



Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada Yulfia *Catering* di Mojoketo

¹Ayu Rahmawati Dewi, ²Niken Purwidiani, ³Asrul Bahar, ⁴Ita Fatkhur Romadhoni

¹⁻⁴Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

E-mail : ayu.19005@mhs.unesa.ac.id, nikenpurwidiani@unesa.ac.id, asrulbahar@unesa.ac.id,
itaromadhoni@unesa.ac.id

Korespondensi Penulis : ayu.19005@mhs.unesa.ac.id

Abstract *The research objective of this final assignment is to describe the implementation of hygiene, sanitation and catering at Yulfia Catering in Mojokerto. This research uses theories from experts who study the implementation of hygiene, sanitation and catering. The method used in this research is a qualitative method with a descriptive approach. This research uses more interview and documentation techniques to support a qualitative approach. This research uses many data collection techniques using interviews and documentation. The focus of this research is to determine the implementation of hygiene, sanitation and catering carried out at Yulfia Catering Mojokerto. The final results of this research indicate that Yulfia Catering in Mojokerto needs follow-up regarding an efficient work system in dealing with consumers during busy times. Because when orders are busy, hygiene and sanitation are sometimes ignored.*

Key Word: *Hygiene, Sanitasi, Catering*

Abstrak Tujuan penelitian tugas akhir ini adalah mendeskripsikan penerapan *hygiene*, sanitasi, dan *catering* di Yulfia *Catering* di Mojokerto. Penelitian ini menggunakan teori-teori dari para ahli yang mengkaji tentang penerapan *hygiene*, sanitasi, dan *catering*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini lebih banyak menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi sebagai pendukung pendekatan kualitatif. Penelitian ini banyak menggunakan teknik pengumpulan data yang digunakan wawancara dan dokumentasi. Fokus dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan *hygiene*, sanitasi, dan *catering* yang dilakukan di Yulfia *Catering* Mojokerto. Hasil akhir penelitian ini menunjukkan bahwa Yulfia *Catering* di Mojokerto perlu adanya tindak lanjut terkait sistem kerja yang efisien dalam menghadapi konsumen pada saat ramai. Karena pada saat ramai pemesanan berlakunya *hygiene* dan sanitasi kadang diabaikan.

Kata kunci: *Hygiene, Sanitasi, Catering*

1. PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan sangat penting bagi kesehatan manusia. Kesadaran akan pentingnya makanan dapat menunjang kesehatan tubuh setiap individu dan mendukung aktivitas yang dilakukan setiap harinya. Masalah kesehatan adalah suatu masalah yang sangat kompleks yang saling berkaitan dengan masalah lain di luar kesehatan. Pemecahan masalah kesehatan masyarakat, tidak hanya dilihat dari segi kesehatan saja, tetapi harus dilihat dari seluruh segi yang ada pengaruhnya terhadap masalah kesehatan Ningsih (2014).

Katering merupakan pelayanan makanan sangat rentan terhadap keamanan makanan yang dapat dipengaruhi oleh *hygiene* dan sanitasi. Dalam hal ini penerapan *hygiene* dan sanitasi menjadi hal yang penting dalam proses produksi makanan di katering yang perlu diperhatikan yaitu peralatan memasak, tempat pengolahan, tempat penyimpanan, tempat penyajian, sumber air, ketersediaan tempat sampah, tempat mencuci tangan dan lokasi. Katering Yulfia melayani

bermacam makanan untuk arisan, pernikahan, ulang tahun, acara keluarga, *personal* dan lain-lain. Salah satu makanan yang dijual yaitu *lunch box* merupakan bentuk makanan yang banyak diterapkan di beberapa industri catering, namun sayangnya proses pembuatan *lunch box* masih belum diperhatikan kebersihannya seperti penggunaan APD yang tidak lengkap, penyusunan bahan makanan pada tempat yang tidak semestinya, penggunaan alat yang sama, serta tempat pembuangan sampah yang tidak memenuhi standar (tidak memiliki penutup).

