

**LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG
DI PT PAL INDONESIA (PERSERO)**

**HIGIENE SANITASI KANTIN “GITA PAWESTRI” DI PT PAL INDONESIA
(PERSERO)**



**Oleh :
NUR EKA VUTRIANINGSIH
NIM. 101511133024**

**DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2019**

HALAMAN PENGESAHAN
DI PT PAL INDONESIA (PERSERO) SURABAYA

Disusun Oleh:
NUR EKA VUTRIANINGSIH
NIM. 101511133024

Telah disahkan dan diterima dengan baik oleh:

Pembimbing Departemen,

Tanggal, 27 Maret 2019



Khuliyah Candraning Diyanah, S.KM., M.KL
NIP. 198611102012122002

Pembimbing PT PAL INDONESIA (PERSERO) Surabaya, Tanggal, 27 Maret 2019



Andri Cahyo Utomo, S.ST
NIP. 105164442

Mengetahui

Tanggal, 28 Maret 2019

Ketua Departemen Kesehatan Lingkungan,



Dr. Lilis Sulistyorini, Ir., M.Kes.
NIP. 196603311991032002

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah swt karena telah melimpahkan rahmat serta hidayahnya sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan magang tepat waktu dengan judul “Higiene Sanitasi Kantin “Gita Pawestri” di PT PAL INDONESIA (PERSERO) ”.

Dalam laporan magang ini penulis membahas terkait kondisi higiene sanitasi kantin Gita Pawestri dan dilakukan penilaian terhadap higiene penjamah makanan, selanjutnya dilakukan observasi terhadap karakteristik penjamah makanan, higiene perorangan, sanitasi kantin, higiene sanitasi makanan kantin, kualitas fisik dalam kantin, dan APAR .

Pada kesempatan ini disampaikan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada Andri Cahyo Utomo, S.ST selaku pembimbing magang di PT PAL INDONESIA (PERSERO) serta Khuliyah Candraning Diyanah, S.KM., M.KL selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan koreksi, saran, masukan serta kritik dalam pengerjaan laporan magang ini. Terima kasih dan penghargaan juga disampaikan kepada yang terhormat :

1. Prof. Dr. Tri Martiana, dr., MS. Selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
2. Dr. Lilis Sulistyorini, Ir., M.Kes selaku ketua departemen kesehatan lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
3. Ir. Aris Mulyono selaku kepala Divisi Kawasan PT PAL INDONESIA (PERSERO).
4. Setiawan Hendrartono ST., selaku kepala Biro HSE Divisi Kawasan.
5. Wahyu Dony Saputro, S.ST dan Eka Aprilia HSE PT PAL INDONESIA (PERSERO).
6. Seluruh staf Divisi Kawasan PT PAL Indonesia (Persero).
7. Karyawan kantin Gita Pawestri sebagai responden.
8. Kedua orang tuaku yang telah memberikan dorongan doa yang tiada hentinya agar bisa menyelesaikan laporan magang dengan baik .
9. Teman-teman magang FKM Universitas Airlangga, FKM Universitas Jember, FV Teknik Lingkungan ITB.

Semoga Allah SWT memberikan balasan pahala atas segala amal yang telah diberikan dan semoga laporan magang ini berguna baik untuk diri kami sendiri maupun pihak lain yang memanfaatkannya.

Surabaya, Maret 2019

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Higiene.....	5
2.2 Sanitasi.....	6
2.3 Sanitasi Tempat-Tempat Umum.....	7
2.4 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	7
2.5 Kantin.....	9
2.6 Standar Higiene Sanitasi Jasaboga.....	10
2.7 Kualitas Fisik dalam Ruang.....	17
2.8 APAR.....	20
2.8.1 Klasifikasi kebakaran.....	20
2.8.2 Kebutuhan APAR.....	22
2.9 Pencegahan dan Pengendalian Rodent dan Vektor.....	23
BAB III METODE KEGIATAN MAGANG.....	26
3.1 Lokasi Magang.....	26
3.2 Waktu Magang.....	26
3.3 Metode Pelaksanaan Kegiatan.....	26
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Gambaran Umum PT. PAL INDONESIA (PERSERO).....	31
4.1.1 Sejarah PT PAL INDONESIA (PERSERO).....	31
4.1.2 Lokasi PT PAL INDONESIA (PERSERO).....	33
4.1.3 Visi, misi, dan budaya kerja PT PAL INDONESIA (PERSERO).....	33
4.1.4 Kebijakan PT PAL INDONESIA (PERSERO).....	34
4.1.5 Jam kerja PT PAL INDONESIA (PERSERO).....	34
4.1.6 Struktur organisasi PT PAL INDONESIA (PERSERO).....	35
4.1.7 Tugas pokok PT PAL INDONESIA (PERSERO).....	40
4.1.8 Produk PT PAL INDONESIA (PERSERO).....	41
4.1.9 Pedoman sistem manajemen PT PAL INDONESIA (PERSERO).....	42
4.1.10 Jaminan kesehatan PT PAL INDONESIA (PERSERO).....	42
4.2 Gambaran Umum Kantin Gita Pawestri.....	42
4.3 Karakteristik Penjamah Makanan di Kantin Gita Pawestri.....	43
4.3.1 Usia responden.....	43
4.3.2 Jenis kelamin responden.....	44
4.3.3 Pendidikan terakhir responden.....	45

4.3.4	Lama kerja responden.....	45
4.4	Higiene Penjamah Makanan di Kantin Gita Pawestri.....	46
4.4.1	Kesehatan responden	46
4.4.2	Keikutsertaan responden dalam pelatihan higiene sanitasi makanan.....	48
4.4.3	Kebersihan tangan dan kuku responden.....	49
4.4.4	Perilaku higiene perorangan responden	52
4.4.5	Peralatan higiene responden	54
4.5	Kondisi Higiene dan Sanitasi Kantin Gita Pawestri.....	58
4.5.1	Lokasi dan bangunan	58
4.5.2	Fasilitas sanitasi.....	69
4.5.3	Makanan	75
4.5.4	Peralatan makan dan masak.....	75
4.5.5	Tempat <i>display</i> makanan.....	77
4.6	Kondisi Higiene Sanitasi Makanan	80
4.6.1	Pemilihan makanan.....	80
4.6.2	Penyimpanan bahan makanan	82
4.6.3	Pengolahan makanan	84
4.6.4	Penyimpanan makanan jadi	86
4.6.5	Pengangkutan makanan.....	87
4.6.6	Penyajian makanan jadi.....	88
4.7	Kualitas Fisik dalam Ruang.....	91
4.8	Keberadaan APAR	92
4.9	Kondisi Higiene Sanitasi Kantin Gita Pawestri	94
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		103
5.1	Kesimpulan	103
5.2	Saran	104
DAFTAR PUSTAKA		107
Lampiran		110

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2. 1	NAB Kualitas Fisik dalam Ruang	17
2. 2	Kebutuhan APAR.....	22
2. 3	Dasar Penggolongan Pemilihan Media APAR.....	23
2. 4	Pencegahan dan Pengendalian Rodent dan Vektor	23
3. 5	Jadwal Kegiatan Magang	26
4. 6	Produk dan Jasa yang Ditawarkan PT PAL INDONESIA (PERSERO)	41
4. 7	Distribusi Karakteristik Responden Menurut Usia Tahun 2019	44
4. 8	Distribusi Karakteristik Responden Menurut Jenis kelamin Tahun 2019.....	44
4. 9	Distribusi Pendidikan Terakhir Responden Tahun 2019	45
4. 10	Distribusi Lama kerja Responden Tahun 2019	46
4. 11	Distribusi Riwayat Penyakit Responden Tahun 2019.....	47
4. 12	Distribusi Pemeriksaan Kesehatan Berkala Responden Tahun 2019.....	48
4. 13	Distribusi Keikutsertaan Responden Mengikuti Kursus atau Pelatihan Higiene Sanitasi Makanan Tahun 2019	49
4. 14	Distribusi Observasi Kondisi Tangan Tahun 2019	50
4. 15	Distribusi Observasi Kondisi Kuku Responden Tahun 2019.....	50
4. 16	Distribusi Pemakaian Cat Kuku Tahun 2019.....	51
4. 17	Distribusi Perilaku Responden Tahun 2019.....	52
4. 18	Distribusi Peralatan Responden Tahun 2019	54
4. 19	Daftar Dokumentasi Penggunaan Peralatan Higiene Penjamah Tahun 2019	56
4. 20	Kondisi Lokasi, Bangunan, Fasilitas, dan Ventilasi Tahun 2019	58
4. 21	Identifikasi Keberadaan Tikus pada Kantin Gita Pawestri Tahun 2019	67
4. 22	Kondisi Fasilitas Sanitasi Tahun 2019	70
4. 23	Distribusi Peralatan Makan dan Masak Tahun 2019	75
4. 24	Distribusi Kondisi Tempat Display Makanan Tahun 2019.....	77
4. 25	Distribusi Kondisi Pemilihan Bahan Makanan Tahun 2019.....	81
4. 26	Distribusi Kondisi Penyimpanan Bahan Makanan Tahun 2019	82
4. 27	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	84
4. 28	Distribusi Kondisi Pengolahan Makanan Tahun 2019	84
4. 29	Distribusi Kondisi Penyimpanan Makanan Jadi 2019	86
4. 30	Suhu Penyimpanan Makanan Jadi.....	87
4. 31	Distribusi Kondisi Pengangkutan Makanan Tahun 2019.....	87
4. 32	Distribusi Kondisi Penyajian Makanan Jadi Tahun 2019	88
4. 33	Distribusi Kondisi Kualitas Fisik dalam Ruang Tahun 2019.....	91
4. 34	Kondisi APAR Kantin Gita Pawestri Tahun 2019.....	92
4. 35	Hasil Penilaian Kantin Gita Pawestri	94

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
4. 1	<i>Multifunction Environment Meter 4 in 1</i> CEM DT-8820	27
4. 2	Struktur Organisasi PT PAL INDONESIA (PERSERO)	35
4. 3	Kondisi Kuku Responden Bersih dan Pendek.....	51
4. 4	Penemuan Responden Memakai Cat Kuku	52
4. 5	Responden Memakai Perhiasan Saat Bekerja	54
4. 6	Penggunaan Alat Bantu dalam Pemindahan Makanan.	56
4. 7	Responden Tidak Menggunakan Celemek.....	56
4. 8	Responden Menggunakan Celemek	56
4. 9	Rambut dalam Kondisi Tertutup	57
4. 10	Rambut dalam Kondisi Tergulung	57
4. 11	Rambut dalam Kondisi Pendek	57
4. 12	Rambut dalam Kondisi Panjang Terikat	57
4. 13	Pemakaian Sandal Jepit saat Bekerja	57
4. 14	Tidak Memakai Alas Kaki	57
4. 15	Kondisi Halaman Kantin Gita Pawestri	60
4. 16	Tempat Pembuangan Sampah Sementara Kantin	60
4. 17	Kondisi Kontruksi Bangunan Kantin Gita Pawestri	61
4. 18	Kondisi Lantai Kantin Gita Pawestri	61
4. 19	Kondisi Langit – Langit Kantin Gita Pawestri.....	62
4. 20	Kondisi Warna Dinding Stan Cerah.....	63
4. 21	Kondisi Dinding Terlapis Keramik.....	63
4. 22	Kondisi Pintu Kantin Gita Pawestri	64
4. 23	Pemberian Obat Nyamuk Bakar.....	64
4. 24	Kondisi Ventilasi.....	65
4. 25	Pembagian Area	66
4. 26	Tikus Jenis <i>Rattus norvegicus</i>	66
4. 27	<i>Dropping 1</i>	67
4. 28	<i>Dropping 2</i>	67
4. 29	<i>Dropping 3</i>	68
4. 30	<i>Dropping 4</i>	68
4. 31	<i>Run Ways 1</i>	68
4. 32	<i>Run Ways 2</i>	69
4. 33	Pembeli Merokok dalam Kantin	69
4. 34	Kondisi Wastafel.....	71
4. 35	Kondisi Jamban.....	72
4. 36	Kondisi Kamar Mandi.....	73
4. 37	Sumber Air Bersih.....	73
4. 38	Kondisi Tempat Sampah pada Stan	74
4. 39	Kondisi Tempat Sampah dalam Kantin	74
4. 40	Kondisi Tempat Sampah di Luar Kantin.....	74
4. 41	Rak Penyimpanan Peralatan.....	77
4. 42	Pelabelan Pestisida pada Kemasan.....	77
4. 43	Kondisi Rak <i>Display</i> Makanan Bersih, Rata, dan Tahan Karat.....	78
4. 44	Penggunaan Obat Nyamuk Bakar Untuk Mengusir Lalat.....	79
4. 45	Pemasangan Banner Depan Stan.....	80
4. 46	Penemuan Penyimpanan Makanan Sementara pada Bak Terbuka	83
4. 47	Penempatan APAR.....	93

4. 48	Kondisi Fisik APAR.....	93
4. 49	Kartu Inspeksi APAR.....	94

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Lembar Catatan Magang dan Daftar Hadir Magang	110
2.	Daftar Hadir Mahasiswa Magang di PT PAL (INDONESIA).....	114
3.	Surat Perizinan	117
4.	Denah PT PL INDONESIA (PERSERO)	121
5.	Data KLB Keracunan di Indonesia Tahun 2017	122
6.	PSP	123
7.	Informed Consent.....	125
8.	Lembar Wawancara.....	126
9.	Lembar Instrumen	128
10.	Lembar Observasi	137
11.	Lembar Output Kegiatan.....	139

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH**Daftar Arti Lambang**

<	= kurang dari
>	= lebih dari
%	= persen

Daftar Singkatan

ME	= <i>marine establishment</i>
AL	= angkatan laut
IPP	= instruksi pelaksanaan proyek
SDM	= sumber daya manusia
APD	= alat pelindung diri
B3	= bahan berbahaya dan beracun
DNA	= <i>deoxyribonucleic acid</i>
RNA	= <i>ribonucleic acid</i>
KLB	= kejadian luar biasa
CFR	= <i>case fatality rate</i>
AR	= <i>attack rate</i>
WHO	= <i>world health organization</i>
FAO	= <i>food and agricultural organization</i>
BPOM	= badan pengawas obat dan makanan
NFPA	= <i>national fire protection association</i>
APAR	= alat pemadam api ringan
LPC	= <i>loss prevention committee</i>
FOC	= <i>fire office committee</i>

Daftar Istilah

dll	= dan lain – lain
dsb	= dan sebagainya
dkk	= dan kawan – kawan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyediaan makanan adalah suatu rantai proses penunjang kehidupan penting bagi makhluk hidup utamanya manusia. Penyediaan makanan yang sehat dan aman menjadi salah satu faktor penting dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, kualitas makanan yang baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik harus diperhatikan. Kualitas makanan harus senantiasa terjamin setiap saat agar masyarakat sebagai pemakan produk makanan tersebut dapat terhindar dari penyakit atau gangguan kesehatan akibat makanan yang dikonsumsi (Oktafani, 2017).

Namun, seiring dengan peningkatan jumlah penduduk maka kebutuhan panganpun juga mengalami peningkatan. Dalam hal ini potensi penyimpangan dalam proses pengolahan pangan untuk penyediaan panganpun juga meningkat. Hal inipun tentu akan mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.

Penyimpangan saat proses pengolahan makanan berpotensi merugikan kesehatan baik itu berupa penyakit, keracunan, bahkan kematian. Oleh karena itu, *World Health Organization* (WHO) dan *Food and Agricultural Organization* (FAO) menekankan suatu standar, kode praktik, panduan serta rekomendasi yang berhubungan dengan makanan, produksi pangan, pengolahan pangan dan keamanan pangan. Adanya penerapan pengolahan makanan yang baik diharapkan dapat meminimalkan potensi dampak negatif seperti penyakit yang ditularkan oleh makanan (*food borne disease*), keracunan makanan maupun kontaminasi makanan akibat ketidaksaniteran sanitasi dan kurangnya higiene perorangan penjamah makanan (Oktafani, 2017).

Menurut Undang – Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan menyatakan bahwa pengertian sehat adalah keadaan sehat baik secara fisik, mental, spiritual, maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Adapun menurut Hendrik L. Blum (1974) ada 4 faktor yang mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat yang meliputi lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan dan keturunan. Adapun faktor lingkungan memiliki pengaruh dan peranan terbesar dalam mempengaruhi status derajat kesehatan masyarakat. Lingkungan dibagi menjadi 2 yaitu lingkungan fisik (sampah, air, iklim, kelembaban, suhu dan sebagainya) dan sosial (kebudayaan, ekonomi, pendidikan dan sebagainya). Apabila lingkungan sekitar individu tersebut baik maka diharapkan individu tersebut juga sehat, begitupun sebaliknya apabila

lingkungan sekitar individu tersebut tidak baik maka individu tersebut tidak sehat (Kustiyoasih, 2016).

Berdasarkan data FAO tahun 2015 terdapat 19,4 juta penduduk Indonesia masih mengalami kelaparan khususnya di wilayah bagian timur Indonesia seperti Papua, NTT, dan Maluku. Umumnya mereka memakan apapun tidak memperdulikan kebersihan dari makanan yang dikonsumsi. Padahal pangan merupakan salah satu jalur utama penyebaran patogen dan toksin yang diproduksi oleh mikroba patogen. Sehingga dari pangan dapat menimbulkan masalah serius apabila telah terkontaminasi cemaran dan dapat berakibat pada terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan (Kementerian Kesehatan RI, 2016).

Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia tahun 2017 sebanyak 2.041 orang mengalami keracunan, 3 diantaranya meninggal dunia. Nilai *Attack Rate* (AR) sebesar 38,56 % dan nilai *Case Fatality Rate* (CFR) sebesar 0,15 %. Di tinjau dari jenis pangan, penyebab KLB keracunan pangan tahun 2017 adalah rumah tangga (20 kejadian = 37,74 %), pangan jajanan/siap saji (6 kejadian = 11,32 %), dan jasa boga (7 kejadian = 13,21 %). Pada jasa boga sendiri, 2 kejadian diantaranya terjadi di suatu pabrik (BPOM, 2017).

Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan adalah disebabkan akibat adanya kontaminasi antara makanan dan minuman dengan bahan berbahaya baik itu bahaya secara fisik, kimia, maupun biologi serta adanya higiene sanitasi yang tidak memenuhi syarat. Keracunan makanan dapat terjadi karena mengonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroba patogen maupun toksin yang dihasilkan. Adanya kontaminasi pada makanan dapat diakibatkan oleh berbagai macam penyebab namun yang paling sering adalah akibat kondisi higiene sanitasi yang buruk (Azizah, 2017). Perilaku higiene penjamah makanan tidak lepas dari sikap dan pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi makanan. Higiene dan sanitasi merupakan masalah serius dalam proses produksi suatu makanan, higiene perorangan penjamah makanan yang buruk, penanganan makanan yang tidak tepat serta penggunaan peralatan yang tidak bersih merupakan faktor terjadinya kontaminasi makanan (Riana, 2018). Pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene perorangan penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi baik itu secara fisik, kimia, maupun biologi (Miranti, 2016). Tempat – tempat umum yang mana memperjualbelikan makanan atau minuman

tentu rentan adanya kejadian kontaminasi makanan. Salah satu tempat yang memiliki risiko terjadinya kontaminasi makanan adalah kantin.

Kantin merupakan tempat dimana seseorang menjual makanan dan minuman. Pada perusahaan sendiri, sesuai dengan Surat Edaran Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 1 Tahun 1979 tentang Pengadaan Kantin dan Ruang Tempat Makan maka semua perusahaan yang mempekerjakan buruh lebih dari 200 orang maka dianjurkan untuk menyediakan kantin di perusahaan yang bersangkutan. Hal ini sebagai bentuk usaha meningkatkan mutu kehidupan tenaga kerja tersebut dengan melakukan penyerasian gizi setiap tenaga kerja dalam pekerjaannya sebagai salah satu aspek terpadu dalam ruang lingkup hygiene perusahaan dan kesehatan kerja sehingga dapat meningkatkan produktivitas daya kerja tenaga kerja (Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI, 1979).

PT PAL INDONESIA (PERSERO) memiliki satu kantin yaitu Kantin Gita Pawestri. Kantin ini berada disamping Divisi Kawasan. Kantin tersebut menjual beraneka macam makanan maupun minuman. Konsumen dari Kantin Gita Pawestri adalah para pekerja PT PAL INDONESIA (PERSERO), TNI Angkatan Laut, mahasiswa magang, dan siswa SMK Teknik PAL.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis ingin mengetahui hygiene sanitasi kantin “Gita Pawestri” di PT PAL INDONESIA (PERSERO).

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan umum

Mengidentifikasi dan menganalisis kondisi hygiene dan sanitasi kantin Gita Pawestri PT PAL INDONESIA (PERSERO).

1.2.2 Tujuan khusus

1. Mengidentifikasi dan menganalisis karakteristik responden (penjamah makanan) kantin Gita Pawestri PT PAL INDONESIA (PERSERO) yang meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir, dan lama kerja.
2. Mempelajari dan menganalisis kondisi hygiene perorangan responden di kantin Gita Pawestri PT PAL INDONESIA (PERSERO) yang meliputi kondisi kesehatan, pemeriksaan kesehatan berkala, keikutsertaan kursus/pelatihan hygiene sanitasi makanan, kebersihan tangan dan kuku, perilaku saat bekerja, dan penggunaan peralatan hygiene.

3. Mengidentifikasi dan menganalisis kondisi sanitasi kantin Gita Pawestri PT PAL INDONESIA (PERSERO) yang meliputi lokasi, bangunan, fasilitas dan ventilasi, penyediaan tempat cuci tangan, jamban, peturasan, kamar mandi, penyediaan air bersih, dan tempat sampah, makanan, peralatan makan dan masak, dan *display* makanan.
4. Mengidentifikasi dan menganalisis fasilitas sanitasi kantin Gita Pawestri PT PAL INDONESIA (PERSERO) yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan bahan makanan dan penyajian makanan .
5. Mengukur dan menganalisis kualitas fisik dalam kantin Gita Pawestri PT PAL INDONESIA (PERSERO) yang meliputi kebisingan, pencahayaan, suhu, dan kelembapan.
6. Mengidentifikasi dan menganalisis keberadaan dan kondisi APAR kantin Gita Pawestri PT PAL INDONESIA (PERSERO).

1.3 Manfaat

1. Bagi Penjamah Makanan

Sebagai bahan masukan mengenai kondisi higiene dan sanitasi makanan terhadap pengolahan makanan. Dalam hal ini diharapkan nantinya penjamah makanan dapat menjaga higiene perorangan lebih baik lagi serta sebagai bahan perencanaan dalam meningkatkan higiene sanitasi pengolahan makanan.

2. Bagi Mahasiswa

Dalam hal ini, pengalaman magang adalah suatu kegiatan mahasiswa untuk mengetahui penerapan keilmuan di lapangan. Diharapkan dapat memberikan wawasan, pengetahuan kepada mahasiswa dan mengembangkan ilmu yang diperoleh selama pendidikan dibidang kesehatan lingkungan. Sehingga mahasiswa dapat memberikan masukan setelah dilakukan pengkajian mengenai higiene sanitasi kantin itu sendiri.

3. Bagi Universitas

Sebagai bahan referensi dan bahan bacaan yang nantinya dapat dikembangkan oleh mahasiswa magang periode berikutnya.

4. Bagi Pengelola Kantin

Sebagai bahan masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan sanitasi lingkungan dan higiene penjamah makanan kantin Gita Pawestri.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Higiene

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan. Higiene pangan merupakan kondisi serta perlakuan yang diperlukan dalam penjaminan keamanan pangan pada semua tahap rantai pangan, sedangkan sanitasi pangan merupakan suatu upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertambah dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam pangan, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia (Soeripto, 2008).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, definisi dari higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Penjamah makanan harus memenuhi syarat sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Adapun syaratnya adalah sebagai berikut :

1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
 - A. Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*).
 - B. Penjepit makanan.
 - C. Sendok/garpu.
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan maka penjamah makanan wajib menggunakan APD berupa :
 - A. Celemek/apron.
 - B. Tutup rambut.

C. Sepatu kedap air.

8. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:

A. Tidak merokok.

B. Tidak makan atau mengunyah.

C. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).

D. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.

E. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban.

F. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.

G. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga.

H. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.

I. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

2.2 Sanitasi

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya misalnya dengan menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah. Sanitasi yang tidak memadai tentu merupakan penyebab utama penyakit diseluruh dunia terutama berkaitan pada penyakit baaan makanan seperti hepatitis, kolera, typhus, maupun yang lainnya. Hal ini dikarenakan sanitasi juga identik pada keberadaan mikroorganisme patogen yang dapat menyebabkan terjadinya suatu penyakit. Kata “sanitasi“ sendiri mengacu pada pemeliharaan kondisi higienis, melalui layanan seperti pengumpulan sampah dan pembuangan air limbah (WHO, 2002).

Sanitasi merupakan serangkaian proses yang dilakukan sebagai upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan (Mukono, 2004). Sedangkan Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, definisi higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Manfaat yang didapat apabila sanitasi suatu tempat usah utamanya yang berbasis pada makanan adalah pangan tersebut mendapat respon yang baik dan dapat dinikmati oleh konsumen maupun produsen. Manfaat bagi konsumen adalah bahwa konsumen dapat terhindar dari penyakit utamanya keracunan makanan dan penyakit bawaan makanan

seperti typhuss, kolera, hepatitis maupun yang lainnya. Sementara dari segi produsen dapat meningkatkan mutu dan daya simpan suatu produk sehingga dapat mengurangi komplain dari konsumen. Praktik sanitasi meliputi pembersihan, pengolahan limbah dan hygiene pekerja yang terlibat. Proses sanitasi meliputi pembersihan, antara lain suhu, waktu, konsentrasi larutan yang dipakai, dan perlakuan mekanis. Sedangkan fasilitas sanitasi meliputi cuci tangan dan pembersihan badan sebelum masuk ke area pemrosesan atau memegang semua peralatan dan makanan yang akan diolah, melepas semua perhiasan yang dipakai, menggunakan pakaian yang bersih, menutup rambut dengan topi, menutup tangan dengan sarung tangan dan menggunakan alas kaki (Thaheer, 2005).

2.3 Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Tempat-tempat umum atau sarana umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya. Pengawasan atau pemeriksaan sanitasi terhadap tempat-tempat umum dilakukan untuk mewujudkan lingkungan tempat-tempat umum yang bersih guna melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan penularan penyakit, pencemaran lingkungan ataupun gangguan kesehatan lainnya. Kondisi lingkungan tempat-tempat umum yang tidak terpelihara akan menambah besarnya resiko penyebaran penyakit, sehingga perlu dilakukan upaya pencegahan dengan menerapkan sanitasi lingkungan yang baik (Chandra, 2006).

Dalam hal ini, tempat-tempat umum harus dilakukan inspeksi untuk meminimalisir adanya kontaminasi makanan baik itu secara fisik, kimia, maupun biologi. Tujuan pengawasan sanitasi tempat-tempat umum, antara lain:

1. Untuk memantau sanitasi tempat-tempat umum secara berkala.
2. Untuk membina dan meningkatkan peran aktif masyarakat dalam menciptakan lingkungan yang bersih dan sehat.

2.4 Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Pengelolaan makana jasaboga harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Terdapat 6 prinsip hygiene dan sanitasi makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga yakni:

1. Pemilihan bahan makanan
 - A. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti:

- a. Daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak.
- b. Jenis tepung dan biji – bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna dan tidak berjamur.
- B. Bahan tambahan pangan yang dipakai harus memenuhi syarat yang berlaku sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- C. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut.

2. Penyimpanan bahan makanan

Tidak semua makanan langsung dikonsumsi, tetapi sebagian mungkin disimpan baik dalam skala kecil di rumah maupun skala besar di gudang. Tempat penyimpanan atau gudang harus memenuhi persyaratan sanitasi sebagai berikut (Winarno, 2004):

- A. Tempat penyimpanan dibangun sedemikian rupa sehingga binatang seperti tikus serangga tidak bersarang.
- B. Jika akan menggunakan rak, harus disediakan ruang untuk kolong agar mudah membersihkannya.
- C. Suhu udara dalam gudang tidak lembab untuk mencegah tumbuhnya jamur.
- D. Memiliki sirkulasi udara yang cukup.
- E. Memiliki pencahayaan yang cukup.
- F. Dinding bagian bawah dari gudang harus dicat putih agar mempermudah melihat jejak tikus (jika ada).

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi. Dalam hal ini pengolahan makanan harus memperhatikan proses pencucian bahan makanan, peralatan yang digunakan baik berupa meja kerja dan tempat penyimpanan, serta menentukan prioritas bahan makanan yang diolah.

4. Penyimpanan makanan jadi

Penyimpanan makanan jadi dilakukan untuk meminimalisir masuknya mikroorganisme patogen penyebab penyakit pada suatu makanan. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan makanan

yang telah diolah disimpan di tempat tersendiri, tidak dicampur dengan bahan makanan mentah. Penyimpanan makanan juga harus memperhatikan suhu untuk meminimalisir masuknya mikroorganisme patogen penyebab penyakit pada suatu makanan.

5. Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan merupakan suatu proses pemindahan dari makanan ke satu tempat ke tempat lainnya. pengangkutan makanan harus memperhatikan hal penting untuk mencegah potensi kontaminasi makanan dengan suatu bahaya. Sehingga pengangkutan makanan dilakukan harus memenuhi prosedur seperti dengan tidak mencampur dengan B3, bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting, maupun diduduki serta harus menggunakan kendaraan khusus. Syarat kendaraan khusus ini meliputi tidak dipakai keperluan lain (mengangkut orang, hewan, barang, maupun bahan kimia) serta, tertutup rapat serta terdapat adanya pendingin dan pemanas makanan dalam kendaraan tersebut (Winarno, 2004). Pewadahan saat dilakukan proses pengangkutan harus menggunakan wadah yang kuat, utuh, dan ukuran memadai sesuai jumlah makanan serta tidak diisi penuh.

6. Penyajian makanan

Proses penyajian makanan merupakan proses penyuguhan makanan dari penjual kepada pembeli untuk disantap. Dalam penyajian makanan harus memperhatikan setiap tempat makanan terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang, tempat penyajian makanan harus bersih, utuh, tidak cacat atau rusak. Sebelum proses penyajian makanan maka perlu dilakukan uji organoleptik meliputi rasa, warna dan bau makanan tersebut. Hal ini dilakukan untuk mencegah penyebaran penyakit. Sebelum dilakukan proses penyajian makanan perlu dilakukan pengambilan sampel makanan. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir adanya pengaduan dari konsumen.

2.5 Kantin

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Kantin merupakan ruang tempat menjual minuman dan makanan (di sekolah, di kantor, di asrama, dan sebagainya). Kantin sekolah dapat dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu kantin dengan ruangan tertutup dan kantin dengan ruangan terbuka seperti dikoridor atau dihalaman sekolah. Meskipun kantin berada di ruang terbuka, namun ruang pengolahan dan tempat penyajian makanan harus dalam keadaan tertutup. Kedua jenis kantin ini harus memiliki sarana dan prasarana sebagai

berikut: sumber air bersih, tempat penyimpanan, tempat pengolahan, tempat penyajian dan ruang makan, fasilitas sanitasi, perlengkapan kerja dan pembuangan limbah (Nuraida, 2011)

Kantin merupakan suatu tempat yang berfungsi untuk menyediakan makanan yang sehat dan bergizi (Hikmah, 2017). Makanan yang disajikan harus terbebas dari bahaya mikrobiologis, kimia maupun fisik. Ada lima kunci penyediaan makanan yang aman, yaitu :

1. Menjaga kebersihan.
2. Memisahkan makanan mentah dengan makanan yang sudah matang.
3. Memasak makanan dengan benar.
4. Menyimpan makanan pada suhu yang aman.
5. Menggunakan air dan bahan baku yang aman.

2.6 Stanar Higiene Sanitasi Jasaboga

Sesuai dengan Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga bab II tentang Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi, kantin harus memenuhi syarat antara lain :

1. Lokasi, bangunan, fasilitas, ventilasi

Lokasi jasa boga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

A. Halaman

- a. Terpampang papan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- b. Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat atau tempat pembuangan sampah atau sarang lalat. Suatu kegiatan jasa boga harus bebas dari adanya vektor seperti lalat serta rodent seperti tikus.
- c. Tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari saluran pencemaran.

B. Kontruksi

Konstruksi bangunan dalam kegiatan jasa boga adalah harus berada pada bangunan kuat, aman, terpelihara, dan bersih. Dengan adanya kontruksi bangunan yang kuat diharapkan mampu menciptakan rasa aman pada diri

penghuni didalam jasa boga tersebut baik itu karyawan kantin, pembeli, maupun yang lainnya. Adanya kontruksi yang terpelihara dengan baik dan bersih juga diharapkan mampu menciptakan rasa nyaman pada penghuni jasa boga tersebut. Suatu bangunan yang didalamnya terdapat kegiatan jasa boga juga harus terbebas dari roden dan vektor. Hal ini dikarenakan untuk menghindari kontaminasi penyakit yang ditularkan dari hewan pada makanan atau dikenal dengan istilah *food borne disease*. Contoh dari penyakit bawaan makanan ini seperti *typhus*.

C. Lantai

Kondisi lantai yang didalamnya terdapat kegiatan jasa boga antara lain harus kedap air, rata, tidak retak, terpelihara, dan mudah dibersihkan.

D. Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

E. Langit-langit

a. Bidang langit-langit yang didalamnya terdapat kegiatan jasa boga antara lain harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.

b. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

F. Pintu dan jendela

a. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

b. Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kasa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

G. Pencahayaan

a. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan pekerjaan secara efektif.

