

**ANALISIS *HYGIENE* SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI PANTI
ASUHAN NUR ILAHI DESA BARUKECAMATAN SIAK HULU
KABUPATEN KAMPAR**

Yeyen Gumayesty¹, Nia Aprilia Putri², Beny Yulianto³

**^{1,2,3}Universitas Hang Tuah Pekanbaru
niaapriiaputri4@gmail.com**

Abstract

Hygiene is an effort to maintain health through the maintenance and protection of cleanliness. During the initial observation with the cook at the Nur Ilahi Orphanage, there was only 1 cook in the food processing for the orphanage, the cook said that when cooking he did not use personal protective equipment, such as not wearing a mask, covering his head, and not wearing an apron. at the time of cooking. The purpose of this study is to find out how food hygiene and sanitation is at the Nur Ilahi Orphanage in Baru Siak Hulu Village, Kampar Regency in 2023. This type of research is descriptive qualitative with in-depth interview and observation methods. There were 6 informants in this study, namely 1 head of the orphanage as a key informant, 1 food processor and 1 administrator as the main informant, 3 orphanage children as supporting informants. This research was conducted in February-May 2023. The results of this study were that food handlers, processed food storage did not meet the requirements. Clean water, equipment, selection of food ingredients, storage of food ingredients have met the requirements while food processing, storage of finished food and serving of food have not fully met the requirements. Suggestions in this study Changing the Nur Ilahi Orphanage pays attention to and implements hygiene and sanitation in the food processing process.

Keywords: *Hygiene, Food Management, Sanitation*

Abstrak

Hygiene adalah upaya menjaga kesehatan melalui pemeliharaan dan perlindungan kebersihan. Pada saat observasi awal di lakukan bersama juru masak di Panti Asuhan Nur Ilahi hanya memiliki 1 orang juru masak dalam proses pengolahan makanan untuk anak panti, juru masak mengatakan bahwa saat memasak tidak menggunakan APD, seperti tidak menggunakan masker, penutup kepala, dan tidak menggunakan celemek pada saat memasak. Tujuan penelitian ini yaitu Untuk mengetahui bagaimana hygiene dan sanitasi makanan di Panti Asuhan Nur Ilahi Desa Baru Siak Hulu Kabupaten Kampar tahun 2023. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan metode wawancara mendalam dan observasi. Informan dalam penelitian ini berjumlah 6 orang yaitu 1 orang ketua Panti Asuhan sebagai informan kunci, 1 orang tenaga pengolah makan dan 1 orang pengurus sebagai informan utama, 3 orang anak panti sebagai informan pendukung. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari- Mei 2023. Hasil penelitian ini yaitu penjamah makanan, penyimpanan makanan jadi belum memenuhi persyaratan. Air bersih, peralatan, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi persyaratan sedangkan pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi dan penyajian makanan belum sepenuhnya memenuhi persyaratan. Saran pada penelitian ini Sebaiknya Panti Asuhan Nur Ilahi memperhatikan dan menerapkan hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan.

Kata kunci: *Hygiene, Pengelolaan Makanan, Sanitasi*

PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia untuk bertahan hidup. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang baik seperti, vitamin, mineral, karbohidrat, lemak dan lain-lain, makanan harus bersih dan utuh maksudnya yaitu tidak mengandung kontaminasi dan harus hygiene. Ketika salah satu faktor-faktor ini terganggu oleh makanan yang dihasilkan, hal ini akan menyebabkan masalah kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Jatmika et al., 2019). Dari data profil Dinkes Provinsi Riau tahun 2020 menunjukkan bahwa jumlah TPM (Tempat Pengelolaan Makanan) yang sudah memenuhi syarat kesehatan yaitu sebesar 38,2% menurun dibandingkan dengan tahun 2019 yaitu sebanyak 40,2%. Angka tersebut telah melampaui target renstra Dinas Kesehatan Provinsi Riau sebesar 26%, dan untuk Kabupaten Kampar TPM yang memenuhi syarat kesehatan sebesar 68,8%. Namun dari 9.404 TPM yang ada yang memenuhi syarat hanya 7.407 (38,2%).

Meskipun hasil capaian setiap tahunnya telah melampaui target, namun pencapaian TPM yang memenuhi syarat kesehatan selama 5 tahun 2016-2020 mengalami penurunan. Untuk itu perlu dilakukan meningkatkan pembinaan yang melibatkan semua lintas program/sektor terkait, sebagaimana kita ketahui bahwa TPM memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit, bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya. Untuk itu diperlukan pembinaan dan evaluasi rutin untuk semua TPM (Dinkes RI, 2020). Berdasarkan profil dari dinas sosial Provinsi Riau, terdapat 21 panti asuhan di kabupaten kampar yang terdaftar di Provinsi Riau dan, Sebagai pembanding untuk penelitian, peneliti telah melakukan survey ke 5 panti, dari 5 panti tersebut ditemukan satu panti dimana panti tersebut belum menerapkan hygiene sanitasi menurut Permenkes

No.1096/Menkes/PER/VI/2011. Di dapur Panti Asuhan Nur Ilahi terdapat sistem pembuangan air limbah yang terbuka dan tidak mengalir, adapun lokasi pengelolaan makanan sebaiknya tidak berdekatan dengan sumber pencemaran, dikarenakan aliran air yang tidak mengalir tersebut dekat dengan dapur, jadi pada saat observasi awal peneliti mencium bau yang tidak sedap dikarenakan system pembuangan air limbahnya tidak mengalir, adapun tempat mencuci peralatan makan di luar dengan keadaan terbuka dan dekat dengan sistem pembuangan air yang tidak mengalir dan terbuka dekat dengan sumber pencemaran sampah yang berserakan. Di panti tersebut juga terdapat tempat pembuangan sampah sisa-sisa makanan dengan keadaan tidak memiliki tutup sehingga banyak lalat yang berterbangan, adapun di samping dapur terdapat sampah yang berserakan, sehingga menimbulkan bau. Kemudian untuk

tempat penyimpanan makanan jadi terletak di luar dengan penutup yang tidak tertutup dengan rapat sehingga lalat atau partikel debu dapat masuk kedalam makanan yang mengakibatkan makanan tersebut terkontaminasi. Pada saat observasi awal peneliti menanyakan pada penjamah makanan untuk makanan anak balita di bedakan dengan anak-anak yang lain dikarenakan anak balita itu hanya memakan makanan yang sesuai umurnya. Kemudian. Pada saat observasi awal di lakukan bersama juru masak di Panti Asuhan Nur Ilahi hanya memiliki orang juru masak dalam proses pengolahan makanan untuk anak panti, juru masak mengatakan bahwa saat memasak tidak menggunakan APD, seperti tidak menggunakan masker, penutup kepala, dan tidak menggunakan celemek pada saat memasak.