Penerapan *hygiene* dan sanitasi di catering meliputi proses perencanaan, pengolahan, penyimpanan hingga penyajian. Masalah yang berhubungan dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan adalah masih rendahnya pengetahuan dan kesadaran pemilik atau penanggung jawab tempat pengelolaan makanan untuk berperilaku hidup bersih dan sehat, hal ini terlihat dengan adanya perilaku penanganan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan seperti dalam cara pengelolaan, pengemasan dan penyimpanan yang belum baik Amalia (2015). Dalam hal ini sikap dan pengetahuan penjamah makanan berperan penting terhadap penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan yg baik, apabila penjamah makanan memiliki sikap yang buruk seperti memanjangkan kuku, menggaruk anggota badan saat memasak, mengobrol, memakai perhiasan akan menjadi sumber timbulnya cemaran mikrobiologi pada makanan Miranti (2018).

Pembuatan makanan di Katering Yulfia melalui beberapa tahap yaitu yang pertama pemesanan bahan-bahan makanan terlebih dahulu kemudian penerimaan bahan makanan yang sudah dipesan dan diletakkan ke tempat penyimpanan bahan. Tahap selanjutnya yaitu tahap pengolahan seperti mengupas, memotong, mengiris dan sebagainya. Kemudian bahan yang sudah dikupas atau di potong di cuci terlebih dahulu, tempat pencucian bahan tidak terpisah seperti tempat pencucian hewani dan sayuran menjadi satu. Saat proses pengolahan dilakukan di bawah lantai dengan alas tikar lipat pada saat banyak orderan, kemudian penjamah yang menangani tidak memakai APD yang lengkap hanya memakai satu APD saja seperti hanya memakai topi dan sarung tangan saja atau hanya memakai celemek saja. Alat yang digunakan saat proses pengolahan tidak terpisah sesuai dengan bahan-bahannya seperti talenan dan pisau untuk daging, ikan, sayuran menjadi satu, bahan alat yang digunakan yaitu stainless stell dan kayu. Kemudian bahan yang sudah di siapkan dimasak sesuai dengan menu yang tersedia. Tempat pengolahan berdekatan dengan tempat pencucian (pencucian bahan dan alat). Setelah melalui proses pengolahan selanjutnya tahap penyajian, pada saat penyajian menggunakan tempat makan atau kotak makan dengan berbahan plastik. Satu persatu menu di masukan ke dalam wadah dan langsung di tutup, setelah itu baru bisa di distribusikan. Untuk pendistribusian menggunakan mobil box tertutup dan di distribusikan kepada karyawan atau

pegawai pabrik dan kantor. Pembuatan *lunch* box di Katering Yulfia masih kurang di perhatikan kebersihannya seperti penjamah yang tidak memakai APD yang lengkap, hal itu dapat memicu bakteri yang muncul pada makanan saat proses pengolahan makanan. Tidak hanya itu, hal lain seperti dekat dengan tempat sampah (tempat sampah tidak memiliki penutup), tempat pencucian, juga bisa memicu munculnya bakteri pada makanan karena penanganan yang kurang baik dapat dengan mudah menimbulkan cemaran mikroba.

Masalah yang sering terjadi di katering terkait *hygiene* dan sanitasi yaitu penerapan *hygiene* sanitasi perorangan yang masih belum maksimal seperti penggunaan APD, kebersihan diri Hermina (2018). *Hygiene* sanitasi pada peralatan memasak juga tidak diterapkan dengan baik masih banyak ditemukannya tempat pengolahannya yang menjadi satu sehingga memicu terjadinya cemaran mikroba. Agar makanan tidak mudah terkontaminasi maka penyelenggaraan makanan di katering perlu di perhatikan kebersihannya, hal ini dapat terlaksana dengan *hygiene* perorangan yang ditunjang dengan pengetahuan penjamah makanan dan seluruh pekerja katering terkait penyelenggaraan makanan mengenai bahaya apa saja yang dapat ditimbulkan dari buruknya penerapan *hygiene* dan sanitasi di katering yang tidak sesuai dengan standar permenkes yang nantinya dapat berdampak bagi kesehatan Chusna (2014).

Hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi Kemenkes R.I (2011). Mengolah makanan yang baik harus memiliki enam prinsip *hygiene* sanitasi makanan, diantaranya pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan Gracia et al (2015).

