

VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata

www.journal.btp.ac.id

Original Research

Implementasi Hygiene Sanitasi di Dapur Rumah Makan Sederhana Batam

Implementation of Hygiene and Sanitation in Restaurant Kitchen Sederhana's Batam

Dyah Ayu Pradnya Paramitha

Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam,
The Vitka City Complex, Jl. Gajah Mada, Tiban-Batam, Kepulauan Riau 29425, Indonesia

INFO ARTIKEL

Diterima : 18/9/21
Direvisi : 7/10/21
Disetujui : 15/10/21
Tersedia *online* : 19/10/21

Email korespondensi:
dyah36@gmail.com

ABSTRACT

This research is a qualitative descriptive study which aims to determine the implementation of hygiene and sanitation in the restaurant kitchen Sederhana's Batam. The research data was obtained by conducting interviews/interviews and field observations to the resource persons, namely the head of the kitchen and the cook. The results showed that food hygiene was determined by the type of product processed, the quality of the ingredients, storage, processing, packaging, and distribution. The types of products that are processed in the kitchen consist of more than 30 kinds, derived from quality materials, food processing is carried out by cooks, food packaging using pans and container boxes. Distribution of food from the kitchen to the restaurant by car. Cleanliness of equipment based on the type of equipment, namely kitchen utensils) and kitchen equipment. cleaning of equipment and washing thoroughly and drying before storing. Employees have health insurance facilities covered by the company. Employees, especially food managers, are required to maintain personal hygiene. Work clothes for food managers in the kitchen of Batam Simple Restaurant are determined by the company based on existing clothing standards. Cleanliness has not been carried out routinely so there is still a lot of dirt stuck to these places.

Keywords: implementation, hygiene, sanitation, and kitchen

1. PENDAHULUAN

Indonesia mempunyai keanekaragaman masakan yang telah ada sejak jaman dahulu secara spesifik di setiap daerah. Hampir seluruh kepulauan di Indonesia memiliki tradisi dan ciri khas makanan tersendiri di setiap daerah dengan cita rasa yang berbeda. Sebagian dari kuliner Indonesia sudah banyak yang dikenal oleh masyarakat. Berkembangnya informasi serta minat masyarakat, juga perubahan gaya hidup masyarakat modern yang konsumtif dan selektif menuntut akan tersedianya fasilitas baru, inovatif dan memenuhi standar seperti standar kebersihan makanan.

Kota Batam merupakan sebuah kota yang terletak di Provinsi Kepulauan Riau, Indonesia. Kota ini merupakan kota terbesar di Kepulauan Riau karena ukurannya yang paling besar dibandingkan dengan daerah lain sekitarnya dan Kota Batam juga merupakan kota yang paling lengkap infrastrukturnya. Masyarakat yang menetap di Kota Batam terdiri dari beberapa etnis dan suku sehingga menimbulkan dampak dari keanekaragaman etnis dan suku tersebut menghasilkan makanan lokal di Kota Batam yang

beranekaragam juga. Kota Batam menawarkan sajian kuliner yang unik dan beragam, memiliki ciri khas yang unik, terutama dalam hal citarasa. Bahan-bahan yang dipakai dalam pengolahan kulinernya pada umumnya menggunakan resep tradisional (Rahma, 2017).

Masyarakat sebagai target pasar dituntut untuk semakin selektif dan aktif dalam menentukan pilihan, terutama dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi baik untuk dirinya maupun keluarganya.

Upaya yang harus dilakukan oleh pengelola makanan untuk mendapatkan keunggulan kompetitif di pasar global yaitu perlu mengutamakan mutu makanan (*food quality*) dan keamanan pangan (*food safety*). Konsumen adanya jaminan keamanan pangan dan kualitas dari makanan yang dibeli. Keamanan pangan merupakan jaminan kepada konsumen bahwa makanan tidak akan menyebabkan bahaya jika dikonsumsi. Terhindar dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Ketentuan mengenai keamanan makanan meliputi hygiene sanitasi makanan dan lingkungan.