METODE

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan metode wawancara mendalam dan observasi. Informan dalam penelitian ini berjumlah 6 orang yaitu 1

orang ketua Panti Asuhan sebagai informan kunci, 1 orang tenaga pengolah makan, 1 orang pengurus sebagai informan utama, dan 3 orang anak panti sebagai informan pendukung. Data utama dalam penelitian ini adalah data primer yang di peroleh langsung dari informan melalui wawancara yang telah dilaksanakan dan observasi langsung untuk melihat penerapan hygiene dan sanitasi makanan di Panti Asuhan Nur Ilahi Kabupaten Kampar. Setelah semua data terkumpul dengan lengkap maka dilakukan pengolahan data dengan cara triangulasi sumber, metode dan data. Analisis data yang digunakan adalah Analisis kualitatif terhadap data yang diperoleh dari wawancara mendalam di sajikan dalam bentuk narasi dan matriks

HASIL

Penjamah Makanan

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan mengenai penjamah makanan semua informan memiliki jawaban yang sama, bahwa juru masak di Panti Asuhan bekerja sendiri sedangkan kalau di hari libur biasanya penjamah makanan dibantu oleh anak-anak di panti asuhan. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Untuk yang masak ada 1 orang hari libur anak-anak panti yang besar-besar ikut membantu, cukup cuma sebetulnya yang atas nama aja satu cuma dia kerja sama aja bagi yang tidak ada kerja yang besar-besar ikut membantu. Untuk sementara belum, yaaa untuk nambah yang masak itukan aaa orang tukan ndak mau gratis, berarti digaji ya penggajian orang ini sekarang ini tula terkendalanya.” (IK)

“Saya sendiri yang juru masak, cukup karena uda biasa juga kan kak. gak tau juga ya kak, payah juga sekarang cari juru masak tu kak, kadangkala orang kan gak nyaman gitu sama

anak-anak kadang nakal gak terbiasa juga ada.” (IU1)

“Satu orang, cukup kadang juga kalau ada adek-adek yang gak sekolah atau hari libur gitu mereka pada bantu masak. Karena kan kalau nambah juru masak pasti memakai biaya lagi, jadi untuk sekarang satu sudah cukup.” (IU2)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan penjamah makanan di Panti Asuhan tidak pernah mengikuti pelatihan tentang hygiene sanitasi pada makanan, sehingga tenaga pengolah makanan tidak memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan dan juga untuk pemeriksaan kesehatan rutin untuk juru masak di Panti Asuhan tidak pernah dilakukan, sehingga penjamah makanan tidak memiliki buku pemeriksaan kesehatan. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Oh indak, yaaa yang masak itu bukan orang lain ya orang anak-anak kita aja.” (IK)

“Enggak, memang gak tau.” (IU1)

“Oh kalau itu tidak ada, karena gak tau juga dan saya juga baru denger ini ada sertifikat.” (IU2)

“Pas sakit saja.” (IK) “Tidak ada.” (IU1)

“Tidak pernah, karena kalau lagi sakit aja di periksa ke puskesmas atau rumah sakit.” (IU2)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan penjamah makanan di Panti Asuhan 4 informan mengatakan tidak bekerja ketika sakit, dan 2 informan mengatakan pernah melihat juru masak sakit pada saat memasak. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Tidak, istirahat dulu jadi nanti diganti siapa dulu yang bisa

masaknya.” (IK) “enggak, kita boleh istirahat kan sakit, demam paling sih kak.” (IU1)

“enggak, tapi tergantung juru masaknya kalau cuma demam biasa gitu biasanya tetap memasak untuk adek-adek.” (IU2)

“Pernah, paling sakit demam aja gitu pening lah mungkin.” (IP1)

“Tidak melakukan pekerjaan pada saat sakit kak.” (IP2)

“Pernah lihat juru masaknya sakit pada saat masak kak, sakit kayak pilek dan batuk yang pernah saya lihat kak.” (IP3)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan adapun pada saat memasak dan selesai memasak juru masak mencuci tangan terlebih dengan menggunakan sabun dan air bersih yang mengalir. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“iya cuci pakai sabun dulu baru megang bahan-bahan, air bersih mengalir”. (IU1) “Ya mencuci tangan, pakai air bersih dan sabun juga.” (IU2)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa pada saat memasak juru masak tidak menggunakan APD sama sekali, tidak menggunakan penutup kepala, masker, sarung tangan, celemek, dan alas kaki pada saat memasak, hanya menggunakan baju biasa saja. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Enggak, udah biasa aja”. (IU1)

“Enggak, cuma makai baju biasa aja.” (IU2) “Gak ada kak.” (IP1)

“Biasanya gak pakai sih kak.” (IP2) “Gak ada menggunakan APD kak.” (IP3)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan juru masak masih menggunakan perhiasan berupa cincin pada saat memasak, bahkan pada saat memasak juru masak masih berbicara. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Cuma cincin, takut hilang aja, tergantung kalau ada kawan cerita ya cerita kalau sendiri ya fokus masak aja.” (IU1)

“Setau saya masih menggunakan perhiasan ya, bicara ya kalau ada lawan bicara pasti bicara gak mungkin kan dam aja, untuk perhiasan pasti takut lah kalau gak di pakai kalau dilepas nanti hilang atau lupa naroknya kan.” (IU2)

Dari hasil wawancara yang sudah dilakukan bersama informan, peneliti dapat menarik kesimpulan untuk penjamah makanan di Panti Asuhan hanya satu orang, penjamah makanan tidak memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi atau surat sehat di karenakan tidak tahu, penjamah tidak menggunakan APD pada saat mengolah makanan di dapur dan penjamah masih menggunakan perhiasan seperti cincin dikarenakan takut kehilangan perhiasan.