Penerapan *hygiene* dan sanitasi yang perlu dilakukan yaitu penerapan *hygiene* dan sanitasi perorangan, penerapan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman, penjamah makanan, serta penerapan *hygiene* sanitasi di dapur karena dapur merupakan tempat mengolah suatu makanan Rakhmawati (2015).

2. METODE PENELITIAN

Pada penelitian Tugas Akhir kali ini, metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Menurut Rossyidah dan Rafiq (2021), penelitian kualitatif berkaitan dengan fenomena kualitatif, yaitu fenomena yang berkaitan dengan atau melibatkan kualitas atau jenis. Sebagai contoh ketika kita tertarik untuk menyelidiki alasan perilaku manusia (yaitu mengapa orang berpikir atau melakukan hal-hal tertentu). Penelitian ini bertujuan untuk menemukan motif dan keinginan yang mendasarinya.

Jenis penelitian tugas akhir yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang bermaksud untuk membuat pencandraan (deskripsi) mengenai situasi-situasi atau kejadian-kejadian Sumadi (2003). Sedangkan Menurut Sugiyono dalam buku Metode Penelitian, metode deskriptif merupakan suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran, atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antarfenomena yang diselidiki.

Penelitian ini dilaksanakan di Yulfia Catering terletak di Jalan Kemakmuran No 01 Ds. Kedungmaling Sooko, Mojokerto, Jawa Timur. Yulfia Catering merupakan salah satu perusahaan perorangan di Mojokerto yang bergerak di bidang kuliner.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan Penelitian Penelitian dilakukan selama 6 bulan. Penelitian dilakukan dalam empat tahapan, yaitu: (1) observasi dan pembuatan check list, dan kuesioner sanitasi, (2) wawancara dengan pihak pihak yang terkait, (3) evaluasi sumber data dan SSOP, dan (4) analisis data. Sebagai berikut :

Pengambilan Data Wawancara

Wawancara dilakukan dengan Yulfia Istikharah selaku owner di unit usaha Catering pada tanggal 9 Mei 2024. Wawancara yang dilakukan peneliti sudah mengacu kepada judul penelitian yang dibuat yaitu “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada Yulfia *Catering* Mojokerto”. Hasil Wawancara bersama Yulfia Istikharah selaku owner.

1. Bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi di Yulfia Catering di Mojokerto?

Penerapan *hygiene* dan sanitasi di Yulfia Ctering sudah diterapkan sesuai peraturan yang telah ditetapkan oleh catering, akan tetapi belum sesuai dengan peraturan seperti di perusahaan besar semisal hotel atau restoran.

2. Apakah semua karyawan di Yulfia Catering di Mojokerto bekerja sesuai standart yang sudah ada? Atau adakah yang tidak?

Sudah sesuai.

3. Mengapa penerapan *hygiene* dan sanitasi sangat dibutuhkan?

Penerapan *hygiene* dan sanitasi sangat dibutuhkan agar kualitas produk dan kebersihan produk terjamin saat sampai ke tangan *customer*.

4. Apa saja yang menjadi hambatan ketika menerapkan *hygiene* dan sanitasi di Yulfia Catering di Mojokerto? Bagaimana cara mengatasinya?

Sejauh ini tidak ada hambatan dan kesulitan yang berarti selama proses produksi berlangsung.

5. Berapa kali area kerja produksi harus di bersihkan?

Pembersihan area produksi dilakukan sesering mungkin, tidak menunggu kotoran menumpuk di area produksi agar tidak ada hama yang menyerang.

6. Di mana penerapan *hygiene* dan sanitasi dilakukan?

Diseluruh area produksi, dapur *cooking* sampai area pengemasan.

Pembahasan hasil wawancara :

Dengan hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa di yulfia catering telah melakukan sebuah langkah dasar pada penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi, namun dalam perjalanan prosesnya yulfia catering masih terkendala akan berbagai macam hambatan seperti fasilitas maupun dari kesadaran SDM penjamah yulfia catering, sehingga penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi masih belum menghasilkan tujuan yang memuaskan pada penerapannya.