Kebersihan makanan adalah suatu masalah yang sangat kompleks dan saling berkaitan dengan masalah lain di ruang lingkup kuliner. Pemecahan masalah kebersihan makanan, tidak hanya di lihat dari segi kebersihan, tetapi harus di lihat dari seluruh segi yang ada pengaruhnya terhadap masalah kebersihan dan keamanan makanan.

Dapur berfungsi sebagai tempat untuk penerimaan bahan makanan yang segera akan digunakan, penyiapan bahan makanan yang akan diolah, pembersihan, penyiapan dan pengolahan bahan makanan sebelum disajikan, pembersihan peralatan dan penataan perabot dapur, ruang kerja bagi pengolah makanan. Dapur harus ditata sedemikian rupa agar dapat memenuhi fungsi sesuai dengan tujuan secara efisien. Dapur sebagai tempat pengolahan makanan, perlu terjamin kebersihannya. Dapur yang bersih dan memenuhi standar hygiene dapur akan menghasilkan produk makanan yang bersih juga, dan sebaliknya dapur yang kotor kemungkinan besar akan mencemari makanan.

Makanan yang tidak hygiene akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan. Salah satu diantaranya dikarenakan makanan terkontaminasi oleh bakteri. Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut dapat menjadi media hidup bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan.

2. BAHAN DAN METODE

2.1 Rancangan Penelitian

Penelitian penerapan kebersihan dapur rumah makan Sederhana Batam merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif, karena berusaha untuk memberikan deskripsi dan gambaran secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta yang telah ada (Arikunto, 2006). Moleong (2013) menjelaskan bahwa analisis data dalam penelitian kualitatif adalah proses mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam suatu pola, kategori, dan satuan uraian.

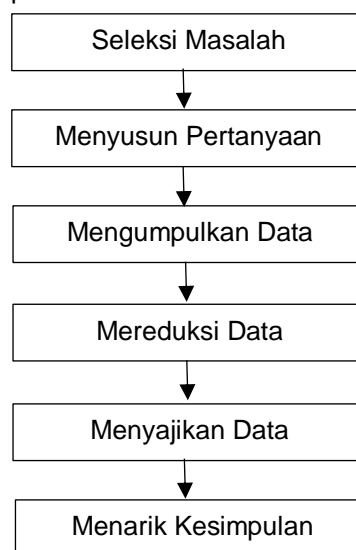
Secara umum tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan kebersihan dapur. Data penelitian diperoleh dengan melakukan wawancara/interview dan observasi lapangan kepada narasumber. Hasil tersebut digunakan dalam penelitian untuk menghimpun data dari narasumber, memperoleh informasi yang menyeluruh dan relevan dengan tujuan penelitian.

Narasumber penelitian adalah kepala dan pengelola dapur rumah makan Sederhana Batam.

2.2 Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan pendekatan deskriptif. Umumnya dalam penelitian deskriptif peneliti mengembangkan konsep, menghimpun fakta, dan tidak menguji hipotesis (Widi, 2010). Sedangkan menurut Narbuko (2013) penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha untuk memaparkan

pemecahan masalah yang ada berdasarkan data-data, sehingga penelitian deskriptif juga menyajikan data, menganalisis dan menginterpretasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk pemecahan masalah secara sistematis dan faktual mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi. Proses penelitian kualitatif dapat dilihat pada Gambar 1.



Kegiatan interview dan observasi, untuk memperoleh data saat kejadian. Observer tidak berusaha atau memanipulasi fenomena yang diobservasi tetapi mencatat kejadian yang sedang berlangsung. Alat bantu yang digunakan pada kegiatan observasi adalah berupa catatan anekdot (*Anecdotal Record*). Pedoman interview dan observasi lapangan dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 1. Pedoman Interview dan Observasi Lapangan

Indikator	Deskriptor
<i>Food Hygiene</i>	1. Jenis produk 2. Kualitas bahan 3. Penyimpanan 4. Pengolahan 5. Pengemasan 6. Pendistribusian
<i>Equipment and Utensils Hygiene</i>	1. Jenis peralatan 2. Penanganan peralatan 3. Penyimpanan peralatan
<i>Personal Hygiene</i>	1. Keadaan kesehatan 2. Kebersihan individu 3. Pakaian kerja
<i>Kitchen Hygiene</i>	1. Lantai 2. Dinding 3. Langit-langit 4. Pintu dan jendela 5. Ventilasi udara 6. Pencahayaan dan penerangan 7. Tempat cuci tangan 8. Ruang penampungan sampah 9. Saluran limbah

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Food Hygiene

Perencanaan hygiene sanitasi di dapur Rumah Makan Sederhana meliputi jenis produk, kualitas bahan, pengolahan makanan, pengemasan, dan pendistribusian.