Air Bersih

Dari Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa sumber air bersih di panti asuhan berasal dari sumur bor, adapun air bersihnya jauh dari sumber pencemaran dan airnya bersih, tidak berbau dan berasa. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Kalau kita sumur bor langsung untuk mandi, untuk mencuci, kalau minum pakai air galon, kalau untuk memasak pakai air bor. Oh enggak, jauh sekali jaraknya, bersih tidak ada bau bisa diminum langsung.”(IK) “Pakai mesin

kami kak, sumur bor, jauh. Enggak, bersih jernih.”(IU1)

“Oh kalau air kami pakai air bor disini, jauh sekali. Airnya bersih dan tidak berbau disini, kadang juga kami masak untuk diminum.”(IU2)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa air bor digunakan untuk pengolahan makanan di dapur panti asuhan. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Kalau untuk memasak pakai air bor.”(IK) “iyaa digunakan.”(IU1)

“Yaaa kita gunakan untuk masak, karena airnya bersih juga.”(IU2)

“Enggak, cuman untuk mencuci aja kak kalau untuk masaknya pakai air galon, kalau untuk masak gulai apa gitukan.” (IP1) “Dipakai untuk cuci sayurnya kak, untuk masak juga pakai air di sumur.”(IP2)

“Iya kak untuk masak.”(IP3)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa air bersih di panti asuhan tidak pernah kekurangan untuk mengolah atau mencuci bahan makanan. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Kalau airnya alhamdulillah sampai sekarang berlebih.” (IK)

“Cukup, enggak.”(IU1)

“Kalau untuk kekurangan sepertinya gak pernah ya, untuk air disini cukup gak pernah kekurangan.”(IU2)

“Enggak sih kak, berlebih.”(IP1) “Gak pernah kak.” (IP2)

“Banyak kak airnya jadi gak pernah kekurangan air kak.”(IP3)

Dari hasil wawancara yang sudah dilakukan bersama informan, peneliti dapat menarik kesimpulan untuk ketersediaan air bersih di Panti Asuhan sudah cukup bagus, di lihat pada saat observasi peneliti melihat air yang tersedia di panti sudah sangat banyak dan berlebih jika digunakan untuk mencuci bahan makanan dan peralatan dan sumber air bersihnya yaitu berasal dari sumur bor, tidak berbau, tidak berwarna, tidak berasa dan jauh dari sumber pencemaran.

Peralatan

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa 5 informan mengatakan peralatan yang rusak atau sompel tidak digunakan di dapur panti asuhan, dan satu orang informan mengatakan peralatan yang rusak masih digunakan. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Ohh enggak, enggak digunakan. Malahan mau disuruh jual yang rusak-rusak tu, kadang di ambil sama orang pemulung.”(IK) “Biasanya kalau ada yang sompel kami buang kak.” (IU1)

“Aaaa sejauh ini sih kalau ada yang rusak kami buang sih dek, jadi tidak ada peralatan rusak yang kami gunakan dek, pakai kayu bakar gitu masaknya itu kalau tinggal dikit gitu langsung di telfon biasanya sama bapak uda ada ya bisa dibilang langganan dek,”(IU2)

“Aaa apa sendok saringannya tangkainya patah, gak tau.” (IP1)

“ Gak ada yang rusak sih kak, kalau rusak atau pecah paling di buang kak sama bapak.” (IP2)

“Bagus sih kak lengkap juga peralatan yang dipakai kak, gak ada kalau untuk peralatan yang rusak di pakai lagi.”(IP3)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan hampir semua informan mengatakan tempat pencucian peralatan dan bahan makanan tidak terpisah. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Ada di kran ada di belakang tergantung anak yang tukang masak aja dimana dia mau cuci nya, hmmm jauh.”(IK) “Di luar, disitu juga kan cuman pakai kran kan.”(IU1)

“Kalau untuk mencuci sih biasanya di luar ya, enggak dipisah disitu juga cuci sayur sama peralatannya, tempat cuci nya terbuka gitu dek ya pernah dibersihkan sama adek- adek disini.”(IU2)

“ Dipisah, di rak, eee gak tehindar sih kak karena terbuka aja gitu ” (IP1)

“ Di luar kak tempat cucinya, gak terpisah sih kak cucinya, pakailah kak sabun kita pakai untuk cuci peralatannya, ada rak kak untuk simpan peralatannya.” (IP2)

“ Di belakang kak luar, untuk cucinya gak terpisah kak cuci sayur sama peralatan gabung kak, rak ada kak untuk simpan piring”(IP3)

Dari hasil wawancara yang sudah dilakukan bersama informan, peneliti dapat menarik kesimpulan untuk peralatan di panti asuhan bahwa peralatan yang digunakan tidak ada yang cacat, tempat cuci peralatan dan bahan makanan tidak terpisah dan berada di luar dan ada rak untuk penyimpanan peralatan yang terletak di luar oleh karena itu peralatan yang di simpan tidak tehindar dari debu dan vektor.

Pemilihan Bahan Makanan

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan mengenai pemilihan bahan makanan semua informan memiliki jawaban yang hampir sama, bahwa

pemilihan bahan makanan yang di beli adalah bahan yang belum layu dan untuk bahan kemasan yang dibeli juga jauh dari masakadaluarsa, setiap hari bahan selalu dibeli. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“yaa sayur setiap hari dibeli sayurnya baru, yang kadaluarsa ya tidak di makan sama kita, kalau ada bahan yang berlebih kita simpan dikulkas.”(IK)

“Setiap hari belanja sayur-sayurannya pokonya yang sambel-sambel aja, yang segar-segar dari pasar tu baru dateng, yaaa kita pilih kalau minyak itu kan biasanya orang yang ngasih jadi uda tersedia gitu, sekali belanjatu untuk satu hari makannya.”(IU1)

“Kita tu memilih bahan ya yang masih jauh masa kadaluarsanya dek kalau sayur setiap hari kita beli di pasar karenakan setiap hari bahan baru yang dimasak, ya kita pisah kalau untuk ikan dan ayam gitu kita simpan dikulkas”(IU2)

“Segar, gak tau juga sih ya kak soalnya kami sabtu minggu doang jadi taunya sayur- sayurannya baik-baik aja gitu, iya setiap hari, untuk siang sampai malam.”(IP1)

“Baru terus kak, gak pernah sih kak biasanya kalau kami ikut bantu kakak masak gak pernah liat sayur layu gitu kak, kalau kayak kemasan gitu gak ada yg kadaluarsa yg dipakai kak.(IP2)

“Sayurnya segar terus kak yang di beli gak ada yang layu yang kemasan jauh semua masa kadalursanya kak pernah liat kakak yang masak di buang kak kalau ada yg kadalursa gitu kak.”(IP3)

Dari hasil wawancara yang sudah dilakukan bersama informan, peneliti dapat menarik kesimpulan untuk pemilihan bahan makanan yang dilakukan sudah cukup baik dikarenakan bahan yang digunakan yaitu bahan yang jauh dari masa kadaluarsa dan sayur yang diolah juga dalam keadaan segar karena setiap harinya selalu belanja.

