehatan Lingkungan. Published online 2017:255.
7. Setya D. *Buku Kesehatan Lingkungan*. Cirebon: Insania; 2021.
8. Yulianto. *Buku Ajar Hygiene Dan Sanitasi*. Yogyakarta; Graha Ilmu: 2020.
9. Widyastuti, Nurmasari & Almira VG. *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*.; 2019.
10. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. *Menteri Kesehatan Republik Indonesia* 2021;69(1496):1-13.
11. Fauziah R, Suparmi S. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health Sport Journal*. 2022;4(1):11-18. doi:10.37311/jhsj.v4i1.13469
12. Sukarno G, Nirawati L. Cafe dan Resto. *Jurnal Ilmu Sosial*. 2016;15(2):137. doi:10.14710/jis.15.2.2016.137-149
13. Riswanto DA. Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2021;10(2):344-350.
14. Auliya A, Aprilia DN. Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan terhadap Kualitas Makanan. *Jurnal hospital*. 2016;2(2):223.
15. Martalina Limbong. Kesehatan Tentang Personal Hygiene. *Excell Midwifery Journal*. 2018;1(2):85-92.
16. Firdani F, Rahman A, Djafri D. higiene dan sanitasi tempat pengolahan

makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2022;6(1):136-143.

17. Handajani S, Sulandjari S, Faidah M. perilaku higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan. *Jurnal Kesehatan*. 2021;10(2):223-233.
18. Kusmayadi. Sanitasi Higiene Makanan dan Minuman Untuk Menjaga Kualitas Makanan. *Jurnal Mutiara Manajemen*. 2016;1(1):61-75.
19. Permenkes RI, no 2 tahun 2023. permenkes no 2 tahun 2023. Published online 2023.
20. Andayani H. Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Kedokteran Nanggroe Mededika*. 2020;3(4):27-28.
21. Fajriansyah. Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. *Jurnal Kesehatan*. 2016;1(November):116-120.
22. Kamilia nayla fithri. Hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan di kantin universitas esa unggul. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2021;2022(9).
23. Salim MA. definisi cafe. *Jurnal Kreasi*. 2023;7(1). doi: 10.37715/kreasi.v7i1.3729
24. Ibrahim H, Mallapiang F, M KA, Bujawati E. Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. 2020;10(2):68-75. doi:10.47718/jkl.v10i2.1164
25. Afizo G. Gambaran pengolahan makanan/minuman di coffe shop Kota Padang. Published online 2021.

Lampiran 1

LEMBAR OBSERVASI

STUDI DESKRIPTIF TENTANG PERSONAL HIGIENE TENAGA
PENJAMAH DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN *CAFE*
DI NAGARI LIMO KOTO KECAMATAN KOTO VII
KABUPATEN SIJUNJUNG TAHUN 2024

Nama Usaha :
Nama Responden :
Umur :
Jenis Kelamin :
Tanggal Pengisian :

No	Objek pengamatan	Hasil observasi	
		Ya	Tidak
1	2	3	4
A.	Personal Hygiene Penjamah		
1.	Penjamah bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain).		
2.	Penjamah menggunakan celemek yang bersih saat mengolah makanan.		
3.	Rambut Penjamah Tertata rapi		
4.	Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.		
5.	Penjamah berkuku pendek		
6.	Penjamah berkuku bersih		
7.	Penjamah tidak menggunakan pewarna kuku saat bekerja		
8.	Penjamah selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah makanan		

No	Objek pengamatan	Hasil observasi	
		Ya	Tidak
1	2	3	4
9.	Penjamah menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan)		
	jumlah		
B.	Sanitasi tempat pengolahan makanan		
1.	Lingkungan terhindar dari sumber pencemaran (debu, kotoran, sampah)		
2.	Dinding bersih dan mudah dibersihkan		
3.	Dinding berwarna terang		
4.	Dinding kuat dan tidak retak		
5.	Terdapat tempat sampah yang kedap air		
6.	Tempat sampah mudah dibersihkan		
7.	Tempat sampah tertutup		
8.	Tempat sampah ringan		
9.	Tempat sampah mudah diangkut		
10.	Memiliki ventilasi yang bersih dari debu		
11.	Langit-langit bersih tidak ada jamur		
12.	Langit-langit tidak berlubang		
13.	Lantai tidak licin		
14.	Air yang digunakan untuk alat pencucian memenuhi persyaratan fisik (tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa)		
15.	Tidak adanya binatang pengganggu (seperti lalat)		
	Jumlah		
C.	Kebersihan peralatan pengolahan		
1.	Peralatan terbuat dari bahan yang kedap air		
2.	Peralatan terbuat dari bahan yang tahan karat.		
3.	Peralatan di cuci bersih dengan air mengalir yang memenuhi syarat fisik		