- b. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 10 *candle/ft* pada titik \pm 85 cm dari lantai.
- c. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
- d. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur *lux meter (foot candle meter)*

H. Ventilasi/penghawaan/lubang angin

- a. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
- b. Luas ventilasi 20% dari luas lantai untuk mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan, mencegah terjadinya kondensasi pendinginan uap air atau lemak, dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit, dan membuang bau, asap, dan pencemaran lain dari ruangan.

2. Fasilitas sanitasi

A. Tempat cuci tangan

- a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air, dan alat pengering.
- b. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan apabila jumlah karyawan sebanyak 1-10 orang maka terdapat 1 buah tempat cuci tangan, apabila jumlah karyawan sebanyak 11-20 orang maka terdapat 2 buah tempat cuci tangan, serta apabila ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang maka terdapat ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

B. Air bersih

- a. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- b. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

C. Jamban

Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan apabila jumlah karyawan adalah sebanyak 1-10 orang maka terdapat 1 buah, apabila jumlah karyawan sebanyak 11-25 orang maka terdapat 2 buah, apabila jumlah karyawan sebanyak 26 - 50 orang maka terdapat 3 buah, dan apabila setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang maka terdapat ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

D. Peturasan (urinoir)

Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan apabila jumlah karyawan adalah sebanyak 1-30 orang maka terdapat 1 buah, apabila jumlah karyawan adalah sebanyak 31-60 orang maka terdapat 2 buah, dan apabila setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang maka terdapat ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

E. Kamar mandi

a. Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.

b. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia apabila jumlah karyawan adalah sebanyak 1-30 orang maka terdapat 1 buah, apabila ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

F. Tempat sampah

a. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik).

b. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

3. Ketenagakerjaan

Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola Makanan. Adapun persyaratan penjamah makanan adalah sebagai berikut :

A. Semua tenaga penjamah makanan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).

- B. Tenaga penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun bekerja.
- C. Tenaga penjamah makanan telah mengikuti pelatihan/kursus higiene sanitasi makanan yang ditunjukkan melalui kepemilikan sertifikat kursus higiene sanitasi makanan .
- D. Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek dan tidak diberi cat kuku.
- E. Pemakaian APD yang meliputi Pakaian kerja dalam keadaan bersih, sarung tangan plastik sekali pakai/penjepit makanan/garpu/sendok, celemek/apron, tutup rambut, dan sepatu kedap air.
- F. Perilaku penjamah makanan yang meliputi saat mengelola makanan maka penjamah tidak merokok, makan/mengunyah serta menyisir rambut dekat dengan makanan, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, serta tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk/bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.

4. Makanan

Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak yang digunakan dalam pengolahan makanan, termasuk bahan tambahan makanan. Adapun persyaratan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- A. Bahan makanan dalam kondisi utuh dan tidak rusak.
- B. Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel, dan tidak kadaluwarsa.
- C. Dalam makanan tidak ditemukan cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan yang lainnya.

5. Peralatan makan dan masak

Peralatan makan maupun masak tentu harus diperhatikan. Hal ini dikarenakan peralatan yang digunakan akan kontak langsung dengan makanan tersebut. Sehingga apabila peralatan yang digunakan tidak memenuhi syarat maka kontaminasi antara mikroorganisme patogenpun semakin besar. Adapun persyaratan peralatan makan dan masak yang digunakan adalah sebagai berikut :

- A. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan detergen/pembersih.
- B. Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.
- C. Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian, dan pembilasan.

D. Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.

E. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.

F. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *kalium permanganat* dengan konsentrasi 0.02 % selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih dengan suhu 80°C-100 °C selama 1-5 detik.

6. Tempat *display* makanan

Tempat *display* makanan merupakan tempat untuk memperlihatkan makanan tersebut agar pembeli dapat memilih makanan yang diinginkan. Tempat *display* juga memiliki potensi terjadinya kontaminasi antara makanan dan kondisi tempat *display* tersebut. Sehingga untuk menghindari kejadian yang tidak diinginkan maka tempat *display* makanan harus memenuhi persyaratan. Adapun persyaratannya adalah sebagai berikut :

- A. Rak tempat penjualan makanan tahan karat dan rata.
- B. Bebas dari serangga, tikus, dan hewan pengganggu lainnya.
- C. Bersih dan bebas debu.
- D. Terdapat daftar menu makanan tertulis di kertas yang telah dilaminasi.

7. Prinsip higiene sanitasi makanan

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

A. Pemilihan bahan makanan

- a. Pemilihan bahan makanan mentah (segar) dalam kondisi baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, tidak berjamur, tidak bernoda, dan tidak berubah warna serta rasa.
- b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan yang berlaku.

- c. Penggunaan makanan olahan pabrik dalam kondisi tidak rusak/pecah/kembung, belum kadaluarsa, dan kemasan digunakan satu kali penggunaan.
- B. Penyimpanan bahan makanan
- a. Terpelihara dengan baik.
 - b. Tidak terdapat sarang tikus dan serangga.
 - c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis makanan.
 - d. Penyimpanan harus memperhatikan 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 terlebih dahulu.
 - e. Penyimpanan bahan makanan memperhatikan suhu.
- C. Pengolahan makanan
- a. Semua bahan yang siap masak harus dicuci terlebih dahulu.
 - b. Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, dan kipas angin harus dalam keadaan bersih, kuat, dan berfungsi dengan baik.
 - c. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2m² untuk setiap pekerja.
 - d. Peralatan di ruang pengolahan terdapat meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang terlindung dari serangga, tikus, lalat maupun hewan lainnya.
 - e. Menyiapkan semua peralatan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai dengan prioritas.
- D. Penyimpanan makanan jadi
- a. Makanan tidak rusak/tidak busuk/basi.
 - b. Tempat atau wadah penyimpanan makanan harus terpisah setiap jenis makanan jadi dan dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
 - c. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
 - d. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu.
- E. Pengangkutan bahan makanan

- a. Pengangkutan bahan makanan meliputi tidak bercampur dengan B3, bahan makanan tidak diinjak, dibanting, dan diduduki, serta menggunakan kendaraan khusus.
- b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap meliputi tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3), menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan yang selalu higienis, setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup, serta wadah harus kuat, utuh, dan ukuran memadai sesuai jumlah makanan serta tidak diisi penuh.

F. Penyajian makanan

- a. Makanan dilakukan uji organoleptik sebelum disantap.
- b. Penjamah makanan memperhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian.
- c. Penjamah makanan menyajikan makanan bergantung pada pesanan konsumen.
- d. Penjamah makanan memperhatikan prinsip penyajian.
- e. Adanya penyimpanan satu porsi sampel makanan menggunakan kantong plastik steril, disimpan pada suhu 10°C selama 1 x 24 jam.

2.7 Kualitas Fisik dalam Ruang

Menurut Surat Edaran Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 1 Tahun 1979 tentang Pengadaan Kantin dan Ruang Makan menyatakan apabila suatu perusahaan mempekerjakan buruh lebih dari 200 orang maka diupayakan untuk menyediakan kantin pada perusahaan yang bersangkutan yang memenuhi syarat kesehatan, kebersihan, serta kualitas udara dalam ruang yang memenuhi syarat. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan Perkantoran maka harus memenuhi syarat setiap ruang. Dalam hal ini dapat dilihat dari Tabel 2.1.

Tabel 2. 1 NAB Kualitas Fisik dalam Ruang

No.	Kategori	Kualitas Fisik dalam Ruang	NAB
1.	Ruang makan dan kantin	Kebisingan	65-75 dBA
2.	Ruang makan	Pencahayaannya	Minimal 250 lux
3.	Ruang kerja (dasar pemilihan kategori ini adalah suhu kategori kantin/ruang makan tidak ada namun pada kantin juga terdapat penjamah makanan yang bekerja).	Suhu	23-26°C

Tabel 2. 1 NAB Kualitas Fisik dalam Ruang

No.	Kategori	Kualitas Fisik dalam Ruang	NAB
4.	Ruang Kerja (dasar pemilihan kategori ini adalah kelembapan kategori kantin/ ruang makan tidak ada namun pada kantin juga terdapat penjamah makanan yang bekerja).	Kelembapan	40-60 %

Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan Perkantoran

Tabel 2.1 menunjukkan bahwa ada 4 kualitas fisik dalam ruang yang dapat mempengaruhi status kesehatan masyarakat. Dalam kualitas fisik dalam ruang tersebut memiliki nilai ambang batas. Penentuan nilai ambang batas diharapkan dapat meminimalisir adanya risiko gangguan kesehatan. Adapun masing-masing kualitas fisik dalam ruang akan dijelaskan sebagai berikut :

1. Kebisingan

Kebisingan adalah suara yang tidak dikehendaki namun ditemukan dari alat proses produksi dan alat kerja yang sifatnya dapat mengganggu kesehatan manusia. Kebisingan dapat mengganggu kesehatan dengan ditandai adanya peningkatan tekanan darah dan denyut jantung serta gangguan psikologis seperti penurunan konsentrasi dan menyebabkan kelelahan. Apabila kebisingan tersebut terjadi dalam waktu yang lama maka akan menyebabkan terjadinya penyempitan pada pembuluh darah, sehingga untuk memenuhi kebutuhan darah didalam tubuh maka jantung harus dipacu untuk memompa darah lebih cepat sehingga tekanan darah mengalami peningkatan. Dalam hal ini menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan menyatakan bahwa untuk meminimalisir adanya gangguan kesehatan akibat kebisingan maka perlu adanya penentuan NAB. NAB dari kebisingan ruang makan dan kantin adalah 65-75 dBA. Apabila suatu lingkungan memiliki kebisingan melebihi NAB yang telah ditetapkan maka perlu dilakukan pengendalian salah satunya dengan cara pemakaian APD berupa *ear plug* dan *ear muff* (Stefani, 2018).

2. Pencahayaan

Pencahayaan adalah faktor lingkungan kerja yang dapat mempengaruhi gangguan kesehatan pada manusia. Pencahayaan membantu manusia melihat dengan jelas dan teliti terhadap apa dikerjakan. Pencahayaan dalam ruangan harus

cukup artinya tidak menimbulkan kesilauan atau gelap. Intensitas pencahayaan yang tinggi dapat menimbulkan kesilauan dan dapat juga mengganggu penglihatan serta menimbulkan rasa letih pada mata. Kesilauan dapat terjadi akibat luminasi, besar sumber cahaya, dan posisi pengamat terhadap sumber cahaya. Dalam hal ini menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan menyatakan bahwa untuk meminimalisir adanya gangguan kesehatan akibat pencahayaan maka perlu adanya penentuan NAB. NAB dari pencahayaan pada kantin adalah minimal 250 *lux*. Apabila suatu lingkungan memiliki pencahayaan melebihi atau kurang dari NAB yang telah ditetapkan maka perlu dilakukan pengendalian salah satunya dapat dilakukan dengan memperhatikan jumlah lampu/jenis lampu yang dipasang (Sawitri, 2017).

3. Suhu

Suhu adalah faktor lingkungan kerja yang dapat mempengaruhi gangguan kesehatan pada manusia. Suhu ruangan harus cukup untuk meningkatkan rasa nyaman individu yang bersangkutan. Apabila suhu udara terlalu tinggi/ terlalu panas akan menyebabkan kurangnya kelincahan, gangguan perilaku dan performansi kerja akibat kelelahan, memperpanjang waktu reaksi, mengganggu saraf, serta menyebabkan seseorang mudah emosi. Namun apabila suhu udara terlalu rendah/ dingin maka dapat menyebabkan seseorang mudah mengantuk, kedinginan, dan lainnya (Ramayanti, 2015). Dalam hal ini menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan menyatakan bahwa untuk meminimalisir adanya gangguan kesehatan akibat suhu maka perlu adanya penentuan NAB. NAB dari suhu pada ruang kerja adalah minimal 23-26°C. Apabila suhu ruangan terlalu tinggi maka hendaknya dapat dilakukan pemasangan *exhaust fan* (Ramayanti, 2015).

4. Kelembapan

Kelembapan merupakan banyaknya uap air didalam udara berupa nisbah antara tekanan uap maksimum yang mungkin dicapai pada suhu dan tekanan udara saat itu. Kelembapan sangat erat hubungannya dengan suhu. Apabila suhu ruangan tinggi maka kelembapan ruangan akan rendah. Dalam hal ini menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar

Keselamatan dan Kesehatan , kelembapan udara yang diperbolehkan adalah 40-60 %.

2.8 APAR

2.8.1 Klasifikasi kebakaran

Menurut Iqbal (2010) menjelaskan bahwa setiap jenis bahan yang mudah terbakar memiliki karakteristik yang berbeda, karena itu harus dibuat prosedur yang tepat dalam melakukan tindakan pemadaman dan jenis media yang diterapkan harus sesuai dengan karakteristiknya, mengacu pada stanar. Klasifikasi jenis kebakaran terdapat dua versi stanar yang sedikit agak berbeda. Klasifikasi jenis kebakaran menurut stanar inggris yaitu LPC (*Loss Prevention Comittee*) yang sebelumnya adalah FOC (*Fire Office Comittee*) menetapkan klasifikasi kebakaran dibagi kelas A, B, C, D dan E sedang stanar Amerika yaitu NFPA (*National Fire Prevention Assosiation*), menetapkan klasifikasi kebakaran menjadi kelas A,B,C, dan D pengelompokan jenis kebakaran yang didasarkan menurut jenis material yang terbakar hal ini diperkuat dengan Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 4 Tahun 1980 tentang APAR, kebakaran di klasifikasikan menjadi 4 kelas yaitu:

1. Kelas A

Dalam kebakaran kelas A, bahan-bahan yang terbakar meliputi sampah, katun, kayu, dan kertas. Kelas ini memiliki ciri khusus yaitu setelah terjadi pembakaran akan meninggalkan arang dan abu karena biasanya unsur yang terbakar adalah mengandung karbon. Pemadaman yang tepat untuk kelas ini adalah dengan mendinginkan dan menyiramkan bahan pemadam seperti air atau soda acid, karena prinsip kerja air dalam memadamkan api adalah menyerap kalor/panas dan dapat menembus sampai bagian dalam.

2. Kelas B

Dalam kebakaran kelas B yang terbakar adalah bahan-bahan meliputi minyak, pelumas, cat bensin, terpentin/cairan mudah terbakar lainnya. Kelas ini terdiri dari bahan yang mengandung hidrokarbon dari minyak bumi, aplikasi media pemadam yang cocok untuk bahan cair meliputi busa, uap dan kabut air, prinsip kerja busa dalam memadamkan api adalah menutup permukaan cairan yang akan mengapung pada permukaan. Sedangkan aplikasi bahan yang cocok untuk pemadaman gas adalah jenis bahan yang bekerja atas dasar substitusi oksigen atau memutuskan reaksi berantai yaitu sejenis tepung kimia kering atau gas CO².

3. Kelas C

Dalam kebakaran kelas C, bahan yang terbakar terdapat bahan-bahan kelas A atau kelas B, tetapi didalamnya terdapat instalasi listrik yang bertegangan. Dalam hal ini perlu diperhatikan bahwa bahan pemadam kebakarannya harus yang tidak dapat mengalirkan listrik. Cara memadamkannya ialah memutuskan aliran listrik dan memadamkan apinya dengan pemadam kebakaran yang non-konduktif seperti gas/tepung kimia kering. Oksigen akan disekat oleh bahan pemadam dan panasnya dikurangi.

4. Kelas D

Kebakaran kelas D menyangkut tepung logam yang sudah terbakar meliputi magnesium, seng, dan lain-lain. Cara memadamkannya dengan menggunakan tepung kimia kering khusus atau dengan menutup permukaan bahan yang terbakar dengan cara menimbun.

Sedangkan klasifikasi kebakaran menurut NFPA dibagi kedalam 4 kelas yaitu:

1. Kelas A yaitu kebakaran bahan padat kecuali logam misalnya kebakaran kertas, kayu, tekstil, plastik, karet, dan busa.
2. Kelas B yaitu kebakaran cair atau gas yang mudah terbakar, misalnya kebakaran bensin, aspal, minyak (oli), alkohol, dan gas LPG.
3. Kelas C yaitu kebakaran listrik yang bertegangan.
4. Kelas D yaitu kebakaran logam, misalnya alumunium, magnesium, dan kalium.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan Perkantoran, salah satu Peralatan sistem perlindungan/pengamanan bangunan gedung dari kebakaran adalah APAR. APAR adalah alat yang ringan serta mudah dilayani oleh satu orang untuk memadamkan api pada mula terjadi kebakaran. Adapun persyaratan:

1. Ditempatkan ditempat yang mudah terlihat, dijangkau dan mudah diambil, tergantung/tertempel pada dinding dengan penguatan sengkang (tidak diikat, dikunci atau digembok).
2. Setiap jarak 15 m dengan tinggi pemasangan maksimum 125 cm.
3. Memperhatikan jenis media dan ukurannya harus sesuai dengan klasifikasi beban api.
4. Dilakukan pemeriksaan kondisi dan masa pakai secara berkala minimal 2 (dua) kali setahun serta tidak dalam kondisi kadaluarsa.

2.8.2 Kebutuhan APAR

Setiap bangunan tentu memiliki kebutuhan APAR yang berbeda-beda dikarenakan luas ruangan tersebut akan mempengaruhi jumlah APAR yang dibutuhkan. Adapun kebutuhan APAR sudah ditetapkan oleh NFPA dapat dilihat pada Tabel 2.2 adalah sebagai berikut :

Tabel 2. 2 Kebutuhan APAR

No.	Jenis area	Luas	Media	Berat	Jarak antar unit
1.	Aula/koridor/perkantoran	200 m ²	<i>Dry chemical powder</i> tipe ABC atau <i>Multipurpose Dry Chemical Powder</i>	6 kg	20 m
2.	Kamar tidur/ruang kantor/ruang berpartisi lainnya	20 m ²	<i>Dry chemical powder</i> tipe ABC atau <i>Multipurpose Dry Chemical Powder</i>	3 kg	10 m
3.	Ruang dengan alat/ruang panel elektronik/ruang penyimpanan genset	20 m ²	<i>Dry chemical powder</i> tipe ABC atau <i>Multipurpose Dry Chemical Powder</i>	4 kg	10 m
			CO ²	6 kg	
4.	Area produksi/industri/gardu listrik	200 m ²	<i>Dry chemical powder</i> tipe ABC atau <i>Multipurpose Dry Chemical Powder</i>	6 kg	20 m
			CO ²	9 kg	

Sumber : NFPA, 2002

Pada Tabel 2.2 menunjukkan bahwa setiap jenis ruang, ukuran ruang akan menentukan jenis media APAR, berat, dan jarak antar unit. Dengan adanya standar kebutuhan APAR tersebut diharapkan mampu mengatasi apabila terjadi kejadian yang tidak diinginkan seperti kebakaran. Namun jenis kebakaran yang masih dapat ditanggulangi oleh APAR adalah jenis kebakaran yang apinya tergolong kecil dan hanya teretak pada 1 titik. Penentuan media APAR juga penting karena kelas tiap kebakaran itu berbeda. Penentuan pilihan media APAR juga penting. Hal ini dikarenakan jenis media yang menjadi isi dari APAR itu sendiri berbeda- beda. Hal ini menyesuaikan kelas kebakaran serta bahan yang mudah terbakar pada tempat tersebut.

Berikut adalah dasar penggolongan pemilihan media APAR dapat dilihat pada Tabel 2.3.

Tabel 2. 3 Dasar Penggolongan Pemilihan Media APAR

No.	Kelas	Bahan yang mudah terbakar	Media
1.	A	Kayu, kertas, teks, plastik, karet, busa, styrofoam, dan file	Tepung kimia serbaguna, air, atau CO ²
2.	B	Bahan bakar minyak oli, aspal, cat, alkohol, elpiji, gemuk, dan karbit	Tepung kimia biasa, atau CO ²
3.	C	Pembangkit listrik, travo, panel listrik, dan sentra telepon	Tepung kimia biasa
4.	D	Logam, magnesium, sodium, titanium, potassium, dan aluminium	Tepung kimia khusus logam

Sumber : Iqbal Tahun 2010

Tabel 2.3 menunjukkan bahwapemilihan media APAR didasarkan pada kelas dan bahan yang mudah terbakar pada area tersebut. Dalam hal ini setiap bahan memiliki sifat yang berbeda. Sifat tersebut juga sangat berkaitan dengan risiko kebakaran yang dapat ditimbulkan.

2.9 Pencegahan dan Pengendalian Rodent dan Vektor

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan untuk Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta Pengendaliannya, definisi dari vektor adalah penyakit tular vektor dan binatang pembawa penyakit (rodent) masih menjadi masalah kesehatan masyarakat. Sehingga perlu dilakukan pengendalian dan pencegahan untuk meminimalkan terjadinya masalah kesehatan masyarakat. Adapun pencegahan dan pengendalian dapat dilakukan pada Tabel 2.4.

Tabel 2. 4 Pencegahan dan Pengendalian Rodent dan Vektor

No.	Jenis Hewan	Hewan	Parameter	Satuan Ukur	Baku Mutu	Pengelolaan Lingkungan	
						Cara Pencegahan	Cara Pengendalian
1.	Rodent	Tikus	<i>Success trap</i> . <i>Success trap</i> adalah jumlah tikus tertangkap dibagi dengan	Persentase tikus yang tertangkap dalam perangkap	< 1	1. Melakukan modifikasi lingkungan (permanen) yang dilakukan dengan cara menutup retakan dan celah bangunan, membuat konstruksi bangunan	Biofisikakimiawi yaitu dengan melepaskan predator (kucing) , pemasangan perangkap tikus yang diberi umpan, dan pemasangan

No.	Jenis Hewan	Hewan	Parameter	Satuan Ukur	Baku Mutu	Pengelolaan Lingkungan	
						Cara Pencegahan	Cara Pengendalian
			jumlah perangkap dikalikan 100 %			anti tikus (<i>rat proof</i>), pengelolaan sampah yang memenuhi syarat kesehatan, peniadaan sarang tikus. 2. Manipulasi lingkungan (temporer) yang dilakukan dengan cara pemasangan perangkap tikus pada area yang kemungkinan besar terdapat tikus.	perangkap dengan ditambahkan rodentisida pada umpan.
2.	Vektor	Lalat	Indeks populasi lalat. Indeks populasi lalat adalah angka rata-rata populasi lalat pada lokasi yang diukur dengan <i>flygrill</i> . Dihitung dengan cara melakukan pengamatan selama 30 detik dan pengulangan sebanyak 10 kali pada setiap titik pengamatan. Dari 10 kali pengamatan diambil 5 nilai tertinggi lalu dirata-rata.	Angka rata-rata populasi lalat	<2	1. Melakukan modifikasi lingkungan (permanen) yang dilakukan dengan cara pengelolaan sampah yang memenuhi syarat kesehatan. 2. Manipulasi lingkungan yang dilakukan dengan cara pemasangan perangkap lalat pada area yang kemungkinan besar terdapat lalat.	Fisikakimiawi yaitu dengan pemasangan perangkap lalat dan pemberian pestisida
		Kecoa	Indeks populasi kecoa. Indeks	Angka rata-rata populasi kecoa	<2	1. Melakukan modifikasi lingkungan (permanen) yang	Fisikakimiawi yaitu dengan pemasangan perangkap kecoa

No.	Jenis Hewan	Hewan	Parameter	Satuan Ukur	Baku Mutu	Pengelolaan Lingkungan	
						Cara Pencegahan	Cara Pengendalian
			populasi kecoa adalah angka rata-rata populasi kecoa, yang dihitung berdasarkan jumlah kecoa tertangkap dibagi jumlah perangkap yang terpasang tiap malam.			dilakukan dengan cara pengelolaan sampah yang memenuhi syarat kesehatan. 2. Manipulasi lingkungan yang dilakukan dengan cara pemasangan perangkap kecoa pada area yang kemungkinan besar terdapat kecoa.	yang diberi umpan dan ditempatkan pada jalan masuknya kecoa dan pemberian pestisida.

Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan untuk Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta Pengendaliannya

Pada Tabel 2.4 menunjukkan bahwa strategi untuk mencegah dan mengendalikan suatu vektor dan rodent bergantung pada jumlah dari keberadaan vektor dan rodent. Pencegahan dapat dilakukan dengan melakukan modifikasi dan manipulasi lingkungan. Modifikasi lingkungan bersifat permanen sedangkan manipulasi lingkungan bersifat temporer (sementara). Pengendalian dapat dilakukan dengan memadukan antara biologi, fisika, dan kimia. Pengendalian secara biologi dilakukan dengan pemanfaatan hewan. Pengendalian secara kimiawi dapat dilakukan dengan pemberian insektisida/rodentisida. Sedangkan pengendalian secara fisika dapat dilakukan dengan pemasangan perangkap/jebakan.

BAB III

METODE KEGIATAN MAGANG

3.1 Lokasi Magang

Lokasi kegiatan magang dilakukan pada PT PAL INDONESIA (PERSERO) Surabaya yang berada di Jalan Hangtuah No. 000, RT. 00, Ujung, Semampir, Kota SBY, Jawa Timur. Kode Pos 60115 Telp. 0812-9320-2188.

3.2 Waktu Magang

Waktu kegiatan dalam pelaksanaan kegiatan magang di PT PAL INDONESIA (PERSERO) yang akan dilaksanakan pada tanggal 2 Januari 2019-31 Januari 2019 adalah sebagai berikut :

Tabel 3. 5 Jadwal Kegiatan Magang

No	Jenis Kegiatan	Januari				
		I	II	III	IV	V
1.	Pengenalan perusahaan dan adaptasi lingkungan instansi.					
2.	Mempelajari struktur organisasi, rencana kegiatan, tanggung jawab, latihan atau praktik, prosedur, penerapan dan evaluasi pemeliharaan kebijakan lingkungan terkait sistem manajemen lingkungan yang dilakukan di instansi.					
3.	Studi sumber data sekunder terkait manajemen kesehatan lingkungan.					
4.	Mempelajari aspek kesehatan lingkungan di instansi.					
6.	Pengumpulan data.					
7.	Pembuatan laporan magang dan presentasi hasil kegiatan laporan magang.					

3.3 Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode pengambilan data yang digunakan dalam inspeksi sanitasi kantin Gita Pawestri dengan menggunakan :

1. Observasi

Observasi merupakan pengamatan langsung penerapan hygiene perorangan penjamah makanan dan sanitasi lingkungan di kantin Gita Pawestri . Observasi dilakukan 1 kali pada tanggal 29-30 Januari 2019. Adapun pemilihan sampel stan kantin diambil secara *purposive sampling* yaitu teknik yang bukan mengambil sampel berdasarkan random, daerah atau strata, melainkan atas dasar pertimbangan yang berfokus pada tujuan tertentu (Arikunto, 2006). Dari 19 stan yang ada pada Kantin Gita

Pawestri diambil 5 sampel stan kantin paling ramai yang dikunjungi pekerja, mahasiswa maupun siswa yang berada di PT PAL INDONESIA (PERSERO).

2. Wawancara

Wawancara merupakan kegiatan tanya jawab dengan penjamah makanan kantin Gita Pawestri. Wawancara yang dilakukan bertujuan guna menguatkan, melengkapi, atau menambah informasi tentang kantin tersebut. Wawancara dilakukan 1 kali pada tanggal 29-30 Januari 2019. Wawancara dilakukan pada 13 responden dari 5 stan yang diobservasi.

3. Pengukuran kualitas fisik

Pengukuran menggunakan alat *Multifunction Environment Meter 4 in 1* yang terdiri atas kebisingan, pencahayaan, suhu, dan kelembapan. Pengukuran dilakukan 1 waktu yaitu pada tanggal 30 Januari 2019.

Adapun peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Alat tulis yang meliputi bulpen, pensil, dan penghapus.
2. *Multifunction Environment Meter 4 in 1*.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 1 *Multifunction Environment Meter 4 in 1* CEM DT-8820

Multifunction Environment Meter 4 in 1 CEM DT-882 adalah alat pengukur yang dirancang untuk menggabungkan fungsi *Sound Level Meter*, *Light Meter*, *Humidity Meter*, dan *Temperature meter*. Pada Gambar 3.1 menunjukkan Gambar *Multifunction Environment Meter 4 in 1* CEM DT-8820. Adapun fungsi dan prosedur pemakaian masing-masing *item* adalah sebagai berikut :

A. *Sound Level meter*

Sound Level meter adalah *item* yang digunakan untuk mengukur kebisingan. Adapun prosedurnya adalah sebagai berikut :

- a. Menentukan titik-titik pengukuran.
- b. Menekan tombol *power*.
- c. Melakukan *setting* alat arahkan tombol pada menu satuan dBA.
- d. Mengaktifkan *stopwatch*.
- e. Mencatat setiap 15 detik selama 5 menit di setiap titik.
- f. Menghitung rata-rata dari setiap titik.

B. *Light Meter*

Light Meter digunakan untuk mengukur pencahayaan. Adapun prosedurnya adalah sebagai berikut :

- a. Menentukan titik-titik yang akan dilakukan pengukuran dengan menggunakan meteran. Apabila ruangan memiliki luas $> 100\text{m}^2$, maka beri jarak antar titik sepanjang 6 m.
- b. Menekan tombol *power*.
- c. Membuka penutup *photo cell*.
- d. Mendinginkan *photo cell* menghadap ke atas selama 4-5 menit untuk beradaptasi dengan cahaya sekitar.
- e. Mengukur titik yang telah ditentukan dengan posisi *photo cell* menghadap ke arah sumber cahaya dan tegak lurus terhadap badan pengukur. Ketinggian *photo cell* ± 85 cm dari tanah.
- f. Mencatat hasil yang tertera pada layar *display*.

C. *Humidity Meter*

Humidity Meter digunakan untuk mengukur kelembapan. Adapun prosedurnya adalah sebagai berikut :

- a. Menekan tombol *power*.
- b. Menggeser tombol pengatur *4 in 1* pada menu satuan $^{\circ}\text{C}$.
- c. Mendinginkan alat selama 15 menit.
- d. Mencatat hasil yang tertera pada layar *display*.

D. *Temperature meter*

Temperature meter digunakan untuk mengukur suhu. Adapun prosedurnya adalah sebagai berikut :

- a. Menekan tombol *power*.
- b. Menggeser tombol pengatur *4 in 1* pada menu satuan % .
- c. Mendinginkan alat selama 15 menit.

- d. Mencatat hasil yang tertera pada layar *display*.
3. Lembar kerja (observasi, instrumen, dan wawancara).
4. *Stopwatch*.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam inspeksi sanitasi kantin ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer berupa data observasi, wawancara, dan pengukuran kualitas fisik. Sedangkan data sekunder berupa gambaran umum kantin Gita Pawestri dan PT PAL INDONESIA (PERSERO). Data primer berupa instrumen dan lembar observasi yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga dan variabel tambahan yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan Perkantoran. Variabel tambahan diberikan karena dinilai penting dan berpengaruh pada derajat kesehatan masyarakat namun tidak terdapat pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Variabel yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga meliputi :

1. Lokasi, bangunan, dan ventilasi
2. Fasilitas sanitasi (tempat cuci tangan, jamban, peturasan, kamar mandi, sumber air bersih, dan tempat sampah)
3. Ketenagaan/karyawan kantin (bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA), pemeriksaan kesehatan, mengikuti pelatihan/kursus, kebersihan tangan, penggunaan sarung tangan plastik sekali pakai/penjepit makanan/garpu/sendok saat kontak langsung dengan makanan, celemek/apron, tutup rambut, dan sepatu kedap air, perilaku merokok, makan/mengunyah serta menyisir rambut dekat dengan makanan, kebiasaan merokok, kebiasaan tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk/bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan).
4. Makanan
5. Peralatan makan dan masak
6. Tempat *display* makanan
7. Prinsip higiene sanitasi makanan (pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan bahan makanan, dan penyajian makanan).

Sedangkan untuk variabel tambahan yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan Perkantoran meliputi :

1. Kualitas fisik dalam ruangan meliputi kebisingan, pencahayaan, suhu, dan kelembaban.
2. APAR (Alat Pemadam Api Ringan).

Pada instrumen dilakukan penilaian lalu dilakukan pengelompokan. Nilai yang diberikan pada masing-masing *item* tergantung pada bobotnya. Contoh, apabila bobotnya adalah 4 maka nilai yang diberikan adalah 0 sampai dengan 4. Pemberian nilai didasarkan pada pengaruh variabel terhadap higiene sanitasi kantin. Semakin besar nilai yang diberikan maka dapat diartikan semakin besar tingkat kepentingan suatu variabel. Penilaian dilakukan dengan pengelompokan kondisi sanitasi dan higiene kantin yang dibagi menjadi 2 kategori yaitu :

1. Jika kondisi yang ada memenuhi syarat higiene sanitasi jasaboga dengan persentase nilai $\geq 83\%$.
2. Jika kondisi yang ada tidak memenuhi syarat higiene sanitasi jasaboga dengan persentase nilai $< 83\%$.