Penyimpanan Bahan Makanan

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan penyimpanan bahan makanan di panti memiliki kulkas dan gudang, masing-masing bahan kering dan mudah busuk atau layu dipisahkan. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“oh iya pakai kulkas seperti ikan yang gak basi diluar lah.” (IK)

“Kulkas ada gudang juga ada, di simpan kulkas seperti sayur, ikan, cabe, di gudang beras, minyak, gula.”(IU1)

“Ada kulkas untuk nyimpan ayam, ikan sama sayuran, kalau gudang ada biasanya untuk nyimpan bahan kering kayak minyak, gula, mie gitu dek.”(IU2)

“Ada kulkas kalau gudangnya ada, di kulkas sayuran atau ikan, tempe tahu kalau di gudang tu mie gitu ya.” (IP1)

“Ada kak, kalau ada sayur yang sisa gitu di simpan di kulkas kak untuk dimasak besok lagi gitu kak.”(IP2)

“Ada kak kulkas satu disini gudang juga ada kak.”(IP3)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa kulkas dan gudang selalu di bersihkan dan di sortir kalau ada yang tidak layak di olah lagi, adapun pembersihan kulkas atau gudang tidak nentu kapan di bersihkan, tergantung kotor kulkas dan gudangnya. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“setiap minggu dibersihkan karena kan setiap minggu anak-anak yang besar gak sekolah ikut bantu membersihkan, iya yang busuk yang kadaluarsa itu kita buang kita tukar yang baru.”(IK)

“Sering dibersihkan paling tiga kali sebulan kalau untuk kulkas, Langsung dibuang kak ganti yang baru.”(IU1)

“Pasti dibersihkan dek di sortir setiap minggu kan, kadang kan ada tu yang gak bagus dimasak lagi ya kita buang dek.”(IU2)

“Aaaa enggak sih tapi dia penuh cuman bahan-bahan bagus aja gitu jadi bahan gak bagus dikeluarin, paling sekali seminggu gotong royong gitu, kalau gudang enggak sih kak karena gudang kan tempat-tempat penyimpanan kayak mie-mie gitu.”(IP1)

“Di bersihkan kak kadang kalau kami lagi gotong royong di bersihkan kak, tergantung kak kalau uda kotor kali kami bersihkan kak.”(IP2)

“Gak tentu juga kak kapan dibersihkan kalau uda kotor kali baru dibersihkan kak.”(IP3)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa bahan makanan langsung dimasak dan di tempatkan terpisah antara bahan makanan kering dan basah. Apabila ada bahan yang sisa untuk menjaga kebersihannya di cuci lalu dimasukkan ke dalam kulkas. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Langsung dimasak kak semuanya setiap hari baru karena belanja setiap hari.”(IU1)

“Biasanya langsung di masak dek, gak ada stok-stok gitu, pokonya pulang dari belanja langsung dimasak.”(IU2)

Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan kering maupun bahan makanan basah? Apakah terpisah antara bahan makanan basah dan kering?

"Pisah."(IU1)

"Kadang tarok plastik bersih kak tu diikat gitu kalau misalnya kayak apa kayak tahu gitu kan kadang kan kebanyakan gitu jadi di salin dulu kedalam tempat, cuci diganti lagi airnya gitu baru dimasukan kulkas, sayu r-sayurandipotong-potong baru dimasikin ke kulkas, kadang-kadang gak juga tergantung langsung dimasak gitu."(IU1)

Dari hasil wawancara yang sudah dilakukan bersama informan, peneliti dapat menarik kesimpulan untuk penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di panti sudah baik di karenakan memiliki kulkas dan gudang, dan dipisahkan antara bahan basah dan kering, sehingga bahan makanan di kulkas selalu di sortir dan untuk kondisi kulkas selalu disortir jika sudah layu sehingga bahan yang tidak layak di olah di dikeluarkan dan di ganti dengan bahan makanan yang baru. Adapun untuk menjaga kebersihan bahan makanan apabila ada yang sisa langsung dibersihkan dan disimpan di dalam ke dalam kulkas, hal tersebut dilakukan agar bahan makanan terjaga tetap bersih dan terhindar dari debu maupun vektor.

Pengolahan Makanan

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa pihak panti membeli bahan makanan di pasar, dan langsung di olah oleh juru masak. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

"Dipasar, aaa kalau yang berlebih baru kita simpan dalam kulkas, aman sekali."(IK) "Dipasar, langsung kalau bahan-bahannya udah datang gitu

langsung dimasak langsung saya kerjai."(IU1)

"Dipasar kalau belanja ya setiap hari belanja untuk di masak hari ini jadi gak ada di simpan-simpan gitu dek."(IU2)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa dapur di panti terdapat di luar dan dekat dengan sumber pencemaran seperti kandang ayam, sampah dan terdapat air yang tidak mengalir, hal

tersebut dapat mengakibatkan munculnya vektor seperti lalat. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut: *"Terang."(IK)*

"Aaa masuk cahayanya, tidak."(IU1) "Dapur disini di luar ya dek, dekat dengan tempat cucian aja sih dek paling air yang gak ngalir gitu aja sih."(IU2)

"Kalau dapurnya sih kak apaya aaa kayak apa kualiti bersih sih tapi kan tempatnya aja mungkin kurang bersih, kalau toilet sih enggak kalau tempat masak ni di belakangnya kandang ayam."(IP1) "Dapurnya tuh di belakang kak di luar, masaknya kami pakai kayu bakar gitu kak, dekat dengan kandang ayam sih kak kandangnya pas di belakang dapur kak."(IP2)

"Itukak dapurnya ada di belakang, paling dekat dengan sampah kak sama itu kak airnya gak lancar ngalirnya kak, terus itukan kan ada tempat sampah untuk buang sisa makanan gitu gak ada tutupnya kak jadi bau gitu kak di belakang berlalat gitu jadinya."(IP3)

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa makanan untuk balita tergantung permintaan kadang dipisah kadang tidak, dikarenakan balita tersebut mau memakan cabe. Sayur yang sudah

dibeli langsung diolah oleh juru masak sebelum di olah dipotong dan di cuci terlebih dahulu, adapun tempat sampah di panti tidak dipisah antara sampah organik dan anorganik, tempat sampah tersebut tidak memiliki tutup. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Tergantung aja kalau hari ini kentang besok paling ikan, iya tanya dulu kalau orangtu mau makan apa kadangkannya anak- anak tergantung selera kan kadang dia mau makan ini gitu, mau kadang orang ni mau makan cabe kadangkannya ada orang ngasih nasi kotak gitu kan kadang mau makan cabangnya kak.”(IU1)