3.1.1 Jenis Produk

Jenis produk yang dijual diolah di dapur rumah makan Sederhana Batam antara lain nasi dan aneka lauk pauk olahan daging seperti rendang, cincang daging, dan dendeng basah. Olahan ayam seperti ayam bakar, ayam balado, ayam cabe ijo, ayam goreng, ayam gulai, ayam pop, ayam kemangi, ayam kecap, ayam rendang, dan olahan ikan seperti ikan kakap asam pedas, gulai kakap, mujair goreng, selar bakar, lele goreng. Serta aneka jenis lauk tambahan. Menurut Tjiptono dalam Paramitha (2020) produk adalah pemahaman subyektif produsen atas sesuatu yang bisa ditawarkan sebagai usaha untuk mencapai tujuan organisasi melalui pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen, sesuai dengan kompetensi dan kapasitas organisasi serta daya beli pasar. Berdasarkan hasil penelitian produk yang diolah di dapur termasuk dalam jenis produk utama/inti. Produk utama/inti merupakan manfaat yang sebenarnya dibutuhkan akan dikonsumsi oleh pelanggan dari setiap produk (Tjiptono, 2015).

3.1.2 Kualitas Bahan

Berdasarkan hasil penelitian, bahan yang akan diolah menjadi makanan menggunakan bahan dengan mutu yang baik. Pengadaan bahan dilakukan setiap hari oleh pengelola, hal tersebut dilakukan untuk menjaga kualitas bahan makanan. Bahan-bahan yang dibeli harus memenuhi syarat bahan yang baik, seperti bahan masih segar, tidak rusak atau busuk. Proses sortasi juga dilakukan sebelum mengolah bahan. Pengontrolan bahan dilakukan langsung oleh kepala dapur dengan melibatkan anggota yang ada di dapur. Bentuk kegiatan menjaga kualitas bahan di dapur rumah makan Sederhana Batam yaitu dengan membuat dan meracik sendiri bumbu-bumbu untuk memasak. Bumbu masakan dibuat dari bahan yang berkualitas dan dalam keadaan baik.

Salah satu prinsip dari rumah makan Sederhana Batam adalah menciptakan makanan yang berkualitas. Dengan kata lain bahan yang berkualitas akan menghasilkan makanan yang berkualitas. Menurut Potter dan Hotchkiss (2012) kualitas makanan adalah karakteristik dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, aroma, dan rasa. Makanan lezat dan segar memainkan peran penting dalam upaya untuk melampaui pesaing.

3.1.3 Penyimpanan Makanan

Penyimpanan bahan makanan tidak banyak dilakukan di dapur rumah Makan Sederhana Batam. Hal tersebut dikarenakan sistem pengadaan bahan dilakukan setiap hari dan sekali habis. Penyimpanan hanya dilakukan untuk bumbu-bumbu dan bahan kering. Prosedur penyimpanan yang dilakukan adalah bahan disimpan pada tempat yang tertutup sehingga

tidak ada serangga, tikus, maupun hewan lain yang dapat masuk. Sistem *First in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) juga dilakukan oleh pengelola makanan. Tempat penyimpanan disesuaikan dengan karakteristik bahan yang disimpan, tempat penyimpanan meliputi rak bahan, *chiller/refrigerator*, dan *freezer*. Pihak pengelola juga selalu memperhatikan suhu tempat penyimpanan, kegiatan tersebut dilakukan menjelang proses pengolahan makanan di dapur berakhir atau selesai.