Pengambilan Data Kuesioner

Data ini diambil untuk mengetahui mengenai *hygiene* dan sanitasi ketika penjamah yulfia catering melakukan pengolahan hingga penyajian yang sesuai dengan ketentuan SSOP.



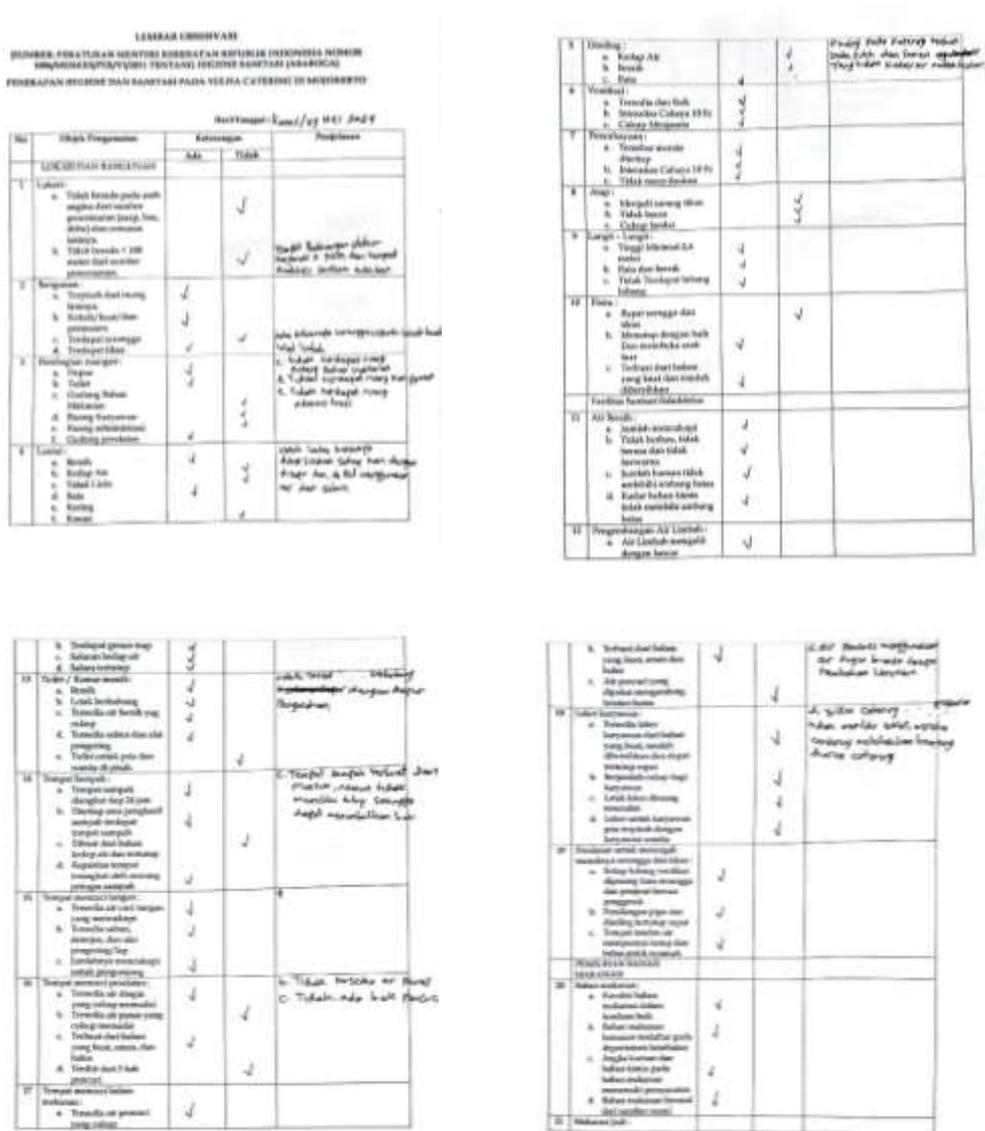
Gambar 1

Pembahasan hasil kuesioner :

Dari data Kuesioner dapat di simpulkan bahwa penjamah makanan belum sepenuhnya menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada yulfia catering, hal ini juga di dukung dengan adanya pengetahuan dasar mengenai ilmu *hygiene* dan sanitasi yang mereka dapatkan, sehingga menjadikan SDM yulfia catering tidak melakukan evaluasi sanitasi dalam pengolahan maupun penyajian.