“Mereka kadang masaknya gak di pisah dek, kalau kakak tu masak sambal mereka mau makan nya tapi kan sambal nya gak pedes gitu kan.”(IU2)

“Biasanya kita potong dulu baru kita cuci.”(IU1)

“Yaaa pasti kita cuci lah kalau uda selesai di racik semua, bersih airnya bersih.”(IU2)

“Ada tempat sampah ada yang tertutup ada yang engga, oh langsung diletakkan nanti ndak berapa jam langsung dibuang di belakang, ada orang yang mungutnya ndak kita buang cuma ditempatkan untuk sebentar aja.”(IK)

“Iya kak ada tempat sampahnya dan gak juga terpisah kak kan gabungin aja sampahnya antara organik dan anorganik, ga ada.”(IU1)

“Kalau tempat sampah disini digabung aja sih dek karena kan kalau selesai masak atau uda penuh langsung dibuang di belakang dek, gsk ada sih dek.”(IU2)

Dari hasil wawancara yang sudah dilakukan bersama informan, peneliti dapat menarik kesimpulan bahwa tempat pengolahan makanan kurang bersih dikarenakan dekat dengan sumber pencemaran, adapun untuk bahan makanan yang dibeli di pasar langsung di olah oleh juru masak, sehingga bahan makanan yang di olah selalu fresh dan baru. Makanan untuk balita tidak bedakan melainkan sama dengan anak-anak Panti Asuhan yang lain. Di dapur juga terdapat tempat sampah yang tidak memiliki tutup.

Penyimpanan Makanan jadi

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa penyimpanan makanan jadi yang telah dimasak langsung di simpan di luar dengan ditutupi menggunakan tudung nasi, adapun tempat penyimpanan makanan terpisah oleh bahan makanan mentah . Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Dimasukkan ketempat yang baguslah, diluar ditutup dengan songkok, ya kecoa mesti ada tapi kalau dengan songkok gak bisa masuk namanya kita diluar kan mesti ada.”(IK)

“Langsung di tarok diluar aja kadang orangni uda pulang siap masak uda pada pulang, iya kita tutup terus.”(IU1)

“Diruang makan sini, kalau lalat sih gak terhindar masih bolong-bolong giti tutupnya.”(IP1)

“Itu kak di luar sana, kalau lalat sih pada ada ya kak.”(IP2)

“Biasanya kalau uda selesai masak langsung di simpan di ruang makan di luar tu kak, lalat ada si kak tapi di tutup pakai songkok kak.”(IP3)

“ iya beda sambal beda sayur beda, Enggak.”(IU1)

“Bedalah karena kan gak mungkin dicampur sambal sama sayurinya, pasti beda tempatnya, oh kalau bahan mentah beda dek tempatnya.”(IU2)

“Enggak, iya dibedakan.”(IP1)

“Tempatnya bersih pasti kak karena kan uda dicuci dulu tukan tempatnya baru nanti makanan yang uda masak dimasukin di sana, beda kak tempatnya.”(IP2)

“Pakai tempat baskom gitu kak kalau uda masak, beda kak tempat yang uda masak sama yang belu masak.”(IP3)

“Satu-satu pakai songkok kak karena kalau digabung gak muat.”(IU1)

“Terpisah untuk wadahnya, Kalau di bilang sempurna enggak ya dek karenakan masih ada bolong-bolong gitu tutupnya.”(IU2)

Dari hasil wawancara yang sudah dilakukan bersama informan, peneliti dapat menarik kesimpulan bahwa penyimpanan makanan jadi langsung di simpan kedalam wadah dan di letakkan di ruang makan Panti Asuhan yang terletak di luar dengan kondisi terbuka dengan di tutup, adapun tempat atau wadah yang digunakan terpisah untuk setiap jenis makanan.

Proses Penyajian Makanan

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bahwa proses penyajian makanan di panti dengan cara prasmanan dimana makanan yang telah masak di letak di meja makan, apabila ada anak-anak yang ingin makan mereka mengambil makanan sendiri-sendiri, adapun makanan yang mereka ambil itu tidak di batasi melainkan mereka bisa makan sepuasnya. Hal tersebut terlihat dari wawancara yang dilakukan terhadap informan berikut:

“Sendiri-sendiri aja ngambil sendiri-sendiri bukan di ambikan, kalau

diambilkan aaa pernah diambilkan kadang orang ni mau banyak ada yang mau sikit nanti yang mana suka dia mau banyak mau sedikit tergantung sama dia sendiri, yaa kalau dikira enggak efektif cuman kita merasakan juga kadang dia lapar kan gak cukup sambal ya kita bagikan gak cukup nanti kan jadi kurang enak juga, jadi makan ajalah sepuas-puasnya.”(IK)

“Ditarok situ aja mereka ambil suka-suka aja, kadang aaa kadang gak mau langsung makan kadang nanti makannya jadi tarok aja gitu, iya bersih, Cuma perlu diatur aja di tata baik-baik ngambilnya jadi pikirkan yang lain gitu yang belum makan.”(IU1)

“Kalau penyajiannya tu dek uda masak langsung di letakkan di tempat dek, nanti letak diluar dekat ruang makan, nanti siapa yang makan ambil sendiri gitu.”(IU2)

“Ya kan uda masak gitu kan dipindahin ketempat untuk tempat sambalnya baru dipindahin keruang makan, nanti ambil sendiri-sendiri, bersih utuh.”(IP1)

“Kalau uda masak langsung di letakkan ke tempat atau baskom gitu kak nanti yang lain kalau makan ambil sendiri di meja makan. Bersih kak kan uda di cuci juga sebelum dipakai.”(IP2)

“Ngambil sendiri kak kalau makan, kan uda di siapkan di meja makan kak.”(IP3)

“Bersih ya bersih sih kak jangan ada yang kotor-kotor lah gitu.”(IU1)

“Yang pasti harus bersih ya dek.”(IU2) “Ya di meja makan, terhindar.”(IU1)

“Di meja makan luar dek kan makanan yang uda masak di tarok disana, kalau lalat ada sih disini karena kan di letak diluar kan makanan nya tapi kita tutup pakai songkok juga dek insyaallah aman.”(IU2)

“Di luar, lalat sih mungkin.”(IP1)

