

**LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG
DI PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO) Tbk. PABRIK TUBAN**

**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI DI KANTIN PLANT
PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO) Tbk. PABRIK TUBAN**



Oleh:

GRACE BELLA KEZIA NUSSY

NIM. 101611133236

**DEPARTEMEN GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

2020

**HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG
DI PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO), TBK**

Disusun Oleh :

**GRACE BELLA KEZIA NUSSY
NIM. 101611133236**

Telah disahkan dan diterima dengan baik oleh :
Surabaya, 31 Januari 2020

Mengetahui,
PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk
a.n. Direksi
Kepala Unit Operasional SDM,



Wahjudy Ernanto P., ST.
NIP. 00000821

Pembimbing di PT. Semen Indonesia
(Persero), Tbk



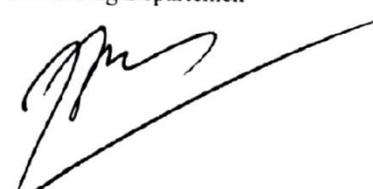
Ali Imron
NIP. 6894012

Mengethui,
Ketua Departemen Gizi



Dr. Annis Catur Adi, Ir., M.Si
NIP.196903011994121001

Pembimbing Departemen



Mahmud Aditya Rifqi, S.Gz, M.Si
NIP. 198812072015041003

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL..... | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan..... | 2 |
| 1.2.1 Tujuan Umum | 2 |
| 1.2.2 Tujuan Khusus | 2 |
| 1.3 Manfaat..... | 2 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1 Jasaboga..... | 4 |
| 2.1.1 Definisi Jasaboga..... | 4 |
| 2.1.2 Tipe Jasaboga | 4 |
| 2.1.3 Persyaratan Teknis Jasaboga..... | 5 |
| 2.2 Higiene Sanitasi | 9 |
| 2.2.1 Definisi Higiene Sanitasi | 9 |
| 2.2.2 Persyaratan Higiene dan Sanitasi Jasaboga | 10 |
| 2.2.3 Penilaian Higiene Sanitasi Jasaboga..... | 14 |
| BAB III METODE KEGIATAN MAGANG..... | 16 |
| 3.1 Tempat Magang | 16 |

| | |
|--|-----------|
| 3.2 Waktu Magang..... | 16 |
| 3.3 Metode Pelaksanaan Magang | 16 |
| 3.4 Teknik Pengumpulan Data | 17 |
| 3.5 Jadwal Kegiatan Magang..... | 18 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 21 |
| 4.1 Gambaran Umum | 21 |
| 4.2 Identifikasi Higiene Sanitasi Kantin | 23 |
| 4.2.1 Kondisi Sanitasi Bangunan Fisik | 23 |
| 4.2.2 Kondisi Sanitasi Fasilitas Sanitasi..... | 28 |
| 4.2.3 Kondisi Sanitasi Makanan | 31 |
| 4.2.4 Kondisi Sanitasi Peralatan | 38 |
| 4.2.5 Kondisi Higiene Penjamah Makanan | 41 |
| 4.3 Persyaratan Khusus Golongan | 43 |
| 4.4 Evaluasi Higiene Sanitasi Kantin..... | 46 |
| 4.5 Identifikasi Masalah dan Solusi | 50 |
| BAB V PENUTUP | 52 |
| 5.1 Kesimpulan | 52 |
| 5.2 Saran..... | 52 |
| DAFTAR PUSTAKA | 53 |
| LAMPIRAN | 55 |

DAFTAR TABEL

| Nomor | Judul Tabel | Halaman |
|-------|--|---------|
| 3.1 | Jadwal Kegiatan Magang | 18 |
| 4.1 | Nama Anak Perusahaan PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk | 21 |
| 4.2 | Persyaratan Pemilihan Bahan Makanan | 31 |
| 4.3 | Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan | 33 |
| 4.4 | Persyaratan Tempat Pengolahan Makanan | 35 |
| 4.5 | Persyaratan Pengangkutan Makanan | 36 |
| 4.6 | Persyaratan Penyajian Makanan | 37 |
| 4.7 | Persyaratan Pencucian dan Penyimpanan Peralatan | 39 |
| 4.8 | Persyaratan Penggunaan dan Pemeliharaan Peralatan | 41 |
| 4.9 | Persyaratan Penjamah Makanan | 42 |
| 4.10 | Hasil Uji Kelaikan Fisik | 46 |
| 4.11 | Permasalahan dan Solusi pada Kegiatan Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban | 50 |