No	Objek pengamatan	Hasil observasi	
		Ya	Tidak
1	2	3	4
4.	Peralatan yang sudah bersih disimpan dalam keadaan kering		
5.	Peralatan disimpan pada rak tertutup (terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit).		
6.	Peralatan dalam keadaan bersih sebelum digunakan.		
7.	Peralatan masak dibedakan untuk makanan mentah dan makanan matang seperti talenan dan pisau.		
8.	Memiliki tempat penyimpanan makanan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.		
9.	Wadah pengangkut peralatan kotor terbuat dari bahan yang kuat		
10	Memiliki meja kerja untuk persiapan bahan makanan.		
11.	Permukaan meja kerja untuk persiapan bahan makanan kedap air		
12.	Permukaan meja kerja untuk persiapan makanan mudah dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan		
	Jumlah		

Lampiran 2

DOKUMENTASI PENELITIAN

Studi Deskriptif Tentang Personal Higiene Tenaga Penjamah Dan Sanitasi
Pengolahan Makanan Cafe Di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII
Kabupaten Sijunjung Tahun 2024



Tenaga penjamah pada *cafe* A yang sedang melakukan pengolahan



Kondisi tempat penyimpanan peralatan pengolahan *cafe* A



Kondisi tenaga penjamah cafe B saat melakukan pengolahan makanan



Kondisi dapur tempat pengolahan makanan pada cafe B



Tenaga penjamah cafe C sedang melakukan pengolahan dengan menggunakan celemek



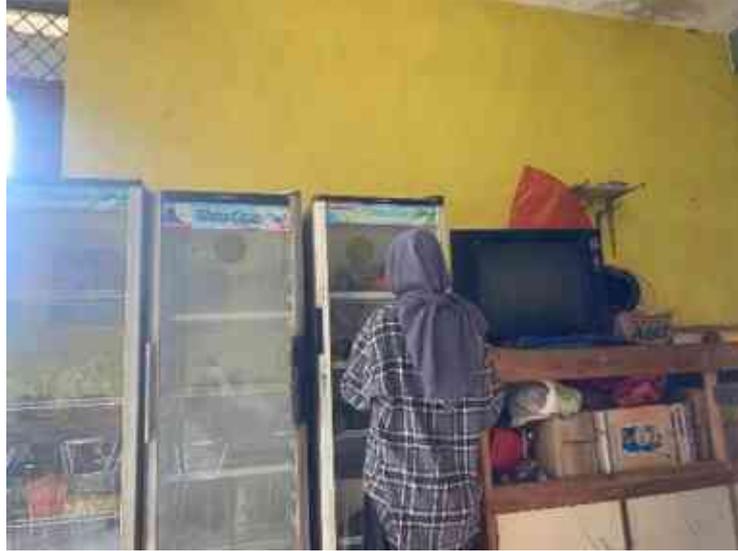
Kondisi ventilasi tempat pengolahan makanan dan tempat penyimpanan peralatan cafe C



Tenaga penjamah cafe D sedang mengambil pangan matang menggunakan penjepit (alat bantu)



Kondisi tempat penyimpanan peralatan pada cafe D



Kondisi tempat penyimpanan bahan baku yang sesuai peruntukannya pada cafe E



Kondisi langit-langit pada tempat pengolahan makanan di cafe E

Lampiran 3



**Kementerian Kesehatan
Poltekkes Padang**

Jalan Simpang Pondok Kopi, Nanggalo,
Padang, Sumatera Barat 25146
(0751) 7058128
<https://poltekkes-pdg.ac.id>

Padang, 23 April 2024

Nomor : PP.03.01/199 /2024
Lamp : -
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth :
Pemilik Cafe
di
Tempat

Sesuai dengan tuntutan Kurikulum Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes Poltekkes Padang diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Tugas Akhir, lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah di Cafe – cafe di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung,

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesedian Bapak/ Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian di tempat tersebut. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Rahmania Agrella
NIM : 211110022
Judul Penelitian : Studi Deskriptif Tentang Personal *Hygiene* Tenaga Penjamah dan Sanitasi Pengolahan Makanan *Cafe* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024
Tempat Penelitian : Cafe – cafe di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung
Waktu : 23 April s.d. 22 Juni 2024

Demikianlah kami sampaikan atas perhatian dan kerjasama Bapak/ Ibu kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan,

Hje Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 19670802-199003 2 002

Kementerian Kesehatan tidak menerimasuap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://whs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tandatangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tje.kominfo.go.id/verifyPDF>.