“Itu kak disana, iya diluar kak, lalat kak yang pernah nampak, kan ditutup sama kakak makanan nya.”(IP2)

“Dimeja makan kak itu diluar, kalau lalat ada kak kadang terbang-terbang gitu.”(IP3)

Dari hasil wawancara yang sudah dilakukan bersama informan, peneliti dapat menarik kesimpulan bahwa penyajian makanan di simpan di meja makan dengan ditutupi menggunakan tudung nasi, apabila anak-anak ingin makan mereka mengambil sendiri dan bisa makan sepuasnya tanpa di batasin

PEMBAHASAN

Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan diketahui bahwa penjamah makanan di panti asuhan hanya satu orang, dimana penjamah makanan tersebut memasak untuk anak panti yang berjumlah 38 orang anak. Menurut informan kunci dan informan pendukung dengan satu orang juru masak sudah cukup untuk mengolah makanan di panti dikarenakan setiap hari libur anak-anak panti ikut berkontribusi membantu juru masak pada saat mengolah makanan. Juru masak tidak memiliki surat/sertifikat laik hygiene atau surat sehat. Menurut Permenkes RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga menyebutkan bahwa tenaga pengolah harus memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan. Penjamah makanan mencuci tangan sebelum dan setelah memasak.

Berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan, diketahui bahwa penjamah makanan tidak pernah mengikuti pelatihan hygiene sanitasi makanan. Hal ini dikarenakan pihak panti tidak mengetahui jika penjamah makanan harus mempunyai sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan. Pada saat sakit juru masak masih mengerjakan pekerjaannya, kecuali jika sakit parah juru masak tidak bekerja, dan pada saat bekerja juru masak tidak menggunakan APD hal ini dikarenakan penjamah makanan sudah biasa bekerja tidak menggunakan APD, pada saat bekerja penjamah makanan menggunakan perhiasan berupa cincin. Hal ini sejalan dengan penelitian Lihu et al (2019) bahwa tenaga pengolah makanan di rumah makan belum memenuhi syarat kesehatan yaitu tidak menggunakan APD seperti masker, penutup kepala, sarung tangan, celemek.

Air Bersih

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan diketahui bahwa air bersih di panti asuhan berasal dari sumur bor, adapun sumur bor tersebut jauh dari pencemaran seperti septic tank, dan air yang berasal dari sumur bor tersebut tidak berwarna, berasa dan tidak berbau. Air bersih yang berada di panti tidak pernah kekurangan untuk digunakan sebagai mencuci bahan makanan dan mencuci peralatan masak melainkan air bersih selalu melimpah dan berlebih. Air bor juga digunakan untuk mencuci bahan makanan.

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian (Hayana et al., 2022) dimana ketersediaan air bersih di rumah makan midnight cafe sudah cukup baik. Hal ini ditunjukkan oleh hasil wawancara terhadap seluruh informan bahwa penyediaan air di rumah makan tersebut bersumber dari sumur bor, dan untuk minum mereka membeli air galon.

Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan diketahui bahwa peralatan di Panti Asuhan jika ada yang rusak atau sompel tidak digunakan lagi melainkan peralatan yang tidak layak pakai tersebut dibuang oleh pihak panti. untuk kelengkapan peralatan yang berada di panti sudah cukup baik. Adapun tempat pencucian peralatan di panti tidak terpisah dengan tempat mencuci bahan makanan yang akan diolah, terdapat rak piring untuk tempat menyimpan peralatan makan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti untuk kondisi tempat pencucian peralatan dan bahan makanan masih kurang baik di karenakan tempat pencucian tersebut masih belum terpisah antara tempat pencucian bahan mentah dan peralatan. Adapun tempat pencucian bahan mentah dan peralatan di luar, tempat tersebut memiliki aliran air yang tidak mengalir dengan lancar. Ditemukannya aliran air yang tidak mengalir dengan lancar hal tersebut mengakibatkan bau yang tidak sedap, untuk pencucian peralatan sudah cukup baik dikarenakan tersedianya air bersih dan sabun/deterjen untuk mencuci peralatan. Hal ini sesuai dengan

Permenkes RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga dimana disebutkan bahwa pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen. Di Panti Asuhan juga terdapat rak untuk menyimpan peralatan yang sudah dicuci. Namun pada saat observasi peneliti menemukan bahwa rak penyimpanan peralatan yang sudah dibersihkan disimpan pada rak terbuka, kualiti dan peralatan yang berukuran besar disimpan di atas penampungan air, untuk rak yang berada di Panti Asuhan belum memenuhi persyaratan dikarenakan rak tersebut berada di luar sehingga tidak terlindungi dari vektor dan debu, dimana hal tersebut tidak sejalan dengan Permenkes RI No

1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga dimana disebutkan peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Sari & Mokamulamin, 2021) yaitu berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti, peralatan yang digunakan untuk memasak dan menyajikan makanan seperti kuaji, piring, gelas, sendok dalam keadaan rak-rak dengan kondisi terbuka, kuaji di gantungan-gantungan begitu saja sehingga bisa terjadi penempelan debu dan adanya serangga maupun binatang pengganggu.

Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan diketahui bahwa pemilihan bahan makanan yang dilakukan di Panti Asuhan yaitu bahan makanan yang segar adapun bahan kemasan juga jauh dari masa kadaluarsa, Pembelian bahan makanan di pasar, bahan makanan yang dibeli selalu dalam keadaan segar dan tidak layu. Pembelian bahan makanan dilakukan setiap hari untuk sekali masak, bahan makanan tersebut langsung habis di olah oleh juru masak. Bahan makanan kemasan yang digunakan di dapatkan dari sumber resmi dan telah terdaftar dalam BPOM. Hal ini sudah sesuai dengan Permenkes RI nomor 1096 tahun 2011 bahwa bahan makanan mentah seperti daging, sayur dan telur sebaiknya dalam keadaan baik dan tidak rusak, apalagi berjamur. Selain itu, makanan olahan pabrik adalah bahan yang terdaftar di badan pengawas makanan serta belum kadaluarsa.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan oleh peneliti bahwasannya pemilihan bahan makanan yang diolah dalam kondisi segar dan tidak layu, ditandai dengan tampilannya segar, tidak rusak dan tidak busuk, adapun pada saat observasi peneliti melihat penjamah makanan memasak ikan dengan berat 6kg

dan sayur kangkung sebanyak 9 ikat. Adapun semua bahan makanan tersebut dalam kondisi segar dan tidak layu, semua bahan tersebut dibeli setiap harinya sehingga selalu dalam keadaan fresh. Untuk bahan makanan yang berkemasan yang digunakan sudah terdaftar oleh BPOM dan jauh dari masa kadaluarsa.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Sari & Suyasa, 2021) Kondisi bahan makanan yang digunakan dalam keadaan baik dan segar, kondisi fisik bahan makanan yang digunakan tidak membusuk, tidak rusak. Bahan makanan yang digunakan di dapatkan dari sumber resmi dan telah terdaftar dalam BPOM.