DAFTAR GAMBAR

| Nomor | Judul Gambar | Halaman |
|-------|--|---------|
| 4.1 | Papan Nama Perusahaan | 23 |
| 4.2 | Teras Kantin | 23 |
| 4.3 | Kondisi Lantai dan Dinding | 24 |
| 4.4 | Pintu dan Jendela dekat Ruang Pengolahan Makanan | 25 |
| 4.5 | Sumber Cahaya Ruang Pengolahan Makanan | 26 |
| 4.6 | Ventilasi di Ruangan Pengolahan Makanan | 26 |
| 4.7 | Dapur Utama | 27 |
| 4.8 | Dapur Persiapan Minuman | 27 |
| 4.9 | <i>Washtafel</i> di Depan Kantin | 29 |
| 4.10 | <i>Washtafel</i> di Dalam Kantin | 29 |
| 4.11 | Toilet Pria (kiri) dan Toilet Wanita (kanan) | 30 |
| 4.12 | Tempat Pembuangan Sampah di Depan Kantin | 30 |
| 4.13 | Tempat Sampah di Ruangan Pengolahan | 30 |
| 4.14 | Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering (kiri) dan,Basah (kanan) | 32 |
| 4.15 | Mobil <i>Box</i> Pengangkutan Makanan | 36 |
| 4.16 | Penyajian Makanan dan Minuman | 37 |
| 4.17 | Tempat Pencucian Peralatan Memasak dan Peralatan Makan | 38 |
| 4.18 | Rak Peralatan Makan | 40 |
| 4.19 | Gudang Peralatan | 40 |
| 4.20 | Alat Pembuangan Asap | 44 |
| 4.21 | <i>Freezer</i> | 44 |
| 4.22 | Barang Tidak Terpakai | 45 |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pekerja adalah aset berharga yang dimiliki oleh perusahaan dalam menjalankan kegiatan proses produksi. Kondisi kesehatan pekerja berkaitan dengan aktivitas dan produktivitas dalam mengerjakan tugasnya. Penelitian yang dilakukan oleh Farikha dan Denny (2016) menunjukkan bahwa, seseorang yang berstatus gizi normal menghasilkan produktivitas di atas rata-rata dibandingkan dengan status gizi lainnya. Sehingga kondisi kesehatan pekerja perlu untuk dijaga dan diperhatikan oleh perusahaan, diantaranya melalui penyediaan makanan yang bergizi dan seimbang yang mendukung pekerja dalam mengerjakan dan menjalankan aktivitasnya.

PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri semen, yang memiliki lebih dari ratusan karyawan yang mendukung dan bergerak untuk mengembangkan perusahaan. Bentuk kepedulian dan perhatian perusahaan kepada karyawan di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik yaitu perusahaan memberikan uang makan per bulan dan menyediakan fasilitas pelayanan makanan (kantin). Perusahaan bekerjasama dengan pihak ketiga yakni katering Mahkota dalam menyediakan makanan yang sehat dan memenuhi gizi karyawan.