Persentase penilaian diatas sesuai dengan yang ada dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, pada jasaboga golongan B karena PT PAL INDONESIA (PERSERO) termasuk kategori pabrik atau industri. Adapun variabel yang diobservasi juga mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Terkait variabel yang diobservasi meliputi penggunaan sarung tangan plastik sekali pakai ketika kontak langsung dengan makanan, penggunaan penjepit makanan ketika kontak langsung dengan makanan, penggunaan sendok/garpu ketika kontak langsung dengan makanan, penggunaan celemek saat bekerja, penggunaan penutup rambut saat bekerja, penggunaan sepatu kedap air saat bekerja, kebiasaan merokok saat bekerja, kebiasaan bekerja atau mengelola makanan sambil makan/mengunyah makanan, penggunaan perhiasan saat bekerja (cincin dan gelang), penggunaan pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, penggunaan pakaian bersih dan tidak dipakai diluar tempat jasa boga, dan kebiasaan menutup mulut pada saat batuk/bersin.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum PT. PAL INDONESIA (PERSERO)

4.1.1 Sejarah PT PAL INDONESIA (PERSERO)

PT PAL INDONESIA (PERSERO) berdiri jauh sebelum Indonesia merdeka. Pada tahun 1822 Gubernur Jenderal V.D. Capellen mencetuskan ide untuk membangun industri perkapalan di Hindia Belanda dengan membentuk gugus tugas untuk melakukan studi kelayakan. Industri perkapalan ini diharapkan akan mampu menunjang armada laut Kerajaan Hindia Belanda di wilayah Asia. Pada tahun 1837 dibentuk komisi baru yang tugasnya sama, komisi menghasilkan kesimpulan yang menyatakan bahwa daerah Ujung Surabaya adalah daerah yang memenuhi syarat untuk tempat mendirikan daerah tempat industri perkapalan. Pada tahun 1846 dimulai pembangunan *dock* apung kayu yang dipasang di Surabaya. Pekerja selesai pada tahun 1849, setelah itu rencananya bertahap dibangunlah bengkel khusus yang berkaitan dengan pekerjaan kayu. Demikian pula pembangunan perumahan untuk personalia. Sejak saat itu semakin banyak fasilitas pemeliharaan dan perbaikan dibangun dengan peralatan baru yang tersedia disesuaikan dengan tingkat teknologi yang tercanggih pada saat itu.

PT PAL INDONESIA (PERSERO) bermula dari sebuah galangan kapal yang bernama *Marine Establishment* (ME) dan diresmikan oleh pemerintah Belanda pada tahun 1939. Di jaman perang kemerdekaan, ME kembali dikuasai oleh tentara pendudukan Belanda, kemudian pada tanggal 27 Desember 1949 diserahkan kepada Pemerintah Indonesia dan diberi nama Penataran Angkatan Laut (PAL). Tugas dan peranan PAL adalah mendukung perbaikan dan pemeliharaan serta menjadi Pangkalan Angkatan Laut RI. PAL terus berperan dan berkembang menurut irama perkembangan teknologi dan mengalami perubahan pengelolaan seiring dengan perubahan politik pemerintah pada saat itu. Terhitung sejak April 1960, ditetapkan “Peraturan tentang keorganisasian PAL” berdasarkan Surat Keputusan Menteri Keamanan Nasional Nomor MP/A/00380/60. Dengan Keputusan Presiden RI Nomor 370 Tahun 1961 tanggal 1 Juli 1961, PAL dilebur kedalam Departemen Angkatan Laut dan selanjutnya dipergunakan untuk kepentingan Angkatan Laut Republik Indonesia.

Pada tahun 1885 dibangun fasilitas mesin perkakas dibangun sementara untuk sarana yang menggunakan tenaga listrik dilengkapi pada tahun 1912. Pemerintah Belanda meresmikannya dengan nama *Marine Establishment* (ME) pada tahun 1939. Tugas ME adalah melaksanakan semua pekerjaan pemeliharaan dan perbaikan kapal-kapal laut yang digunakan sebagai armada angkatan laut Belanda yang menjaga kepentingan-kepentingan kolonialnya. Hal tersebut disebabkan adanya perang pasifik berlangsung, kapal-kapal sekutu banyak yang mengalami kerusakan akibat perang. Pada tahun 1942, pemerintah Hindia Belanda takluk menyerah kepada tentara Jepang (Dai Nippon), setelah itu ME berubah menjadi KAIGUNSE 21-24 BUTAI, dimana mempunyai tugas tetap seperti ME, namun pada perbaikan-perbaikan kapal perang milik Jepang.

Ketika perang dunia II, KAIGUNSE 21-24 BUTAI, diambil alih oleh pemerintah Belanda. Mulai 1 Maret 1947, ME menjadi Admiralteis bendrifj yang dipakai oleh direktur di bawah koordinasi Admiralteis Dien Senten di Belanda. Pada tahun 1949 setelah penyerahan kedaulatan pada pemerintah RI, ME dijadikan Penataran Angkatan Laut (PAL) dimana PAL di bawah pemerintah RI khususnya kementerian perhubungan. Tugas dan peranan PAL tetap, yaitu mendukung perbaikan dan pemeliharaan serta menjadi Pangkalan Angkatan Laut RI. Pada April 1960, telah ditetapkan "Peraturan tentangkeorganisasian PAL" berdasarkan Surat Keputusan Menteri Keamanan Nasional No.MP/A/00380/60. Dengan Keputusan Presiden RI No.370/1961 tanggal 1 Juli 1961, PAL dilebur ke dalam Departemen Angkatan Laut dan selanjutnya dipergunakan untuk kepentingan Angkatan Laut Republik Indonesia.

Pada tahun 1962 PT PAL INDONESIA (PERSERO) dimasukkan sebagai bagian dalam industri berat TNI Angkatan Laut yang kemudian pada tahun 1963 berubah menjadi Komando Penataran Angkatan Laut (Konatal). Pada tahun 1978, Konatal kemudian berubah menjadi Perusahaan Umum PAL, perubahan status Konatal menjadi perusahaan negara ini dikenal dengan Nama Perusahaan Umum Dok dan Galangan Kapal (Perumpal) yang masih di bawah naungan Angkatan Bersenjata Republik Indonesia (ABRI) dengan jumlah tenaga kerja mencapai 12.000 orang. Pada tahun 1980, Lembaran Negara RI Nomor 8 Tahun 1980 dan akte pendirian nomer 12 tahun 1980 yang dibuat oleh notaris Hadi Moentoro, SH., pada tanggal 15 April 1980 melalui Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 1980 Perumpal diubah statusnya menjadi Perseroan dengan nama PT PAL INDONESIA (PERSERO). Perubahan yang

terakhir dengan akte pendirian Nomer I tanggal 4 November 2002. Dengan bantuan Pemerintah berupa fasilitas, peraturan dan kebijakan, PT PAL INDONESIA (PERSERO) telah berhasil meningkatkan peran dan fungsinya antara lain:

1. Pusat industri pembuatan, pemeliharaan dan perbaikan kapal untuk mendukung keamanan dan pertahanan nasional.
2. Pusat industri untuk mendukung industri maritim nasional.
3. Pusat penelitian dan pengembangan industri maritim nasional.

Kemampuan rancang bangun yang menonjol dari PT PAL INDONESIA (PERSERO) telah memasuki pasaran internasional dan kualitasnya telah diakui dunia. Kapal yang diproduksi oleh PT PAL INDONESIA (PERSERO) telah melayari perairan di seluruh dunia. Adapun kapal yang pernah diproduksi oleh PT PAL INDONESIA (PERSERO) antara lain kapal patrol cepat 14 meter, kapal patrol cepat 28 meter, kapal patrol cepat 38 meter, kapal patrol cepat 57 meter NAV, kapal cepat rudal 60 meter, kapal patrol cepat 15 meter, tanker 3500, tanker 6500, dan *container vessel* 4.180 DWT.

4.1.2 Lokasi PT PAL INDONESIA (PERSERO)

PT PAL INDONESIA (PERSERO) terletak di kota Surabaya Utara tepatnya di Ujung Surabaya dan terletak di kawasan basis TNI-AL untuk wilayah timur.

4.1.3 Visi, misi, dan budaya kerja PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Berikut ini adalah visi dan misi PT PAL INDONESIA (PERSERO) :

1. Visi PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Perusahaan konstruksi di bidang industri maritim dan energi berkelas dunia.

2. Misi PT PAL INDONESIA (PERSERO)

A. Kami adalah pembangun, pemelihara dan penyedia jasa rekayasa untuk kapal atas dan bawah permukaan serta engineering procurement & construction di bidang energi.

B. Kami adalah penyedia layanan terpadu yang ramah lingkungan untuk kepuasan pelanggan.

C. Kami berkomitmen membangun kemandirian industri pertahanan & keamanan matra laut, maritim dan energi kebanggaan nasional.

3. Budaya kerja yang dikembangkan di PT PAL INDONESIA (PERSERO)

A. Sinergi (*synergy*)

Membangun dan memastikan hubungan kerjasama yang produktif serta kemitraan yang harmonis dengan para pemangku kepentingan, untuk menghasilkan karya yang bermanfaat dan berkualitas.

B. *Heart Centered*

C. *Innovative*

Mampu mendayagunakan sumberdaya disekeliling sehingga terciptanya karya atau produk baru yang bermanfaat bagi orang lain.

D. Prestasi (*Performance*)

Prinsip bekerja dengan selalu mengedepankan pencapaian dan peningkatan kinerja dan upaya memupuk keuntungan.

4.1.4 Kebijakan PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Dalam rangka mewujudkan visi dan misi perusahaan, serta memuaskan pelanggan dan pihak-pihak berkepentingan di dalam perusahaan, maka PT PAL INDONESIA (PERSERO) dalam menghasilkan produk/jasa menetapkan kebijakan perusahaan:

1. Penurunan tingkat kerugian jiwa dan properti dengan menurunkan dan mengendalikan risiko kecelakaan dan penyakit akibat kerja dan juga mencegah pencemaran lingkungan serta menjamin keselamatan dan kesehatan kerja.
2. Pemenuhan kepuasan pelanggan dengan menjamin produk yang berkualitas kelas dunia dan ketepatan waktu penyelesaian.
3. Peningkatan efektifitas dan efisiensi secara berkesinambungan di segala bidang.
4. Penerapan etika usaha dan etika kerja, baik internal maupun eksternal.
5. Pemenuhan terhadap peraturan dan perundang-undangan.

4.1.5 Jam kerja PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Pengaturan hari kerja karyawan PT PAL INDONESIA (PERSERO) adalah hari Senin sampai dengan hari Jumat, sedangkan untuk pengaturan jam kerja dibagi menjadi dua bagian, yaitu sebagai berikut:

1. Sistem normal

Sistem normal dimulai dari pukul 07.30 WIB sampai dengan 16.30 WIB dengan satu jam istirahat yaitu pada pukul 11.30 sampai dengan 12.30 WIB. *Shift* normal ini diberlakukan pada seluruh pekerja yang ada di PT PAL INDONESIA (PERSERO). Pada PT PAL INDONESIA (PERSERO) terdapat pekerja baik itu pekerja tetap maupun *sub kontraktor*.

2. Sistem Shift

A. Shift pagi

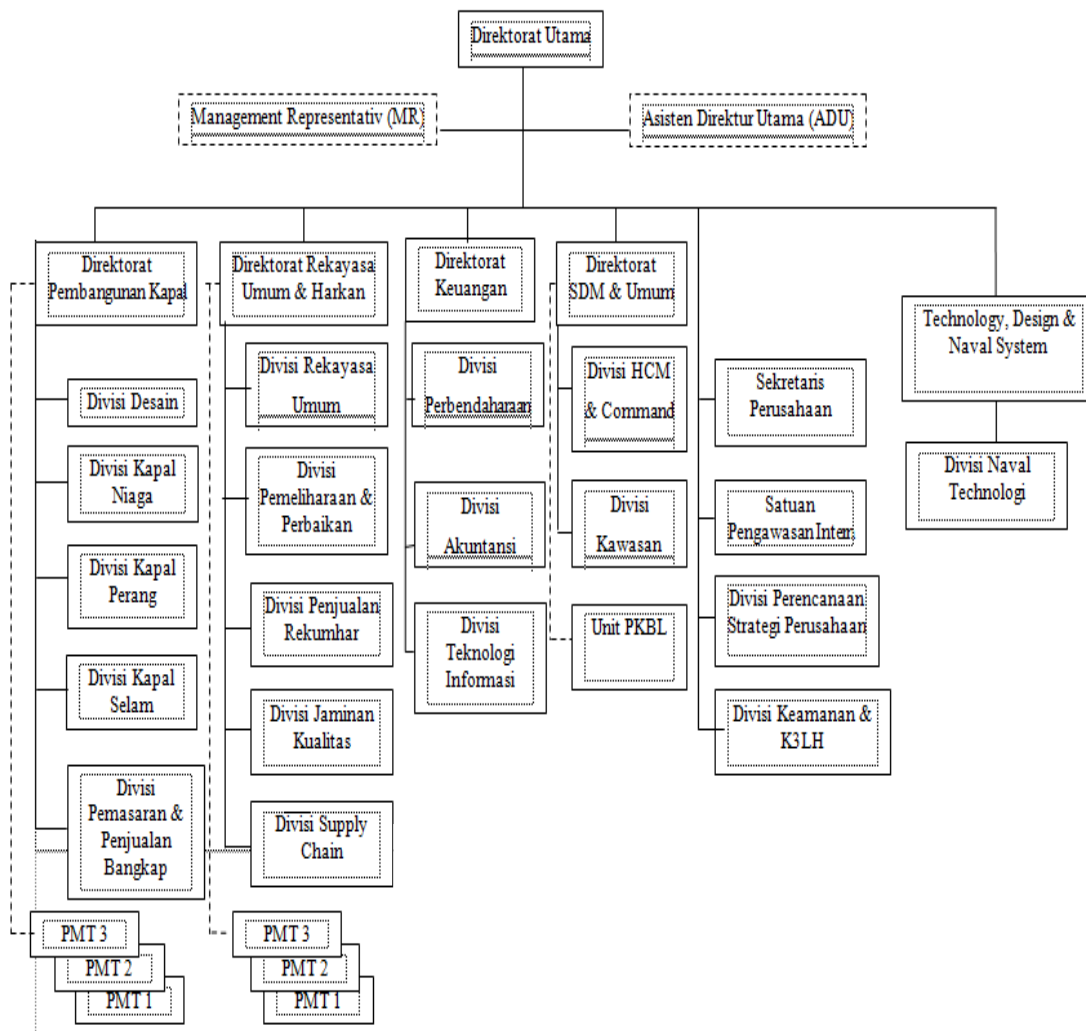
Shift pagi dilakukan sama dengan sistem jam kerja normal dan dilakukan 3 minggu dalam satu bulan.

B. Shift malam

Shift malam dimulai dari pukul 16.30 sampai dengan 01.30 dengan 1 jam istirahat dan dilakukan 1 minggu dalam satu bulan.

4.1.6 Struktur organisasi PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Menurut surat keputusan terbaru yang di sahkan pada tanggal 20 Desember 2017 struktur organisasi di PT PAL INDONESIA (PERSERO) tampak pada Gambar di bawah ini :



Sumber : PT PAL INDONESIA (PERSERO), Tahun 2017

Gambar 4. 2 Struktur Organisasi PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Divisi PT PAL INDONESIA (PERSERO) terdiri dari 4 direktorat dan 12 Divisi. Adapun penjelasan dari tugas masing-masing divisi beserta bagan struktur organisasi PT PAL INDONESIA (PERSERO) adalah sebagai berikut:

1. Divisi Bisnis & Pemasaran

Dengan tugas antara lain:

- A. Melaksanakan perencanaan pemasaran jangka panjang dan jangka pendek produk kapal maupun non kapal.
- B. Melaksanakan riset pasar, segmentasi pasar serta studi kelayakan terhadap produk kapal maupun non kapal.
- C. Melaksanakan pemasaran dan penjualan produk kapal maupun non kapal.
- D. Melaksanakan pengembangan produk dan pengembangan pasar untuk mendukung produk baru.
- E. Melaksanakan pengawasan terhadap pelaksanaan proyek dalam aspek biaya dan kepuasan pelanggan.

2. Divisi Desain, Rekayasa dan Teknologi

Dengan tugas antara lain:

- A. Melaksanakan perencanaan *desain* dan *engineering* untuk proyek-proyek yang sedang diproduksi.
- B. Melaksanakan penelitian dan pengembangan pada bidang rancang bangun dan proses produksi.
- C. Merencanakan dan mengembangkan sistem informasi untuk menunjang kegiatan yang berhubungan dengan rancang bangun dan penelitian.
- D. Melaksanakan strategi pada bidang teknologi, penelitian dan pengembangan maupun pada bidang-bidang lainnya sesuai dengan pengarahan dan ketentuan Direksi.
- E. Melaksanakan kegiatan *Integrated Logistic Support* untuk kapal-kapal yang diproduksi.

3. Divisi Kapal Perang

Dengan tugas antara lain:

- A. Melaksanakan perencanaan pembangunan kapal-kapal perang maupun bukan kapal perang sesuai dengan kebijakan Direktur Pembangunan Kapal.
- B. Melaksanakan pemasaran dan penjualan untuk produk jasa bagi fasilitas *idle capacity*.

C. Merinci IPP (Instruksi Pelaksanaan Proyek) yang telah dibuat oleh Direktorat Pengembangan Kapal menjadi jadwal pelaksanaan proyek dan nilai biaya proyek yang terperinci.

D. Melaksanakan pembangunan kapal secara efektif dan efisien sesuai aspek QCD.

E. Mengendalikan dan mengawasi pelaksanaan pembangunan proyek-proyek agar mendapatkan hasil yang memenuhi

4. Divisi Kapal Niaga

Dengan tugas antara lain:

A. Melaksanakan perencanaan pembangunan kapal-kapal perang maupun bukan kapal perang sebagai dengan kebijakan Direktur Pembangunan Kapal.

B. Melaksanakan pemasaran dan penjualan untuk produk dan jasa bagi fasilitas *idle capacity*.

C. Merinci IPP (Instruksi Pelaksanaan Proyek) yang telah dibuat oleh Direktorat Pengembangan Kapal menjadi jadwal pelaksanaan proyek dan nilai biaya proyek yang terperinci.

D. Melaksanakan pembangunan kapal secara efektif dan efisien sesuai aspek QCD.

E. Mengendalikan dan mengawasi pelaksanaan pembangunan proyek-proyek agar mendapatkan hasil yang memenuhi standar kualitas dengan menggunakan biaya, tenaga, material, peralatan keselamatan kerja dan waktu seefektif mungkin

5. Divisi Rekayasa Umum (*General Engineering*)

Dengan tugas antara lain:

A. Melaksanakan perencanaan pembangunan Produk rekayasa umum sesuai dengan kebijakan Direktur Pemeliharaan dan Rekayasa Umum.

B. Melaksanakan pemasaran dan penjualan untuk produk dan jasa bagi fasilitas *idle capacity*.

C. Merinci IPP (Instruksi Pelaksanaan Proyek) yang telah dibuat oleh Direktorat Pengembangan Kapal menjadi jadwal pelaksanaan proyek dan nilai biaya proyek yang terperinci.

D. Melaksanakan pembangunan kapal secara efektif dan efisien sesuai aspek QCD.

E. Mengendalikan dan mengawasi pelaksanaan pembangunan proyek-proyek agar mendapatkan hasil yang memenuhi standar kualitas dengan menggunakan biaya, tenaga, material, peralatan keselamatan kerja dan waktu seefektif mungkin.

6. Divisi Pemeliharaan dan Perbaikan (Harkan)

Dengan tugas antara lain:

A. Melaksanakan perencanaan pemeliharaan dan perbaikan kapal maupun non kapal sesuai dengan kebijakan Direktur Pemeliharaan dan Rekayasa Umum.

B. Melaksanakan pemasaran dan penjualan untuk produk dan jasa bagi fasilitas *idle capacity*.

C. Merinci IPP (Instruksi Pelaksanaan Proyek) yang telah dibuat oleh Direktorat Pengembangan Kapal menjadi jadwal pelaksanaan proyek dan nilai biaya proyek yang terperinci.

D. Melaksanakan pembangunan kapal secara efektif dan efisien sesuai aspek QCD.

E. Mengendalikan dan mengawasi pelaksanaan pembangunan proyek-proyek agar mendapatkan hasil yang memenuhi standar kualitas dengan menggunakan biaya, tenaga, material, peralatan keselamatan kerja dan waktu seefektif mungkin.

7. Divisi *Treasury*

Dengan tugas antara lain:

A. Melaksanakan tugas pendanaan perusahaan sesuai dengan prinsip pengelolaan pendanaan dan perbankan yang berlaku.

B. Melakukan strategi optimalisasi *return* kinerja keuangan dan likuiditas perusahaan.

C. Melaksanakan analisa pasar keuangan sebagai dasar pengambilan keputusan dalam rangka mengurangi risiko pasar keuangan.

D. Melaksanakan studi keuangan proyek atau bidang usaha mandiri.

E. Melaksanakan pengelolaan *invoicing* dan penagihannya, untuk menunjang optimalisasi *cash flow* perusahaan.

8. Divisi Akuntansi

Dengan tugas antara lain:

- A. Mempersiapkan dan melaksanakan kebijakan akuntansi perusahaan sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku.
- B. Melaksanakan perencanaan dan pengendalian serta pengawasan atas biaya-biaya perusahaan dan investasi perusahaan.
- C. Menyusun rencana kerja jangka pendek, menengah maupun jangka panjang dalam bidang akuntansi dan keuangan untuk mendukung kelancaran pelaksanaan kegiatan perusahaan.
- D. Melaksanakan evaluasi dan analisa terhadap pengelolaan *assetabilities* serta kinerja dari anak perusahaan dan kerjasama usaha lainnya.
- E. Melaksanakan implementasi dan pengembangan *software* aplikasi bisnis perusahaan.

9. Divisi *Quality Assurance*

Dengan tugas antara lain:

- A. Melaksanakan perencanaan dan pemeriksaan dan pengujian proyek-proyek yang sedang produksi.
- B. Melaksanakan pemeriksaan dan pengujian guna pengendalian dan jaminan.
- C. Mengkoordinir kegiatan purna jual hasil produksi perusahaan selama masa garansi.
- D. Menganalisa dan mengevaluasi hasil pencapaian mutu produksi perusahaan.
- E. Melaksanakan pengujian baik merusak maupun tidak merusak untuk material dan hasil proses produksi.

10. Divisi Pengadaan Material dan Jasa

Dengan tugas antara lain:

- A. Merencanakan kebutuhan material baik untuk mendukung proyek maupun operasional.
- B. Mengkoordinir pelaksanaan pengadaan material sesuai kebutuhan material.
- C. Mengkoordinir pengolahan material pada lokasi penyimpanan.
- D. Membuat perencanaan kebutuhan dana untuk menunjang kebutuhan material.
- E. Mengelola sistem informasi material untuk menunjang unit kerja lain

11. Divisi Kawasan

Dengan tugas antara lain:

- A. Merencanakan dan mengendalikan terhadap pengelolaan dan pemeliharaan bangunan infrastrukturnya beserta anggarannya.
- B. Merencanakan dan mengendalikan terhadap pengelolaan dan pemeliharaan utilitas dan lingkungan hidup.
- C. Merencanakan dan mengendalikan terhadap pengelolaan keselamatan kerja.
- D. Merencanakan dan mengendalikan terhadap pengelolaan terhadap pengelolaan keamanan dan ketertiban.
- E. Membina pengelolaan aset perusahaan.

12. Divisi Pembinaan Organisasi dan SDM

Dengan tugas antara lain:

- A. Melaksanakan dan mengevaluasi organisasi sesuai dengan perkembangan bisnis perusahaan.
- B. Merencanakan kebutuhan SDM baik jangka pendek maupun jangka panjang beserta pengembangannya.
- C. Melaksanakan proses administrasi mutasi promosi dan rotasi dalam rangka peningkatan kompetensi diri sendiri dan penyegaran penugasan.
- D. Merencanakan, mengelola dan mengembangkan sistem pelatihan baik dari dalam maupun luar perusahaan.
- E. Merencanakan dan mengembangkan sistem informasi untuk menunjang kegiatan yang berhubungan dengan pembinaan dan pengembangan SDM.

13. Sekretaris Perusahaan

Dengan tugas antara lain:

- A. Mengadakan pembinaan, pengelolaan dan penyempurnaan system administrasi yang ada dengan mengacu kepada prinsip manajemen keadministrasian.
- B. Melaksanakan pembinaan hubungan baik dengan *stake holder (Public Relation)* guna menumbuhkan citra positif terhadap perusahaan (komunikasi, publikasi dan penyebaran informasi mengenai kebijakan maupun aktifitas perusahaan).
- C. Memberikan pelayanan hokum serta mempersiapkan dokumen yang mengandung aspek hokum yang diperlukan perusahaan.

4.1.7 Tugas pokok PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Terdapat empat tugas pokok pada PT PAL INDONESIA (PERSERO) antara lain:

1. Melaksanakan rancang bangun kapal maupun non kapal.
2. Memproduksi kapal-kapal (jenis niaga maupun perang).
3. Melaksanakan pemeliharaan dan perbaikan kapal maupun non kapal.
4. Melaksanakan penelitian dan pengembangan Produk yang merupakan peluang usaha.

4.1.8 Produk PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Dengan pengalaman dan eksistensinya di bidang kemaritiman lebih dari 25 tahun PT PAL INDONESIA (PERSERO) menghasilkan berbagai produk berkualitas tinggi antara lain, Kapal Perang seperti *military system (radar system, SSM launchers, decoy launchers system, 100 mm main gun, SAM)*. Serta *Landing Platform Dock* 125 meter, Kapal Patroli cepat 57 meter milik Departemen Pertahanan TNI AL, Kapal Patroli cepat 28 meter, kayu miliki Bea dan Cukai PORLI, Kapal Patroli cepat 28 meter alumunium miliki Bea dan Cukai, Kapal Riset Kelautan LIPI, *Marine Disaster Prevention Vessel* milik Dinas Perhubungan Laut, Kapal Penumpang Cepat 160 pax milik Pemda Jepara, Kapal Patroli Cepat 14 meter alumunium POLRI.

Sedangkan produk yang dihasilkan Divisi Niaga yaitu *Tug Boat* 3200 HP milik Pelindo, *Anchor Handling Tug Supply* 3400 HP milik Pertamina, *Tanker* 30.000 LTDW milik Pertamina, *Caraka Jaya Niaga III* 4200 DWT milik Pemkab Merauke, *Palwo Buwono* 1600 TEU's milik PT. Djakarta Llyod, Kapal Penumpang PAX 500 milik PT. PELNI, *Dry Cargo Vessel* 18.500 DWT milik MPC Jerman, *Star 50 Double Skin Bulk Carrier* DWT (Jerman, Turki, dan Thailand), jasa pemeliharaan dan perbaikan *Docking Repair* kapasitas produksi 600.000 DWT (*Deadweight Tonnage*) per tahun, perbaikan mesin dan populasi, modifikasi kendaraan tempur Amfibi BTR-50P milik marinir, rehabilitasi komponen pembangkit tenaga listrik, perbaikan *Mobile Driling Unit* milik habiscus, dan *Over Houl* kapal selam. Serta rekayasa umum meliputi struktur kepas kantai dan kelistrikan. Untuk kelistrikan salah satu produk yang dihasilkan adalah *power plant*. Dalam hal ini dapat dilihat pada Tabel 4.6.

Tabel 4. 6 Produk dan Jasa yang Ditawarkan PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Produk atau Jasa	Segmentasi	Requirement		Mekanisme Penyampaian
		Produk	Operasional	
Kapal Niaga	Pertamina, Pelayaran Nasional & Internasional	<i>Quality & On Specification</i>	<i>On time, delivery, harga kompetitif</i>	Kontrak penjualan langsung

Produk atau Jasa	Segmentasi	Requirement		Mekanisme Penyampaian
		Produk	Operasional	
Kapal Perang/Alutsista	Kemhan, TNI-AL & Angkatan Laut Asean	<i>Quality & On Specification</i>	<i>On time, delivery, performance</i>	Kontrak penjualan langsung
Kapal Khusus	P3GL, Kepolisian, Bea Cukai, & Kementerian Kelautan	<i>Quality & On Specification</i>	<i>On time, delivery, harga kompetitif</i>	Kontrak penjualan langsung
Oil dan gas	Pertamina EP & CNOOC	<i>Quality & On Specification</i>	<i>On time, delivery, keandalan</i>	Kontrak penjualan langsung

Sumber : PT PAL INDONESIA (PERSERO), 2017

Dari Produk diatas, dapat dikategorikan menjadi produk *fast cash* yang menghasilkan *cash relative* lebih cepat untuk mendukung pemenuhan operasional rutin perusahaan dan produk *non fast cash* yang dikerjakan tahun jamak/*multi years* sebagai produk unggulan perusahaan untuk menunjang pertumbuhan perusahaan.

4.1.9 Pedoman sistem manajemen PT PAL INDONESIA (PERSERO)

1. Pedoman Sistem Manajemen Mutu (SMM) ISO 9001 : 2015.
2. Pedoman Sistem Manajemen Lingkungan (SML) ISO 14001 : 2015.
3. Pedoman Kesehatan dan Keselamatan Kerja (SMK3) Internasional : OHSAS 18001 : 1999, Nasional (*Mandatory*) meliputi SMK3 Depnaker 12 elemen dan 166 Kriteria PT PAL INDONESIA (PERSERO) telah memenuhi 90% dari 1996 kriteria dan telah mendapatkan sertifikat SMK3 dan bendera emas.

4.1.10 Jaminan kesehatan PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Di perusahaan ini jaminan kesehatan sangat diperhatikan, adapun jenis-jenisnya:

1. Fasilitas makan siang yang terjamin baik gizi maupun kebersihannya yang bekerja sama dengan pihak jasa boga.
2. Poliklinik yang selalu siap 24 jam dengan dokter dan perawat.
3. Jaminan Asuransi Kesehatan (JAMSOSTEK) yang menjamin setiap karyawan mendapatkan pelayanan kesehatan secara terbaik selama masih menjadi pekerja di PT PAL INDONESIA (PERSERO).
4. Kegiatan rekreasi yang dilakukan untuk karyawan serta keluarga karyawan dana pensiunan.

4.2 Gambaran Umum Kantin Gita Pawestri

PT PAL INDONESIA (PERSERO) memiliki satu kantin yaitu Kantin Gita Pawestri. Kantin Gita Pawestri merupakan gedung arsip yang dialihfungsikan menjadi

kantin. Kantin ini berada disamping divisi Kawasan. Konsumen dari Kantin Gita Pawestri adalah para pekerja PT PAL INDONESIA (PERSERO), TNI Angkatan Laut, mahasiswa magang, dan siswa SMK Teknik PAL.

Kantin Gita Pawestri dibentuk sejak tahun 2002 dan dikelola oleh organisasi Gita Pawestri. Kantin Gita Pawestri memiliki luas bangunan 888 m² dengan panjang 60 meter dan lebarnya 14,8 meter. Kantin Gita Pawestri memiliki 21 stan namun hanya 19 stan saja yang masih aktif. Setiap stan memiliki luas 6 m². Setiap stan memiliki jumlah pegawai 1 hingga 3 orang. Setiap stan dibagi menjadi 2 area yang dipisahkan dengan sekat. Area tersebut merupakan area dapur (tempat pengolahan makanan) dan area *display* makanan. Antara stan satu dan stan lainnya dipisahkan dengan sekat setinggi 3 m. Adapun pembeli dapat menyantap makanan langsung ditempat karena disediakan kursi dan meja yang berada di depan stan. Setiap stan menjual berbagai makanan maupun minuman.

Makanan yang dijual pada Kantin Gita Pawestri beraneka macam mulai dari makanan tradisional seperti jajanan pasar dan pecel maupun masakan rumahan seperti rawo, soto, sop, bali, oseng cumi dan lainnya. Minuman yang dijual pun juga beraneka macam mulai dari es teh, teh hangat, minuman berenergi, jus buah, hingga minuman dalam kemasan. Harga yang ditawarkan juga cukup terjangkau mulai dari Rp. 1.000 hingga Rp. 15.000.

4.3 Karakteristik Penjamah Makanan di Kantin Gita Pawestri

Dari 5 stan yang diobservasi, responden merupakan penjamah makanan Kantin Gita Pawestri berjumlah 13 orang yakni terdiri atas 12 orang perempuan dan 1 orang laki-laki. Penjamah makanan merupakan seseorang yang mengolah bahan makanan mentah hingga menjadi makanan siap dimakan oleh pembeli. Penjamah makanan pada kantin Gita Pawestri adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian makanan pada konsumen. Waktu bekerja responden adalah mulai pagi hari yaitu pukul 06.00 hingga sore hari pukul 17.00. Adapun disela-sela waktu pelayanan digunakan untuk istirahat dengan sistem bergantian antar pekerja.

4.3.1 Usia responden

Usia adalah lamanya hidup seseorang dalam tahun yang dihitung sejak dilahirkan. Dari 5 stan yang penjamah makanannya diwawancarai, maka dibagi menjadi 2 kategori karakteristik usia penjamah makanan yaitu usia produktif (15-64 tahun) dan usia tidak produktif (< 15 tahun/> 64 tahun). Pengkategorian umur tersebut

menyesuaikan kategori usia produktif dan tidak produktif (Ananda, 2015). Persentase distribusi kategori responden sesuai dengan kategori umur dapat dilihat pada Tabel 4.7.

Tabel 4. 7 Distribusi Karakteristik Responden Menurut Usia Tahun 2019

Usia responden	Jumlah	%
15 – 64 tahun	13 orang	100 %
< 15 tahun/> 64 tahun	0 orang	0 %
Total	13 orang	100 %

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.7 menunjukkan bahwa seluruh responden penjamah makanan Kantin Gita Pawestri merupakan kelompok usia produktif yaitu berada pada rentang usia 15-64 tahun. Usia produktif merupakan usia seseorang yang masih dapat bekerja dengan baik dalam menghasilkan suatu produk atau jasa dan masih terikat kontrak pekerjaan pada suatu perusahaan. Adapun ciri-ciri kelompok penduduk usia produktif meliputi masih sanggup dan energik dalam bekerja, masih bisa berkarya, pekerja keras dan bekerja dengan cerdas, memiliki pandangan dan rencana hidup ke depan, serta mandiri (Ananda, 2015). Semakin besar usia seseorang maka diharapkan semakin bertambah pula ilmu atau pengetahuan yang dimiliki karena pengetahuan seseorang diperoleh dari pengalaman pribadi maupun orang lain.