Pengambilan Data Observasi

Data observasi ini di ambil menggunakan prinsip *hygiene* dan sanitasi yang sudah di buat oleh kementerian kesehatan indonesia, meliputi letak bangunan, keamanan air, pembuangan limbah, struktur bangunan serta pengolahan produk dan sanitasi penjamah makanan di yulfia catering.



Gambar 2

<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi diri responden dalam keadaan baik b. Angka hitungan dan waktu responden pada wawancara yang mudah yang dibantu c. Jawaban-jawaban yang tidak ada kecurigaan, keramahan dan keakuratan pada Thoyon III 	✓			
PROSEDUR DAN METODE				
<ul style="list-style-type: none"> a. Sifat dan kedalaman pertanyaan sesuai dengan permasalahan yang ada b. Kejelasan pertanyaan sesuai dengan permasalahan yang ada c. Pertanyaan yang sudah dibantu oleh peneliti d. Temporalitas waktu dan lokasi 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> a. Dengan pengkajian masalah menggunakan pedoman kerja yang benar dan cara kerja yang benar b. Pengkajian masalah menggunakan pedoman kerja yang benar dan cara kerja yang benar c. Mengumpulkan masalah yang ada d. Mengumpulkan masalah yang ada 	✓			
REALISASI				
<ul style="list-style-type: none"> a. Cara prosedur pengumpulan dan pengolahan data 	✓			

<ul style="list-style-type: none"> a. Waktu dalam keadaan baik b. Waktu dalam keadaan baik c. Waktu dalam keadaan baik d. Waktu dalam keadaan baik 	✓			
PROSEDUR DAN METODE				
<ul style="list-style-type: none"> a. Sifat dan kedalaman pertanyaan sesuai dengan permasalahan yang ada b. Kejelasan pertanyaan sesuai dengan permasalahan yang ada c. Pertanyaan yang sudah dibantu oleh peneliti d. Temporalitas waktu dan lokasi 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> a. Dengan pengkajian masalah menggunakan pedoman kerja yang benar dan cara kerja yang benar b. Pengkajian masalah menggunakan pedoman kerja yang benar dan cara kerja yang benar c. Mengumpulkan masalah yang ada d. Mengumpulkan masalah yang ada 	✓			
REALISASI				
<ul style="list-style-type: none"> a. Cara prosedur pengumpulan dan pengolahan data 	✓			

<ul style="list-style-type: none"> a. Cara prosedur pengumpulan dan pengolahan data 	✓			
--	---	--	--	--

Gambar 3

Pembahasan hasil observasi :

Hasil analisis data observasi dapat di simpulkan bahwa yulfia catering masih belum cukup memadai dalam penerapan sanitasi meliputi dalam struktur bangunan, sistem penerapan maupun dari penjamah makanannya namun yulfia catering sudah menerapkan kebersihan akan pengolahan bahan dan penyajian produk yulfia catering.

4. PENUTUP

Simpulan

Hasil pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa, Penerapan *Hygiene* di Yulfia *Catering* Mojokerto, untuk sertifikasi tidak diwajibkan memiliki, kemudian apabila memiliki sertifikasi kursus di bidang *cook helper* merupakan karyawan tersebut mempunyai nilai tambahan tersendiri. Terkait kesehatan karyawan juga dirasa kurang diperhatikan karena tidak ada persyaratan khusus apabila mempunyai penyakit tertentu yang tidak menular dan dianggap terlalu bahaya. Serta untuk *hygiene* karyawan sendiri juga kurang lengkap untuk uniformnya seperti sepatu khusus untuk pekerja di pengolahan makanan.