Kegiatan penyelenggaraan makanan di sebuah intitusi tidak lepas dari risiko mengalami cemaran dan kontaminasi silang akibat dari kegiatan yang tidak menjalankan prinsip higiene dan sanitasi. Penerapan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan perlu untuk diperhatikan, agar tidak menyebabkan kerugian dan permasalahan kesehatan serta dampak buruk lainnya. Upaya yang dapat dilakukan agar penyelenggaraan makanan dapat aman dan sehat yakni dengan menerapkan prinsip higiene sanitasi baik pada bahan makanan, tenaga kerja atau penjamah makanan, tempat dan peralatan yang digunakan (Kemenkes, 2018). Selain itu penilaian kelaikan fisik pada pelayanan makanan di jasaboga membantu dalam menunjukkan serta mengendalikan potensi bahaya yang dapat terjadi selama proses produksi berlangsung. Sehingga perlu adanya pengkajian lebih lanjut mengenai penerapan higiene sanitasi pada pengelolaan makanan

dan evaluasi terkait higiene sanitasi kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Mengidentifikasi kelaikan fisik dan penerapan higiene dan sanitasi di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui sejarah, visi dan misi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban;
2. Mengidentifikasi kondisi sanitasi bangunan fisik kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban;
3. Mengidentifikasi kondisi sanitasi makanan dan peralatan dapur di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban;
4. Mengidentifikasi higiene penjamah makanan di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban;
5. Mengidentifikasi kondisi sanitasi fasilitas sanitasi di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban;
6. Mengidentifikasi persyaratan sanitasi khusus golongan di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban; dan
7. Mengidentifikasi permasalahan penerapan higiene dan sanitasi dan memberikan alternatif solusi terkait permasalahan tersebut.

1.3 Manfaat

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mengembangkan dan mengasah *soft skill* seperti kemampuan berkomunikasi dan berhubungan dengan orang lain di tempat kerja;

- b. Meningkatkan kemampuan *hard skill* yakni dalam melakukan penulisan dan penyusunan laporan magang sesuai dengan ketentuan dan kriteria yang berlaku. Selain itu meningkatkan kemampuan dalam menganalisis situasi serta kondisi untuk mengetahui permasalahan serta alternatif solusi yang dapat dikerjakan sesuai dengan bidang ilmu yang dipelajari; dan
- c. Memiliki wawasan dan pengalaman baru terkait dunia pekerjaan yang berkaitan dengan bidang Gizi Kesehatan Masyarakat yang berada di lingkungan industri.

2. Manfaat bagi Universitas

- a. Melahirkan lulusan yang tidak hanya baik dan mampu dalam *hard skill* namun kemampuan *soft skill* melalui pelaksanaan kegiatan magang; dan
- b. Kegiatan magang membangun dan meningkatkan hubungan antara institusi pendidikan dan institusi industri untuk memberikan kesempatan berupa pembelajaran secara langsung di lingkungan pekerjaan sesuai dengan bidangnya.

3. Manfaat bagi Instansi

- a. Kegiatan magang memberikan informasi baru terkait pelaksanaan higiene dan sanitasi di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk, beserta kondisi, permasalahan dan solusi yang dapat diterapkan; dan
- b. Kegiatan magang membangun dan meningkatkan hubungan antara institusi pendidikan dan institusi industri untuk memberikan kesempatan berupa pembelajaran dan kesempatan kerja dengan menarik tenaga kerja yang berkualitas sesuai dengan bidangnya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Jasaboga

2.1.1 Definisi Jasaboga

Jasaboga atau *catering* adalah sebuah istilah umum untuk wirausaha yang melayani berbagai macam masakan dan minuman dalam jumlah tertentu sesuai dengan permintaan konsumen. Menurut kbbi (Kamus besar bahasa Indonesia) jasaboga yaitu usaha yang melayani pesanan hidangan untuk pesta, pertemuan dan sebagainya. Jasaboga juga dapat diartikan sebagai pemasok hidangan untuk pesta, pertemuan dan sebagainya. Sedangkan dalam Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, yang dimaksud dengan jasaboga adalah usaha pengelola makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Sehingga jasaboga merupakan suatu usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa berupa makanan maupun minuman sesuai permintaan dan kebutuhan dari individu, kelompok atau lembaga tertentu.