4.3.2 Jenis kelamin responden

Jenis kelamin adalah perbedaan bentuk, sifat, dan fungsi biologi antara laki-laki dan perempuan. Dari 5 stan yang di observasi, maka dibagi 2 kategori karakteristik Jenis kelamin penjamah makanan yaitu laki-laki dan perempuan. Persentase distribusi kategori penjamah makanan sesuai dengan kategori Jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 4.8.

Tabel 4. 8 Distribusi Karakteristik Responden Menurut Jenis kelamin Tahun 2019

Jenis kelamin responden	Jumlah	%
Laki-laki	1 orang	7,7 %
Perempuan	12 orang	92,3 %
Total	13 orang	100 %

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.8 menunjukkan bahwa responden stan yang diobservasi adalah perempuan sebanyak 12 orang (92,3 %) dan laki-laki berjumlah 1 orang (7,7 %). Dalam hal Jenis

kelamin, pengetahuan dan sikap perempuan lebih besar pada kesehatan dibanding laki-laki. Dalam hal ini, seorang wanita lebih peduli dalam menjaga kesehatan dibanding laki-laki (Wijaya dkk., 2014). Dalam hal higiene sanitasi makanan utamanya berkaitan dengan higiene personal penjamah tentu kepedulian pada menjaga kesehatan harus diutamakan. Hal ini karena dapat mempengaruhi status derajat kesehatan baik itu dari segi penjamah maupun orang lain disekitarnya termasuk pembeli.

4.3.3 Pendidikan terakhir responden

Pendidikan terakhir adalah pendidikan yang terakhir kali ditempuh sebelum bekerja sebagai penjamah makanan. Dari 5 stan yang di observasi, maka dibagi 4 kategori karakteristik pendidikan terakhir responden yaitu tamat SD/ sederajat, tamat SMP/ sederajat, tamat SMA/ sederajat, dan S1. Persentase distribusi pendidikan terakhir dapat dilihat pada Tabel 4.9.

Tabel 4. 9 Distribusi Pendidikan Terakhir Responden Tahun 2019

Pendidikan terakhir	Jumlah	%
Tamat SD/ sederajat	2 orang	15,38 %
Tamat SMP/ sederajat	4 orang	30,76 %
Tamat SMA/ sederajat	6 orang	46,15 %
S1	1 orang	7,71 %
Total	13 orang	100 %

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.9 menunjukkan bahwa responden penjamah makanan Kantin Gita Pawestri adalah mayoritas pendidikan terakhir tamat SMA/ sederajat yaitu sebanyak 6 orang (46,15 %). Berdasarkan pendidikan terakhir responden maka termasuk dalam kategori memiliki pengetahuan dan pengalaman yang cukup dalam menangani prinsip higiene sanitasi makanan. Tingkat pendidikan akan mempengaruhi tingkat pengetahuan penjamah makanan. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka tingkat pengetahuannya juga semakin tinggi dan sebaliknya semakin rendah tingkat pendidikan maka tingkat pengetahuannya juga semakin rendah (Maharani, 2016).

4.3.4 Lama kerja responden

Lama kerja adalah lamanya repoden itu bekerja mulai dari awal masuk hingga dilakukan observasi. Dari 5 stan yang di observasi, maka dibagi 2 kategori karakteristik lama kerja responden yaitu ≤ 5 tahun dan > 5 tahun. Persentase distribusi kategori penjamah makanan sesuai dengan kategori Lama kerja dapat dilihat pada Tabel 4.10.

Tabel 4. 10 Distribusi Lama Kerja Responden Tahun 2019

Lama kerja responden	Jumlah	%
≤ 5 tahun	3 orang	23,08 %
> 5 tahun	10 orang	76,92 %
Total	13 orang	100 %

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.10 menunjukkan bahwa responden penjamah makanan Kantin Gita Pawestri adalah mayoritas telah bekerja selama > 5 tahun yaitu sebanyak 10 orang (76,92%). Lama kerja adalah pengalaman individu yang dapat menentukan pekerjaan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Cahyaningsih (2018) menunjukkan adanya hubungan antara lama bekerja dengan praktik penjamah makanan makanan dalam penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan dengan nilai *p-value* sebesar 0,027. Dengan demikian semakin lama penjamah makanan bekerja maka diharapkan memiliki praktik higiene sanitasi yang baik.

4.4 Higiene Penjamah Makanan di Kantin Gita Pawestri

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan responden maka higiene penjamah dapat diketahui dari hasil yang didapat pada kategori kesehatan (riwayat penyakit menular dan pemeriksaan kesehatan berkala), keikutsertaan dalam kursus atau pelatihan higiene sanitasi makanan, kebersihan tangan dan kuku, kebersihan pakaian kerja yang digunakan, penggunaan sarung tangan plastik sekali pakai atau penjepit makanan, garpu atau sendok, penggunaan celemek atau apron, penggunaan tutup rambut, penggunaan sepatu kedap air, kebiasaan merokok, kebiasaan mengunyah makanan saat bekerja, kebiasaan menyisir rambut dekat makanan, kebiasaan mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, dan tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.

4.4.1 Kesehatan responden

Dari 5 stan yang diobservasi, maka dibagi 2 kategori riwayat penyakit yaitu sakit dan tidak sakit selama 2 minggu terakhir. Penyakit tersebut meliputi penyakit kulit, bisul, luka terbuka, dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA). Dalam hal ini distribusi riwayat responden dapat dilihat pada Tabel 4.11 dan pemeriksaan kesehatan dapat dilihat pada Tabel 4.12.

1. Riwayat penyakit

Kesehatan merupakan faktor yang penting dari seseorang. Dengan adanya kondisi tubuh yang sehat maka seseorang akan dapat meningkatkan produktivitasnya. Dalam hal ini kondisi kesehatan pun tidak luput dari observasi yang dapat dilihat pada Tabel 4.11.

Tabel 4. 11 Distribusi Riwayat Penyakit Responden Tahun 2019

Kondisi kesehatan	Jumlah	%
Sakit	0 orang	0 %
Tidak sakit	13 orang	100 %
Total	13 orang	100 %

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.11 menunjukkan bahwa 13 responden (100%) tidak sakit selama 2 minggu terakhir. Penyakit tersebut meliputi penyakit kulit, diare, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan akut (ISPA). Salah satu syarat higiene yang baik adalah penjaja makanan harus dalam keadaan sehat dan terbebas dari penyakit menular terutama yang berkaitan dengan pernapasan, pencernaan, dan penyakit kulit saat menjajakan makanannya. Penyakit kulit dan adanya luka terbuka maka dapat menyebabkan bakteri pada kulit akan masuk kedalam kulit dan terjadilah infeksi. Adanya luka koreng atau bernanah tentu mempunyai risiko yang besar dalam penularan penyakit pada makanan. Penyakit pernapasan seperti ISPA biasanya mengeluarkan droplet yang didalamnya mengandung banyak mikroorganisme yang dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan (Yuniatun, 2017).

2. Pemeriksaan kesehatan berkala

Terkait pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun bekerja, peneliti mengkategorikan menjadi 2 yaitu ya (apabila melakukan pemeriksaan berkala), tidak (apabila melakukan pemeriksaan berkala). Pemeriksaan kesehatan secara berkala sangat penting untuk mengetahui riwayat penyakit dari penjamah makanan itu sendiri sehingga diharapkan apabila penjamah makanan dinyatakan sehat dari hasil pemeriksaan kesehatan maka diharapkan konsumen pun tidak menderita penyakit utamanya penyakit yang ditularkan melalui makanan. Dalam hal ini dapat dilihat pada Tabel 4.12.

Tabel 4. 12 Distribusi Pemeriksaan Kesehatan Berkala Responnden Tahun 2019

Melakukan Pemeriksaan	Jumlah	%
Ya	0 orang	0 %
Tidak	13 orang	100 %
Total	13 orang	100 %

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.12 menunjukkan bahwa 13 orang responden tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun bekerja. Berdasarkan dari wawancara yang dilakukan apabila responden mengalami sakit ringan seperti batuk, pilek, maupun sakit kepala maka responden akan membeli obat di apotek. Sehingga responden tidak tahu terkait penyakit yang diderita.

Yang paling penting untuk diperhatikan adalah apabila responden tidak pernah memeriksakan kesehatannya secara berkala maka responden tidak tahu apabila ia menderita penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan seperti tipus, kolera, TBC, hingga hepatitis. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, penyakit yang juga perlu diperhatikan pada penjamah makanan adalah penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA). Penyakit tersebut merupakan penyakit yang sangat rentan dalam mengontaminasi suatu makanan.

4.4.2 Keikutsertaan responden dalam kursus atau pelatihan higiene sanitasi makanan

Dari 5 stan yang diobservasi, maka dibagi 2 kategori pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan yaitu pernah ikut dan belum pernah ikut. Dalam hal ini distribusi keikutsertaan responden dalam pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan dapat dilihat pada Tabel 4.13.

Pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan tentu penting untuk meningkatkan sisi pengetahuan dari penjamah itu sendiri. Dengan adanya pengetahuan yang baik maka diharapkan mampu meminimalkan risiko penularan makanan. Namun pada responden yang diobservasi ternyata belum melakukan kursus atau pelatihan. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 4.13.

Tabel 4. 13 Distribusi Keikutsertaan Responden Mengikuti Kursus atau Pelatihan Higiene Sanitasi Makanan Tahun 2019

Keikutsertaan Kursus atau Pelatihan Higiene Sanitasi Makanan	Jumlah	%
Pernah ikut	0 orang	0 %
Belum pernah ikut	13 orang	100 %
Total	13 orang	100 %

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.13 menunjukkan bahwa 13 orang responden (100%) belum pernah mengikuti kursus atau pelatihan higiene sanitasi makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang terhadap jasaboga yang telah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan peraturan bahwa sertifikat tersebut berlaku secara nasional dengan jangka waktu tidak terbatas. Sertifikat tersebut berfungsi untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman, penguasaan, dan pengimplementasian teori higiene sanitasi makanan sehingga diharapkan para penjamah makanan tersebut mengerti memahami dan mampu menjelaskan dasar-dasar pemikiran/filosofi pendidikan kesehatan, promosi kesehatan, pemberdayaan masyarakat, langkah-langkah pengorganisasian dan pengembangan masyarakat dan model pemberdayaan masyarakat, serta mampu melakukan strategi pengembangan intervensi masalah higiene sanitasi makanan

4.4.3 Kebersihan tangan dan kuku responden

Dari 5 stan yang diobservasi terkait kebersihan tangan dan kuku. Kebersihan tangan meliputi tangan dalam kondisi bersih sehingga dikategorikan menjadi 2 yaitu bersih dan kotor. Dalam hal ini distribusi observasi kondisi tangan dapat dilihat pada Tabel 4.14. Pada saat observasi kuku ada 2 hal penting yaitu kuku dalam kondisi bersih dan pendek serta pemakaian cat kuku. Terkait kondisi kuku dibagi 4 kategori yaitu kuku bersih dan pendek, kuku kotor dan pendek, kuku bersih dan panjang, dan kuku kotor dan panjang. Dalam hal ini distribusi observasi kondisi kuku dapat dilihat pada Tabel 4.15. Terkait pemakaian cat kuku maka dibagi menjadi 2 yaitu tidak memakai dan memakai cat kuku. dalam hal ini distribusi observasi pemakaian cat kuku dapat dilihat pada Tabel 4.16.

1. Kebersihan Tangan

Kebersihan tangan tentu harus dinilai hal ini dikarenakan pada tangan terdapat banyak mikroorganisme. Tangan juga digunakan sebagai alat bantu untuk mengambil makanan. sehingga kebersihan tangan penjamah pun harus dilihat. Adapun dalam hal ini distribusi kebersihan tangan responden dapat dilihat dari Tabel 4.14.

Tabel 4. 14 Distribusi Observasi Kondisi Tangan Tahun 2019

Kondisi Tangan	Jumlah	%
Bersih	13 orang	100 %
Kotor	0 orang	0 %
Total	13 orang	100 %

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.14 menunjukkan bahwa kondisi tangan 13 orang responden (100%) dalam keadaan bersih. Adapun indikator kebersihan tangan meliputi tangan terbebas dari kotoran dalam bentuk apapun dan tidak adanya bau pada tangan tersebut (Gracia, 2016). Kebersihan tangan merupakan hal yang sangat penting untuk dijaga karena tangan manusia sering terkontaminasi dengan mikroba, sehingga tangan dapat menjadi perantara masuknya mikroba ke dalam tubuh (Lipinwati, 2018). Dalam hal ini apabila tangan dalam kondisi bersih maka diharapkan mampu meminimalisir jumlah mikroba yang masuk dengan tangan sebagai perantara.

2. Kebersihan Kuku

Kebersihan kuku tentu harus dinilai hal ini dikarenakan pada kuku terdapat mikroorganisme. Tangan digunakan sebagai alat bantu untuk mengambil makanan. dan kuku sangat rentan adanya keberadaan mikroorganisme karena dapat bersembunyi pada sela-sela kuku sehingga kebersihan kuku penjamah pun harus dilihat. Adapun dalam hal distribusi kebersihan kuku dapat dilihat dari Tabel 4.15.

Tabel 4. 15 Distribusi Observasi Kondisi Kuku Responden Tahun 2019

Kondisi kuku	Jumlah	%
Kuku bersih dan pendek	13 orang	100 %
Kuku kotor dan pendek	0 orang	0 %
Kuku bersih dan panjang	0 orang	0 %
Kuku kotor dan panjang	0 orang	0 %
Total	13 orang	100 %

Sumber : Data Primer, 2019



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 3 Kondisi Kuku Responden Bersih dan Pendek

Tabel 4.15 menunjukkan bahwa kondisi kuku 13 orang responden (100%) dalam keadaan bersih dan pendek. Hal ini dilihat pada Gambar 4.3 bahwa kondisi kuku responden dalam keadaan bersih dan pendek. Kuku penjamah yang tidak bersih saat mengolah bahan makanan adalah salah satu penyebab adanya kontaminasi kuman *Coliform* (Yulianto dkk., 2018). Dalam hal ini diharapkan apabila kuku penjamah dalam kondisi bersih dan pendek maka akan dapat meminimalisir masuknya kuman kedalam tubuh.

Cat kuku juga dapat bertindak sebagai cemaran kimia dalam makanan. Hal ini dikarenakan cat kuku mengandung bahan kimia yang tidak boleh ada pada makanan. Sehingga aspek pemakaian cat kuku ini juga dilihat. Adapun distribusi pemakaian cat kuku hal dapat dilihat pada Tabel 4.16.

Tabel 4. 16 Distribusi Pemakaian Cat Kuku Tahun 2019

Pemakaian cat kuku	Jumlah	%
Tidak memakai cat kuku	12 orang	92,3 %
Memakai cat kuku	1 orang	7,7 %
Total	13 orang	100 %

Sumber : Data Primer, 2019



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 4 Penemuan Responden Memakai Cat Kuku

Tabel 4.16 menunjukkan bahwa 12 orang responden (92,3 %) tidak memakai cat kuku dan 1 orang responden (7,7 %). Hal ini dilihat pada Gambar 4.4 yang menunjukkan bahwa terdapat responden yang memakai cat kuku. Penggunaan cat kuku dapat memungkinkan masuknya cemaran zat warna pada cat kuku tersebut kedalam makanan. Adapun kandungan zat yang ada dalam cat kuku antara lain toluene, formaldehida, dan *dibuthyl phthalate*. Ketiga zat tersebut apabila masuk kedalam tubuh dan terakumulasi jangka panjang maka akan menimbulkan kanker. Untuk jangka pendeknya bahan kimia tersebut mampu mempengaruhi sistem syaraf pusat dan menyebabkan gangguan sistem reproduksi (Hasanah, 2018).

4.4.4 Perilaku higiene perorangan responden

Dari 5 stan yang penjamah makanannya dilakukan observasi dan wawancara terkait perilaku merokok saat bekerja, perilaku makan atau mengunyah makanan saat bekerja, perilaku menggunakan perhiasan saat bekerja (cincin, gelang), perilaku menyisir rambut dekat makanan, perilaku mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, serta perilaku tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan. Dalam hal ini dibagi menjadi 2 kategori yaitu ya (apabila melakukan sesuai keterangan perilaku responden) dan tidak (apabila tidak melakukan sesuai keterangan perilaku responden). Dalam hal ini distribusi perilaku responden dapat dilihat pada Tabel 4.17.

Tabel 4. 17 Distribusi Perilaku Responden Tahun 2019

Perilaku responden	Hasil	
	Ya	Tidak
Perilaku merokok saat bekerja	0 orang (0 %)	13 orang (100 %)
Perilaku makan/mengunyah makanan saat bekerja	0 orang (0 %)	13 orang (100 %)

Perilaku responden	Hasil	
	Ya	Tidak
Perilaku menggunakan perhiasan saat bekerja (cincin, gelang)	4 orang (30,77 %)	9 orang (69,23 %)
Perilaku menyisir rambut dekat makanan	0 orang (0 %)	13 orang (100 %)
Perilaku mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet	13 orang (100 %)	0 orang (0 %)
Perilaku tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk / bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan	13 orang (100 %)	0 orang (0 %)

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.17 menunjukkan bahwa seluruh responden (100 %) tidak merokok saat bekerja, seluruh responden tidak makan/mengunyah makanan saat bekerja, seluruh responden tidak menyisir rambut dekat makanan, seluruh responden mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, seluruh responden tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk/bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menyatakan bahwa pengelola makanan harus mencegah kontaminasi silang bakteri dan kuman pada makanan guna melindungi makanan dengan menjaga perilaku meliputi tidak merokok saat bekerja, tidak makan/mengunyah makanan saat bekerja, tidak menyisir rambut dekat makanan, mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, serta tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk/bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.

Namun ada 4 orang responden (30,77%) yang menggunakan perhiasan khusus yang diletakkan pada tangan saat bekerja seperti cincin dan gelang. Hal ini dilihat pada Gambar 4.5. Praktik responden yang menggunakan perhiasan saat kontak dengan makanan dapat menyebabkan adanya kontaminasi apabila perhiasan tidak dilepas. Pada pemakaian cincin saat melakukan kontak dengan makanan maka dapat meningkatkan kemungkinan cincin tersimpan kotoran atau sisa makanan pada sela antara cincin dan jari tangan sehingga meningkatkan perkembangbiakan bakteri pada sela antara cincin dan jari tangan (Sari, 2016). Dalam hal ini apabila bakteri yang berkembangbiak dalam sela antara cincin dan jari tentu dapat masuk kedalam tubuh

melalui makanan. Hal ini tentu dapat mempengaruhi status derajat kesehatan masyarakat.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 5 Responden Memakai Perhiasan Saat Bekerja

4.4.5 Peralatan higiene responden

Dari 5 stan yang di observasi, maka dilakukan observasi dan wawancara mengenai penggunaan sarung tangan plastik sekali pakai atau penjepit makanan atau garpu atau sendok saat kontak langsung dengan makanan, penggunaan celemek atau apron, tutup rambut, dan sepatu kedap air, dan penggunaan pakaian kerja bersih dan tidak dipakai saat diluar tempat jasaboga. Penilaian peralatan penjamah makanan ini juga penting untuk meminimalkan kontak langsung dengan makanan. Dalam hal ini distribusi peralatan responden dapat dilihat dari Tabel 4.18.

Tabel 4. 18 Distribusi Peralatan Responden Tahun 2019

Peralatan responden	Hasil		Keterangan (bila ada)
	Ya	Tidak	
Penggunaan sarung tangan plastik sekali pakai atau penjepit makanan atau garpu atau sendok saat kontak langsung dengan makanan.	13 orang (100 %)	0 orang (0 %)	Seluruh responden tidak menggunakan sarung tangan sekali pakai namun menggunakan penjepit makanan atau garpu atau sendok saat kontak langsung dengan makanan.
Penggunaan celemek atau apron.	11 orang (84,61 %)	2 orang (15,9 %)	Penjamah menggunakan celemek dengan motif yang beraneka macam.
Penggunaan tutup rambut.	5 orang (38,46 %)	8 orang (61,54 %)	Pada responden perempuan apabila tidak menggunakan penutup maka rambut digulung atau di ikat atau dipotong pendek. Sedangkan pada responden laki-laki tidak menggunakan penutup kepala dan berambut pendek.
Penggunaan sepatu kedap air.	0 orang (0 %)	13 orang (100 %)	Seluruh responden tidak menggunakan sepatu kedap air tapi menggunakan sandal jepit sebagai

Peralatan responden	Hasil		Keterangan (bila ada)
	Ya	Tidak	
			alas kaki. Namun ditemukan 1 responden yang tidak menggunakan alas kaki.
Penggunaan pakaian kerja bersih dan tidak dipakai saat diluar tempat jasaboga.	7 orang (53,84 %)	6 orang (46,16 %)	Responden mengganti pakaian sebelum bekerja dan setelah bekerja (bagi responden yang menjawab ya).

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.18 menunjukkan bahwa 13 responden (100 %) memakai penjepit makanan/ sendok atau garpu saat kontak dengan makanan, namun seluruhnya tidak memakai sarung tangan plastik sekali pakai. Hal ini dapat dibuktikan pada Gambar 4.6. Pada pemakaian alas kaki didapatkan bahwa 13 responden tidak menggunakan sepatu kedap air. Responden menggunakan sandal jepit, namun masih ditemukan 1 responden yang tidak menggunakan alas kaki. Hal ini dapat dibuktikan pada Gambar 4.13 dan 4.14. Pada pemakaian celemek mayoritas responden memakai celemek yaitu sebanyak 11 orang (84,61 %). Hal ini dibuktikan pada Gambar 4.7 dan 4.8.

Pada penggunaan penutup rambut mayoritas responden tidak memakai penutup rambut yaitu sebanyak 8 orang (61,54 %). Hal ini dibuktikan pada Gambar 4.9, 4.10, 4.11, dan 4.12 menyangkut kondisi perlindungan rambut agar tidak kontak langsung dengan makan. Pada penggunaan pakaian bersih mayoritas responden menggunakan baju bersih dan tidak menggunakannya diluar tempat kerja.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menyatakan bahwa pengelola makanan harus mencegah kontaminasi silang bakteri dan kuman pada makanan guna melindungi makanan dengan melakukan praktik pengolahan dengan baik yaitu menggunakan celemek, penutup rambut, dan sepatu kedap air serta menggunakan pakaian kerja bersih dan tidak dipakai saat diluar tempat kerja.







Penjamah makanan wajib menggunakan celemek, penutup rambut, dan sepatu kedap air serta menggunakan pakaian kerja bersih dan tidak dipakai saat diluar tempat kerja. Hal ini dikarenakan untuk menghindari adanya risiko gangguan kesehatan karena berdampak pada higienitas dari makanan itu sendiri. Sehingga jika penjamah makanan menggunakan celemek, penutup rambut, dan sepatu kedap air serta menggunakan pakaian kerja bersih dan tidak dipakai saat diluar tempat kerja maka

dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi pencemaran dan keracunan (Handayani, 2018).

Kontaminasi dapat berupa cemaran fisik, kimia, maupun biologi. Contoh dari cemaran fisik adalah adanya rambut pada makanan. Hal ini kemungkinan terjadi apabila responden tidak menggunakan penutup kepala. Contoh dari cemaran kimia adalah adanya deterjen/sabun pada makanan. Hal ini kemungkinan terjadi apabila responden tidak menggunakan sarung tangan plastik saat kontak dengan makanan setelah mencuci peralatan makanan/masak dan masih tersisa sabun pada tangan. Contoh dari cemaran biologi adalah adanya bakteri pada makanan. Hal ini kemungkinan terjadi apabila responden tidak menggunakan sarung tangan plastik saat kontak dengan makanan setelah mencuci bahan makanan.

Tabel 4. 19 Daftar Dokumentasi Penggunaan Peralatan Higiene Penjamah Tahun 2019

No.	Gambar dan Urutan	Keterangan
1.	 <p data-bbox="336 1122 842 1184">Gambar 4. 6 Penggunaan Alat Bantu dalam Pemindahan Makanan.</p>	<p data-bbox="874 887 1394 1184">Pada Gambar 4.6 menunjukkan bahwa penjamah menggunakan sendok atau garpu saat kontak dengan makanan. Pada penggunaan sendok atau garpu atau sumpit atau alat bantuan dalam kontak dengan makanan dilakukan sesuai makanan itu sendiri. Apabila makanan dalam bentuk kuah maka alat bantu yang digunakann adalah berbentuk cekung.</p>
2.	 <p data-bbox="336 1442 775 1505">Gambar 4. 7 Responden Tidak Menggunakan Celemek</p>  <p data-bbox="336 1787 799 1845">Gambar 4. 8 Responden Menggunakan Celemek</p>	<p data-bbox="874 1191 1394 1254">Pada pemakaian celemek terdapat 2 kondisi yaitu</p> <ol data-bbox="890 1261 1394 1487" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="890 1261 1394 1352">1. Pada Gambar 4.7 menunjukkan masih terdapat responden yang tidak memakai celemek. <li data-bbox="890 1359 1394 1487">2. Pada Gambar 4.8 responden memakai celemek untuk melindungi kontak antara pakaian kerja dengan makanan. <p data-bbox="874 1494 1394 1727">Dalam hal ini, penggunaan celemek berguna untuk menghindari kontak langsung antara penjamah makanan dengan makanan itu sendiri. Hal ini bertujuan untuk meminimalisir adanya kontaminasi langsung antara penjamah makanan dengan makanan itu sendiri.</p>

No.	Gambar dan Urutan	Keterangan
3.	 <p data-bbox="336 421 767 488">Gambar 4. 9 Rambut dalam Kondisi Tertutup</p>  <p data-bbox="339 707 783 775">Gambar 4. 10 Rambut dalam Kondisi Tergulung</p>  <p data-bbox="336 1010 780 1077">Gambar 4. 11 Rambut dalam Kondisi Pendek</p>  <p data-bbox="336 1272 780 1339">Gambar 4. 12 Rambut dalam Kondisi Panjang Terikat</p>	<p data-bbox="876 230 1394 297">Pada pemakaian penutup rambut terhadap makanan didapatkan 2 kondisi, yaitu :</p> <ol data-bbox="927 297 1394 763" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="927 297 1394 398">1. Pada Gambar 4.9 menunjukkan bahwa responden menggunakan penutup rambut. <li data-bbox="927 398 1394 763">2. Pada Gambar 4.10, 4.11, dan 4.12 menunjukkan responden tidak menggunakan penutup rambut. Pada Gambar 4.10 menunjukkan responden menggulung pendek rambutnya. Pada Gambar 4.11 menunjukkan rambut responden dalam kondisi pendek. Pada Gambar 4.12 menunjukkan rambut responden dalam kondisi panjang namun diikat. <p data-bbox="876 763 1394 1205">Rambut merupakan salah satu pencemar yang dapat mencemari suatu makanan. Apabila kondisi rambut penjamah dalam keadaan tertutup maka diharapkan mampu meminimalisir adanya pencemaran dalam makanan. begitupun sebaliknya apabila penjamah makanan dengan kondisi rambut terbuka maka memiliki peluang akan masuknya rambut penjamah makanan pada makanan itu sendiri. Rambut juga dapat dijadikan sebagai salah satu standar kebersihan dari makanan yaitu terhindar dari pencemar fisik (Azizah, 2017).</p>
4.	 <p data-bbox="336 1576 842 1644">Gambar 4. 13 Pemakaian Sandal Jepit saat Bekerja</p>  <p data-bbox="336 1890 820 1924">Gambar 4. 14 Tidak Memakai Alas Kaki</p>	<p data-bbox="876 1361 1394 1429">Pada pemakaian alas kaki terdapat 2 kondisi yaitu :</p> <ol data-bbox="927 1429 1394 1630" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="927 1429 1394 1529">1. Pada Gambar 4.13 menunjukkan responden menggunakan alas kaki berupa sandal jepit. <li data-bbox="927 1529 1394 1630">2. Pada Gambar 4.14 menunjukkan responden tidak menggunakan alas kaki. <p data-bbox="876 1630 1394 1928">Alas kaki merupakan salah satu benda untuk melindungi penjamah makanan terhadap bahaya di sekitar lingkungan kantin. Dengan adanya alas kaki kondisi tertutup maka diharapkan dapat meminimalkan adanya kontaminasi makanan dengan penjamah itu sendiri akibat adanya pencemar fisik dan biologi pada kaki.</p>

Sumber : Data Primer, 2019

4.5 Kondisi Higiene dan Sanitasi Kantin Gita Pawestri

Penilaian kondisi higiene dan sanitasi makanan Kantin Gita Pawestri dilakukan untuk menilai kondisi aspek sanitasi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, aspek karyawan kantin, aspek makanan, aspek peralatan makan dan masak, dan aspek higiene sanitasi makanan. Penilaian ini dilakukan pada 5 stan yang diobservasi.

4.5.1 Lokasi dan bangunan

Berdasarkan sanitasi aspek lokasi dan bangunan Kantin Gita Pawestri memiliki penilaian dengan hasil yang sama pada 5 stan yang diteliti. Adapun penilaian tersebut meliputi halaman, lokasi, konstruksi bangunan, kondisi lantai, kondisi langit-langit, kondisi dinding, kondisi pintu dan jendela, pembagian area, bangunan rapat tikus, bangunan rapat serangga, dan ventilasi. Dari hasil penilaian observasi sanitasi aspek bangunan kantin Gita Pawestri pada 5 stan mendapatkan nilai yang sama yaitu mendapatkan nilai 12 dari nilai maksimal yaitu 19. Dalam hal ini dapat dilihat dari Tabel 4.20.

Tabel 4. 20 Kondisi Lokasi, Bangunan, Fasilitas, dan Ventilasi Tahun 2019

No.	Aspek Lokasi, Bangunan, Fasilitas, dan Ventilasi	Hasil		Keterangan
		Memenuhi	Tidak Memenuhi	
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	—	✓	Jarak antara tempat pembuangan sampah dengan bangunan kantin <500 m
2.	Pada halaman, terdapat papan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.	—	✓	Kantin Gita Pawestri belum terdapat papan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
3.	Lokasi tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya.	—	✓	Dalam kantin banyak pembeli yang merokok pada area tempat makan.
4.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, dan bersih	✓	—	
6.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	✓	—	
7.	Langit – langit terbebas dari debu dan serangga, tidak berlubang, rata, bersih, tinggi langit-langit minimal 2,4	✓	—	

No.	Aspek Lokasi, Bangunan, Fasilitas, dan Ventilasi	Hasil		Keterangan
		Memenuhi	Tidak Memenuhi	
	meter diatas lantai, kedap air, bewarna terang serta menutupi seluruh atap bangunan.			
8.	Dinding kedap air, rata, tidak retak, mudah dibersihkan, bebas dari debu, dan bewarna terang.	✓	—	
9.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.	✓	—	
10.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri dan membuka keluar.	✓	—	
11.	Pembagian area sesuai dengan peruntukannya (dapur, tempat penyimpanan bahan dan peralatan makanan, tempat makan, dan tempat display).	✓	—	
12.	Bangunan rapat serangga	—	✓	Dalam kantin banyak ditemukan lalat utamanya area dapur dan tempat <i>display</i> makanan.
13.	Bangunan rapat tikus.	—	✓	Ditemukan <i>dropping</i> dan <i>run ways</i> pada beberapa titik. Dalam hal ini dapat dilihat pada Tabel 4.20 tentang Identifikasi Keberadaan Tikus pada Kantin Gita Pawestri Tahun 2019
14.	Dapur dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap. Luas minimal ventilasi adalah 20 % dari luas lantai.	✓	—	

Sumber : Data Primer, 2019

1. Kondisi halaman

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa kantin Gita Pawestri memiliki halaman yang bersih, rapi, dan tidak becek. Pada halaman kantin tidak ditemukan papan nama perusahaan dan nomor izin usaha. Fungsi dari papan nama itu sendiri adalah sebagai identitas dan juga untuk memudahkan seseorang dalam mencari keberadaan kantin

tersebut. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.15. Namun memiliki jarak dengan tempat pembuangan sampah <500 m sehingga pada stan yang dilakukan observasi sering dijumpai adanya lalat. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.16 bahwa tempat pembuangan sampah kantin berada pada area halaman bagian pojok depan. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada penjamah makanan pada stan yang diobservasi, apabila sampah yang dihasilkan stan tersebut dalam jumlah banyak maka akan dibuang diluar area kantin. Sehingga sampah-sampah yang dibuang pada tempat pembuangan sampah sementara tersebut jumlahnya sedikit.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 15 Kondisi Halaman Kantin Gita Pawestri



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 16 Tempat Pembuangan Sampah Sementara Kantin

2. Kondisi kontruksi bangunan

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa kondisi kontruksi bangunan kantin Gita Pawestri adalah kuat, aman, terpelihara, dan bersih. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.17.