3.1.4 Pengolahan Makanan

Proses pengolahan dilakukan pada pagi hari mulai pukul 05.00 – 08.00 WIB. Kegiatan pengolahan dimulai dari mensortasi bahan, mengupas, membersihkan, mencuci, dan memotong bahan-bahan yang akan diolah. Selanjutnya bahan dimasak berdasarkan jenis masakannya. Berdasarkan hasil observasi diperoleh hasil bahwa setiap anggota dapur memiliki tugas yang berbeda yaitu mengolah makanan berdasarkan jenis hidangannya. Seperti contohnya pengolahan khusus jenis-jenis gulai dikerjakan oleh dua orang, pengolahan jenis rendang dikerjakan oleh orang yang berbeda, pengolahan makanan jenis balado juga dikerjakan oleh orang yang berbeda, dan anggota khusus untuk menangani olahan makanan dengan proses pengolahan menggoreng. Tempat pengolahan makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyimpanan makanan matang (permenkes: 2011)

Pengolahan adalah suatu kegiatan mengubah memasak, bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap di makan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2006). Tujuannya adalah untuk mengurangi resiko kekurangan zat-zat gizi bahan makanan, meningkatkan nilai cerna, meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa dan penampilan makanan, serta bebas dari organisme berbahaya untuk tubuh.

3.1.5 Pengemasan

Hasil penelitian menunjukkan pengemasan produk makanan jadi atau siap dijual dari dapur rumah makan Sederhana menuju tempat penjualan dengan menggunakan panci dan *container box* berbahan *stainless* dan plastik yang aman untuk makanan. Kemasan yang digunakan untuk produk makanan berfungsi sebagai pelindung. Wadah pengemasan terpisah atau berbeda untuk setiap jenis makanan. Tempat penyimpanan makanan jadi diletakkan jauh dari tempat bahan mentah dan tempat proses pengolahan. Menurut Tjiptono dalam Paramitha (2020) pengemasan merupakan proses yang berkaitan dengan perancangan dan pembuatan wadah atau pembungkus untuk suatu produk. Tujuan pengemasan antara lain sebagai pelindung produk, memudahkan dalam penggunaan, bermanfaat dalam pemakaian ulang, memberikan daya tarik, identitas, distribusi, informasi dan cermin inovasi produk. Kemasan produk harus mencantumkan nama perusahaan (tempat makan), nomor izin usaha dan nomor sertifikat laik hygiene sanitasi (Permenkes ; 2011)

3.1.6 Pendistribusian

Makanan didistribusikan pada pukul 08.30 WIB. Cara pendistribusian makanan dari dapur pengolahan menuju tempat penjualan dengan menggunakan mobil tertutup. Mobil yang tertutup akan lebih aman dan melindungi makanan dari paparan udara kotor yang ada di jalan. Hal ini sesuai dengan permenkes tahun 2011 tentang higienis dan sanitasi bahwa kendaraan pengangkut makanan harus tertutup sempurna dan terdapat kendaraan khusus untuk pengangkutan makanan. Setiap rumah makan memiliki satu unit mobil untuk mengangkut makanan dari dapur ke tempat penjualan. Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (Prasetyo, 2010).

3.2 Equipment and Utensils Hygiene

3.2.1 Jenis Peralatan

Jenis peralatan pengolahan terbagi menjadi dua yaitu peralatan kecil (*kitchen utensils*) dan peralatan besar (*kitchen equipment*). Peralatan kecil dibedakan menjadi empat golongan antara lain peralatan berbahan alumunium atau *stainless*, kayu, karet, plastik, dan melamin. Sedangkan peralatan besar terbagi menjadi tiga golongan yaitu peralatan listrik dan gas, peralatan mekanik, dan peralatan non listrik.

3.2.2 Penanganan Peralatan

Penanganan atau teknik perawatan peralatan berdasarkan jenisnya. Peralatan kecil berbahan alumunium atau *stainlees*, kayu, karet, plastik, dan melamin yaitu dicuci hingga bersih dan tidak ada lagi kotoran maupun minyak yang menempel dan dikeringkan sebelum disimpan. Proses pencucian dapat dilakukan dengan menggunakan sabun dan air panas supaya bakteri yang menempel mati, dan minyak menjadi hilang/luruh.

Penanganan peralatan besar terutama peralatan listrik dan gas proses membersihkannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik. Sedangkan yang non listrik dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, menggunakan air panas ditambah detergen, disikat halus selanjutnya dibilas dan keringkan.