Lampiran 4

Personal Higiene Tenaga Penjamah

Nama	JK	CF	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	Skor Total	Kategori	
MT	P	A	1	0	1	0	0	1	0	0	1	4	TMS	
MD	P		1	0	1	0	1	1	1	0	1	6	TMS	
SN	P		1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	6	TMS
DA	P	B	1	1	1	0	0	1	1	1	1	7	MS	
CC	P		1	0	1	0	1	1	1	1	1	7	MS	
INT	P		1	1	1	0	0	0	1	0	1	5	TMS	
FM	L		1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	6	TMS
RY	L	C	1	0	1	0	1	1	1	0	1	6	TMS	
DN	P		1	1	1	0	1	1	1	1	1	8	MS	
NA	P	D	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	MS	
MS	P		1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8	MS
RS	L		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	MS
RL	L		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	MS
RH	L		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	MS
HN	L		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	MS
RO	P		1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	7	MS
RA	P	E	1	1	1	1	0	0	1	1	1	7	MS	
RN	P		1	1	1	0	1	1	1	0	1	7	MS	
EM	L		1	1	1	0	1	1	1	0	1	7	MS	
%			100	68,42	100	42,10	73,68	89,47	89,47	52,63	100			

Keterangan :

0 : Tidak Memenuhi Syarat (TMS)

1 : Memenuhi Syarat (MS)

JK : Jenis Kelamin

CF : *Cafe*

P1 : bebas dari penyakit menular

P2 : menggunakan celemek yang bersih

P3 : rambut tertata rapi

P4 : menggunakan pakaian kerja

P5 : penjamah berkuku bendek

P6 : penjamah berkuku bersih

P7 : tidak menggunakan pewarna kuku

P8 : selalu mencuci tangan secara berkala

P9 : mengambil makanan matang dengan alat bantu/sarung tangan

Lampiran 5

Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

CF	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	Skor Total	Kategori
A	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	13	MS
B	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	11	TMS
C	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	MS
D	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	MS
E	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	13	MS
%	100	60	80	100	100	100	0	100	100	100	40	80	100	100	100		

Keterangan :

0 : Tidak memenuhi syarat (TMS)

1 : Memenuhi Syarat (MS)

CF : *cafe*

T1 : lingkungan terhindar dari sumber pencemar

T2 : dinding bersih dan mudah dibersihkan

T3 : dinding berwarna terang

T4 : dinding kuat dan tidak retak

T5 : tempat sampah kedap air

T6 : tempat sampah mudah dibersihkan

T7 : tempat sampah tertutup

T8 : tempat sampah ringan

T9 : tempat sampah mudah diangkut

T10 : ventilasi bersih dari debu

T11 : langit-langit bersih tidak berjamur

T12 : langit-langit tidak berlubang

T13 : lantai tidak licin

T14 : air pencucian memenuhi syarat fisik

T15 : tidak ada binatang pengganggu

Lampiran 6

Kebersihan Peralatan Pengolahan Makanan *cafe*

CF	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	Skor Total	kategori
A	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	MS
B	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	9	TMS
C	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	9	TMS
D	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	11	MS
E	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	9	TMS
%	100	100	100	80	20	100	20	100	80	100	80	80		

Keterangan :

0 : Tidak memenuhi syarat (TMS)

1 : Memenuhi Syarat (MS)

CF : *cafe*

A1 : Peralatan terbuat dari bahan yang kedap air

A2 : Peralatan terbuat dari bahan yang tahan karat.

A3 : Peralatan di cuci dengan air memenuhi syarat fisik

A4 : Peralatan disimpan dalam keadaan kering

A5 : Peralatan disimpan pada rak tertutup

A6 : Peralatan dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

A7 : Peralatan masak dibedakan untuk makanan mentah dan makanan

A8 : Memiliki tempat penyimpanan makanan sesuai peruntukannya.