2.1.2 Tipe Jasaboga

Dalam Permenkes Nomor Jasaboga 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, jasaboga dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan yaitu :

a) Golongan A

Jasaboga golongan A adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum. Jasaboga golongan A terbagi menjadi golongan A1, A2 dan A3. Jasaboga golongan A1 yakni jasaboga yang memiliki pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Jasaboga golongan A2 yakni yang jasaboga memiliki pengelolaan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja untuk mengelola usahanya. Jasaboga golongan A3 yakni jasaboga dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

b) Golongan B

Jasaboga golongan B adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus meliputi asrama jemaah haji, asrama transito atau asrama lainnya, industri, pabrik, fasilitas pelayanan kesehatan serta angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

c) Golongan C

Jasaboga golongan C adalah jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

2.1.3 Persyaratan Teknis Jasaboga

Berdasarkan Permenkes Nomor Jasaboga 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, persyaratan teknis jasaboga sesuai dengan masing-masing golongan jasaboga diantaranya sebagai berikut :

1. Jasaboga Golongan A1

- a) Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.
- b) Ventilasi/penghawaan;
 - ◆ Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.
 - ◆ Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.
- c) Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan
- d) Penyimpanan makanan tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

2. Jasaboga Golongan A2

- a) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1.
- b) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

- 1) Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain
- 2) Ventilasi/penghawaan, dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.
- 3) Penyimpanan makanan harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).
- 4) Ruang ganti pakaian;
 - ◆ Dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup.
 - ◆ Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

3. Jasaboga Golongan A3

- a) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A2.
- b) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - 1) Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.
 - 2) Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap atau cerobong asap atau dapat pula dilengkapi dengan alat penangkap asap (*smoke hood*).
 - 3) Ruang pengolahan makanan
 - ◆ Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.
 - ◆ Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.
 - 4) Alat angkut dan wadah makanan

- ◆ Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji.
- ◆ Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- ◆ Pada setiap kotak (box) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor Izin Usaha dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- ◆ Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

4. Jasaboga Golongan B

- a) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A3.
- b) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - 1) Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap*) sebelum dialirkan ke *septic tank* atau tempat pembuangan lainnya.
 - 2) Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan.
 - 3) Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.
 - 4) Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap dan cerobong asap.
 - 5) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan
 - ◆ Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.

- ◆ Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.
- ◆ Minimal ada 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu ruangan pengolahan dan dilengkapi dengan sabun.
- ◆ Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan.
- ◆ Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C sampai -10°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

5. Jasaboga Golongan C

- a) Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.
- b) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

1) Ventilasi/penghawaan

- ◆ Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
- ◆ Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.

2) Fasilitas pencucian alat dan bahan

- ◆ Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel
- ◆ Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm²)

3) Ruang pengolahan makanan

- ◆ Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan seperti

daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.

- ◆ Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk.
- ◆ Rak penyimpanan makanan harus mudah dipindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan

2.2 Higiene Sanitasi

2.2.1 Definisi Higiene Sanitasi

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti, mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, dan lain-lain (Depkes, 2004). Pengertian sanitasi dalam PP Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan diartikan sebagai upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis terbebas dari bahaya cemaran biologis, kimia dan benda lain. Sanitasi dapat diartikan sebagai upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya seperti, menyediakan air mengalir dan sabun untuk cuci tangan, menyediakan tempat sampah sebagai wadah sampah, dan lainnya. Sehingga higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor-faktor yang berisiko untuk mencemari makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, pejamah makanan, tempat pengolahan makanan, hingga peralatan yang digunakan selama penyelenggaraan makanan.

Berdasarkan Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, pelaksanaan sanitasi pangan dilakukan dalam kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan dan/atau peredaran atau distribusi pangan, hal ini bertujuan agar pangan aman untuk dikonsumsi. Penerapan higiene dan sanitasi bertujuan agar makanan terjamin aman, layak dan sehat untuk dikonsumsi serta tidak menimbulkan permasalahan kesehatan serta risiko lainnya akibat adanya kontaminasi silang pada makanan dari tahapan persiapan, pengolahan dan penyimpanan. Manfaat yang diperoleh ketika menerapkan upaya higiene dan sanitasi diantaranya hidangan atau

produk yang disajikan terjamin mutu dan kualitasnya, memberikan rasa percaya serta aman terhadap produk yang dijual, meningkatkan jumlah produksi, mengurangi kerusakan/pemborosan maupun biaya tambahan akibat kerusakan pada bahan makanan, kerusakan alat maupun biaya lainnya.