3.2.3 Penyimpanan Peralatan

Penyimpanan peralatan pada saat peralatan dalam keadaan kering. Untuk memastikan peralatan kering perlu dilakukan pengecekan dan melakukan pengeringan dengan mengelap peralatan menggunakan lap kering maupun *tissue*. Peralatan yang disimpan dalam keadaan basah dapat menimbulkan kerusakan terhadap peralatan seperti berkarat bagi peralatan alumunium maupun *stainless*, jamur bagi peralatan berbahan kayu dan karet.

Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering serta dipisahkan sesuai tempat, jenis peralatan dan fungsinya.

3.3 Personal Hygiene

3.3.1 Keadaan Kesehatan

Berdasarkan hasil observasi dan interview diperoleh hasil bahwa seluruh pegawai memiliki fasilitas jaminan kesehatan yang ditanggung oleh perusahaan. Jadi fasilitas tersebut dapat digunakan untuk melakukan pengecekan kesehatan secara rutin dan berkala.

Pengelola makanan, baik penjamah makanan/juru masak, pramusaji, maupun penjaga gudang, harus diperiksa kesehatannya secara medis sebelum memulai kontrak kerjanya. Pemeriksaan selanjutnya selama masa kerja dilakukan pada jangka waktu tertentu untuk menjamin bahwa mereka selalu dalam keadaan layak untuk mengelola makanan.

Pengelola makanan yang menderita suatu penyakit yang dapat mempengaruhi keamanan makanan tersebut dihentikan dari kewajiban untuk mengelola makanan sampai keadaannya membaik atau dinyatakan sehat kembali. Jika ternyata penyakit tersebut memerlukan waktu penyembuhan yang lama, sebaiknya pengelola makanan tersebut dipindahkan ke bagian lain yang tidak berhubungan langsung dengan makanan.

3.3.2 Kebersihan Individu

Pengelola makanan harus menjaga kebersihan diri. Sebelum bekerja sebaiknya mandi terlebih dahulu untuk mencegah pemindahan bakteri dari luar ke makanan. Kebersihan tubuh antara lain meliputi kebersihan rambut, hidung, mulut, telinga, tangan, dan kaki.

Berdasarkan hasil interview diperoleh hasil bahwa mayoritas pegawai khususnya pengelola makanan diwajibkan menjaga kebersihan diri masing-masing. Hal tersebut tertuang dalam peraturan yang didalamnya mengatur kebersihan dari diri pegawai. Mereka harus mandi secara teratur setidaknya tiga kali dalam sehari. Seperti menjaga kebersihan rambut dengan mencuci secara rutin, bagi laki-laki untuk menjaga agar selalu rapi dan tidak panjang, sedangkan bagi wanita berambut panjang hendaknya diikat rapi. Menjaga kebersihan hidung, mulut, telinga, tangan, dan kaki termasuk kewajiban yang harus dilaksanakan oleh pengelola makanan di dapur. Usaha untuk menjaga kebersihan individu dapat dilakukan dengan mandi rutin, menggunakan pakaian yang bersih dan licin, serta merapikan rambut, jangan menyentuh telinga dan mata ketika di dapur dan menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan dan memotong kuku secara rutin (Yulianto, dkk : 2020).

Terdapat temuan bahwa pengelola makanan di dapur rumah makan Sederhana Batam sebagian besar tidak menggunakan penutup kepala atau topi *cook*. Penutup kepala sangat penting bagi pengelola makanan untuk melindungi rambut dan ketombe jatuh ke makanan.

3.3.3 Pakaian Kerja

Pengelola makanan sebaiknya mengganti pakaian secara teratur sehingga pakaian kerja yang digunakan selalu dalam keadaan bersih. Sebaiknya pakaian yang dipakai dari rumah menuju tempat kerja tidak digunakan untuk mengelola makanan. Perusahaan perlu menyediakan pakaian kerja yang

harus diganti setiap hari. Pakaian kerja yang kotor harus dicuci di binatu perusahaan yang ditunjuk dan tidak dianjurkan dicuci di rumah sendiri. Pakaian kerja bagi pengelola makanan di dapur rumah makan Sederhana Batam ditetapkan oleh perusahaan berdasarkan standar pakaian yang ada.