A9 : Wadah pengangkut peralatan kotor terbuat dari bahan yang kuat

A10 : Memiliki meja kerja untuk persiapan bahan makanan.

A11 : Permukaan meja kerja kedap air

A12 : Permukaan meja kerja mudah dibersihkan

Output Frekuensi Personal Higiene Tenaga Penjamah

skor total

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	TMS	6	31.6	31.6	31.6
	MS	13	68.4	68.4	100.0
	Total	19	100.0	100.0	

Output Frekuensi Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

skor_total

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	TMS	1	20.0	20.0	20.0
	MS	4	80.0	80.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	

Output Frekuensi Kebersihan Peralatan Pengolahan Makanan

total skor

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	TMS	3	60.0	60.0	60.0
	MS	2	40.0	40.0	100.0
	Total	5	100.0	100.0	



POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
JL. SIMPANG PONDOK KOPI NANGGALO-PADANG

**LEMBAR
KONSULTASI TUGAS AKHIR**

Nama Mahasiswa : Rahmania Agrella
NIM : 211110022
Prodi : D3 Sanitasi
Pembimbing : Lindawati, SKM, M.Kes
Judul Tugas Akhir : Studi Deskriptif tentang Personal Higiene Tenaga Penjamah
dan Sanitasi Pengolahan Makanan *Café* di Nagari Limo
Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun
2024

Bimbingan ke	Hari/Tgl	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Selasa 11 Juni 2024	Perbaiki Pembacaan hasil	
II	Kamis 13 Juni 2024	- Perbaiki Keterangan tabel hasil - Keterangan dokumentasi	
III	Jumat 14 Juni 2024	- Revisi Abstrak - Penulisan huruf Kapital	
IV	Kamis 20 Juni 2024	Revisi Abstrak	
V	Selasa 25 Juni 2024	Perbaiki Pembahasan dan hasil	
VI	Rabu 26 Juni 2024	Penambahan Kesimpulan dan saran	
VII	Kamis 27 Juni 2024	Perbaiki Kesimpulan dan saran	
VIII	Jum'at 28 Juni 2024	Aee Seminar	

Padang, Juni 2024
Ketua Prodi D3 Sanitasi

Lindawati, SKM, M.Kes
197506132000122002



POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
JL. SIMPANG PONDOK KOPI NANGGALO-PADANG

LEMBAR
KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Rahmania Agrella
NIM : 211110022
Prodi : D3 Sanitasi
Pembimbing : Sri Lestari A, SKM, M.Kes
Judul Tugas Akhir : Studi Deskriptif tentang Personal Higiene Tenaga Penjamah dan Sanitasi Pengolahan Makanan *Café* di Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung Tahun 2024

Bimbingan ke	Hari/Tgl	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
I	Rabu / 19 Juni 2024	Perbaikan perubsan	
II	Jum'at 21 Juni 2024	Perbaikan spasi daftar pustaka	
III	Senin / 24 Juni 2024	Perbaikan tabel lampiran	
IV	Selasa / 25 Juni 2024	Perbaikan penulisan abstrak	
V	Kamis / 27 Juni 2024	Perbaikan Pembahasan	
VI	Jum'at 28 Juni 2024	Perbaikan Daftar Isi	
VII	Senin / 1 Juli 2024	Perbaikan Daftar Pustaka	
VIII	Selasa / 2 Juli 2024	Rec.	

Padang, Juni 2024
Ketua Prodi D3 Sanitasi

Lindawati, SKM, M.Kes
197506132000122002

Turnitin

ORIGINALITY REPORT

22%

SIMILARITY INDEX

20%

INTERNET SOURCES

11%

PUBLICATIONS

10%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

ejournal.unesa.ac.id

Internet Source

2%

2

Submitted to Poltekkes Kemenkes Pontianak

Student Paper

2%

3

kesmas.kemkes.go.id

Internet Source

1%

4

123dok.com

Internet Source

1%

5

Submitted to Badan PPSDM Kesehatan
Kementerian Kesehatan

Student Paper

1%

6

Submitted to Politeknik Kesehatan Kemenkes
Semarang

Student Paper

1%

7

docplayer.info

Internet Source

1%

8

ihj.ideajournal.id

Internet Source

1%

9

kemkes.go.id