2.2.2 Persyaratan Higiene dan Sanitasi Jasaboga

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga terdapat beberapa persyaratan higiene dan sanitasi dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan jasaboga, diantaranya yaitu :

1. Bangunan

Persyaratan sanitasi bangunan jasaboga meliputi :

- a) Lokasi bangunan; tidak berdekatan dengan sumber pencemaran, halaman bersih, tidak bersemak dan terpampang papan nama dan nomor izin Usaha;
- b) Konstruksi; kokoh, kuat, dan aman, serta dalam keadaan bersih;
- c) Lantai; kedap air, rata, tidak retak, dan tidak licin. Serta kemiringan yang cukup dan mudah untuk 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*).
- e) Langit-langit; Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, permukaan rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.
- f) Pintu dan jendela; pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar, dapat menutup sendiri (self closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

- g) Pencahayaan; intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- h) Ventilasi/penghawaan; dilengkapi dengan luas ventilasi 20% dari luas lantai.
- i) Ruang pengolahan makanan; luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yaitu minimal dua meter persegi (2 m^2) untuk setiap orang pekerja, ruang pengolahan makanan tidak terhubung langsung dengan toilet/jamban, peterusan dan kamar mandi.

2. Fasilitas Sanitasi

Persyaratan sanitasi fasilitas sanitasi jasaboga meliputi :

- a) Tempat cuci tangan; terpisah, dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering. Mudah dijangkau dan jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan yakni :

- Jumlah karyawan 1-10 orang : 1 buah tempat cuci tangan -
- Jumlah karyawan 11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan

- b) Air bersih; cukup dan kualitas air yang memenuhi persyaratan
- c) Jamban dan peterusan (*urinoir*); memenuhi syarat higiene sanitasi dan jumlah jamban yang cukup dengan perbandingan sebagai berikut :

- Jumlah karyawan 1 - 10 orang : 1 buah
- Jumlah karyawan 11 - 25 orang : 2 buah
- Jumlah karyawan 26- 50 orang : 3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban. Sedangkan jumlah peterusan (*urinoir*) yang cukup dengan perbandingan sebagai berikut :

- Jumlah karyawan 1 - 30 orang : 1 buah
- Jumlah karyawan 31 -60 orang : 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peterusan (*urinoir*).

- d) Kamar mandi; dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan. Serta jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan yakni paling sedikit tersedia 1 buah untuk jumlah 1-30 orang karyawan. Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.
- e) Tempat sampah; tempat sampah terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an-organik). Tempat sampah memiliki tutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

3. Peralatan

Pesyaratan sanitasi pada tempat pencucian peralatan dan bahan makanan diantaranya :

- a) Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
- b) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- c) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan Kalium Permanganat (KMnO_4) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C 100°C) selama 1 – 5 detik.
- d) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

4. Ketenagaan

Higiene tenaga/karyawan pengelola makanan

- a) Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- b) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- c) Tidak mengidap penyakit menular
- d) Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku
- e) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh dengan menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, sendok garpu.
- f) Serta menggunakan celemek/apron, tutup rambut dan sepatu kedap air untuk melindungi pencemaran terhadap makanan
- g) Perilaku selama bekerja/mengelola makanan; diantaranya
 1. Tidak merokok
 2. Tidak makan atau mengunyah
 3. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
 4. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 5. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
 6. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
 7. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga
 8. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
 9. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

5. Makanan

Makanan yang akan di konsumsi harus aman dan sehat yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

- a) Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya. Melalui pemeriksaan secara visual atau kasat mata.
- b) Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya dapat diperiksa melalui laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif.
- c) Cemaran bakteri seperti Eschericia coli (E.coli) dan sebagainya, melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman E.coli 0 (nol).