Suatu bangunan apabila memiliki konstruksi bangunan yang baik yang meliputi kuat, aman, terpelihara, dan bersih maka diharapkan mampu mencegah kecelakaan di kemudian hari, mengurangi kerugian dan kerusakan baik itu bersifat material maupun non material (Rawis dkk., 2016). Kecelakaan yang mungkin terjadi apabila suatu bangunan tidak dibangun dengan konstruksi yang baik antara lain meningkatkan potensi was-was akan terjadinya gedung kantin yang ambruk, terpeleset, dan meningkatnya potensi terjadinya suatu penyakit.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 17 Kondisi Kontruksi Bangunan Kantin Gita Pawestri

3. Kondisi Lantai

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa kondisi lantai stan yang diobservasi telah memenuhi syarat yang meliputi kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan. Hal ini dapat dilihat dari Gambar 4.18. Apabila kondisi lantai dalam keadaan baik maka diharapkan dapat meminimalisir potensi bahaya yang tidak diharapkan meliputi bahaya tergelincir, kecelakaan akibat terkena retakan lantai maupun yang lainnya.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 18 Kondisi Lantai Kantin Gita Pawestri

4. Kondisi Langit-Langit

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa kondisi langit-langit pada stan yang diobservasi memenuhi kriteria terbebas dari debu dan serangga, tidak berlubang, rata, bersih, tinggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai, kedap air, bewarna terang serta menutupi seluruh atap bangunan. Dalam hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.19. dengan adanya kondisi yang demikian diharapkan mampu menjaga kenyamanan dan berdampak baik terhadap status kesehatan. Apabila kondisi langit-langit suatu bangunan buruk maka akan meningkatkan terjadinya pusing, sakit kepala, maupun batuk yang merupakan gejala dari *Sick Building Sindrom*. *Sick Building Sindrom* merupakan kumpulan gejala yang dialami oleh seseorang yang bekerja ditempat kerja atau tempat tinggal didalamnya terjadi gangguan sirkulasi udara yang menyebabkan keluhan iritasi dan kering pada mata, kulit, hidung, tenggorokan disertai sakit kepala, pusing, mual, muntah, dan sesak nafas (Nikie dkk., 2018).



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 19 Kondisi Langit-Langit Kantin Gita Pawestri

5. Kondisi Dinding

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa kondisi dinding stan yang diobservasi adalah kedap air, rata, tidak retak, mudah dibersihkan, bebas dari debu, dan bewarna terang. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.20. Kondisi dinding seluruh stan yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.21. Dinding merupakan komponen bangunan yang mampu mencegah panas pada siang hari dan menahan dingin di malam hari. Sehingga menyebabkan kondisi suhu dan kelembaban dalam ruang relatif sama. Dinding menjadi media bagi proses *rising damp* (kelembaban yang naik dari tanah) yang merupakan salah satu faktor penyebab kelembaban dalam ruang (Khasanah dkk., 2016). Kondisi ruangan yang lembab akan meningkatkan potensi perkembangbiakan

bakteri penyebab penyakit bagi penghuninya. Kondisi dinding Kantin Gita awestri memenuhi syarat sehingga diharapkan mampu meminimalisir kuman akibat penyakit.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 20 Kondisi Warna Dinding Stan Cerah



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 21 Kondisi Dinding Terlapis Keramik

6. Kondisi Pintu dan Jendela

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa kondisi pintu dan jendela kantin Gita Pawestri dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri dan membuka keluar. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.22. Pada kantin Gita Pawestri memiliki 7 pintu keluar dan masuk. Rincian dari pintu tersebut adalah meliputi 1 pintu keluar/masuk utama dan 6 pintu keluar/masuk yang dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya rodent. Namun masih banyak ditemukan lalat yang hinggap pada makanan yang berada pada stan sehingga penjamah makanan memberikan obat nyamuk bakar untuk mengusir lalat. Dalam hal ini penggunaan obat nyamuk bakar tidak sesuai karena merupakan bahan pencemar kimia dalam makanan. Apabila zat kimia yang ada pada obat nyamuk bakar tersebut masuk ke dalam tubuh maka dapat menimbulkan kanker karena mengandung berbagai senyawa kimia salah satunya adalah propoxur

(Chandra, 2006). Dalam hal ini penggunaan obat nyamuk pada tempat *display* makanan dibuktikan pada Gambar 4.23. Untuk meminimalkan terjadinya perkembangbiakan lalat maka harus dilakukan pemeliharaan sanitasi lingkungan kantin seperti membuat saluran pembuangan limbah yang baik dan setiap stan disediakan tempat sampah yang kedap air dan tertutup (Candra, 2016).



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 22 Kondisi Pintu Kantin Gita Pawestri



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 23 Pemberian Obat Nyamuk Bakar Area *Display* Makanan

7. Kondisi Ventilasi

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa kondisi ventilasi seluruh stan yang diobservasi dalam kondisi kuat, baik, dan cukup. Hal ini dapat dilihat dari Gambar 4.24. Pada masing-masing stan terdapat jendela untuk membantu pencahayaan dapur dan sebagai tambahan ventilasi. Pada masing-masing stan memiliki luas 6 m². Pada area dapur

dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap. Luas minimal ventilasi adalah 20 % dari luas lantai. Adapun luas wilayah dapur adalah 3 m² sehingga luas ventilasi minimal adalah 0,6 m. Luas ventilasi masing- masing dapur lebih dari 0,6 m karena pada bagian dinding dekat kompor dipasang ventilasi dengan luas 1 m² serta bagian 2,5 m diatas lantai dipasang ventilasi dengan luas 2 m². Suatu ruangan apabila memiliki ventilasi buruk maka dapat menyebabkan kenaikan kelembaban yang disebabkan penguapan cairan dalam tubuh dari kulit. Apabila udara kurang maka udara terasa kering dan apabila udara banyak mengandung uap air akan menjadi udara basah dan apabila dihirup akan meningkatkan gangguan fungsi paru (Khasanah dkk., 2016). Dalam hal ini diharapkan apabila kondisi ventilasi Kantin Gita Pawestri dalam keadaan baik maka menurunkan risiko terjadinya gangguan kesehatan tersebut.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 24 Kondisi Ventilasi Tiap Stan

8. Kondisi Pembagian Area

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa kondisi pembagian area sesuai dengan diperuntukkannya (dapur, tempat penyimpanan bahan dan peralatanmakanan, tempat makan dan tempat *display*. Hal ini dapat dilihat dari Gambar 4.25. Area dapur dipisah dengan sekat dengan tempat *display* makanan. Area tempat makan berada di depan stan atau letaknya ditengah kantin. Dengan adanya pembagian area ini maka diharapkan dapat lebih mudah melakukan pengawasan area yang perlu dibenahi terutama dalam hal yang dapat mempengaruhi status derajat kesehatan.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 25 Pembagian Area Tiap Stan

9. Keberadaan Rodent

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa kondisi seluruh stan yang diobservasi rapat tikus. Namun ditemukan *dropping* dan *runways* disekitar area kantin. Adapun identifikasi keberadaan tikus dapat dilihat pada Tabel 4.21. Adanya kotoran tikus yang ditemukan di tempat/ruangan yang diperiksa. Tinja tikus (*dropping*) mudah dikenal dari bentuk dan warna yang khas, tanpa disertai bau yang mencolok, tinja tikus yang masih baru lebih terang dan mengkilap serta lebih lembut (agak lunak), makin lama maka tinja akan semakin keras. Sedangkan run ways adalah Jalan yang biasa dilalui tikus dari waktu ke waktu disuatu tempat. Tikus mempunyai kebiasaan melalui jalan yang sama, bila melalui lubang diantara eternit rumah, maka jalan yang dilaluinya lambat laun menjadi hitam. Adapun jenis tikus yang terdapat pada PT PAL INDONESIA (PERSERO) adalah jenis *Rattus norvegicus* (Oktaviana, 2019). Adapun Gambar tikus jenis *Rattus norvegicus* dapat dilihat pada Gambar 4.26.





Sumber : Oktaviana, Tahun 2019




Gambar 4. 26 Tikus Jenis *Rattus norvegicus*

Rattus norvegicus memiliki ciri bertekstur rambut kasar dan agak panjang, berbentuk hidung kerucut terpotong, berhidung tumpul, berbadan besar, pendek, berbentuk badan silindris agak membesar ke belakang, berwarna badan bagian atas

coklat hitam kelabu, berwarna badan bagian bawah coklat kelabu (pucat), berwarna ekor bagian atas gelap dan bagian bawah gelap agak pucat, berat 150-600 gram, panjang kepala + badan 150-250 mm, memiliki panjang ekor 160-210 mm (lebih pendek dari panjang kepala + badan), memiliki panjang dari ujung hidung sampai ujung ekor 310-460 mm, memiliki lebar telinga 18-24 mm, memiliki panjang telapak kaki belakang 40-47 mm dan memiliki puting susu 3 + 3 pasang. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.26. *Rattus norvegicus* banyak dijumpai di saluran air, riol, dan got, di daerah pemukiman dan pasar, gudang, pelabuhan, serta pemukiman manusia di pesisir pantai. Kebiasaan menggali lubang, berenang dan menyelam, menggigit benda-benda keras seperti kayu bangunan, aluminium dan lainnya (Oktaviana, 2019).

Tabel 4. 21 Identifikasi Keberadaan Tikus pada Kantin Gita Pawestri Tahun 2019

No	Tanda Keberadaan Tikus	Waktu Pengamatan	Lokasi	Identifikasi Jenis Tikus melalui Tanda	Pengendalian
1	<p>A.</p>  <p>Gambar 4. 27 Dropping 1</p>	Pukul 16.26 Rabu / 30 Januari 2019	Dinding sebelah selatan kantin	<i>Rattus norvegicus</i>	1. Menjaga kebersihan lingkungan, Pengelolaan sampah yang baik, <i>rat proofing</i> seluruh bangunan kantin
	<p>B.</p>  <p>Gambar 4. 28 Dropping 2</p>	Pukul 16.27 Rabu / 30 Januari 2019	Dinding sebelah selatan kantin	<i>Rattus norvegicus</i>	Menjaga kebersihan lingkungan, Pengelolaan sampah yang baik, <i>rat proofing</i> seluruh bangunan kantin

No	Tanda Keberadaan Tikus	Waktu Pengamatan	Lokasi	Identifikasi Jenis Tikus melalui Tanda	Pengendalian
	C.  Gambar 4. 29 Dropping 3	Pukul 16.21 Selasa / 29 Januari 2019	Sebelah utara kamar mandi kantin	<i>Rattus norvegicus</i>	Menjaga kebersihan lingkungan, Pengelolaan sampah yang baik, <i>rat proofing</i> seluruh bangunan kantin
	D.  Gambar 4. 30 Dropping 4	Pukul 10.52 Jumat / 01 Februari 2019	Bagian bawah tempat cuci piring di dalam salah satu stan kantin	<i>Rattus norvegicus</i>	Menjaga kebersihan lingkungan, Pengelolaan sampah yang baik, <i>rat proofing</i> seluruh bangunan kantin
2	Run ways A.  Gambar 4. 31 Run Ways 1	Pukul 16.28 Rabu / 30 Januari 2019	Dinding sebelah selatan kantin	<i>Rattus norvegicus</i>	Menjaga kebersihan lingkungan, Pengelolaan sampah yang baik, <i>rat proofing</i> seluruh bangunan kantin

No	Tanda Keberadaan Tikus	Waktu Pengamatan	Lokasi	Identifikasi Jenis Tikus melalui Tanda	Pengendalian
	B.  Gambar 4. 32 Run Ways 2	Pukul 16.28 Rabu / 30 Januari 2019	Dinding sebelah selatan kantin	<i>Rattus norvegicus</i>	Menjaga kebersihan lingkungan, Pengelolaan sampah yang baik, <i>rat proofing</i> seluruh bangunan kantin

Sumber : Oktaviana, 2019

10. Keberadaan Sumber Pencemar

Tabel 4.20 menunjukkan kondisi bahwa kantin Gita Pawestri berada pada sumber pencemaran yaitu rokok utamanya pada area tempat makan. Hal ini dikarenakan banyak pembeli yang merokok didalam kantin tersebut dan ditunjukkan pada Gambar 4.33. Rokok merupakan salah satu bahan pencemar dalam ruang yang mampu meningkatkan terjadinya suatu penyakit terutama penyakit yang berhubungan dengan sistem pernapasan (Pangaribuan, 2017).



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 33 Pembeli Merokok dalam Kantin Gita Pawestri

4.5.2 Fasilitas sanitasi

Berdasarkan aspek penilaian fasilitas sanitasi pada 5 stan yang diobservasi memiliki hasil penilaian pada masing – masing stan meliputi tempat cuci tangan, jamban, jumlah peturasan, kamar mandi, sumber air bersih, dan tempat sampah. Seluruh stan mendapatkan nilai 4 dari nilai maksimal 8. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 4.22.

Tabel 4. 22 Kondisi Fasilitas Sanitasi Tahun 2019

No.	Aspek Fasilitas Sanitasi	Jumlah	Keterangan
1.	Wastafel	1	Tiap stan terdapat 1 wastafel, terdapat air bersih yang mengalir, dan terdapat sabun. Dalam hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
2.	Jamban	1	Pada kantin Gita Pawestri terdapat 1 jamban yang terdapat pada belakang kantin. Dalam hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
3.	Peturasan	0	Dalam hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
4.	Kamar Mandi	1	Pada kantin Gita Pawestri terdapat 1 jamban yang terdapat pada belakang kantin. Dalam hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
5.	Sumber Air Bersih	Cukup, aman, dan bertekanan	Pada setiap stan terdapat 2 sumber air bersih yaitu berasal dari air tanah maupun air isi ulang. Sumber air bersih yang berasal dari air tanah digunakan untuk keperluan mencuci bahan makanan, peralatan makan, dan peralatan masak. Kondisi nya adalah cukup, aman, dan bertekanan. Sedangkan Sumber air bersih yang berasal dari air isi ulang digunakan untuk keperluan memasak. Dalam hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
6.	Tempat sampah	1	Pada setiap stan disediakan tempat sampah dalam kondisi dilapisi bahan kedap air, sampah tidak dipisahkan antara sampah organik dan anorganik, mudah dijangkau serta dibuang ketika sudah penuh. Namun sayangnya tempat sampah dalam kondisi terbuka sehingga tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga yaitu terpisah antara sampah organik dan anorganik, harus dalam kondisi tertutup, dan mudah dijangkau. Dalam hal ini tidak sesuai

No.	Aspek Fasilitas Sanitasi	Jumlah	Keterangan
			dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

Sumber : Data Primer, 2019

1. Kondisi wastafel

Wastafel merupakan tempat membersihkan diri/peralatan yang letaknya menempel pada dinding. Pada Tabel 4.22 menunjukkan bahwa setiap stan adalah terdapat 1 wastafel tiap stan, terdapat sabun, serta air mengalir. Dalam hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.34. Keberadaan wastafel merupakan salah satu upaya dalam membiasakan diri berperilaku hidup bersih dan sehat (Selinaswati, 2017). Wastafel sangat berperan sebagai fasilitas untuk kegiatan pencucian baik itu pencucian bahan makanan, alat masak, alat makan, maupun tangan.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 34 Kondisi Wastafel Tiap Stan

2. Kondisi jamban

Jamban merupakan tempat buang air kecil maupun tempat buang air besar. Pada Tabel 4.22 menunjukkan bahwa kondisi jamban kantin Gita Pawestri berjumlah 1, dalam keadaan bersih, terdapat air bersih yang cukup namun tidak tersedia sabun, selalu dibersihkan setiap pagi dan dikuras tiap hari minggu. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.35. Pada penilaian jamban tidak memenuhi syarat karena jumlahnya kurang memadai. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Jumlah jamban untuk karyawan kantin harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

- A. 1 - 10 orang : 1 buah
- B. 11 – 25 orang : 2 buah

- C. 26 – 50 orang : 3 buah dan apabila ada penambahan karyawan sebanyak 25 orang, ada penambahan 1 buah jamban.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 35 Kondisi Jamban Kantin Gita Pawestri

3. Kondisi kamar mandi

Kamar mandi merupakan tempat yang digunakan untuk mandi, membersihkan badan, maupun buang air besar. Pada Tabel 4.22 menunjukkan bahwa kondisi kamar mandi berjumlah 1, dalam keadaan bersih, terdapat air bersih yang cukup namun tidak tersedia sabun, selalu dibersihkan setiap pagi dan dikuras tiap hari minggu. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.36. Pada penilaian kamar mandi tidak memenuhi syarat karena jumlahnya kurang memadai. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, kamar mandi dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan karyawan dengan perbandingan setiap 1-30 orang adalah 1 buah. Apabila ada penambahan karyawan sebanyak 20 orang maka ada tambahan 1 buah kamar mandi.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 36 Kondisi Kamar Mandi Kantin Gita Pawestri

4. Kondisi sumber air bersih

Air bersih merupakan air tawar yang memenuhi syarat kesehatan. Pada Tabel 4.22 menunjukkan bahwa kondisi sumber air bersih pada setiap stan sama yaitu aman, jumlah cukup dan bertekanan. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.37. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, kriteria sumber air bersih adalah aman, jumlah cukup dan bertekanan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan pada responden sumber air bersih berasal dari air tanah yang dialirkan melalui pipa. Air bersih tersebut dimanfaatkan untuk keperluan mencuci peralatan masak, peralatan makan, maupun bahan makanan. Sedangkan untuk keperluan memasak, karyawan kantin menggunakan air isi ulang.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 37 Sumber Air Bersih Tiap Stan

5. Kondisi tempat sampah

Tempat sampah merupakan wadah yang digunakan untuk membuang sesuatu yang tidak terpakai. Pada Tabel 4.22 menunjukkan bahwa kondisi tempat sampah pada masing-masing stan adalah dalam kondisi terbuka, diletakkan pada sebuah drum, dan dilapisi plastik. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.38. Kondisi tempat sampah di dalam kantin adalah berjumlah 6, diletakkan pada area dekat pintu keluar/masuk, dan dalam kondisi tertutup. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.39. Sedangkan kondisi tempat sampah pada area luar kantin adalah berjumlah 4 dan dalam dalam kondisi tertutup. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.40. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa

Boga kriteria, tempat sampah adalah terpisah antara sampah organik dan non organik, dalam kondisi mudah dibuka dan ditutup, selalu dibuang ketika penuh, dan dilapisi bahan kedap air.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 38 Kondisi Tempat Sampah di Kantin Gita Pawestri



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 39 Kondisi Tempat Sampah dalam Kantin Gita Pawestri



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 40 Kondisi Tempat Sampah di Luar Kantin Gita Pawestri

4.5.3 Makanan

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada 5 stan yang meliputi kondisi makanan, kemasan dan label makanan, dan keberadaan cemaran fisik. Dalam hal ini seluruh stan mendapatkan nilai maksimal yang sama yaitu 6. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga adalah dengan kriteria bahan makanan dalam kondisi utuh dan tidak rusak, bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa, dalam makanan tidak ditemukan cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, dan isi staples. Dengan adanya pemenuhan syarat tersebut maka diharapkan mampu meminimalisir adanya potensi bahaya yang berada pada makanan misalnya keracunan, tersedak maupun yang lainnya.

4.5.4 Peralatan makan dan masak

Berdasarkan sanitasi aspek peralatan makan dan masak Kantin Gita Pawestri memiliki penilaian dengan hasil yang berbeda pada 5 stan yang diobservasi. Adapun penilaian tersebut meliputi pencucian peralatan, penggunaan alat masak dan makan sekali pakai tidak dipakai berulang, proses pencucian melalui tahapan pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan, penyimpanan bahan pestisida ditempat yang aman dan penanda jelas, terhindar dari serangga/tikus/hewan peliharaan/hewan pengganggu lainnya, dan desinfeksi. Dalam hal ini dapat dilihat pada Tabel 4.23.

Tabel 4. 23 Distribusi Peralatan Makan dan Masak Tahun 2019

No.	Kriteria	Jumlah Stan	
		Memenuhi	Tidak Memenuhi
1.	Pencucian peralatan harus menggunakan bahan detergen/pembersih.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)
2.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)
3.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	0 stan (0 %)	5 stan (100 %). Dalam hal ini seluruh stan tanpa melakukan tahap perendaman
4.	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)
5.	Peralatan dan bahan makanan yang	2 stan (40 %)	3 stan (60%). Masih

No.	Kriteria	Jumlah Stan	
		Memenuhi	Tidak Memenuhi
	telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.		ditemukan alat terutama pada area dapur dan tempat <i>display</i> makanan.
6.	Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan <i>kalium permanganat</i> dengan konsentrasi 0.02 % selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih dengan suhu 80°C - 100 °C selama 1 – 5 detik.	0 stan (0 %)	5 stan (100 %).

Sumber : Data Primer, 2019

Pada Tabel 4.23 menunjukkan bahwa penjamah makanan tidak melakukan proses perendaman. Hal ini dikarenakan jumlah peralatan makan dan masak terbatas sedangkan jumlah pembeli cukup banyak. Sehingga untuk mempersingkat waktu proses pencucian hanya dengan 3 tahap yaitu pembersihan sisa makanan, pencucian lalu pembilasan. Perendaman sendiri merupakan suatu proses dimana peralatan direndam ke dalam air untuk mempermudah proses peluruhan kotoran yang ada pada dinding alat. Pada observasi penyimpanan peralatan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dengan tikus/serangga/hewan peliharaan/hewan pengganggu lainnya, terdapat 2 stan yang memiliki rak sebagai tempat penyimpanan peralatan. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.41 . Pada observasi bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/ tanda yang jelas untuk digunakan, seluruh stan menyimpannya dengan baik dan diberi label. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.42. Pada penilaian mengenai pemberian desinfektan berupa *kalium permanganat* dengan konsentrasi 0.02 % selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih dengan suhu 80°C-100 °C selama 1-5 detik, seluruh penjamah makanan pada stan yang diobservasi tidak melakukan hal tersebut. Apabila karyawan melakukan proses desinfektan maka diharapkan dapat meminimalkan potensi perkembangbiakan bakteri.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 41 Rak Penyimpanan Peralatan di Kantin Gita Pawestri



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 42 Pelabelan Pestisida pada Kemasan

4.5.5 Tempat *display* makanan

Berdasarkan aspek tempat *display* makanan Kantin Gita Pawestri memiliki penilaian dengan hasil yang berbeda pada 5 stan yang diobservasi. Adapun penilaian tersebut meliputi bahan rak, bebas terhadap serangga/tikus/hewan pengganggu lainnya, bebas dari debu, terdapat daftar menu makanan yang tertulis dikertas yang telah dilaminasi. Adapun distribusi kondisi tempat *display* makanan dapat dilihat pada Tabel 4.24.

Tabel 4. 24 Distribusi Kondisi Tempat Display Makanan Tahun 2019

No.	Kondisi <i>Display</i>	Jumlah Stan	
		Memenuhi	Tidak Memenuhi
1.	Rak tempat penjualan makanan tahan karat dan rata	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)
2.	Bebas dari serangga, tikus, dan hewan pengganggu lainnya.	1 stan (20 %)	4 stan (80 %)
3.	Bersih dan bebas debu	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)
4.	Terdapat daftar menu makanan tertulis di kertas yang telah dilaminasi	0 stan (0 %)	5 stan (100 %)

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.24 menunjukkan bahwa semua stan yang diobservasi memiliki kondisi rak tempat penjualan makanan rata dan tahan karat. Hal ini dapat dilihat dari Gambar 4.43. Dengan adanya rak *display* makanan adalah dapat mempermudah konsumen dalam memilih makanan siap saji yang diinginkan (Gunawan, 2017). Suatu rak *display* makanan harus dibuat dari bahan yang tahan karat. Karat merupakan salah satu jenis korosi yang dikhususkan untuk bahan logam terutama pada besi. Karat dari peralatan logam dapat menjadi bahan kimia dan lapisan logam yang terkelupas dapat menjadi bahaya fisik apabila masuk ke dalam makanan dan dapat menyebabkan gangguan kesehatan seperti mual (Suwigyo, 2015).



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4.43 Kondisi Rak *Display* Makanan Bersih, Rata, dan Tahan Karat

Tabel 4.24 menunjukkan bahwa hanya 1 stan (20 %) dalam kondisi bebas dari serangga, tikus, dan hewan pengganggu lainnya. Pada 4 stan lainnya masih ditemukan lalat. Pada 1 stan tersebut pihak penjamah makanan memberikan obat nyamuk bakar pada tempat *display* makanan. Dalam hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.44. Hal ini berfungsi untuk mengusir lalat. Kebanyakan obat nyamuk bakar yang beredar di Indonesia mengandung bahan *d-allothrin*, *transflutrin*, *biollethrin*, *proletrin*, *d-phenotrin*, *cypenotrin* yang merupakan turunan dari *pyrethroid*. Apabila asap obat nyamuk bakar yang mengandung *pyrethroid* terpapar pada makanan dan masuk ke dalam tubuh maka akan bertindak sebagai radikal bebas dalam darah. Hal ini dapat berdampak bagi fisiologis tubuh. Adanya radikal bebas dalam darah dapat merusak komponen biokimia sel seperti DNA, RNA, karbohidrat, protein, lemak, dan mikronutrien (Niswah, 2018).

Lalat merupakan vektor *foodborne disease* antara lain diare, disentri, muntaber, typhus dan beberapa spesies dapat menyebabkan *myasis*. Lalat memindahkan agen penyakit dengan mengkontaminasi makanan yang dihindarkannya melalui muntahan, kotoran, maupun hanya memindahkan kuman yang berada pada permukaan tubuhnya (Andiarsa, 2018). Dalam hal ini diperlukan suatu strategi pengendalian lalat yang dapat dilakukan dengan menggunakan perangkap atau umpan yang dapat dibuat dengan alat sederhana. Salah satu contohnya adalah dengan menggunakan *manitoba trap*. *Manitoba trap* merupakan perangkap menggunakan botol plastik yang dipotong bagian atasnya dan dipasangkan kembali secara terbalik. Didalam botol tersebut diberikan perangkap berupa umpan organik berbahan protein, *yeast*, dan insektisida alami. Tahap selanjutnya adalah ditempatkan pada daerah yang banyak ditemukan lalat (Andiarsa, 2018). Hal lain yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan penutup pada saluran *drainase*, penempatan tempat pembuangan sampah sementara minimal dengan jarak 500 m, serta setiap stan memiliki tempat sampah terpisah antara sampah organik dan anorganik, pemberian lapisan kedap air pada wadah sampah, serta tempat sampah dalam kondisi mudah ditutup dan mudah dibuka.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 44 Penggunaan Obat Nyamuk Bakar Untuk Mengusir Lalat

Tabel 4.24 menunjukkan bahwa kondisi tempat *display* makan pada 5 stan yang diobservasi dalam kondisi bersih dan bebas dari debu. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.43. Pada setiap tempat *display* makanan memiliki lap khusus untuk tempat *display* makanan. Hal ini untuk menjaga tempat *display* makanan dalam kondisi bersih dan bebas debu sehingga dapat meminimalisir kontak makanan terhadap kontaminasi cemaran fisik.

Tabel 4.24 menunjukkan bahwa kondisi tempat *display* makan pada 5 stan yang diobservasi tidak menuliskan daftar menu dikertas yang telah dilaminasi namun dituliskan pada banner dan dipasang didepan stan masin- masing. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.45. Pemberlakuan penulisan menu daftar makanan pada kertas yang telah dilaminasi berguna untuk memudahkan pembeli dalam memilih makanan serta tidak membutuhkan biaya yang banyak.



Sumber : Data Primer, 2019

Gambar 4. 45 Pemasangan Banner Depan Stan di Kantin Gita Pawestri

4.6 Kondisi Higiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan aspek higiene sanitasi makanan terdapat 6 hal penting didalamnya meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan bahan makanan, dan penyajian makanan. Adapun rincian penilaian dapat dilihat pada Tabel 4.25 mengenai aspek pemilihan makanan, Tabel 4.26 mengenai aspek penyimpanan bahan makanan, Tabel 4.28 mengenai aspek pengolahan makanan, Tabel 4.29 mengenai aspek penyimpanan makanan jadi, Tabel 4.31 mengenai aspek pengangkutan bahan makanan, dan Tabel 4.32 mengenai aspek penyajian makanan.

4.6.1 Pemilihan makanan

Pemilihan makanan adalah proses memilih bahan makanan yang dipengaruhi oleh 3 determinan yang meliputi karakteristik individu, makanan, dan lingkungan. Determinan karakteristik individu meliputi umur, Jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan kondisi psikologis. Determinan karakteristik makanan meliputi organoleptik makanan, metode penyiapan makanan, mudah dicerna, dan ketersediaan makanan itu sendiri. Sedangkan detrmnan lingkungan meliputi suhu, pengalaman, sumber daya,

dan konteks sosial individu itu sendiri (Azrimaidaliza, 2011). Dalam hal ini pemilihan bahan makanan juga penting dilakukan oleh responden karena menyangkut keamanan makanan pembeli. Adapun distribusi kondisi pemilihan bahan makanan dapat dilihat pada Tabel 4.25.

Tabel 4. 25 Distribusi Kondisi Pemilihan Bahan Makanan Tahun 2019

No.	Aspek Pemilihan Bahan Makanan	Jumlah Stan	
		Memenuhi	Tidak Memenuhi
1.	Pemilihan bahan makanan mentah (segar) dalam kondisi baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, tidak berjamur, tidak bernoda, dan tidak berubah warna serta rasa.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)
2.	Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan yang berlaku.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)
3.	Penggunaan makanan olahan pabrik dalam kondisi tidak rusak/ pecah/ kembang, belum kadaluarsa, dan kemasan digunakan satu kali penggunaan.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.25 menunjukkan bahwa seluruh stan memenuhi kriteria pemilihan bahan makanan yang meliputi bahan makanan mentah (segar) dalam kondisi baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, tidak berjamur, tidak bernoda, dan tidak berubah warna serta rasa. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan yang berlaku serta seluruh responden menggunakan makanan olahan pabrik dalam kondisi tidak rusak atau pecah dan kembang, belum kadaluarsa, dan kemasan digunakan satu kali penggunaan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menyatakan bahwa bahan makanan segar merupakan bahan makanan yang perlu dilakukan proses pengolahan sebelum dihidangkan, adapun bahan makanan segar yang dimaksud adalah sebagai berikut :

1. 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.
2. Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam kondisi baik, tidak berubah warna, tidak bernoda, dan berjamur.

3. Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan berjamur.

Sedangkan terkait Bahan Tambah Pangan (BTP) sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2002 tentang Bahan Tambah Pangan. Dalam hal ini, saat memasak makanan para responden penjamah makanan menambahkan penguat rasa untuk meningkatkan rasa/aroma baru makanan. Penguat rasa tersebut merupakan jenis Monosodium glutamat.

Terkait bahan olahan pabrik merupakan makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :

1. Makanan dikemas memiliki label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak/kembung, belum kadaluarsa, kemasan digunakan untuk satu kali penggunaan.
2. Makanan tidak dikemas dalam keadaan baru dan segar, tidak basi, tidak busuk, tidak rusak dan tidak berjamur, serta tidak mengandung bahan berbahaya.

4.6.2 Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menyimpan, menata, serta memelihara bahan makanan baik itu kering maupun basah (Sarni, 2017). Penyimpanan bahan makanan tentu harus memenuhi persyaratan untuk meminimalisir potensi kontaminasi bahan makanan. Dalam hal ini distribusi kondisi penyimpanan bahan makanan dapat dilihat pada Tabel 4.26.

Tabel 4. 26 Distribusi Kondisi Penyimpanan Bahan Makanan Tahun 2019

No.	Aspek Penyimpanan Bahan Makanan	Jumlah Stan	
		Memenuhi	Tidak Memenuhi
1.	Terpelihara dengan baik.	4 stan (100 %)	1 stan (0 %)
2.	Tidak terdapat sarang tikus dan serangga.	4 stan (80 %)	1 stan (20 %)
3.	Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis makanan.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)
4.	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)

No.	Aspek Penyimpanan Bahan Makanan	Jumlah Stan	
		Memenuhi	Tidak Memenuhi
	digunakan terlebih dahulu.		
5.	Penyimpanan bahan makanan memperhatikan suhu.	0 stan (0 %)	5 stan (100 %)

Sumber : Data Primer, 2019

Pada Tabel 4.26 menunjukkan bahwa dari 5 stan yang diobservasi mayoritas stan melakukan penyimpanan dengan baik dan tidak terdapat tikus atau serangga yaitu sebanyak 4 stan (80 %) dan ditemukan 1 stan (20 %) yang tidak melakukan penyimpanan bahan makanan dengan baik. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.46. Dari Gambar tersebut terlihat daging ayam diletakkan pada wadah terbuka dan dihinggapi lalat. Penyimpanan bahan makanan pada wadah terbuka akan meningkatkan potensi untuk terjadinya kontaminasi oleh organisme, serangga dan debu. Sedangkan terkait penyimpanan harus memperhatikan 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 terlebih dahulu, 5 stan yang diobservasi telah melakukan hal tersebut.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 46 Penemuan Penyimpanan Makanan Sementara pada Bak Terbuka

Dari Tabel 4.26 menunjukkan 5 stan yang diobservasi belum melakukan penyimpanan makanan berdasarkan suhu. Hal ini dikarenakan pada kantin Gita Pawestri tidak disediakan lemari pendingin. Apabila suatu bahan makanan tidak tersimpan dengan suhu yang benar maka dapat menjadi media perkembangbiakan bakteri. Selanjutnya mikroba patogen yang berada pada makanan jika tertelan akan

berkembangbiak dalam saluran pencernaan dan menyebabkan infeksi. Racun/ toksin yang dihasilkan mikroba patogen akan menyebabkan gejala keracunan seperti mual, muntah, pusing, hingga kematian (Lalel, 2018). Adapun penyimpanan suhu yang benar dapat dilihat pada Tabel 4. 27.