3.4 Kitchen Hygiene

3.4.1 Lantai

Luas lantai dapur dibuat sekitar 30% dari luas lantai rumah makan sehingga cukup ruangan untuk tempat peralatan dan untuk tempat bekerja bagi karyawan dapur. Dapur yang terlalu sempit selain dapat mengganggu kesehatan karyawan juga sulit untuk dibersihkan. Lantai dapur perlu memenuhi beberapa persyaratan antara lain kuat dan kokoh yang artinya lantai tidak bergerak dan tidak mudah pecah, terdapat bahan keramik yang kedap air, lantai mudah dibersihkan rata dan datar, halus dan tidak licin (permenkes: 2011,)

Berdasarkan hasil observasi lantai dapur berbahan keramik, hanya saja tidak dilengkapi dengan alat untuk mengeringkan kaki yang basah karena terkena air pencucian. Lantai yang basah dan licin dapat menyebabkan kecelakaan kerja, seperti terpeleset dan terjatuh. Pengelola dapur perlu memperhatikan keselamatan dirinya, karena dapur sebagai tempat bekerja merupakan tempat yang cukup berbahaya karena banyaknya peralatan panas dan benda tajam yang dapat membahayakan diri.



Gambar 1. Lantai Dapur

3.4.2 Dinding

Dinding dapur berdasarkan fungsinya yaitu untuk menutupi area pengolahan dari lingkungan sekitarnya. Dinding yang memenuhi standar yaitu kokoh dan tidak mudah roboh, tidak lembab/kedap air, rata, mudah dibersihkan, dan berwarna cerah. Dapur sebagai tempat pengolahan makanan menghasilkan asap pengolahan dan percikan proses pemasakan sehingga dapat membuat dinding menjadi kotor. Percikan yang menempel perlu dibersihkan secara rutin supaya dinding menjadi bersih. Permukaan dinding yang sering kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai dengan permukaan halus, sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpang debu/kotoran (permenkes: 2011). Dinding yang kotor

berpotensi mencemari makanan karena dinding mengandung bakteri, jamur, dan lumut.

Berdasarkan temuan penelitian saat observasi, dinding dapur rumah makan Sederhana Batam tidak dibersihkan secara rutin, hal ini terlihat dari banyaknya percikan pemasakan yang tertinggal di dinding dan telah berubah warna menjadi gelap atau kehitaman. Kotoran yang menempel menjadikan dinding menjadi kotor dan menyebabkan kerusakan pada dinding. Kerusakan tersebut seperti dinding menjadi lembab dan akhirnya mengelupas.



Gambar 2. Dinding Dapur

3.4.3 Langit-langit

Pada langit-langit dapur biasanya tergantung cerobong asap (hood) yang berfungsi untuk menghisap asap dan udara kotor dari dapur dan dihembuskan keluar. Langit-langit yang memenuhi standar yaitu rata dan datar artinya tidak banyak ornamen yang dapat dihuni debu dan rumah laba-laba, kuat dan tidak retak, berwarna cerah, dan cerobong asap terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dicuci. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai (permenkes: 2011)

Berdasarkan temuan penelitian saat observasi, langit-langit dapur rumah makan Sederhana Batam tidak dibersihkan secara rutin, hal ini terlihat dari perubahan warna menjadi gelap atau kehitaman. Kotoran yang menempel menjadikan langit-langit menjadi kotor.



Gambar 3. Langit-langit Dapur

3.4.4 Pintu dan Jendela

Pintu berfungsi sebagai tempat keluar masuknya manusia dan barang sedangkan jendela untuk masuknya udara. Syarat pintu yang baik adalah terbuat dari bahan yang kuat dan arah pintu saat

dibuka sebaiknya menghadap keluar. Sedangkan jendela perlu dilapisi kawat untuk menghalangi lalat dan serangga lainnya terbang ke dapur. Jendela dan dapur sebaiknya dicuci secara rutin dengan air.

Berdasarkan hasil observasi pintu dan jendela yang ada di dapur rumah makan Sederhana Batam telah memenuhi standar yang baik. Hanya saja tidak dibersihkan secara rutin, hal ini terlihat dari kawat yang ada di jendela dapur mulai berkarat dan kotor karena debu yang menempel.