2.2.3 Penilaian Higiene Sanitasi Jasaboga

Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 2011, pemeriksaan higiene sanitasi dapat dilakukan dengan dua cara yaitu melalui pemeriksaan fisik dan pemeriksaan laboratorium. Tujuan dari pemeriksaan ini adalah untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis.

1. Pemeriksaan fisik

Pemeriksaan fisik dengan melakukan observasi higiene sanitasi di jasaboga, menggunakan kuesioner uji kelaikan fisik yang masing-masing golongan dibagi menjadi :

- a) Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 – 70%
- b) Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 – 74%
- c) Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 – 83%
- d) Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 – 92%
- e) Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92 –100%

2. Pemeriksaan laboratorium

Pemeriksaan laboratorium digunakan untuk mengetahui kondisi higiene sanitasi dan cemaran ada di jasaboga seperti cemaran kimia pada makanan, cemaran biologi pada makanan dan peralatan makan. Selain itu pemeriksaan kondisi kesehatan penjamah makanan yang memiliki peran langsung dalam pelaksanaan pelayanan makanan di jasaboga.

BAB III

METODE KEGIATAN MAGANG

3.1 Tempat Magang

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk yang beralamat di Desa Sumberarum, Kecamatan Kerek, Kabupaten Tuban, Jawa Timur.

3.2 Waktu Magang

Magang berlangsung selama 1 bulan, dimulai pada tanggal 02 Januari sampai 31 Januari 2020. Jam masuk kegiatan magang yakni mulai pukul 08.00 sampai 16.00 Wib dengan hari kerja Senin sampai Jumat.

3.3 Metode Pelaksanaan Magang

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan magang, diantaranya adalah :

1. Komunikasi Dua Arah

Komunikasi dua arah adalah proses komunikasi yang timbal balik atau ada respon saat pesan disampaikan oleh pemberi pesan kepada penerima pesan. Komunikasi dua arah bertujuan untuk memberikan data dan informasi, terkait sejarah dan visi-misi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.

2. Wawancara

Wawancara adalah kegiatan memperoleh data atau informasi dengan bertanya kepada narasumber terakait hal yang diteliti. Wawancara bertujuan untuk memperoleh informasi mendalam terkait penerapan higiene dan sanitasi di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban. Narasumber dalam wawancara ini adalah tenaga kerja kantin dan pembimbing magang.

3. Observasi

Observasi adalah aktivitas mengumpulkan data dengan cara mengamati kondisi, situasi atau kegiatan secara langsung di lapangan. Hal yang diobservasi

yakni berkaitan dengan penerapan higiene dan sanitasi di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban.

4. Studi Literatur

Studi literatur adalah kegiatan mengumpulkan data pustaka, dengan membaca, mencatat dan mengolah menjadi informasi. Studi literasi dapat berasal dari laporan, proposal dan buku serta sumber lainnya yang berkaitan dengan penerapan higiene dan sanitasi di Jasaboga

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data, diantaranya sebagai berikut :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung oleh peneliti. Pengumpulan data primer dilakukan melalui wawancara bersama tenaga kerja di kantin dan melakukan observasi secara langsung untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah ada atau tersedia, dimana peneliti tidak secara langsung ke lapangan untuk memperoleh data. Pengumpulan data sekunder yang diperoleh melalui jurnal, buku, dan dokumen-dokumen yang berkaitan dengan penerapan higiene dan sanitasi di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban.