Penerapan Sanitasi di Yulfia *Catering* Mojokerto, untuk pengadaan bahannya sudah sesuai dengan prosedur yang berlaku, kemudian untuk persiapan alat sudah baik akan tetapi terkendala untuk tempat penyimpanannya yang belum memadai karena keterbatasan tempat. Untuk proses pengolahannya sudah sesuai prosedur serta teori yang ada, yaitu karyawan tidak menyentuh langsung pada makanan jadi dengan memakai sarung tangan atau peralatan pendukung lainnya. Sedangkan untuk penyimpanan makanan jadi Yulfia *Catering* Mojokerto tidak menyediakan karena menu yang disediakan berupa menu yang siap saji dan tinggal untuk dikemas dan diterima oleh pelanggan. Untuk pelayanannya terhadap pelanggan sudah baik dan benar sehingga pelanggan mendapatkan kesan baik untuk menjadi kostumer di Yulfia *Catering* Mojokerto.

Saran

Untuk penelitian selanjutnya perlu adanya tindak lanjut terkait sistem kerja yang efisien dalam menghadapi konsumen pada saat ramai. Karena pada saat ramai pemesanan berlakunya *hygiene* dan sanitasi kadang diabaikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Zafirah, S. Z. (2011). Pelaksanaan penyelenggaraan sanitasi dasar di pasar tradisional Pringgan di Kota Medan tahun 2011 [Universitas Sumatera Utara]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Yuni, N. E. (2015). Buku saku personal hygiene. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Yuni, N. E. (2015). Buku saku personal hygiene. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Tigadara Catering. (2023, October 19). Pengertian karakteristik catering. <https://blog.tigadaracatering.id/pengertian-karakteristik-catering/>
- Temitayo, I. O. (2016). Knowledge and practices of personal hygiene among senior secondary school students of Ambassadors College, Ile-Ife, Nigeria. *Texila International Journal of Public Health*, 4(4), 3. <https://www.researchgate.net>
- Tarwoto, & Wartonah. (2004). *Kebutuhan dasar manusia dan proses keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Suryabrata, S. (2003). *Metode penelitian*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Suhanda, R. (2012). *Higiene sanitasi pengolahan dan analisa boraks pada bubur ayam yang dijual di Kecamatan Medan Sunggal tahun 2012* [Skripsi, Universitas Sumatera Utara]. Medan: Universitas Sumatera Utara.

- Sugiyono. (2014). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Rosyidah, M., & Fijra, R. (2021). *Metode penelitian*. Sleman: Deepublish.
- Rocket. (2017, October 19). Pengertian sanitasi, ruang lingkup, tujuan beserta manfaatnya. <https://blog.tigadaracatering.id/pengertian-karakteristik-catering/>
- Rifani, N. (2015). *Sistem informasi pemesanan makanan berbasis web di Deneira Catering*. Lembang.
- Rejeki, S., & Hantoro, G. D. (2020). *Sanitasi hygiene, dan keselamatan kerja*. Malang: Rekayasa Sains.
- Putra, A. D. P., Rahardjo, M., & Joko, T. (2017). Hubungan sanitasi dasar dan personal hygiene dengan kejadian diare pada balita di wilayah kerja Puskesmas Tasikmadu Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 422–429.
- Purwati, T., dkk. (1994). *Manajemen katering*. Yogyakarta: Fakultas Pendidikan dan Teknologi Kejuruan, Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan.
- Oginawati, K. (2008). *Sanitasi makanan dan minuman*. Bandung: Penerbit Institut Teknologi Bandung Press.
- Moleong, L. (2006). *Metodologi penelitian kualitatif*. Jakarta: Remaja Rosdakarva.
- Kementerian Kesehatan RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1908/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta.
- Henny, J. (2011). *Kondisi bakteriologi peralatan makan*. Jombang Tikala Manado, Jakarta.
- Dewi, N. L. (2022). Penerapan hygiene dan sanitasi dalam penyajian makanan di era new normal di Big Slurp Restaurant. *Jurnal X*, 01(04), 888–902.
- Departemen Kesehatan. (1990). Peraturan Menteri Kesehatan No. 416/MENKES/PER/IX/1990 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Ditjen PPM dan PLP Depkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2013). Peraturan Kepala Badan POM Republik Indonesia No. 37 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. Jakarta: Direktorat SPKP, Deputi III, Badan Pengawasan Obat dan Makanan.