Tabel 4. 27 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

No.	Jenis Bahan Makanan	Digunakan Dalam Waktu		
		3 Hari/ Kurang	1 Minggu/ Kurang	1 Minggu/ Lebih
1.	Daging, ikan, udang dan olahannya	- 5° sampai 0° C	- 10° sampai - 5° C	> -10° C
2.	Telur, susu dan olahannya	5° sampai 7° C	- 5° sampai 0° C	> - 5° C
3.	Sayur, buah, dan minuman	10° C	10° C	10° C
4.	Tepung dan biji	25° C atau suhu ruang	25° C atau suhu ruang	25° C atau suhu ruang

Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga

4.6.3 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan sebelum dikonsumsi sangat penting karena hal ini berhubungan dengan keamanan pangan itu sendiri. Adapun distribusi kondisi pengolahan makanan dapat dilihat pada Tabel 4.28.

Tabel 4. 28 Distribusi Kondisi Pengolahan Makanan Tahun 2019

No.	Aspek Pengolahan Makanan	Jumlah Stan		Keterangan
		Memenuhi	Tidak Memenuhi	
1.	Semua bahan yang siap masak harus dicuci terlebih dahulu.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	
2.	Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, dan kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	
3.	Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2m ² untuk setiap pekerja .	1 stan (20 %)	4 stan (80 %)	Jumlah penjamah makanan pada 4 stan adalah sebanyak 3 orang, sedangkan pada 1 stan hanya ada 1

No.	Aspek Pengolahan Makanan	Jumlah Stan		Keterangan
		Memenuhi	Tidak Memenuhi	
				orang pekerja
4.	Peralatan di ruang pengolahan terdapat meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang terlindung dari serangga, tikus, lalat maupun hewan lainnya.	0 stan (0 %)	5 stan (100 %)	5 stan terdapat meja kerja, 5 stan tidak terdapat lemari/tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang terlindung dari serangga, tikus, lalat maupun hewan lainnya.
5.	Menyiapkan semua peralatan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai dengan prioritas.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 4.28 menunjukkan bahwa 5 stan yang diobservasi sudah memenuhi aspek semua bahan yang siap masak harus dicuci terlebih dahulu, perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, dan kipas angin harus bersih, kuat, dan berfungsi dengan baik, serta menyiapkan semua peralatan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai dengan prioritas.

Namun hanya 1 stan yang memenuhi aspek luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2m² untuk setiap pekerja. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menyatakan bahwa pada luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2m² untuk setiap pekerja. Contoh bentuk pengimplementasiannya adalah apabila suatu dapur memiliki luas 20m² lalu memiliki karyawan berjumlah 6 orang sehingga tiap pekerja mendapat 20 dibagi 6 adalah 3,3m². Sehingga dapur tersebut memenuhi syarat karena tiap orang mendapat tempat 2m² dan 1,3m² sebagai tempat peralatan.

Pada aspek Peralatan di ruang pengolahan terdapat meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang terlindung dari serangga, tikus, lalat maupun hewan lainnya, 5 stan yang diobservasi tidak memenuhi syarat. Hal ini dikarenakan , 5 stan tidak terdapat lemari/tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang terlindung dari serangga, tikus, lalat maupun hewan lainnya.

4.6.4 Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan jadi adalah penyimpanan yang sifatnya sementara sebelum makanan itu disantap. Penyimpanan makanan jadi dilakukan untuk tetap menjaga kualitas makanan yang telah diolah. Adapun distribusi kondisi penyimpanan makanan jadi dapat dilihat pada Tabel 4.29.

Tabel 4. 29 Distribusi Kondisi Penyimpanan Makanan Jadi 2019

No.	Aspek Penyimpanan Makanan Jadi	Jumlah Stan		Keterangan
		Memenuhi	Tidak Memenuhi	
1.	Makanan tidak rusak/ tidak busuk/ basi.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	
2.	Tempat atau wadah penyimpanan makanan harus terpisah setiap jenis makanan jadi dan dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	Penyimpanan makanan dimasukkan dalam wadah yang tertutup.
3.	Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	
4.	Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu.	0 stan (0 %)	5 stan (100 %)	Tidak tersedia lemari pendingin dan penghangat makanan pada Kantin Gita Pawestri.

Sumber : Data Primer, 2019

Pada Tabel 4.29 menunjukkan bahwa 5 stan yang diobservasi memenuhi aspek makanan tidak rusak/tidak busuk/basi, tempat atau wadah penyimpanan makanan harus terpisah setiap jenis makanan jadi dan dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air, dan makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah. Namun 5 stan yang diobservasi tidak memenuhi syarat pada aspek penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu. Penyimpanan makanan jadi harus memenuhi suhu penyimpanan. Hal ini dikarenakan untuk mengurangi adanya kontaminasi bahan pencemar utamanya mikroorganisme terhadap makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menyatakan bahwa

penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu. Adapun pengaturan suhu penyimpanan makanan dapat dilihat pada Tabel 4.30.

Tabel 4. 30 Suhu Penyimpanan Makanan Jadi

No.	Jenis bahan makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan salam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1.	Makanan kering	25 ° C	-	-
2.	Makanan basah (berkuah)	-	> 60° sampai 0° C	> - 10° C
3.	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)	-	≥65,5 ° C	-5° sampai - 1°C
4.	Makanan disajikan dingin	-	5° C sampai 10°C	< 10°C

Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga

4.6.5 Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan merupakan suatu proses pemindahan dari makanan ke satu tempat ke tempat lainnya. Dalam proses pengangkutan makanan tentu harus diperhatikan untuk meminimalkan adanya kontaminasi makanan. Dalam hal ini dapat dilihat pada Tabel 4.31.

Tabel 4. 31 Distribusi Kondisi Pengangkutan Makanan Tahun 2019

No.	Aspek Pengangkutan Makanan	Jumlah Stan		Keterangan
		Memenuhi	Tidak Memenuhi	
1.	Pengangkutan bahan makanan : 1. Tidak bercampur dengan B3. 2. Bahan makanan tidak diinjak, dibanting, dan diduduki. 3. Menggunakan kendaraan khusus.	0 stan (0 %)	5 stan (100 %)	Bahan makanan diangkut dengan sepeda motor.
2.	Pengangkutan makanan jadi/ masak/ siap santap : 1. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3). 2. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan	0 stan (0 %)	5 stan (100 %)	Makanan jadi diangkut dengan sepeda motor.

No.	Aspek Pengangkutan Makanan	Jumlah Stan		Keterangan
		Memenuhi	Tidak Memenuhi	
	<p>yang selalu higienis.</p> <p>3. Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup.</p> <p>4. Wadah harus kuat, utuh, dan ukuran memadai sesuai jumlah makanan serta tidak diisi penuh.</p>			

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 4.31 didapatkan hasil 5 stan yang diobservasi tidak memenuhi syarat. Hal ini dikarenakan saat dilakukan wawancara seluruh responden menjawab bahwa makanan jadi dari rumah ke kantin diangkut menggunakan sepeda motor. Syarat kendaraan khusus ini meliputi tidak dipakai keperluan lain (mengangkut orang, hewan, barang, maupun bahan kimia) serta, tertutup rapat serta terdapat adanya pendingin dan pemanas makanan dalam kendaraan tersebut (Winarno, 2004). Kebersihan alat pengangkutan sangat penting dalam menjamin keamanan pangan sebelum dikonsumsi. Transportasi angkut yang baik untuk mengangkut makanan adalah memiliki bak tertutup, adanya sistem pendingin, adanya alat penjaga kehangatan makanan serta higienis (Lalel, 2018).

4.6.6 Penyajian Makanan Jadi

Penyajian makanan jadi merupakan suatu proses menghidangkan makanan untuk disantap/dimakan. Penyajian makanan tentu harus diperhatikan untuk meminimalkan adanya kontaminasi pada makanan. adapun distribusi kondisi penyajian makanan jadi dapat dilihat pada Tabel 4.32.

Tabel 4. 32 Distribusi Kondisi Penyajian Makanan Jadi

No.	Aspek Penyajian Makanan Jadi	Jumlah Stan		Keterangan
		Memenuhi	Tidak Memenuhi	
1.	Makanan dilakukan uji organoleptik sebelum disantap.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	Uji organoleptik dilakukan oleh penjamah makanan.
2.	Penjamah makanan memperhatikan jarak dan waktu tempuh dari	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	

No.	Aspek Penyajian Makanan Jadi	Jumlah Stan		Keterangan
		Memenuhi	Tidak Memenuhi	
	tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian.			
3.	Penjamah makanan menyajikan makanan bergantung pada pesanan konsumen.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	
4.	Penjamah makanan memperhatikan prinsip penyajian.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	
5.	Adanya penyimpanan satu porsi sampel makanan menggunakan kantong plastik steril, disimpan pada suhu 10°C selama 1 x 24 jam.	0 stan (0 %)	5 stan (100 %)	

Sumber : Data Primer, 2019

Tabel 4.32 menunjukkan bahwa aspek penyajian makanan terkait makanan dilakukan uji organoleptik sebelum disantap, penjamah makanan memperhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian, penjamah makanan menyajikan makanan bergantung pada pesanan konsumen, dan penjamah makanan memperhatikan prinsip penyajian. Dari kelima stan yang diteliti sesuai dengan aspek tersebut. Sedangkan terkait penyimpanan satu porsi sampel makanan menggunakan kantong plastik steril, disimpan pada suhu 10°C selama 1 x 24 jam, kelima stan yang diteliti mendapatkan nilai 0 karena tidak melakukan hal tersebut.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menyatakan bahwa Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan. Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap. Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda-tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman dan uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan

sampel makanan yang diambil mengikuti standar atau prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menyatakan bahwa prinsip penyajian adalah sebagai berikut :

1. Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
2. Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
3. Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
4. Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.
5. Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
6. *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
7. *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
8. Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menyatakan bahwa setiap jasa boga perlu menyimpan sampel makanan. Hal ini sebagai bentuk upaya apabila terjadi sesuatu yang tidak diinginkan misalnya pengaduan adanya keracunan makanan. Adapun perlakuan sampel atau contoh makanan adalah sebagai berikut :

1. Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.

2. Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan kantong plasti steril dan sampel disimpan dalam suhu 100C selama 1 x 24 jam.
3. Sampel yang sudah tidak diperlukan lagi tidak boleh dimakan tetapi harus dibuang.
4. Jumlah makanan yang diambil untuk sampel sebagai berikut :
 - A. Makanan kering/gorengan dan kue : 1 potong
 - B. Makanan berkuah : 1 potong + kuah 1 sendok sayur
 - C. Makanan penyedap/sambal : 2 sendok makan
 - D. Makanan cair : 1 sendok sayur
 - E. Nasi : 100 gram
 - F. Minuman : 100 cc

4.7 Kualitas Fisik dalam Ruang

Kualitas fisik dalam ruang tentu sangat mempengaruhi derajat kesehatan. Dalam hal ini kualitas fisik yang diukur meliputi kebisingan, pencahayaan, suhu dan kelembapan. Adapun distribusi kondisi kualitas fisik dapat dilihat pada Tabel 4.33.

Tabel 4. 33 Distribusi Kondisi Kualitas Fisik dalam Ruang Tahun 2019

No.	Aspek Kualitas Fisik dalam Ruang	NAB	Jumlah Tempat <i>display</i> Makanan		Jumlah Dapur	
			Memenuhi	Tidak Memenuhi	Memenuhi	Tidak Memenuhi
1.	Kebisingan	65 – 75 dBA.	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)
2.	Pencahayaan	Minimal 250 lux.	0 stan (0 %)	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	5 stan (100 %)
3.	Suhu	23 – 26° C	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)	3 stan (60%)	2 stan (20%)
4.	Kelembapan	40 – 6- %	4 stan (100 %)	1 stan (0 %)	5 stan (100 %)	0 stan (0 %)

Sumber : Data Primer, 2019

Pada Tabel 4.33 terkait aspek kualitas udara dalam ruang terkait kebisingan, pencahayaan, suhu dan kelembapan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan Perkantoran menyatakan bahwa ada 3 bahaya fisik yang berada dalam ruangan meliputi :

1. Kebisingan dapat menyebabkan gangguan pendengaran.
2. Suhu dapat menyebabkan dehidrasi.
3. Pencahayaan, dapat menyebabkan kelelahan pada mata.
4. Kelembapan dapat menyebabkan kulit menjadi tempat hidup mikroorganisme.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan menyatakan bahwa Gangguan kesehatan *sick building syndrome* yang disebabkan kualitas dalam ruangan yang buruk, seperti ventilasi yang buruk, kelembaban terlalu rendah atau tinggi, suhu ruangan yang terlalu panas atau dingin, debu, jamur, bahan kimia pencemar udara, dan lain sebagainya. Kenyamanan kondisi udara dalam ruang merupakan tingkat kenyamanan yang diperoleh dari temperatur dan kelembaban di dalam ruang untuk terselenggaranya fungsi bangunan gedung.

4.8 Keberadaan APAR

APAR merupakan alat yang digunakan untuk memadamkan api dalam suatu area. Kondisi fisik APAR harus diperhatikan. Adapun kondisi APAR dapat dilihat pada Tabel 4.34.

Tabel 4. 34 Kondisi APAR Kantin Gita Pawestri Tahun 2019

No.	Aspek Keberadaan APAR	Keterangan
1.	Penempatan dengan jarak 15 meter dari sumber api dan dengan tinggi pemasangan maksimal 125 cm, APAR berwarna mencolok, terdapat tanda <i>emergency</i> segitiga	Pada kantin Gita Pawestri terdapat 6 APAR yang diletakkan pada 6 titik yang berada dekat pintu keluar/masuk.
2.	APAR ditempatkan ditempat yang mudah dijangkau, mudah terlihat dan mudah diambil, dan Tidak dalam kondisi kadaluarsa	Pada kantin Gita Pawestri terdapat 6 APAR yang ditempatkan menempel pada dinding dengan penguatan sengkang. Dengan adanya sengkang agar APAR dapat menempel pada dinding dengan kuat.
3.	Dilakukan pemeriksaan kondisi dan masa pakai secara berkala minimal 2 (dua) kali setahun.	Pemeriksaan APAR dilakukan tidak rutin. Hal ini dapat dilihat dari kartu inspeksi.

Sumber : Data Primer, 2019

Pada Tabel 4.34 terkait aspek keberadaan APAR, pada masing-masing uraian memenuhi syarat sehingga Kantin Gita Pawestri mendapatkan nilai maksimal 3 dari total seluruh uraian aspek keberadaan APAR. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan menyatakan bahwa sistem proteksi kebakaran pada bangunan gedung dan lingkungan adalah sistem yang terdiri atas peralatan, kelengkapan dan sarana, baik yang terpasang maupun terbangun pada bangunan yang digunakan baik untuk tujuan sistem proteksi aktif, sistem proteksi pasif maupun cara-cara pengelolaan dalam rangka melindungi bangunan

dan lingkungannya terhadap bahaya kebakaran. Salah satu sistem proteksi kebakaran yang biasa digunakan dalam gedung adalah APAR. Penempatan APAR harus tampak jelas, mencolok, mudah dijangkau dan siap digunakan setiap saat, serta perawatan dan pengecekan APAR secara periodik. Pada Kantin Gita Pawestri APAR yang digunakan dalam bentuk *powder*, berwarna merah serta ditempatkan di beberapa titik didalam kantin Gita Pawestri. Jumlah APAR (Alat Pemadam Api Ringan) di dalam kantin ada 6 dengan berat masing-masing adalah sebesar 3kg. Dengan luas kantin 888 m² maka diperlukan paling sedikit 4 buah apar jenis type ABC *Dry Chemical Powder* atau *Multipurpose Dry Chemical Powder* dengan kapasitas masing-masing 6 Kg dengan jarak per-tiap unit, interval 20 meter antara apar satu dengan yang lain. Penjelasan ini mengikuti acuan dari *National Fire Protection Association (NFPA), NFPA 10 : Standard for Portable Fire Extinguishers*. Adanya 6 APAR tersebut seharusnya sudah memenuhi kebutuhan sesuai ketentuan, akan tetapi kapasitas APAR yang digunakan belum sesuai. Selain itu sudah terpasang tanda *emergency* segitiga diatas APAR di masing-masing tempat peletakan APAR.



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 47 Penempatan APAR di Kantin Gita Pawestri



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4. 48 Kondisi Fisik APAR



Sumber : Data Primer, 2019

Gambar 4. 49 Kartu Inspeksi APAR

4.9 Kondisi Higiene Sanitasi Kantin Gita Pawestri

Dari penilaian aspek lokasi dan bangunan, aspek ventilasi, aspek, fasilitas sanitasi, aspek ketenagakerjaan/karyawan kantin, aspek makanan, aspek peralatan makan dan masak, aspek tempat display makanan, aspek higiene sanitasi makanan, aspek kualitas udara dalam ruang, dan aspek keberadaan APAR yang didapatkan dari hasil observasi dan wawancara dan dituliskan pada lembar instrumen maka didapatkan hasil dengan jumlah keseluruhan nilai pada masing- masing stan Kantin Gita Pawestri.

Tabel 4. 35 Hasil Penilaian Kantin Gita Pawestri

Stan ke-	Nilai	Keterangan
1	68 %	Tidak Memenuhi
2	68 %	Tidak Memenuhi
3	69 %	Tidak Memenuhi
4	67 %	Tidak Memenuhi
5	66 %	Tidak Memenuhi

Sumber : Data Primer, 2019

Keterangan :

1. Jika kondisi yang ada memenuhi syarat higiene sanitasi jasaboga dengan persentase nilai $\geq 83\%$.
2. Jika kondisi yang ada tidak memenuhi syarat higiene sanitasi jasaboga dengan persentase nilai $< 83\%$.

Tabel 4.35 menunjukkan dari 5 stan didapat keseluruhan mendapatkan hasil penilaian $< 83\%$. Dari penilaian tersebut terdapat 1 stan dengan nilai tertinggi 69 % namun tetap tidak memenuhi syarat higiene sanitasi jasaboga karena persentase nilai $< 83\%$.

Dalam hal ini penilaian stan satu dengan yang lainnya nilainya hanya selisih 1-3 angka saja.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan maka kondisi higiene sanitasi kantin Gita Pawestri adalah sebagai berikut :

1. Kondisi Higiene Penjamah Makanan Kantin Gita Pawestri

Pada higiene penjamah makanan ada 5 kriteria yang dilakukan observasi yaitu kesehatan responden, keikutsertaan dalam kursus higiene, kebersihan tangan dan kuku, perilaku, dan peralatan yang digunakan. Dalam hal ini penilaian dibagi menjadi 2 yaitu telah memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Kriteria higiene penjamah makanan kantin Gita Pawestri yang telah memenuhi syarat yaitu kebersihan tangan dan kuku serta perilaku penjamah makanan. Perilaku penjamah makanan meliputi saat mengelola makanan maka penjamah tidak merokok, makan atau mengunyah serta menyisir rambut dekat dengan makanan, penjamah selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, dan penjamah tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan. Sedangkan kriteria yang tidak memenuhi adalah sebagai berikut :

A. Pemeriksaan kesehatan berkala

Penjamah makanan kantin Gita Pawestri belum pernah melakukan pemeriksaan kesehatan berkala. Sehingga sebaiknya pihak pengelola kantin bekerjasama dengan tenaga kesehatan klinik PT PAL INDONESIA (PERSERO) untuk melakukan pemeriksaan kesehatan pada penjamah makanan Kantin Gita Pawestri. Dengan adanya pemeriksaan kesehatan berkala pada penjamah makanan Kantin Gita Pawestri diharapkan dapat mendeteksi penyakit yang ada dalam tubuh penjamah terutama berkaitan dengan penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan seperti diare, *typhuss*, kolera, dan lainnya.

B. Keikutsertaan dalam kursus/pelatihan higiene sanitasi makanan

Penjamah makanan kantin Gita Pawestri belum pernah mengikuti kursus/pelatihan higiene sanitasi makanan. Sehingga sebaiknya pihak pengelola kantin bekerjasama dengan Dinas Kesehatan Kota Surabaya untuk melakukan kursus/pelatihan higiene sanitasi makanan. Dengan adanya pelatihan/kursus higiene sanitasi mkanan pada penjamah makanan kantin Gita Pawestri

diharapkan dapat meningkatkan pemahaman, pengetahuan, dan pengimplementasian higiene sanitasi makanan.

C. Peralatan higiene responden

Penjamah makanan kantin Gita Pawestri masih belum memakai peralatan higiene yang lengkap terutama pada pemakaian sarung tangan plastik sekali pakai, pemakaian celemek/apron, pemakaian penutup rambut, pemakaian sepatu kedap air, pemakaian baju bersih dan tidak digunakan diluar tempat kerja. Sehingga sebaiknya pihak pengelola kantin diharapkan memberikan peraturan terkait kewajiban pemakaian peralatan higiene lengkap saat penjamah bekerja yang meliputi penggunaan sarung tangan plastik sekali pakai/penjepit makanan/garpu/sendok saat kontak langsung dengan makanan, penggunaan celemek/apron, penggunaan tutup rambut, penggunaan sepatu kedap air, penggunaan pakaian kerja bersih dan tidak dipakai saat diluar tempat jasaboga. Dengan adanya pemberian peraturan tersebut diharapkan dapat meminimalisir adanya kontaminasi makanan.

2. Kondisi Higiene dan Sanitasi Kantin Gita Pawestri

Pada higiene dan sanitasi kantin penilaian dibagi menjadi 2 yaitu telah memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Ada 5 kriteria yang dilakukan observasi yaitu lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, makanan, peralatan makan dan masak, dan tempat *display* makanan. Adapun kriteria yang belum memenuhi syarat adalah sebagai berikut :

A. Lokasi, bangunan, dan ventilasi

Pada lokasi dan bangunan, aspek yang sudah memenuhi syarat antara lain konstruksi bangunan, kondisi lantai, kondisi dinding, kondisi pintu dan jendela, kondisi pembagian area, dan kondisi ventilasi. Adapun 5 kriteria belum memenuhi syarat yang meliputi jarak pembuangan tempat sampah dengan kantin <500 m, pada halaman belum terdapat papan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta Sertifikat Laik Higiene Sanitasi, lokasi dekat dengan sumber pencemar terutama rokok, bangunan tidak rapat tikus, dan bangunan tidak rapat serangga.

Untuk memenuhi kriteria jarak pembuangan tempat sampah dengan kantin < 500 maka sebaiknya pihak pengelola kantin memindahkan tempat pembuangan sampah ke tempat lain yang letaknya >500 m dari kantin. Hal ini dilakukan

untuk meminimalisir adanya lalat yang ada pada kantin terutama pada area display makanan, dapur, dan tempat makan. Dengan adanya letak tempat pembuangan sampah yang jauh dengan kantin diharapkan dapat mengurangi/meniadakan tikus pada sekitar area kantin.

Untuk memenuhi kriteria halaman terdapat papan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta Sertifikat Laik Higiene Sanitasi maka sebaiknya pihak pengelola kantin melakukan kerjasama dengan pihak perusahaan tersebut dan Dinas Kesehatan Kota agar mendapatkan nomor izin usaha serta Sertifikat Laik Higiene Sanitasi. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan pengakuan dari pihak *stakeholder* terkait keberadaan kantin dan keamanan makanan kantin Gita Pawestri.

Untuk memenuhi kriteria lokasi bebas bahan pencemar seperti rokok maka sebaiknya pihak pengelola memberlakukan peraturan terkait larangan merokok didalam kantin dan ditandai dengan adanya rambu larangan merokok. Dengan adanya pemberian rambu larangan merokok diharapkan dapat meningkatkan kenyamanan serta meminimalkan risiko adanya penyakit sistem pernapasan pada pengunjung maupun penjamah kantin Gita Pawestri.

B. Fasilitas sanitasi

Pada fasilitas sanitasi kantin Gita Pawestri ada 6 kriteria yang diobservasi meliputi jamban, peturasan, sumber air bersih, wastafel, kamar mandi, dan tempat sampah. Pada fasilitas sanitasi kantin Gita Pawestri ada 2 kriteria yang sudah memenuhi syarat yaitu sumber air bersih dan wastafel. Adapun 4 aspek yang belum memenuhi persyaratan yang meliputi jamban, peturasan, kamar mandi, dan tempat sampah. Kriteria tersebut dinilai berdasarkan keberadaan, jumlah dan kondisi.

Untuk memenuhi kriteria jamban karena jumlahnya 1 maka sebaiknya pihak pengelola dapat melakukan penambahan jumlah jamban itu sendiri. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Jumlah jamban untuk karyawan kantin harus cukup, dengan perbandingan apabila jumlah pekerja 1-10 orang maka jumlah jamban sebanyak 1 buah, apabila jumlah pekerja 11-25 orang maka jumlah jamban sebanyak 2 buah, apabila jumlah pekerja 26-50 orang maka jumlah jamban sebanyak 3 buah

dan apabila ada penambahan karyawan sebanyak 25 orang, ada penambahan jamban sebanyak 1 buah.

Untuk memenuhi kriteria jumlah kamar mandi karena jumlahnya 1 maka sebaiknya pihak pengelola dapat melakukan penambahan jumlah kamar mandi itu sendiri. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, kamar mandi dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan karyawan dengan perbandingan apabila jumlah pekerja 1-30 orang maka jumlah 1 buah. Apabila ada penambahan karyawan sebanyak 20 orang maka ada tambahan 1 buah kamar mandi.

Untuk memenuhi kriteria tempat sampah maka sebaiknya pihak pengelola kantin dapat memberikan tempat sampah pada setiap stan sebanyak 2 tempat sampah yaitu 1 tempat sampah organik dan 1 tempat sampah non organik. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, kriteria tempat sampah adalah terpisah antara sampah organik dan non organik, dalam kondisi mudah dibuka dan ditutup, selalu dibuang ketika penuh, dan dilapisi bahan kedap air.

Untuk memenuhi kriteria peturasan maka sebaiknya pihak pengelola dapat membuat peturasan pada area kamar mandi laki-laki. Peturasan sendiri berfungsi sebagai tempat buang air kecil pekerja laki-laki. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, jumlah peturasan harus cukup dengan perbandingan apabila jumlah karyawan 1-30 maka ada 1 buah, apabila jumlah karyawan 31-60 maka ada 2 buah, dan apabila ada penambahan karyawan sebanyak 30 orang, ada penambahan peturasan sebanyak 1 buah.

C. Peralatan makan dan masak

Pada aspek peralatan makan dan masak kantin Gita Pawestri terdapat 6 kriteria yang dilakukan observasi. Pada 3 kriteria yang sudah memenuhi syarat meliputi pencucian menggunakan pembersih atau detergen, alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang, dan bahan racun atau pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label atau tanda yang jelas untuk digunakan. Sedangkan 3 kriteria yang tidak memenuhi persyaratan meliputi proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan

sisanya makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan, peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya, pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *kalium permanganat* dengan konsentrasi 0.02 % selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih dengan suhu 80°C - 100 °c selama 1-5 detik.

Pada kriteria proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan. Untuk memenuhi persyaratan proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan sebaiknya pihak pengelola dapat melakukan peraturan terkait diharuskan penjamah makanan melakukan proses perendaman untuk meminimalisir adanya makanan yang tertempel pada tempat makan atau masak. Hal ini dilakukan untuk meminimalkan adanya kontaminasi makanan.

Pada kriteria peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya belum memenuhi syarat karena masih ditemukan lalat pada area dapur dan display makanan. Dalam hal ini sebaiknya pihak pengelola kantin dapat memberlakukan aturan bahwa setiap stan memiliki 2 tempat sampah terpisah yaitu 1 tempat sampah organik dan 1 tempat sampah non organik, tempat sampah dalam kondisi mudah dibuka dan ditutup, sampah selalu dibuang ketika penuh, dan tempat sampah dilapisi bahan kedap air. Dengan adanya peraturan tersebut diharapkan mampu meminimalisir jumlah lalat dan tikut pada area kantin.

Pada kriteria pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *kalium permanganat* dengan konsentrasi 0.02 % selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih dengan suhu 80°C - 100 °c selama 1 – 5 detik belum memenuhi syarat. Sehingga sebaiknya pihak pengelola dapat memberlakukan aturan bahwa setiap bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *kalium*

permanganat dengan konsentrasi 0.02 % selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih dengan suhu 80°C - 100 °c selama 1 – 5 detik. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir adanya kontaminasi makanan.

D. Tempat *Display* Makanan

Pada aspek tempat *display* makanan kantin Gita Pawestri terdapat 6 kriteria yang dilakukan observasi. Hanya 1 kriteria yang sudah memenuhi syarat yaitu kondisi rak. Sedangkan 2 kriteria yang belum memenuhi syarat yaitu bebas dari serangga, tikus, dan hewan pengganggu lainnya dan terdapat daftar menu makanan tertulis di kertas yang telah dilaminasi.

Pada kriteria bebas dari serangga, tikus, dan hewan pengganggu lainnya belum memenuhi syarat karena masih ditemukan lalat. Dalam hal ini sebaiknya pihak pengelola kantin dapat memberlakukan aturan bahwa setiap stan memiliki 2 tempat sampah terpisah yaitu 1 tempat sampah organik dan 1 tempat sampah non organik, tempat sampah dalam kondisi mudah dibuka dan ditutup, sampah selalu dibuang ketika penuh, dan tempat sampah dilapisi bahan kedap air. Dengan adanya peraturan tersebut diharapkan mampu meminimalisir jumlah lalat dan tikut pada area kantin.

Pada kriteria terdapat daftar menu makanan tertulis di kertas yang telah dilaminasi tidak memenuhi syarat karena menggunakan banner yang diletakkan pada depan stan. Sebaiknya pihak pengelola kantin membuat peraturan terkait terdapat daftar menu makanan tertulis di kertas yang telah dilaminasi. Pemberlakuan penulisan menu daftar makanan pada kertas yang telah dilaminasi berguna untuk memudahkan pembeli dalam memilih makanan serta tidak membutuhkan biaya yang banyak.

3. Kondisi Higiene Sanitasi Makanan

Pada higiene sanitasi makanan terdapat 6 aspek yang dilakukan observasi meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan bahan makanan, dan penyajian makanan. Pada aspek pemilihan makanan sudah memenuhi syarat. Adapun aspek yang belum memenuhi syarat adalah sebagai berikut :

A. Penyimpanan bahan makanan

Pada aspek penyimpanan bahan makanan kantin Gita Pawestri belum memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan yang memperhatikan suhu. Sehingga sebaiknya pihak pengelola kantin menyediakan penghangat makanan dan pendingin makanan untuk menjaga suhu makanan tersebut. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir adanya kontaminasi makanan.

B. Aspek pengolahan makanan

Pada aspek pengolahan makanan kantin Gita Pawestri belum memenuhi syarat yaitu luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2m^2 untuk setiap pekerja. Sehingga sebaiknya pihak pengelola membatasi jumlah karyawan setiap stan yaitu maksimal 2 karyawan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga menyatakan bahwa pada luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2m^2 untuk setiap pekerja. Contoh bentuk pengimplementasiannya adalah apabila suatu dapur memiliki luas 20m^2 lalu memiliki karyawan berjumlah 6 orang sehingga tiap pekerja mendapat 20 dibagi 6 sehingga setiap penjamah memperoleh luas ruang $3,3\text{ m}^2$. Sehingga dapur tersebut memenuhi syarat karena tiap orang mendapat tempat 2m^2 dan $1,3\text{m}^2$ sebagai tempat peralatan.

C. Aspek penyimpanan makanan jadi

Pada aspek penyimpanan bahan makanan kantin Gita Pawestri belum memenuhi syarat yaitu penyimpanan makanan jadi yang memperhatikan suhu. Sehingga sebaiknya pihak pengelola kantin menyediakan penghangat makanan dan pendingin makanan untuk menjaga suhu makanan tersebut. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir adanya kontaminasi makanan.

D. Aspek pengangkutan makanan

Pada aspek pengangkutan makanan kantin Gita Pawestri belum memenuhi syarat yaitu berkaitan dengan kendaraan khusus mengangkut makanan. Sehingga sebaiknya pihak pengelola kantin menyediakan jasa angkut untuk pengangkutan makanan. Syarat kendaraan khusus ini meliputi tidak dipakai keperluan lain (mengangkut orang, hewan, barang, maupun bahan kimia) serta, tertutup rapat serta terdapat adanya pendingin dan penghangat makanan dalam kendaraan tersebut (Winarno, 2004). Dalam hal ini diharapkan dapat menghindari kontaminasi makanan.

E. Aspek penyajian makanan jadi

Pada aspek penyajian makanan jadi kantin Gita Pawestri belum memenuhi syarat yaitu adanya penyimpanan satu porsi sampel makanan menggunakan kantong plastik steril, disimpan pada suhu 10°C selama 1 x 24 jam. Sehingga sebaiknya pihak pengelola menyediakan tempat penyimpanan dan kantong plastik steril. Hal ini sebagai bentuk upaya apabila terjadi sesuatu yang tidak diinginkan misalnya pengaduan adanya keracunan makanan.

4. Aspek Kualitas Fisik dalam Ruang

Pada aspek kualitas fisik kantin Gita Pawestri dalam ruang ada 4 aspek yang diukur meliputi kebisingan, pencahayaan, dan suhu, dan kelembapan. Ada 2 aspek yang sudah memenuhi syarat yaitu kebisingan dan kelembapan. Sedangkan 2 aspek yang belum memenuhi syarat yaitu aspek pencahayaan dan suhu. Aspek tersebut diukur pada 2 area yaitu area tempat *display* makanan dan area dapur.