3.4.5 Ventilasi Udara

Ventilasi udara sebagai tempat yang mengatur sirkulasi udara. Ventilasi udara pada dapur perlu ditambahkan kipas penyedot udara (*extractor*) untuk memaksimalkan proses perpindahan udara. Syarat ventilasi yang baik yaitu dilapisi dengan kawat dan mudah dibersihkan.

Ventilasi sebagai tempat keluar masuknya udara sangat rawan kotor apalagi jika terletak di dapur. Ventilasi yang kotor menyebabkan udara yang masuk ke dalam ruangan menjadi kotor, hal tersebut dapat berbahaya bagi orang yang ada di dalamnya terutama bagi kesehatan alat pernafasannya.



Gambar 4. Ventilasi Dapur

3.4.6 Pencahayaan dan Penerangan

Penerangan dari alam lebih baik dari penerangan buatan karena penerangan alam (matahari) mempunyai spectrum warna yang lengkap sehingga lebih sehat bagi mata dan warna benda nampak natural. Lampu pijar banyak mengandung spectrum merah sedangkan lampu TL mengandung spectrum biru lebih banyak. Penerangan yang memenuhi persyaratan kesehatan yaitu pencahayaan cukup terang, tidak menyilaukan, dan tidak menimbulkan bayangan.

Berdasarkan hasil observasi pencahayaan dan penerangan di dapur rumah makan Sederhana Batam cukup baik. Pencahayaan cukup terang dengan memanfaatkan matahari sebagai penerangan. Sedangkan lampu penerangan diletakkan pada tempat-tempat yang sesuai, yaitu pada tempat pengolahan dan penyimpanan dengan warna yang natural sehingga tidak mengganggu pandangan pengelola makanan dan tidak menimbulkan bayang-bayang.

3.4.7 Tempat Cuci Tangan

Tempat mencuci tangan idealnya terpisah dari tempat mencuci bahan makanan ataupun tempat

mencuci peralatan. Tempat cuci tangan yang memenuhi persyaratan kesehatan antara lain terbuat dari bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan, tersedia sabun atau detergen pencuci tangan, tersedia tissue ataupun alat pengering tangan (*hand dryer*). Tempat cuci tangan memiliki rasio 1:10 terhadap jumlah karyawan (permenkes: 2011). Berdasarkan hasil observasi ditemukan fenomena bahwa tempat cuci tangan dan mencuci bahan makanan menjadi satu tempat atau tidak dibedakan.

3.4.8 Tempat Penampungan Sampah

Sampah dapur sebaiknya dipisahkan menjadi dua bagian yaitu sampah basah dan sampah kering. Sampah basah dapat dimanfaatkan untuk makanan ternak dan sampah kering yang terdiri kaleng, botol dan bahan-bahan mudah terbakar. Syarat-syarat ruang penampungan sampah antara lain tempat penampungan sampah memiliki tutup sehingga lalat, serangga, dan hewan-hewan lainnya tidak mudah masuk. Syarat lain yang harus dipenuhi yaitu tempat penampungan sampah harus mudah dibersihkan.

Berdasarkan hasil penelitian di dapur rumah makan Sederhana Batam bahwa tempat penampungan sampah dilengkapi dengan kantong plastik yang dipasang pada tempat sampah. Hal tersebut dilakukan untuk mempermudah proses pembuangan sampah. Hasil temuan yang diperoleh dari pengamatan yaitu tempat pembuangan sampah untuk sampah basah seperti hasil pengupasan bahan dan sampah kering seperti plastik, kertas, dan kardus dibuang ke dalam satu tempat.



Gambar 5. Tempat Penampungan Sampah

3.4.9 Saluran Limbah

Limbah dapur terdiri dari air-air kotor yang banyak mengandung lemak. Bila limbah dalam keadaan panas, minyak dan lemak masih larut dalam air dan mudah mengalir tetapi bila limbah sudah dingin maka air dan lemak mulai terpisahkan. Lemak dan minyak tersebut akan menempel pada saluran pembuangan dan akan membentuk lapisan yang nantinya akan menyempitkan saluran bahkan dapat menyumbat saluran limbah.