Bahan makanan yang akan diolah terutama yang mengandung protein hewani seperti daging, susu, ikan/udang, dan telur harus dalam keadaan baik dan segar. Demikian pula bahan sayur harus dalam keadaan segar dan tidak rusak, begitu juga dengan bahan makanan lainnya keadaannya tidak boleh berubah bentuk, warna atau rasa. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah dengan menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas karena kurang dapat dipertanggung jawabkan secara kualitasnya (Atmoko, 2017).

Untuk menghasilkan kualitas makanan yang baik dan sehat, maka proses pemilahan bahan makanan juga harus sesuai dengan persyaratan. Menurut Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011, bahan makanan seperti daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi. Berdasarkan hal tersebut, maka pengetahuan mengenai pemilahan bahan makanan harus baik agar menghasilkan kualitas makanan yang baik pula, pemilihan bahan makanan di Panti Asuhan sudah memenuhi hal tersebut.

Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan diketahui bahwa penyimpanan bahan makanan di Panti Asuhan Nur ilahi sudah di pisahkan. Bahan makanan segar disimpan di dalam kulkas sedangkan bahan makanan kering di simpan di rak dan di gudang. Hal terpenting adalah bahan makanan basah dan kering tidak dicampur sehingga kualitas bahan yang baik dapat bertahan lebih lama. Kondisi kulkas dan gudang selalu dibersihkan dan di sortir jika terdapat bahan makanan yang tidak layak di olah, untuk pembersihan kulkas dan gudang tidak menentu karena jika kulkas dan gudang sudah kotor baru dibersihkan bersama-sama dengan anak panti dengan diadakannya gotong royong bersama. Untuk teknik penyimpanan bahan makanan di panti sudah menggunakan prinsip FIFO dan FEFO.

Penyimpanan bahan makanan di Panti Asuhan ini sudah menerapkan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa digunakan lebih dahulu. Pada saat observasi peneliti melihat ketika pulang dari pasar belanja tersebut hanya di letakkan di bawah lantai dalam keadaan lantai yang kurang bersih, adapun di tempat tersebut banyak lalat yang berterbangan di karenakan bahan makanan tersebut langsung di olah untuk anak-anak Panti Asuhan. Juru masak memotong dan membersihkan bahan makanan di bawah lantai setelah di potong langsung dibersihkan menggunakan air bersih. Oleh karena itu penyimpanan bahan makanan di panti jarang terjadi dikarenakan belanja di pasar setiap hari, sehingga bahan makanan yang di beli pas-pasan untuk masak setiap harinya, adapun bahan makanan sisa jarang ada di panti ini, kalau adapun bahan makanan tersebut hanya kalau belanja kebanyakan saja, pada saat observasi bahan makanan sisa yaitu tahu

dicuci terlebih dahulu menggunakan air bersih dan di letakan kedalam wada, kemudian tahu tersebut diberi air bersih dan di simpan di dalam kulkas.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Manalu et al., 2021) bahan makanan kering disimpan di gudang dan rak gantung, sedangkan bahan makanan basah langsung dibawa ke tempat persiapan dan disimpan di lemari pendingin. Kegiatan ini dilakukan oleh tahanan pendamping (tamping), setiap hari penyimpanan bahan makanan dirapikan oleh tahanan pendamping dan dibersihkan agar tidak terlihat kotor.

Sebelum dilakukan penyimpanan bahan makanan harus dibersihkan sebelum disimpan. Salah satu cara untuk membersihkan makanan adalah dengan mencuci bahan makanan tersebut, kemudian mengeringkannya agar tidak ada sisa air pada makanan tersebut, kemudian mengemasnya dalam kemasan yang bersih dan menaruhnya di ruangan bersuhu rendah (Rahmadhani & Sumarmi, 2017).

Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan diketahui bahwa tempat pengolahan makanan terdapat di luar dengan kondisi terbuka dan dekat dengan sumber pencemaran seperti kandang ayam dan tempat tumpukan sampah. Untuk penyusunan menu makanan balita kadang di pisah kadang tidak, dikarenakan balita tersebut mau memakan cabe adapun umur balita di panti ini terdapat 2 orang yang berusia 4 dan 5 tahun. Sayur yang sudah dibeli di pasar dalam keadaan fresh langsung diolah oleh juru masak, bahan makanan sebelum diolah dicuci terlebih dahulu menggunakan air yang mengalir. Di dapur panti memiliki tempat sampah untuk pengumpulan sampah sementara yang tidak memiliki tutup, tempat sampah tersebut tidak dipisah antara organik dan anorganik, sampah sisa makanan atau

bungkusan makanan di buang di tempat sampah apabila tempat sampah tersebut penuh sampah di buang di samping dapur untuk dibakar.

Hal ini sejalan dengan penelitian Rambe (2017) di Pesantren Modern Daarul Muhsinin Kabupaten Labuhan Batu dan Pesantren Nurul Falah Kabupaten Labuhan Batu Selatan, hasil observasinya menunjukkan bahwa kedua pesantren telah memenuhi syarat kesehatan untuk semua kriteria pada pemilihan bahan baku makanan yaitu kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, terdaftar pada Departemen Kesehatan dan memperhatikan masa kadaluarsa makanan dalam kemasan.

Hal ini sejalan dengan penelitian Ginting et al (2013) terletak dekat dengan sumber pencemaran yaitu sampah, karena sampah pedagang ini hanya diletakkan di plastik yang terbuka dan pedagang ini dekat dengan jalan raya, ramai dan banyak kendaraan yang berkecepatan tinggi, jadi dengan keadaan begini kemungkinan makanan tercemar sangat besar

Menurut Dewi et al (2021), ruang pengolahan makanan yang kurang bersih akan menyebabkan kotoran masuk ke dalam makanan yang diolah dan mengkontaminasi makanan, alat yang banyak pada ruang pengolahan makanan akan menyebabkan kontaminasi pada makanan. Selain itu, bahan makanan yang kurang bersih saat diolah, dapat menyebabkan keracunan makanan karena bahan makanan masih terkontaminasi oleh kuman dan bakteri, selain itu peralatan masak yang masih kotor dan digunakan untuk mengolah makanan akan menyebabkan kontaminasi silang antara bakteri atau kuman yang ada dalam bahan makanan dan alat memasak.