Pada aspek pencahayaan kantin Gita Pawestri belum memenuhi persyaratan baik itu area dapur maupun area *display* makanan. Sehingga sebaiknya pihak pengelola kantin dapat melakukan penggantian atap asbes menjadi atap tembus pandang. Hal ini dilakukan selain sebagai upaya penghematan listrik dan meningkatkan kuantitas pencahayaan itu sendiri. Dengan adanya pencahayaan yang cukup diharapkan dapat meminimalisir risiko kelelahan mata pada pengunjung kantin dan penjamah makanan

Pada aspek suhu kantin Gita Pawestri belum memenuhi syarat. Sehingga sebaiknya pihak pengelola kantin dapat melakukan penambahan jumlah *blower* untuk menurunkan suhu pada kantin Gita Pawestri.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian pada Kantin Gita Pawestri PT. PAL Indonesia (Persero) maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Karakteristik penjamah makanan kantin Gita Pawestri

Kondisi higiene dan sanitasi kantin Gita Pawestri pada karakteristik responden menunjukkan bahwa 13 responden (100 %) adalah berusia 15-64 tahun, 12 responden (92,3 %) berjenis kelamin perempuan, 6 responden (46,15 %) merupakan tamatan SMA/ sederajat, dan 10 responden (76,92%) sudah bekerja > 5 tahun.

2. Higiene perorangan penjamah makanan kantin Gita Pawestri

Kondisi higiene dan sanitasi kantin Gita Pawestri pada higiene perorangan responden menunjukkan bahwa 13 responden (100 %) tidak sakit dalam 2 minggu terakhir, 13 responden (100 %) tidak melakukan pemeriksaan kesehatan berkala, 13 responden (100 %) tidak mengikuti pelatihan/kursus higiene sanitasi makanan, 13 responden (100 %) dalam keadaan kuku bersih dan pendek, 12 responden (92,3 %) tidak memakai cat kuku, 13 responden (100 %) berperilaku baik dalam bekerja terkait perilaku tidak merokok saat bekerja, perilaku tidak makan/mengunyah, perilaku tidak menyisir rambut dekat makanan, perilaku mencuci tangan namun masih ditemukan 4 responden (30,77 %) menggunakan perhiasan, 13 responden (100 %) menggunakan alat bantu saat kontak dengan makanan, 11 responden (84,61%) menggunakan celemek, 5 responden (38,46%) menggunakan penutup rambut, 13 responden (100 %) tidak memakai sepatu kedap air, dan 7 responden (53,84%) menggunakan pakaian kerja bersih dan tidak dipakai diluar tempat kerja.

3. Lokasi, bangunan, ventilasi, makanan, dan peralatan kantin Gita Pawestri

Kondisi higiene dan sanitasi kantin Gita Pawestri pada sanitasi kantin 5 stan yang diobservasi menunjukkan bahwa pada aspek bangunan, lokasi, dan ventilasi telah memenuhi 8 aspek (57,14%) dari 14 aspek , pada aspek fasilitas sanitasi telah memenuhi 4 aspek (66,67 %) dari 6 aspek, pada aspek makanan seluruh stan telah memenuhi syarat, pada aspek aspek peralatan makan dan masak 5 stan (100%) telah memenuhi 3 aspek dari 6 aspek.

4. Higiene sanitasi makanan kantin Gita Pawestri

Kondisi higiene dan sanitasi kantin Gita Pawestri pada aspek higiene sanitasi makananan kantin 5 stan yang diobservasi menunjukkan bahwa seluruh stan (100%) telah memenuhi syarat aspek pemilihan makanan, 5 stan (100 %) telah memenuhi 2 aspek dari 5 aspek penyimpanan makanan jadi, 5 stan (100%) telah memenuhi 3 aspek dari 5 aspek pengolahan makanan, 5 stan telah memenuhi 3 aspek dari 4 aspek penyimpanan makanan jadi, 5 stan (100%) tidak memenuhi 2 aspek dari 2 aspek pengangkutan makanan, dan 5 stan (100%) telah memenuhi 4 aspek dari 5 aspek penyajian makanan jadi.

5. Kualitas fisik dalam ruang kantin Gita Pawestri

Kondisi higiene dan sanitasi kantin Gita Pawestri pada aspek kualitas fisik dari 5 stan yang diobservasi menunjukkan bahwa 5 stan (100%) telah memenuhi standar kebisingan baik pada tempat *display* makanan dan dapur , 5 stan (100%) telah memenuhi standar pencahayaan pada tempat *display* makanan dan dapur, 5 stan memenuhi standar suhu pada tempat *display* makanan, dan 4 stan memenuhi standar kelembapan pada tempat *display* makanan.

6. APAR

Kondisi higiene dan sanitasi kantin Gita Pawestri pada aspek APAR telah memenuhi syarat terkait penempatan, kondisi, dan pemeriksaan. Jumlah APAR telah memenuhi syarat namun kapasitas tidak memenuhi syarat.

7. Kondisi higiene sanitasi kantin Gita Pawestri

Kondisi higiene sanitasi kantin secara keseluruhan pada stan yang diobservasi masih banyak kriteria yang belum memenuhi syarat. Kriteria yang telah memenuhi syarat antara lain dari aspek higiene penjamah adalah kebersihan tangan dan kuku serta perilaku penjamah makanan, dari aspek lokasi dan bangunan adalah konstruksi bangunan, kondisi lantai, kondisi dinding, kondisi pintu dan jendela, kondisi pembagian area, dan kondisi ventilasi, dari aspek higiene sanitasi makanan adalah pemilihan makanan serta dari aspek kualitas fisik dalam ruang adalah kebisingan dan kelembapan.

5.2 **Saran**

1. Disarankan bagi pengelola kantin melakukan kerjasama dengan tenaga kesehatan klinik PT PAL INDONESIA (PERSERO) untuk melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala pada penjamah makanan Kantin Gita Pawestri minimal 6 bulan sekali.

2. Disarankan bagi pengelola kantin melakukan kerjasama dengan Dinas Kesehatan Kota Surabaya untuk melakukan kursus atau pelatihan higiene sanitasi makanan.
3. Disarankan bagi pengelola kantin memberikan peraturan terkait kewajiban pemakaian peralatan higiene lengkap saat penjamah bekerja yang meliputi penggunaan sarung tangan plastik sekali pakai atau penjepit makanan atau garpu atau sendok saat kontak langsung dengan makanan, penggunaan celemek atau apron, penggunaan tutup rambut, penggunaan sepatu kedap air, penggunaan pakaian kerja bersih dan tidak dipakai saat diluar tempat jasaboga. Dengan adanya pemberian peraturan tersebut diharapkan dapat meminimalisir adanya kontaminasi makanan.
4. Disarankan bagi pengelola kantin memindahkan tempat pembuangan sampah ke tempat lain yang letaknya >500 m dari kantin. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir adanya lalat yang ada pada kantin terutama pada area display makanan, dapur, dan tempat makan. Dengan adanya letak tempat pembuangan sampah yang jauh dengan kantin diharapkan dapat mengurangi populasi tikus pada sekitar area kantin.
5. Disarankan bagi pengelola kantin melakukan kerjasama dengan pihak perusahaan tersebut dan Dinas Kesehatan Kota agar mendapatkan nomor izin usaha serta Sertifikat Laik Higiene Sanitasi. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan pengakuan dari pihak *stakeholder* terkait keberadaan kantin dan keamanan makanan kantin Gita Pawestri.
6. Disarankan bagi pengelola kantin menambah jumlah jamban, kamar mandi, peturasan serta setiap stan disediakan tempat sampah yang memenuhi kriteria terpisah antara sampah organik dan non organik, dalam kondisi mudah dibuka dan ditutup, selalu dibuang ketika penuh, dan dilapisi bahan kedap air.
7. Disarankan bagi pengelola kantin memberlakukan aturan bahwa setiap bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *kalium permanganat* dengan konsentrasi 0.02 % selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih dengan suhu 80°C-100 °C selama 1-5 detik. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir adanya kontaminasi makanan.
8. Disarankan bagi pengelola kantin membuat peraturan terkait terdapat daftar menu makanan tertulis di kertas yang telah dilaminasi. Pemberlakuan penulisan

menu daftar makanan pada kertas yang telah dilaminasi berguna untuk memudahkan pembeli dalam memilih makanan serta tidak membutuhkan biaya yang banyak bagi penjamah makanan kantin Gita Pawestri.

9 Disarankan bagi pengelola kantin menyediakan penghangat makanan dan pendingin makanan untuk menjaga suhu makanan tersebut. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir adanya kontaminasi makanan.

10. Disarankan bagi pengelola kantin membatasi jumlah karyawan setiap stan yaitu maksimal 2 karyawan.

11. Disarankan bagi pengelola kantin menyediakan tempat penyimpanan dan kantong plastik steril. Hal ini sebagai bentuk upaya apabila terjadi sesuatu yang tidak diinginkan misalnya pengaduan adanya keracunan makanan.

12. Disarankan bagi pengelola kantin melakukan penggantian atap asbes menjadi atap tembus pandang. Hal ini dilakukan selain sebagai upaya penghematan listrik dan meningkatkan kuantitas pencahayaan itu sendiri. Dengan adanya pencahayaan yang cukup diharapkan dapat meminimalisir risiko kelelahan mata pada pengunjung kantin dan penjamah makanan. Dari segi kesehatan bahaya penggunaan asbes dapat menyebabkan asbestosis (timbulnya jaringan parut pada paru- paru) dan mesothelioma (kanker yang menyerang selaput mesothelium).

14. Disarankan bagi pengelola kantin dapat menyediakan *blower* pada setiap stand untuk menurunkan suhu pada kantin Gita Pawestri dan meningkatkan kenyamanan baik bagi penjamah makanan maupun pembeli.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, W. 2015. *Mozaik Demografi*. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Andiarsa, D. 2018. Lalat : Vektor yang Terabaikan Program. *BALABA*, 2(1), 201-2013.
- Azizah, H. 2017. Hubungan Praktik Higiene Penjamah dengan Kualitas Mikrobiologis pada Jajanan Siomay di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), 368-377.
- Azrimaidaliza. 2011. Analisa Pemilihan Makanan pada remaja di Kota Sumatera Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 6(2), 17-22.
- Blum, H. L. 1974. *Planning for Health*. New York: Human Science Press.
- BPOM. 2017. *Laporan Tahunan Badan POM 2017*. Jakarta: BPOM RI.
- Cahyaningsih, T. 2018. Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan PT BANDENG JUWANA ERLINA Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(6), 363-368.
- Candra. 2016. Analisis Sanitasi dan Strategi Pengendalian Lalat di Pelabuhan Kawasan Industri Dumai Pelintung. *Jurnal ilmu lingkungan*, 10(2), 162-178.
- Chandra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Kedokteran EGC.
- Departemen Tenaga Kerja RI. 1979. *Surat Edaran Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 1 Tahun 1979 tentang Pengadaan Kantin dan Ruang Makan*. Jakarta: Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI.
- Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI. 1980. *Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 4 Tahun 1980 tentang APAR*. Jakarta: Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2002. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2002 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Gracia. 2016. Faktor Penyebab Diare di Puskesmas Tembalang. *Jurnal Kesehatan*, 2(1), 24-35.
- Gunawan, J. 2017. Pengaruh Store Atmosphere terhadap Perilaku Pengunjung Restoran. *Jurnal Intra*, 5(2), 127-134.
- Handayani. 2015. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 194-202.
- Handayani, N. M. 2018. Faktor yang Mempengaruhi Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *PHPMA*, 3(2), 155-161.
- Hasanah, Y. R. 2018. Praktik Higiene Personal dan Keberadaan Bakteri E.coli pada Tangan Penjual Petis. *Jurnal Pustaka Kesehatan*, 6(1), 77-84.

- Hikmah, L. 2017. Gambaran Kondisi Kantin Sekolah pada Sekolah Dasar di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(3), 578-586.
- Iqbal, F. 2010. Analisis Tingkat Pemenuhan Sarana Proteksi Aktif dan Sarana Penyelamatan Jiwa di Area Pabrik PT SENTRAFOOD INDONUSA Tahun 2010. *Skripsi*. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Isnadi. 2018. Higiene dan Sanitasi Makanan pada Enam Penyedia Makanan di Universitas X, Sulawesi Selatan. *National Public Health Journal*, 12(4), 194-201.
- Kementrian Kesehatan RI. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan RI. 2015. *Profil Kesehatan Tahun 2014*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan RI. 2016. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2015*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan RI. 2016. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan Perkantoran*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan RI. 2017. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan untuk Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta Pengendaliannya*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Khasanah. 2016. Hubungan Kondisi Lingkungan dalam Rumah dengan Kejadian Pneumonia pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Pucang Kabupaten Kebumen. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(5), 27-34.
- Kustiyoasih, M. P. 2016. Penyelenggaraan Makanan dan Kepuasan Konsumen di Kantin. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 11-16.
- Lalel, C. 2018. Evaluasi Penerapan HACCP pada Mutu Daging Se'i Babi di Kupang. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 20(3), 201-206.
- Lipinwati. 2018. Perbandingan Efektivitas Cuci Tangan 7 Langkah dengan Air dan Sabun dalam Menjaga Kebersihan Tangan pada Mahasiswa Kedokteran. *JMJ*, 6(2), 137-145.
- Maharani, N. E. 2016. Hubungan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dengan Angka Kuman Makanan Jajanan Sekitar SMA 3 Wonogiri. *Jurnal IKESMA*, 12(2), 132-140.
- Miranti, E. A. 2016. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Higiene Perorangan Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120-126.
- Mukono, J. 2004. *Sanitasi Hotel dan Restoran*. Surabaya: Airlangga University Press.








- Nikie. 2018. Faktor Risiko Bahaya Tempat Kerja dan Lingkungan Rumah terhadap Kesehatan Home Based Worker di Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 17(1), 52-58.
- NFPA. 2002. *Standard for Portable Fire Extinguisher*. Massachusetts: NFPA.
- Niswah, C. 2018. Pengaruh Asap Anti Nyamuk Kertas Bakar terhadap Jumlah Eritrosit pada Mencit. *Jurnal Sains Health*, 1, 40-46.
- Nuraida. 2011. Menuju Kantin Sehat di Sekolah. *Laporan Pendidikan Dasar Tahun 2011*. Jakarta: Dirjen Pendidikan Dasar Kementrian Pendidikan Nasional.
- Oktafani, R. 2017. Kondisi Higiene Sanitasi Kantin di Kampus C Universitas Airlangga. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Oktaviana, D. L. 2019. Identifikasi Tanda-Tanda Keberadaan Tikus di PT PAL INDONESIA (PERSERO). *Laporan Magang*. Jember: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.
- Pangaribuan, S. 2017. Hubungan Kondisi Lingkungan Rumah dengan Kejadian ISPA pada Balita di Puskesmas Remu Kota Sorong. *Jurnal Global Health Science*, 2(1), 6-10.
- PT PAL INDONESIA (PERSERO). 2017. *Profil PT PAL INDONESIA (PERSERO) Tahun 2017*. Surabaya: PT PAL INDONESIA (PERSERO)
- Puspitawati, N. 2013. Sanitasi Lingkungan yang Tidak Baik Mempengaruhi Status Gizi Pada Balita. *STIKES*, 6(1), 74-83.
- Ramayanti, R. 2015. Analisis Hubungan Status Gizi dan Iklim Kerja dengan Kelelahan Kerja di Catering Hikmah Food Surabaya. *IJOSH*, 4(2), 177-186.
- Rawis. 2016. Perencanaan Biaya K3 pada Proyek Konstruksi Bangunan. *Jurnal sipil statistik*, 4(4), 241-252.
- Riana, A. 2018. Hubungan Kontaminasi Coliform dan Skor Perilaku Higiene Sanitasi pada Pedagang Jajanan di Kantin Sekolah dan Pedagang Keliling. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 27-32.
- Sari, M. A. 2016. Perbedaan Perilaku Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Mendapatkan Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(5), 1-7.
- Sarni. 2017. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di TOM'S CAFE Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Riau. *JOM FISIP*, 2(3), 1-11.
- Sawitri, M. A. 2017. Hubungan Antara Intensitas Pencahayaan dan Usia dengan Kelelahan Mata pada Pekerja Bagian Operasional. *Jurnal Media Kesehatan*, 9(3), 1-6.
- Selinawati. 2017. Peran Sekolah dalam Antisipasi Keracunan Pangan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Socius*, 1(2), 127-134.
- Soeripto. 2008. *Higiene Industri*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.










- Stefani, A. 2018. Hubungan Intensitas Kebisingan dan Masa Kerja dengan Peningkatan Tekanan Darah pada Pekerja Polyester PT INDONESIA TORAY SINTETIK di Tangerang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(4), 402-410.
- Suwigyo. 2015. Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kandungan E. coli pada Es Batu IRT di Tepi Jalan Wahid Hasyim 2 Kecamatan Sempaja Kota Samarinda Tahun 2015. *Jurnal Kesmas Wigama*, 1(2), 43-48.
- Thaheer. 2005. *Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point Cetakan Pertama*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- WHO. 2002. *Penyakit Bawaan Makanan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Wijaya. 2014. Pengetahuan, Sikap, dan Aktivitas Remaja SMA dalam Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 33-42.
- Winarno. 2004. *HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yanuar, A. 2017. Kualitas Higiene Sanitasi Makanan Jajanan di SDN Mojo 3 Surabaya. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Yuasadam, N. Z. 2018. Fasilitas Sanitasi dan Personal Higiene Karyawan Kantin. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 175-180.
- Yulianto. 2018. Studi Praktik Higiene Penjamah dan Keberadaan Kuman Coliform pada Cincou Hitam Kota Pontianak 2017. *Jurnal Mahasiswa dan Penelitian Kesehatan*, 3(1), 1-10.
- Yuniatun, T. 2017. Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Mikrobiologis pada Makanan Gado-Gado Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), 491-499.






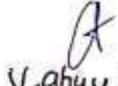
Lampiran 1 Lembar Catatan Magang dan Daftar Hadir Magang

Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang

Nama Mahasiswa : Nur Eka Vutrianingsih
 NIM : 101511133024
 Tempat Magang : Divisi Kawasan PT PAL Indonesia (Persero)

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu ke-1		
Hari ke-1 2 Januari 2019	Pengenalan karyawan, struktur organisasi dan area divisi kawasan.	 Andri C.U
Hari ke-2 3 Januari 2019	Pemberian materi mengenai gambaran umum PT PAL serta proses produksi	 Andri C.U
Hari ke-3 4 Januari 2019	Pengenalan area PT PAL (Rekayasa Umum, Pemeliharaan dan Perbaikan serta Satuan Pencegah Kebakaran)	 Andri C.U
Hari ke-4 7 Januari 2019	Pemberian materi mengenai proses bisnis PT PAL	 Andri C.U
Hari ke-5 8 Januari 2019	1. Membantu penyusunan SOP yang berada di PT PAL Indonesia (Persero) 2. Safety Induction	
Minggu ke-2		
Hari ke-1 9 Januari 2019	Membantu penyusunan SOP (Underwater welding, Transportation)	 Andri C.U
Hari ke-2 10 Januari 2019	1. Pengenalan area divisi spi, supply chain dan SDM 2. Safety Induction	 Wahyu D.S.

Hari ke-3 11 Januari 2019	Simulasi tanggap darurat kebakaran didokirian KRI Diponegoro	 Wahyu D.S
Hari ke-4 14 Januari 2019	Observasi proses pengelolaan limbah	 Wahyu D.S
Hari ke-5 15 Januari 2019	1. Observasi sanitasi kantin 2. Safety Induction	 Andri C.U
Minggu ke-3		
Hari ke-1 16 Januari 2019	Penyusunan Laporan sanitasi kantin	 Andri C.U
Hari ke-2 17 Januari 2019	· Pengenalan area PT PAL (Kapal Niaga dan Kapal Perang) · Safety Induction	 Wahyu D.S
Hari ke-3 18 Januari 2019	Simulasi Alat Pemadam Api Ringan	 Wahyu D.S
Hari ke-4 21 Januari 2019	1. Membantu penyusunan SOP (Lifting dan Rigging) 2. Safety Induction	 Andri C.U
Hari ke-5 22 Januari 2019	Simulasi tanggap darurat kebakaran di Divisi Kapal Niaga - KRI Edy Martadinata	 Wahyu D.S.
Minggu ke-4		
Hari ke-1 23 Januari 2019	Penyusunan laporan magang	 Andri C.U

Hari ke-2 24 Januari 2019	Penyusunan laporan magang (pembuatan instrumen)	 Andri C.U
Hari ke-3 25 Januari 2019	Penyusunan laporan magang (.....)	 Andri C.U
Hari ke-4 28 Januari 2019	Inspeksi sanitasi kantin. untuk pembuatan laporan.	 Andri C.U
Hari ke-5 29 Januari 2019	Inspeksi sanitasi kantin untuk pembuatan laporan	 Andri C.U
Minggu ke-5		
Hari ke-1 30 Januari 2019	1. Penyusunan laporan magang	 Andri C.U
Hari ke-2 31 Januari 2019	1. Penyusunan laporan magang. 2. Safety Induction	 Wahyu D.S.

Lampiran 2 Daftar Hadir Mahasiswa Magang di PT PAL (INDONESIA)

PAI INDONESIA

DAFTAR HADIR
SISWA PRAKTEK KERJA LAPANGAN / OJT

PROGRAM STUDI : Kesehatan Masyarakat
 LEMBAGA : Universitas Airlangga
 WAKTU : Tanggal 02 s/d 31 Januari
 TEMPAT : DIVISI KAWASAN

NO	NAMA LENGKAP	NIS	SENIN, 01-01-19		SELASA, 02-01-19		RABU, 03-01-19		KAMIS, 04-01-19		JUMAT, 05-01-19	
			PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE
1	Nur Eka Vutrianingsih	10151133029										
2	Anisa Nur Afifah	10151133167										
3	Feni Nur Aini A.	10151133190										
4	Nurlina	10151133228										
5												
6												

Surabaya, 04 Januari 2019
 PEMBIMBING
 PRAKTEK KERJA LAPANGAN / OJT

 Andri Cahyo Utomo, S.ST

PAI INDONESIA

DAFTAR HADIR
SISWA PRAKTEK KERJA LAPANGAN / OJT

PROGRAM STUDI : Kesehatan Masyarakat
 LEMBAGA : Universitas Airlangga
 WAKTU : Tanggal 02 s/d 31 Januari
 TEMPAT : DIVISI KAWASAN

NO	NAMA LENGKAP	NIS	SENIN, 07-01-19		SELASA, 08-01-19		RABU, 09-01-19		KAMIS, 10-01-19		JUMAT, 11-01-19	
			PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE
1	Nur Eka Vutrianingsih	10151133029										
2	Anisa Nur Afifah	10151133167										
3	Feni Nur Aini A.	10151133190										
4	Nurlina	10151133228										
5												
6												

Surabaya, 11 Januari 2019
 PEMBIMBING
 PRAKTEK KERJA LAPANGAN / OJT

 Andri Cahyo Utomo, S.ST

PAI INDONESIA

DAFTAR HADIR
SISWA PRAKTEK KERJA LAPANGAN / OJT

PROGRAM STUDI : Kesehatan Masyarakat
LEMBAGA : Universitas Airlangga
WAKTU : Tanggal 02 s/d 31 Januari
TEMPAT : DIVISI Kawasran

NO	NAMA LENGKAP	NIS	BENIN, 01 - 01 - 19		SELASA, 15 - 01 - 19		RABU, 16 - 01 - 19		KAMIS, 17 - 01 - 19		JUM'AT, 18 - 01 - 19	
			PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE
1	Nur Eka Nutrianiingsih	10511133024	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
2	Arisa Nur Afifah		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
3	Feni Nur Aini A		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
4	Nurma		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
5												
6												

Surabaya, 18 Januari 2019
PEMBIMBING
PRAKTEK KERJA LAPANGAN / OJT
[Signature]
Andri Cahyo Utomo S-ST

PAI INDONESIA

DAFTAR HADIR
SISWA PRAKTEK KERJA LAPANGAN / OJT

PROGRAM STUDI : Kesehatan Masyarakat
LEMBAGA : Universitas Airlangga
WAKTU : Tanggal 02 s/d 31 Januari
TEMPAT : DIVISI KAWASAN

NO	NAMA LENGKAP	NIS	SENIN, 21 - 01 - 19		SELASA, 22 - 01 - 19		RABU, 23 - 01 - 19		KAMIS, 24 - 01 - 19		JUM'AT, 25 - 01 - 19	
			PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE
1	Nur Eka Nutrianiingsih	10511133024	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
2	Arisa Nur Afifah		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
3	Feni Nur Aini A		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
4	Nurma		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
5												
6												

Surabaya, 25 Januari 2019
PEMBIMBING
PRAKTEK KERJA LAPANGAN / OJT
[Signature]
Andri Cahyo Utomo S-ST

DAFTAR HADIR
SISWA PRAKTEK KERJA LAPANGAN / OJT

PROGRAM STUDI : Kesehatan Masyarakat
LEMBAGA : Universitas Airlangga
WAKTU : Tanggal 02 s/d 31 Januari
TEMPAT : DIVISI Keperawatan

NO	NAMA LENGKAP	NIS	SENIN, 29 - 01 - 19		SELASA, 30 - 01 - 19		RABU, 30 - 01 - 19		KAMIS, 31 - 01 - 19		JUM'AT,	
			PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE	PAGI	SORE
1	Nur Eka Vutrianingsih	10151133024	HA	HA	HA	HA	HA	HA	HA	HA		
2	Anisa Nur Afifah	10151133167	HA	HA	HA	HA	HA	HA	HA	HA		
3	Fenti Nur Amir A.	10151133190	HA	HA	HA	HA	HA	HA	HA	HA		
4	Nurtina	10151133228	HA	HA	HA	HA	HA	HA	HA	HA		
5												
6												

Surabaya, 31 Januari 2019
 PEMBIMBING
 PRAKTEK KERJA LAPANGAN / OJT

 Andri Cahyo Litomo S ST

Lampiran 3 Surat Perizinan



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS AIRLANGGA

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Kampus C Mulyorejo Surabaya 60115 Telp. 031-5920948, 5920949 Fax. 031-5924618

Website: <http://www.fkm.unair.ac.id>; E-mail: fkm@unair.ac.id

Nomor : 7404/UN3.1.10/PPd/2018
Hal : Permohonan izin magang

4 Oktober 2018

Yth. Direktur
PT. PAL Indonesia (Persero)
Jl. Hangtuah No.000 RT. 000
SURABAYA

Sehubungan dengan pelaksanaan program magang bagi mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Sarjana (S1) Tahun Akademik 2018/2019, dengan ini kami mohon Saudara mengizinkan mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, atas nama :

No.	Nama Mahasiswa	NIM.	PEMINATAN
1.	ANISA NUR AFIFAH	10151113317	KESEHATAN LINGKUNGAN
2.	NURLINA	101511133228	
3.	FENTI NUR AINI AMALIA	101511133190	
4.	NUR EKA VUTRIANINGSIH	101511133024	

Sebagai peserta magang pada instansi Saudara, mulai 2 Januari – 31 Januari 2019.

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami sampaikan terima kasih.

dan Dekan
Wakil Dekan I,



Dr. Santi Maruni, dr., M.Kes.
NIP 196609271997022001

Tembusan :

1. Dekan FKM UNAIR;
2. Koordinator Program Studi Kesehatan Masyarakat, Program Sarjana, FKM UNAIR;
3. Ketua Departemen Kesehatan Lingkungan, FKM UNAIR;
4. Koordinator Magang Program Studi Kesehatan Masyarakat, Program Sarjana, FKM UNAIR;
5. Yang bersangkutan.



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS AIRLANGGA

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Kampus C Mulyorejo Surabaya 60115 Telp. 031-5920948, 5920949 Fsx. 031-5924618
Website : <http://www.fkm.unair.ac.id>; E-mail : info@fkm.unair.ac.id

SURAT KETERANGAN MASIH AKTIF KULIAH
No.7765/UN3.1.10/KM/2018

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dr. Santi Martini, dr., M.Kes.
NIP. : 196609271997022001
Jabatan : Wakil Dekan I
Pada : Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Airlangga

Menerangkan bahwa mahasiswa :

No	Nama	NIM
1	Anisa Nur Afifah	101511133167
2	Fenti Nur Aini A	101511133190
3	Nur Eka Vutria Ningsih	101511133024
4	Nurlina	101511133228

Semester : VII (tujuh)
Tahun Akademik : 2018/2019

Tercatat sebagai Mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Angkatan Tahun 2015/2016
dan saat ini **Masih Aktif Mengikuti Proses Pendidikan.**

Dan telah mengikuti **Asuransi Kecelakaan** dari **PT. Jasa Rahaja Putra.**

Surat Keterangan ini digunakan untuk Magang di PT. PAL Indonesia (Persero)
Jl. Hangtuah no. 000, RT.00 – Ujung Semampir Kota Surabaya.
Mulai tanggal, 2 Januari 2019 – 31 Januari 2019.

Demikian Surat Keterangan ini untuk diberikan dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 17 Oktober 2018

a.n. Dekan
Wakil Dekan I,

Dr. Santi Martini, dr., M.Kes.
NIP. 196609271997022001



Nomor : PKL / 052 / 51200 / XI / 2018
Perihal : Praktek Kerja Lapangan

Surabaya, 15 Nopember 2018

Kepada Yth :
Wakil Dekan I
Universitas Airlangga
SURABAYA

Dengan hormat,

1. Memperhatikan Surat Nomor 7404/UN.3.1.10/PPd/2018 tanggal 04 Oktober 2018 pada dasarnya PT. PAL Indonesia (Persero) dapat menerima mahasiswa Universitas Airlangga Surabaya untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan dengan data sebagai berikut :

NO	N A M A	NIM	PELAKSANAAN	DIVISI
1	Anisa Nur Affiah	10151113317	02 Januari s/d 31 Januari 2019	Kawasan
2	Nurlina	101511133226		
3	Fenti Nur Aini Amalia	101511133190		
4	Nur Eka Vutrianingsih	101511133024		

2. Persyaratan yang harus dipenuhi sebelum dan setelah melaksanakan **Praktek Kerja** adalah sebagai berikut :
- Mengumpulkan Pas Photo berwarna ukuran 3x4 sebanyak 2 (dua) lembar untuk ID CARD
 - Mengumpulkan Foto Copy Identitas Diri sebanyak 2 (dua) lembar (KTP dan KTM)
 - Mengumpulkan Foto Copy Surat Asuransi Kecelakaan sebanyak 2 (dua) lembar
 - Mahasiswa diharapkan hadir di Departemen HC Development PT PAL Indonesia (Persero) pada tanggal 28 Desember 2018 Jam 08.00 WIB s/d selesai untuk mendapatkan Pembekalan.
 - Membuat Buku Laporan yang disahkan oleh Pembimbing dan Manajemen Departemen HC Development PT PAL Indonesia (Persero), dikumpulkan paling lambat 1 bulan setelah **Praktek Kerja** selesai.
3. Selama berada di Lingkungan PT. PAL Indonesia (Persero) Mahasiswa diharapkan :
- Tunduk pada Peraturan Tata Tertib PT. PAL Indonesia (Persero)
 - Tunduk pada Peraturan Tata Tertib TNI ANGKATAN LAUT
 - Memakai Pakaian Kerja (helm, ketelpak, sepatu kerja) bagi yang bekerja di Divisi produksi / lapangan
 - Memakai Seragam (almamater) bagi yang bekerja di Perkantoran
4. Demikian disampaikan dan atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

DIVISI HCM & COMMAND MEDIA
KADEP. HUMAN CAPITAL DEVELOPMENT

Drs. POENDJOEL KARJONO R

PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Kantor Pusat : Ujung Surabaya 60155, PO. BOX, 1134 INDONESIA
 TELP : (62-31) 3292275 (Hunting), FAX : (62-31) 3292530, 3292519, 3292426, 3292889, E-Mail : palsub@pal.co.id Web Site http://www.pal.co.id
 Kantor Perwakilan : Jl. Tanah Abang II No.27 Jakarta Pusat 10160, PHONE : (62-21) 3646833 (Hunting), FAX : +62-21-3843717, Email: pal@pal.co.id



MEMORANDUM

Kepada : Yth. Kadep. K3LH & Kamtib
 Dari : Kadep. Human Capital Development
 Perihal : Kerja Praktek

Nomor : PKL / 653 / 51200/XI/2018
 Tanggal : 10 Nopember 2018
 Klasifikasi : Biasa

1. Sesuai koordinasi dengan Divisi di PT. PAL Indonesia (Persero) tentang kesediaan menerima Kerja Praktek mahasiswa Universitas Airlangga, Jurusan Kesehatan Lingkungan bersama ini disampaikan data mahasiswa yang akan melaksanakan kegiatan tersebut sesuai data sebagai berikut :

NO	N A M A	NIM	PELAKSANAAN	DIVISI
1	Anisa Nur Afifah	10151113317	02 Januari s/d 31 Januari 2019	Kawasan
2	Nurlina	101511133228		
3	Fenti Nur Aini Amalia	101511133190		
4	Nur Eka Vutrianingsih	101511133024		

2. Demikian disampaikan, mohon para mahasiswa tersebut diberikan arahan dan bimbingan selama melaksanakan Kerja Praktek, dan atas bantuan dan kerja samanya diucapkan terima kasih.