Berdasarkan temuan penelitian saluran limbah pada dapur rumah makan Sederhana Batam dalam keadaan terbuka atau tidak ditutup dengan jaring-jaring atau penutup. Saluran limbah sebagai salah satu tempat tikus bersarang, sehingga menutup saluran menjadi penting ketika proses pengolahan makanan

selesai/berakhir supaya tikus tidak dapat masuk ke area pengolahan makanan atau dapur.



Gambar 5. Saluran Limbah

4. KESIMPULAN

Sistem implementasi hygiene sanitasi di dapur rumah makan Sederhana Batam meliputi kebersihan makanan, kebersihan peralatan, kebersihan individu, dan kebersihan dapur,

Kebersihan makanan ditentukan dari jenis produk yang diolah, kualitas bahan, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, dan pendistribusian. Jenis produk yang diolah di dapur terdiri lebih dari 30 jenis hidangan, makanan yang diolah berasal dari bahan yang berkualitas, pengontrolan kualitas bahan dilakukan langsung oleh kepala dapur. Penyimpanan bahan makanan hanya untuk bahan bumbu. Pengolahan makanan dilakukan oleh juru masak berdasarkan tugas yang telah dibagi oleh kepala dapur. Pengemasan makanan dengan menggunakan panci dan *container box*. Pendistribusian makanan dari dapur ke rumah makan dengan menggunakan kendaraan tertutup.

Kebersihan peralatan berdasarkan Jenis peralatan, penanganan peralatan, dan penyimpanan peralatan. Jenis peralatan pengolahan terbagi menjadi dua yaitu peralatan kecil (*kitchen utensils*) dan peralatan besar (*kitchen equipment*). Penanganan peralatan berdasarkan jenisnya. Peralatan kecil berbahan aluminium atau *stainlees*, kayu, karet, plastik, dan melamin yaitu dicuci hingga bersih selanjutnya dikeringkan sebelum disimpan. Peralatan masak yang sudah dibersihkan, disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering serta dipisahkan sesuai tempat, jenis peralatan dan fungsinya.

Kebersihan individu meliputi Keadaan kesehatan, kebersihan individu, pakaian kerja. Pegawai memiliki fasilitas jaminan kesehatan yang ditanggung oleh perusahaan. Jadi fasilitas tersebut dapat digunakan untuk melakukan pengecekan kesehatan secara rutin dan berkala. Pegawai khususnya pengelola makanan diwajibkan menjaga kebersihan diri masing-masing. Pakaian kerja bagi pengelola makanan di dapur rumah makan Sederhana Batam ditetapkan oleh perusahaan berdasarkan standar pakaian yang ada.

Kebersihan dapur meliputi lantai, dinding, langit-langit, pintu dan jendela, ventilasi udara, pencahayaan

dan penerangan, tempat cuci tangan, ruang penampungan sampah, dan saluran limbah kebersihannya belum dilakukan secara rutin sehingga cukup banyak kotoran yang menempel pada tempat-tempat tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Depkes. 2006. *Pedoman Penyelenggaraan dan prosedur Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Menkes RI, 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/menkes/per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga. Jakarta: Menkes RI.
- Moleong, Lexy J. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif. Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Narbuko, Cholid & Achmadi Abu. 2013. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Pt. Bumi Aksara
- Paramitha, Dyah Ayu Pradnya. 2020. Penerapan. *Jurnal Vitka Manajemen Pariwisata*. Vol 2 Nomor 1. Halaman 30-35.
- Potter, Norman N, and Joseph H. Hotchkiss. 2012. *Food Science 5th Edition*. New York : Chapman & Hall.
- Prasetyo.2010. *Strategi Distribusi*, (online), (<http://www.slideshare.net/abeyow/strategi-distribusi>).
- Rahma, Neily. 2017. *Faktor Penentu Minat Wisatawan Terhadap Makanan Lokal Kota Semarang*. Semarang: Fakultas Ekonomika Dan Bisnis Universitas Diponegoro.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tjiptono. 2015. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.
- Widi, Restu Kartiko. 2010. *Asas Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yulianto, dkk. 2020. *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.