Penyimpanan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan diketahui bahwa penyimpanan makanan jadi di Panti

Asuhan di ruang makan, dimana ruang makan tersebut terdapat di ruang terbuka. Adapun tempat penyimpanan makanan jadi terpisah untuk setiap jenis makanan dan mempunyai tutup masing-masing. Penyimpanan tersebut hanya menggunakan tudung nasi dimana tudung saji yang memiliki ventilasi. Hal ini agar saat menyimpan makanan panas uap air dapat keluar, dan untuk menghindari serangga seperti lalat, atau vektor seperti tikus. Hasil temuan ini sesuai dengan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011 bahwa tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.

Hal ini sejalan dengan penelitian Fauziah & Suparmi (2022) tempat penyimpanan makanan jadi tidak disimpan didalam lemari penyimpanan khusus dan hanya diletakkan diatas lantai tanpa penutup.

Berdasarkan dari Permenkes No 1096/Menkes/Per/Vi/2011 bahwa tempat penyimpanan makanan jadi yang baik harus mengikuti syarat hygiene dan sanitasi yaitu makanan yang di simpan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma, tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air, makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah, tempat untuk penyimpanan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan, bila makanan jadi disimpan cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai.

Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan diketahui bahwa penyajian makanan di sajikan secara

prasmanan, dimana anak-anak Panti Asuhan mengambil makanan di tempat penyimpanan makanan jadi, sehingga anak-anak panti mengambil makanan masing-masing dikarenakan tidak ada makan bersama, hal ini sesuai yang di katakan oleh informan bahwa anak-anak Panti Asuhan makan tidak di ambil melainkan mengambil sendiri, jadi siapa yang lapar bisa mengambil makanan dengan sepuasnya tanpa di batasin. Adapun tempat penyajian makanan di panti tidak terhindar oleh vektor dan debu dikarenakan makanan tersebut di sajikan di ruangan terbuka.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Amalia, 2020), dimana santri akan mengambil lauk yang disediakan oleh tenaga pengolah makanan, lalu untuk nasi, sayur, buah dan kerupuk yang telah disediakan di atas meja tidak dipatokan berapa jumlahnya untuk diambil.

Penyajian makanan menurut Sari & Suyasa (2021) yaitu pada saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar terhindar dari pencemaran fisik seperti rambut, debu, tanah, serangga, dan kotoran lainnya. Adapun prinsip penyajian makanan yaitu jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah masing-masing dan di usahakan tertutup, tujuannya agar tidak terkontaminasi silang, bila satunya tercemar yang lainnya dapat di amankan.

SIMPULAN

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan tentang Analisis Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Makan di Panti Asuhan Nur Ilahi Desa Baru Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Tahun 2023 maka dapat diambil kesimpulan bahwa Air bersih, Peralatan, Pemilihan bahan makanan, Penyimpanan bahan makanan, dan Pengolahan makanan sudah sesuai dan memenuhi aturan yang ada namun Penjamah makanan, Penyimpanan makanan, Penyajian makanan jadi belum memenuhi syarat hygiene dan sanitasi makanan sesuai Permenkes No 1096/Menkes/Per/VI/2011.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, S. I. (2020). Hubungan Karakteristik Santri, Mutu Makanan, dan Daya Terima Konsumsi Santri Di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu. *Jurnal Amerta Nutr*, 13-22.
- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). *Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Dewi, Y. I. K., Putri, G. G., & Nurkhalim, R. F. (2021). *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Penjual Pecel Tumpang Di Wilayah Kota Kediri. Jurnal Penelitian Ilmu Kesehatan (Jurnal Pikes)*, 2(1), 26-35.
- Dinas Kesehatan, P. R. (2020). *Profil Dinas Kesehatan Provinsi Riau*.
- Ginting, W. N. P., Santi, D. N., & Chahaya, I. (2014). Higiene Sanitasi dan Analisa Pencemaran Salmonella sp. pada Daging Sapi Olahan (Daging Burger Sebelum dan Sesudah Digoreng yang Dijual di Kelurahan Helvetia Timur Kecamatan Medan Helvetia Kota Medan Tahun 2013). *Jurnal Lingkungan dan Kesehatan Kerja*, 3(1), 1-2.
- Hayana, H., Kursani, E., & Syarif, R. (2022). *Analisis Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Rumah Makanan Midnight Cafe Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru Tahun 2022 H. Menara Ilmu*, 16(2).
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). *Edukasi Mengenai HYgiene Dan Sanitasi Makanan Dipasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul. Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 401-406.
- Lihu, T. R., Warouw, F., & Akili, R. H. (2019). Hubungan Antara Perlakuan Terhadap Makanan Dan Personal Higiene Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Lalapan Kol Di Rumah Makan Wilayah Langowan Kabupaten Minahasa. *KESMAS*, 8(6).
- Manalu, L., Ketaren, O., Sitorus, M. E. J., Nababan, D., Tarigan, F. L., & Wandra, T. (2022). *Analisis Penerapan Higiene Sanitasi pengelolaan Makanan di Rutan Kelas II B Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021. Journal Of Healthcare Technology And Medicine*, 7(2).
- Peraturan Menteri Kesehatan RI (2011) *Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Jakarta :Menkes RI*.
- Rahmadhani, Dini, and Sri Sumarmi. (2017). "Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten." *Amerta Nutrition* 1(4): 291–99. <https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/view/7141>.
- Rambe, I. Y. (2017). Hubungan Personal Higiene dengan Kejadian Diare pada Santri/santriwati dan Gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan serta Enterobacter di Pesantren Modren Daarul Muhsinin Kabupaten

*Labuhan Batu dan Pesantren Nurul
Falah Kabupaten Labuhan Batu
Selatan Tahun 2017* (Doctoral
dissertation).

Sari, N. P., & Makomulamin, M. (2021).
Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi
Warung Makan Di Pasar Cik Puan
Pekanbaru. *PREPOTIF*:

Jurnal Kesehatan Masyarakat, 5(1),
158-167.

Sari, D. P., & Suyasa, I. N. G. (2021).
*Penerapan Hygiene Sanitasi Di
Rumah Makan Minang Simpang
Ampek Panjer Kota Denpasar
Tahun 2021. Jurnal Kesehatan
Lingkungan (JKL)*, 11(2)