KADEP. HUMAN CAPITAL DEVELOPMENT

POENDJOEL KARJONO R

PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Kantor Pusat : UJUNG, SURABAYA 60155 PO BOX 1134 INDONESIA

Telp. : +62-31-3292275 (HUNTING) FAX : +62-31-3292530, 3292493, 3292516 E-mail : palsub@pal.co.id Web Site : http://www.pal.co.id
 Kantor Perwakilan : JL. TANAH ABANG II/27, JAKARTA 10160, PHONE : +62-21-3846838, FAX : +62-21-3848717 E-mail : palkt@pal.co.id

Lampiran 4 Denah PT PL INDONESIA (PERSERO)

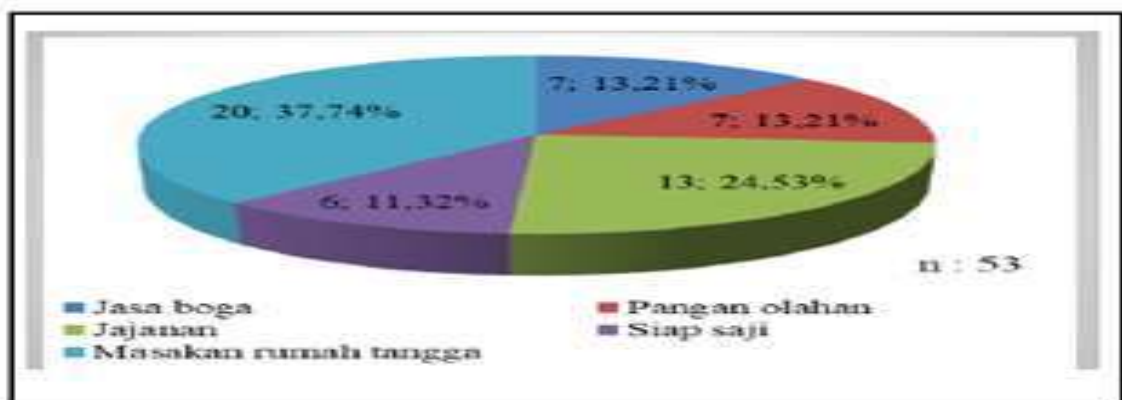


Lampiran 5 Data KLB Keracunan di Indonesia Tahun 2017



Sumber : BPOM, Tahun 2017

Gambar 1 Profil Kejadian dan Kasus KLB Keracunan Pangan di Indonesia Tahun 2017



Sumber : BPOM, Tahun 2017

Gambar 2 Profil Asal Pangan Penyebab KLB Keracunan Pangan di Indonesia Tahun 2017

No	TEMPAT/ LOKASI	KEJADIAN	%
1	Tempat Tinggal	25	47,17
2	Lembaga Pendidikan	15	28,30
3	Kantor/Pabrik	2	3,77
4	Asrama/Pesantren	1	1,89
5	Tempat Terbuka	4	7,55
6	Tempat ibadah	3	5,66
7	Hotel / Penginapan	1	1,89
8	Tempat Pengungsian	1	1,89
9	Tidak diketahui	1	1,89
	JUMLAH	53	100

Sumber : BPOM, Tahun 2017

Gambar 3 Lokasi/Tempat Kejadian KLB Keracunan Pangan di Indonesia Tahun 2017

Lampiran 6 PSP

**PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN (PSP)
BAGI RESPONDEN**

Keterangan Ringkasan Laporan

Saya Nur Eka Vutrianingsih, Mahasiswa S1 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya bermaksud untuk melakukan laporan magang yang berjudul “Higiene Sanitasi Kantin “Gita Pawestri” Di PT PAL INDONESIA (PERSERO)”. Laporan magang ini bertujuan untuk menilai kondisi higiene sanitasi penjamah makanan dan proses pengolahan makanan di kantin Gita Pawestri yang bertujuan khusus mengamati sanitasi empat pengolahan kantin, mengamati sarana sanitasi kantin, mengamati higiene karyawan kantin dan mengamati proses produksi makanan di kantin.

Perlakuan yang di Terapkan pada Responden

Perlakuan yang di terapkan pada responden adalah dengan memberikan informed consent yang harus di tanda tangani oleh responden apabila menyetujui wawancara dan observasi yang akan di lakukan oleh peneliti. Dalam informed consent akan di informasikan mengenai lamanya waktu observasi dan wawancara yakni 30 menit. Setelah informed consent disetujui wawancara akan di lakukan selama 10 menit, setelah itu peneliti melakukan observasi dilokasi kantin kurang 40 menit.

Manfaat Bagi Responden

Manfaat bagi responden adalah mendapatkan wawasan berupa pencegahan terhadap penularan penyakit melalui makanan, Informasi tersebut di sampaikan melalui penjelasan tentang pentingnya pemakaian APD yang meliputi pakaian kerja, celemek, penutup kepala, sarung tangan plastik sekali pakai, dan sepatu kedap air.

Bahaya Potensial

Tidak adanya bahaya yang di timbulkan selama penelitian berlangsung.

Kerahasiaan Data

Semua data yang berhubungan dengan penelitian ini akan di jamin kerahasiaannya dan hanya akan diketahui oleh peneliti dan pengawas laporan. Data hanya disajikan untuk penelitian dengan tetap menjaga identitas responden.

Contac Person Peneliti

Apabila ada hal yang kurang jelas dari penelitian saya, dapat menghubungi saya setiap waktu, Nur Eka Vutrianingsih, 085853210634.

Lampiran 7 Informed Consent

INFORMED CONSENT

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :
 Umur :
 Jenis kelamin :
 Alamat :

Telah mendapat perlakuan secara rinci dan jelas mengenai :

- 1. Keterangan ringkas penelitian**
- 2. Perlakuan yang telah diterapkan pada responden**
- 3. Manfaat bagi responden**
- 4. Bahaya potensi**
- 5. Kerahasiaan data**

Dengan ini saya telah mengerti dan memahami penjelasan o dari saudari Nur Eka Vutrianingsih. Oleh karena itu saya **BERSEDIA/TIDAK BERSEDIA** secara sukarela untuk menjadi responden dengan penuh kesadaran tanpa keterpaksaan. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa tekanan dari pihak manapun.

.....,2019

Responden

Observer

(.....)

(Nur Eka Vutrianingsih)

Lampiran 8 Lembar Wawancara

Data Responden Penjamah Makanan

Nama :

Umur :

JenisKelamin :

Pendidikan Terakhir :

Lama kerja :

II. Wawancara diajukan kepada penjamah makanan

1. Apakah bapak / ibu memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan?

a. Ya

b. Tidak

2. Apakah bapak/ibu mempunyai riwayat penyakit menular? tipus, kolera, TBC, hepatitis.

a. Ya, sebutkan

b. Tidak

3. Apakah bapak/ibu rutin melakukan pemeriksaan kesehatan 6 bulan sekali?

a. Ya

b. Tidak

4. Apakah bapak/ibu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet?

a. Ya

b. Tidak

5. Apakah bapak/ibu menyisir rambut didekat makanan yang telah diolah?

a. Ya

b. Tidak

6. Apakah bapak/ibu membuang sampah ketika sudah penuh ?

a. Ya

b. Tidak

Lampiran 9 Lembar Instrumen

INSTRUMEN HIGIENE SANITASI KANTIN MENURUT PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASA BOGA							
No.	Uraian	Bobot (max)	Stan 1	Stan 2	Stan 3	Stan 4	Stan 5
Lokasi, Bangunan, Fasilitas							
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	2	1	1	1	1	1
2.	Pada halaman, terdapat papan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.	2	0	0	0	0	0
3.	Lokasi tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya.	1	0	0	0	0	0
4.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, dan bersih	1	1	1	1	1	1
5.	Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan.	2	2	2	2	2	2
6.	Langit-langit terbebas dari debu dan serangga, tidak berlubang, rata, bersih, tinggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai, kedap air, bewarna terang serta menutupi seluruh atap bangunan.	2	2	2	2	2	2
7.	Dinding kedap air, rata, tidak retak, mudah dibersihkan, bebas dari debu, dan bewarna terang.	1	1	1	1	1	1
8.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai.	1	1	1	1	1	1
9.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup	2	2	2	2	2	2

INSTRUMEN HIGIENE SANITASI KANTIN MENURUT PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASA BOGA							
No.	Uraian	Bobot (max)	Stan 1	Stan 2	Stan 3	Stan 4	Stan 5
	sendiri dan membuka keluar.						
10.	Pembagian area sesuai dengan peruntukannya (dapur, tempat penyimpanan bahan dan peralatan makanan, tempat makan, dan tempat display).	2	2	2	2	2	2
11.	Bangunan rapat serangga.	1	0	0	0	0	0
12.	Bangunan rapat tikus.	1	0	0	0	0	0
Ventilasi							
14.	Dapur dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap. Luas minimal ventilasi adalah 20 % dari luas lantai.	1	1	1	1	1	1
Fasilitas Sanitasi							
15.	Terdapat minimal satu tempat cuci tangan tiap ruang pengolahan makanan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir.	1	1	1	1	1	1
16.	Jumlah jamban untuk karyawan kantin harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut : A. 1-10 orang : 1 buah B. 11-25 orang : 2 buah C. 26-50 orang : 3 buah Apabila ada penambahan karyawan sebanyak 25 orang, ada penambahan 1 buah jamban.	1	0	0	0	0	0
17.	Jumlah peturasan harus cukup dengan perbandingan sebagai berikut : A. 1-30 orang : 1 buah B. 31-60 orang : 2	1	0	0	0	0	0

INSTRUMEN HIGIENE SANITASI KANTIN MENURUT PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASA BOGA							
No.	Uraian	Bobot (max)	Stan 1	Stan 2	Stan 3	Stan 4	Stan 5
	buah Apabila ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang , ada tambahan 1 buah peturasan.						
18.	Memiliki kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan karyawan dengan perbandingan : Setiap 1-30 orang : 1 buah. Apabila ada penambahan karyawan sebanyak 20 orang maka ada tambahan 1 buah kamar mandi.	1	0	0	0	0	0
19.	Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan.	2	2	2	2	2	2
20.	Tempat sampah terpisah antara sampah organik dan non organik. Tempat sampah harus tertutup dan mudah dijangkau.	2	1	1	1	1	1
Ketenagaan/karyawan kantin							
21.	Semua tenaga penjamah makanan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	2	2	2	2	2	2
22.	Tenaga penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun bekerja.	2	0	0	0	0	0
23.	Tenaga penjamah makanan telah mengikuti pelatihan/kursus higiene sanitasi makanan yang ditunjukkan melalui kepemilikan sertifikat	2	0	0	0	0	0

INSTRUMEN HIGIENE SANITASI KANTIN MENURUT PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASA BOGA							
No.	Uraian	Bobot (max)	Stan 1	Stan 2	Stan 3	Stan 4	Stan 5
	kursus higiene sanitasi makanan .						
24.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek dan tidak diberi cat kuku.	1	1	2	1	1	1
25.	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, dan tubuh bebas perhiasan.	2	1	1	1	1	1
26.	Menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai/penjepit makanan/garpu/sendok saat kontak langsung dengan makanan.	1	1	1	1	1	1
27.	Menggunakan celemek/apron, tutup rambut, dan sepatu kedap air.	3	2	2	1	2	1
28.	Saat mengelola makanan maka penjamah tidak merokok, makan/mengunyah serta menyisir rambut dekat dengan makanan.	1	1	1	1	1	1
29.	Penjamah selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet.	1	1	1	1	1	1
30.	Penjamah tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk/bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.	1	1	1	1	1	1
Makanan							
31.	Bahan makanan dalam kondisi utuh dan tidak rusak.	2	2	2	2	2	2
32.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.	3	3	3	3	3	3
33.	Dalam makanan tidak ditemukan cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples dan	1	1	1	1	1	1

INSTRUMEN HIGIENE SANITASI KANTIN MENURUT PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASA BOGA							
No.	Uraian	Bobot (max)	Stan 1	Stan 2	Stan 3	Stan 4	Stan 5
	yang lainnya.						
Peralatan Makan dan Masak							
34.	Pencucian peralatan harus menggunakan bahan detergen/pembersih.	1	1	1	1	1	1
35.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	1	1	1	1	1	1
36.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	4	3	3	3	3	3
37.	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	1	1	1	1	1	1
38.	Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	1	1	0	1	0	0
39.	Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan kalium permanganat dengan konsentrasi 0.02 % selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih dengan suhu 80°C - 100 °C selama 1-5 detik.	1	0	0	0	0	0
Tempat Display Makanan							
40.	Rak tempat penjualan makanan tahan karat dan rata.	1	1	1	1	1	1
41.	Bebas dari serangga,	1	1	1	1	1	1

INSTRUMEN HIGIENE SANITASI KANTIN MENURUT PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASA BOGA							
No.	Uraian	Bobot (max)	Stan 1	Stan 2	Stan 3	Stan 4	Stan 5
	tikus, dan hewan pengganggu lainnya.						
42.	Bersih dan bebas debu.	1	1	1	1	1	1
43.	Terdapat daftar menu makanan tertulis di kertas yang telah dilaminasi.	1	0	0	0	0	0
Prinsip Higiene Sanitasi Makanan							
Pemilihan Bahan Makanan							
44.	Pemilihan bahan makanan mentah (segar) dalam kondisi baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, tidak berjamur, tidak bernoda, dan tidak berubah warna serta rasa.	1	1	1	1	1	1
45.	Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan yang berlaku.	1	1	1	1	1	1
46.	Penggunaan makanan olahan pabrik dalam kondisi tidak rusak/pecah/kembung, belum kadaluarsa, dan kemasan digunakan satu kali penggunaan.	1	1	1	1	1	1
Penyimpanan Bahan Makanan							
47.	Terpelihara dengan baik.	1	1	1	1	1	1
48.	Tidak terdapat sarang tikus dan serangga.	1	1	0	1	1	1
49.	Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis makanan.	1	1	1	1	1	1
50.	Penyimpanan harus memperhatikan prinsip <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa digunakan terlebih dahulu.	1	1	1	1	1	1
51.	Penyimpanan bahan makanan memperhatikan suhu.	1	0	0	0	0	0
Pengolahan Makanan							

INSTRUMEN HIGIENE SANITASI KANTIN MENURUT PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASA BOGA							
No.	Uraian	Bobot (max)	Stan 1	Stan 2	Stan 3	Stan 4	Stan 5
53.	Semua bahan yang siap masak harus dicuci terlebih dahulu.	1	1	1	1	0	0
54.	Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik.	1	1	1	1	1	1
55.	Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2m ² untuk setiap pekerja.	1	0	0	1	0	0
56.	Peralatan di ruang pengolahan terdapat meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang terlindung dari serangga, tikus, lalat maupun hewan lainnya.	1	0	0	0	0	0
57.	Menyiapkan semua peralatan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai dengan prioritas.	1	1	1	1	1	1
Penyimpanan Makanan Jadi							
58.	Makanan tidak rusak/ tidak busuk/basi.	1	1	1	1	1	1
59.	Tempat atau wadah penyimpanan makanan harus terpisah setiap jenis makanan jadi dan dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.	1	1	1	1	1	1
60.	Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.	1	1	1	1	1	1
61.	Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu.	1	0	0	0	0	0
Pengangkutan Bahan Makanan							
62.	Pengangkutan bahan makanan : 4. Tidak bercampur dengan B3. 5. Bahan makanan	3	2	2	2	2	2

INSTRUMEN HIGIENE SANITASI KANTIN MENURUT PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASA BOGA							
No.	Uraian	Bobot (max)	Stan 1	Stan 2	Stan 3	Stan 4	Stan 5
	tidak diinjak, dibanting, dan diduduki. 6. Menggunakan kendaraan khusus.						
63.	Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap : 5 Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3). 6 Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan yang selalu higienis. 7 Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup. 8 Wadah harus kuat, utuh, dan ukuran memadai sesuai jumlah makanan serta tidak diisi penuh.	4	3	3	3	3	3
Penyajian makanan							
64.	Makanan dilakukan uji organoleptik sebelum disantap.	1	1	1	1	1	1
65.	Penjamah makanan memperhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian.	1	1	1	1	1	1
66.	Penjamah makanan menyajikan makanan bergantung pada pesanan konsumen.	1	1	1	1	1	1
67.	Penjamah makanan memperhatikan prinsip penyajian.	1	1	1	1	1	1
68.	Adanya penyimpanan satu porsi sampel makanan menggunakan kantong	1	0	0	0	0	0

INSTRUMEN HIGIENE SANITASI KANTIN MENURUT PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASA BOGA							
No.	Uraian	Bobot (max)	Stan 1	Stan 2	Stan 3	Stan 4	Stan 5
	plastik steril, disimpan pada suhu 10°C selama 1 x 24 jam.						
Tambahan (Mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang Standar Keselamatan dan Kesehatan Perkantoran)							
Kualitas Fisik Dalam Ruangan							
69.	Kebisingan kategori ruang umum kantin (65 -75 dBA).						
	Tempat Display	1	1 (73 dBA)	1 (72,4 dBA)	1 (67,3dBA)	1 (67,3 dBA)	1 (66,7 dBA)
	Dapur	1	1 (66,7 dBA)	1 (66,4 dBA)	1 (66,1 dBA)	1 (72,4 dBA)	1 (68,5dBA)
70.	Pencahayaan kategori untuk ruang makan (minimum 250 lux).						
	Tempat Display	1	0 (173 lux)	0 (182 lux)	0 (193 lux)	0 (167 lux)	0 (204 lux)
	Dapur	1	0 (201 lux)	0 (215 lux)	0 (220 lux)	0 (193 lux)	0 (227 lux)
71.	Suhu kategori ruang kerja (23 – 26 ° C).						
	Tempat Display	1	1 (25,6 ° C)	1 (24,3 ° C)	1 (23,1 ° C)	1 (24,9 ° C)	1 (23,4 ° C)
	Dapur	1	1 (25,9 ° C)	1 (24,1° C)	1 (23,1 ° C)	0 (26,8 ° C).	0 (27,1 ° C)
72.	Kelembaban kategori ruang kerja (40 – 60 %).						
	Tempat Display	1	0 (80,7%)	1 (44,5 %)	1 (56,8%)	1 (45,1 %)	1 (54,1%)
	Dapur	1	1 (44,8%)	1 (52,9%)	1 (47,1 %)	1 (55%)	1 (57,1%)
APAR (Alat Pemadam Api Ringan)							
73.	Penempatan dengan jarak 15 meter dari sumber api dan dengan tinggi pemasangan maksimal 125 cm.	1	1	1	1	1	1
74.	APAR ditempatkan ditempat yang mudah dijangkau, mudah terlihat dan mudah diambil.	1	1	1	1	1	1
75.	Tidak dalam kondisi kadaluarsa.	1	1	1	1	1	1
	Total	100	68	68	69	67	66

Lampiran 10 Lembar Observasi

**LEMBAR OBSERVASI KONDISI HIGIENE PENJAMAH KANTIN GITA
PAWESTRI PT PAL INDONESIA (PERSERO)**

Kategori menurut Permenkes Nomor 1096 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga	Stan 1		Stan 2		Stan 3		Stan 4		Stan 5	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
Apakah bapak/ ibu menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai ketika kontak langsung dengan makanan?	0	3	0	3	0	1	0	3	0	3
Apakah bapak/ ibu menggunakan penjepit makanan ketika kontak langsung dengan makanan?	3	0	3	0	1	0	3	0	3	0
Apakah bapak/ ibu menggunakan sendok / garpu ketika kontak langsung dengan makanan?	3	0	3	0	1	0	3	0	3	0
Apakah bapak/ibu menggunakan celemek saat bekerja?	3	0	2	1	1	0	2	1	3	0
Apakah bapak/ibu menggunakan penutup rambut saat bekerja?	1	2	2	1	0	1	2	1	0	3
Apakah bapak/ibu menggunakan sepatu kedap air saat bekerja?	0	3	0	3	0	1	0	3	0	3
Apakah bapak/ibu merokok saat bekerja?	0	3	0	3	0	1	0	3	0	3
Apakah bapak / ibu bekerja atau mengelola makanan sambil makan/ mengunyah makanan?	0	3	0	3	0	1	0	3	0	3
Apakah bapak/ibu menggunakan perhiasan saat bekerja (cincin, gelang)?	1	2	0	3	1	0	1	2	1	2

Apakah bapak/ibu menggunakan pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar ?	2	1	1	2	1	0	2	1	1	2
Apakah bapak/ibu menggunakan pakaian bersih dan tidak dipakai diluar tempat jasa boga ?	2	1	1	2	1	0	2	1	1	2
Apakah bapak/ ibu selalu menutup mulut pada saat batuk/ bersin ?	3	0	3	0	1	0	3	0	3	0

Lampiran 11 Lembar Output Kegiatan

Output Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di PT PAL INDONESIA (PERSERO) dimulai sejak tanggal 02 Januari 2019 sampai dengan 31 Januari 2019, pukul 07:30 sampai dengan 16:30. Berikut merupakan catatan output kegiatan yang dilakukan selama magang adalah sebagai berikut

1. Kegiatan: Pengenalan Karyawan, Struktur Organisasi dan area PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Pembimbing: Pak Andry Cahyo Utomo S.ST

Deskripsi kegiatan: pada tanggal 02 Januari 2019, hari pertama magang di Divisi Kawasan kegiatan pertama yang kami lakukan adalah pengenalan karyawan dan struktur organisasi di Divisi Kawasan oleh pembimbing instansi. Divisi Kawasan merupakan divisi yang mengurus sesuatu yang berbau umum seperti gedung-gedung, lalu lintas seperti jalan dan perairan, listrik secara keseluruhan, telepon dan air. Divisi Kawasan dibagi menjadi 2 Departemen yaitu Departemen K3LH dan Kamtib dan Departemen Fasum. Departemen K3LH dan Kamtib memiliki 3 Biro yaitu HSE, Kamtib dan SAT PK. Dan Departemen Fasum memiliki 4 Biro yaitu fasum, utilitas, dukungan umum termasuk dukungan lalu lintas laut dan darat, TRTG (Tata Ruang Tata Graha) dan Aset.

2. Kegiatan: Pemberian materi mengenai Gambaran umum PT PAL INDONESIA (PERSERO) dan proses produksinya

Pembimbing: Pak Andry Cahyo Utomo S.ST

Deskripsi Kegiatan: pemberian materi mengenai Gambaran umum PT PAL INDONESIA (PERSERO) yaitu secara global PT PAL INDONESIA (PERSERO) memiliki luas lahan sebesar 100 hektar dengan 16 sampai dengan 17 divisi. Jika digolongkan terdapat 2 divisi yaitu Divisi Produksi dan Divisi Supporting. Divisi Produksi meliputi Divisi Kaprang (Kapal Perang), Divisi Kania (Kapal Niaga), Divisi Kapal Selam, Divisi Harkan (Pemeliharaan dan Perbaikan), dan Divisi Rekum (Rekayasa Umum). Sedangkan Divisi Supporting meliputi Divisi Kawasan, Divisi Perkantoran. Divisi Kapal Niaga memproduksi kapal seperti kapal feri, kapal nelayan, dan kapal penumpang. Divisi Harkan yaitu divisi pemeliharaan dan perbaikan kapal dimana waktu yang digunakan selama proses tersebut yaitu 30 sampai dengan 60 hari

bahkan 3 bulan tergantung kerusakan mesin. Sedangkan Divisi Rekam yaitu divisi yang bergerak di oli dan dan gas.

PT PAL INDONESIA (PERSERO) merupakan perusahaan galangan yang memiliki kelengkapan alat doking di Indonesia. Doking dibagi menjadi dua yaitu doking kering atau dok gali dan doking apung. Sistem kerja dok gali yaitu ketika pintu dok gali dibuka dengan tekanan udara makan kapal bersamaan dengan air laut akan masuk ke dalam dok gali untuk menyeimbangkan kapal dalam dok gali maka diberikan ganjalan oleh penyelam dan untuk mengeluarkan air dalam dok gali dilakukan dengan bantuan pompa terletak disisi dok gali. Sedangkan untuk dok apung menggunakan sistem kerja kapal tongkang yaitu ditenggelamkan dengan diisi air dan memberikan tekanan sesuai massa dan udara sehingga kapal tongkang akan terapung.

3. Kegiatan: Pemberian materi mengenai proses bisnis PT PAL INDONESIA (PERSERO)

Pembimbing: Pak Andry Cahyo Utomo S.ST

Deskripsi Kegiatan: tanggal 07 januari 2019, pemberian materi tentang proses bisnis di PT PAL INDONESIA (PERSERO) oleh pembimbing instansi. PT PAL INDONESIA (PERSERO) adalah perusahaan BUMN yang proses bisnisnya atas permintaan/demand pelanggan kemudian muncul proses bidding atau tender. Perusahaan yang mendapatkan tender harus memenuhi persyaratan tender dengan membuat design baik dari klien atau kontraktor maupun dari perusahaan PT PAL INDONESIA (PERSERO). Setelah pembuatan design jadi maka dilanjutkan dengan permintaan material/bahan baku dalam proses ini 16 sampai dengan 17 divisi berperan langsung seperti Divisi marketing, Divisi Supplying, Divisi QA & QC, dan Divisi Produksi. Setelah material/bahan baku tersedia maka dilanjutkan dengan pembuatan plat dengan menggambar plat dan memotongnya dengan mesin, plat dengan tekstur yang kasar akan dihaluskan dengan gurinda, dan dilanjutkan dengan proses pengelasan. kapal dilengkapi dengan alat kelistrikan dan di cat. Pada proses akhir pembuatan kapal terlebih dahulu dilakukan pengecekan oleh Divisi QC sebelum diserahkan ke klien.

4. Kegiatan: Membantu dalam penyusunan SOP

Pembimbing: Pak Andry Cahyo Utomo S.ST

Dokumentasi:



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 4 Pengerjaan SOP *Lifting dan Rigging*

Deskripsi Kegiatan: kegiatan ini dilakukan untuk membantu Departemen K3LH dalam proses pembuatan SOP seperti *SOP Lifting and Rigging*, *Simultaneous operation (SIMOPS) HSE Procedure*

5. Kegiatan: Membantu dalam pembuatan Surat Ijin Jalan dan BAP (Berita Acara Pengangkutan)

Pembimbing: Pak Andry Cahyo Utomo S.ST

Deskripsi Kegiatan: Pada proses pengangkutan limbah B3 secara internal yaitu dari unit penghasil limbah ke TPS limbah B3 perlu membuat BAP (Berita Acara Pengangkutan). BAP ini dibuat oleh Departemen K3LH di Divisi Kawasan sebagai bukti penyerahan limbah B3 ke TPS limbah B3. BAP (Berita Acara Pengangkutan) memuat jenis limbah, jumlah limbah, asal limbah, divisi, tanggal penyerahan, pukul dan tanda tangan yang menyerahkan dan penerima. Sedangkan Surat Ijin Jalan dibuat pada saat pengangkutan limbah B3 secara eksternal yaitu pengangkutan limbah B3 oleh pihak ketiga.

6. Kegiatan: *Safety Induction*

Pembimbing: Pak Wahyu D.S

Dokumentasi:



Deskripsi Kegiatan: Kegiatan *Safety Induction* merupakan kegiatan rutin yang dilaksanakan setiap hari pada pukul 13:30 dan 15:30 WIB. Kegiatan ini diikuti oleh subkontraktor dan pekerja PT PAL INDONESIA (PERSERO) yang sebelumnya telah melakukan pendaftaran untuk mengikuti *safety induction*. Kegiatan *safety induction* ini merupakan salah satu program wajib bagi subkontraktor dan pekerja produksi PT. PAL INDONESIA (PERSERO) yang dicituskan oleh Departemen K3LH. Kegiatan *safety induction* ini dilakukan dengan pemberian materi oleh Pak wahyu D.S selaku penanggungjawab kegiatan tersebut yang bertujuan untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja pada pekerja. Pemberian materi meliputi informasi umum PT PAL INDONESIA (PERSERO), singkatan K3LH, larangan, denda dan penggunaan APD selama bekerja di area produksi PT PAL INDONESIA (PERSERO). Kemudian diakhir sesi, akan diberikan *posttest* kepada subkontraktor dan pekerja PT PAL INDONESIA (PERSERO) untuk dilakukan penilaian apakah mereka lulus kegiatan *safety induction* atau tidak. Bagi subkontraktor dan pekerja PT PAL INDONESIA (PERSERO) yang dinyatakan lulus akan dilakukan sarankan ke ruang TaskForce untuk dilakukan pendataan serta bagi mereka yang dinyatakan tidak lulus disarankan

untuk dilakukan pendaftaran ulang mengikuti safety induction dengan waktu yang ditentukan.

7. Kegiatan: Mengikuti simulasi tanggap darurat kebakaran

Pembimbing: Pak Wahyu D.S

Dokumentasi:



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 6 Simulasi Tanggap Darurat

Deskripsi Kegiatan: kegiatan simulasi tanggap darurat kebakaran adalah kegiatan yang bertujuan melatih petugas SAT PK dan pekerja produksi, TNI AL dan pihak terkait agar dapat tanggap apabila terjadi kebakaran. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 11 januari 2019 di Dok irian KRI diponegoro, 22 januari 2019 di Divisi Kapal Niaga KRI Edi Martadinata dan 30 januari di Divisi Harkan bengkel RH02 dan RH03. Kegiatan simulasi tanggap darurat ini meliputi menyalakan api menggunakan kayu dan solar, menyalakan sirine sebagai pertanda terjadinya kebakaran, mematikan API dengan APAR, mengevakuasi korban ke tempat aman, menyampaikan terjadinya kebakaran dengan pengeras suara, menghubungi SAT PK dan *Ambulance*, pemadaman listrik, menyelamatkan aset, kumpul dititik evakuasi,

8. Kegiatan: Melakukan observasi pengangkutan limbah B3 oleh pihak ketiga

Pembimbing: pak M. Junaidi Hidayat dan Wahyu D.S

Dokumentasi:



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 7 Observasi Limbah B3

Deskripsi Kegiatan: Kegiatan pengangkutan limbah B3 dilakukan oleh pihak ketiga. Jenis limbah B3 yang diangkut oleh pihak ketiga adalah limbah cair oli bekas. Dalam proses pengangkutannya pihak ketiga menggunakan alat angkut terbuka sesuai dengan peraturan yang berlaku.

9. Kegiatan: Membantu dalam penyusunan laporan simulasi tanggap darurat kebakaran

Pembimbing: Pak Andry Cahyo Utomo S.ST

Deskripsi Kegiatan: setelah dilakukan simulasi tanggap darurat maka perlu dilakukan pelaporan simulasi tanggap darurat. Penyusunan laporan ini dilakukan oleh Departemen K3LH sebagai bukti telah melakukan kegiatan simulasi tanggap darurat kebakaran.

10. Kegiatan: Mengikuti simulasi APAR

Pembimbing: Pak Wahyu D.S

Dokumentasi:



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 8 Simulasi APAR

Deskripsi Kegiatan: kegiatan simulasi APAR dilakukan pada tanggal 18 januari 2019 di depan bangunan SAT PK. Simulasi APAR pada saat itu menggunakan jenis APAR tepung dan gas. Langkah-langkah penggunaan APAR yaitu tarik atau lepas pin pengunci tuas APAR, tekan tuas untuk mengecek isi APAR, arahkan selang ke titik pusat api disesuaikan dengan arah angin, tekan tuas untuk mengeluarkan isi APAR, dan semprotkan secara merata sampai api padam.

11. Kegiatan: Melakukan observasi sanitasi kantin

Pembimbing: Pak Andry Cahyo Utomo S.ST

Dokumentasi:



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 9 Observasi Kantin

Deskripsi Kegiatan: Melakukan observasi sanitasi kantin pada tanggal 15 januari 2019. Setelah itu, dilanjutkan dengan melakukan pengukuran kualitas fisik lingkungan seperti suhu dan kelembaban kantin menggunakan alat *multifunction environment meter 4 in 1*. Untuk melaporkan hasil observasi dan pengukuran kualitas fisik lingkungan di kantin maka dibuat laporan sanitasi kantin beserta dokumentasinya.

12. Kegiatan: Melakukan Observasi TPS limbah B3

Pembimbing: Pak M. Junaidi Hidayat dan Wahyu D.S

Dokumentasi:



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 10 Observasi TPS Limbah B3

Deskripsi Kegiatan: kegiatan observasi TPS limbah B3 di PT PAL INDONESIA (PERSERO) dilakukan pada tanggal 25 januari 2019. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan instrument yaitu lembar observasi yang disusun berdasarkan peraturan yang berlaku. Hasil dari kegiatan observasi limbah B3 yaitu terdapat beberapa indikator pengelolaan limbah B3 di TPS limbah B3 tidak terpenuhi sehingga perlu adanya perbaikan oleh pihak K3LH sebagai pihak yang berwenang dalam pengelolaan limbah B3 di TPS limbah B3.

13. Kegiatan: Membuat memo *safety Talk*

Pembimbing: Pak Wahyu D.S

Dokumentasi:



Sumber : Data Primer, Tahun 2019

Gambar 11 Memo *Safety Talk*

Deskripsi Kegiatan: Kegiatan *Safety Talk* dilakukan pada tanggal 31 Januari 2019 di bengkel Harkan. Kegiatan ini dilakukan dengan menyampaikan informasi kepada pekerja PT PAL INDONESIA (PERSERO) tentang potensi bahaya pekerjaan kelistrikan seperti tersengat listrik baik secara langsung maupun tidak langsung seperti tersengat listrik dengan tidak sengaja menyentuh kabel listrik yang terbuka dan secara tidak langsung seperti kabel listrik yang terbuka kemudian tersentuh air yang tergenang sehingga pekerja sangat berpotensi tersengat listrik. Pentingnya penggunaan APD saat bekerja, dampak kesehatan pekerja saat tersengat listrik dan upaya penyelamatan. Diakhir kegiatan safety talk yaitu adanya sesi tanya jawab terkait materi yang telah disampaikan kepada pekerja, serta pemberian reward/hadiah bagi pekerja yang bertanya maupun menjawab pertanyaan yang diajukan oleh pemberi materi.

14. Kegiatan: Membuat memo *safety patrol*

Pembimbing: Pak Wahyu D.S

Deskripsi Kegiatan: membuat memo atau undangan *safety patrol* yang akan diberikan kepada seluruh Divisi Produksi. Pemberian memo ini dilakukan sebagai bentuk pemberitahuan kepada pihak Divisi Produksi bahwa akan dilakukan kegiatan *safety patrol* oleh Departemen K3LH