3.5 Jadwal Kegiatan Magang

Tabel 3.1 Jadwal Kegiatan Magang

| No | Kegiatan | Jadwal Kegiatan | | | | | | Metode | Capaian |
|-----------|---|-----------------|-----------|------------|-----------|----------|-----------|-------------------------|---|
| | | Minggu I | Minggu II | Minggu III | Minggu IV | Minggu V | Minggu VI | | |
| 1. | Pengenalan unit kerja PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk | | | | | | | | |
| | Mengenal dan mengetahui sejarah visi misi dan struktur organisasi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk | | | | | | | Komunikasi dua arah | 1. Mengetahui sejarah berdirinya PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk 2. Mengetahui visi dan misi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk |
| 2. | Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi di Kantin Mahkota PT.Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban | | | | | | | | |
| | Sanitasi bangunan fisik kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban | | | | | | | Wawancara dan Observasi | Mengetahui kondisi sanitasi bangunan kantin dari lokasi, halaman, konstruksi, lantai, dinding, langit-langit, pintu dan jendela, ventilasi, pencahayaan, dan ruang pengolahan makanan |
| | Sanitasi makanan dan peralatan dapur di kantin Mahkota PT. Semen | | | | | | | Wawancara dan Observasi | Mengetahui penerapan dan kondisi sanitasi makanan dan |

| | | | | | | | | |
|-----------|--|--|--|--|--|--|-------------------------|---|
| | Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban | | | | | | | peralatan dapur |
| | Higiene penjamah makanan di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban | | | | | | Wawancara dan Observasi | Mengetahui kondisi dan penerapan higiene penjamah makanan |
| | Kondisi sanitasi fasilitas sanitasi di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban | | | | | | Wawancara dan Observasi | Mengetahui kondisi sanitasi fasilitas sanitasi diantaranya yaitu tempat cuci tangan, air bersih, jamban, kamar mandi dan tempat sampah |
| | Identifikasi persyaratan sanitasi khusus golongan di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban | | | | | | Wawancara dan Observasi | Mengetahui kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. |
| | Permasalahan penerapan higiene dan sanitasi di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban | | | | | | Wawancara dan Observasi | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengetahui permasalahan pada penerapan <i>higiene</i> dan sanitasi; 2. Menentukan alternatif solusi dari permasalahan yang terjadi. |
| 3. | Penyusunan Laporan Kegiatan Magang | | | | | | | |
| | Membuat laporan | | | | | | Studi | 1. Penyusunan |

| | | | | | | | | |
|-----------|---|--|--|--|--|--|------------|---|
| | kegiatan magang per kelompok dan anggota | | | | | | Literasi | laporan magang; 2. Pembuatan PPT untuk seminar kegiatan magang yang berlangsung. |
| 4. | Seminar Hasil Magang | | | | | | | |
| | Presentasi kegiatan magang selama 1 bulan | | | | | | Presentasi | Presentasi terkait hasil kegiatan magang yang telah dilakukan |

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum

PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. adalah perusahaan yang bergerak dalam industri semen. Perusahaan yang awalnya bernama PT. Semen Gresik (Persero) Tbk. ini diresmikan di Gresik pada tanggal 7 Agustus 1957 oleh Presiden pertama Indonesia. Berjalannya waktu PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. bertransformasi menjadi salah satu produsen semen terbesar di Asia Tenggara dan 10 besar di dunia, dengan kapasitas terpasang sebesar 53 juta ton per tahun. (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018). Pada tanggal 20 Desember 2012, Perseroan resmi berperan sebagai *Strategic Holding Company* sekaligus mengubah nama dari PT Semen Gresik (Persero) Tbk menjadi PT Semen Indonesia (Persero) Tbk. Perusahaan ini memiliki beberapa anak perusahaan yang terbagi menjadi dua jenis yaitu anak perusahaan semen dan anak perusahaan non semen. Berikut ini adalah anak perusahaan Semen Indonesia:

Tabel 4.1 Nama Anak Perusahaan PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk

| Anak Perusahaan | |
|--|---|
| Semen | Non Semen |
| PT. Semen Padang | PT. Semen Indonesia Beton |
| PT. Semen Tonasa | PT. Semen Indonesia Industri Bangunan |
| PT. Semen Gresik | PT. SGG Energi Prima |
| TLCC (<i>Thang Long Cement Stock Company</i>) <i>Joint</i> | PT. Semen Indonesia Internasional |
| PT. Semen Indonesia Aceh | PT. Sinergi Informatika Semen Indonesia |
| PT. Semen Kupang Indonesia | PT. Semen Indonesia Logistic |
| | PT. Kawasan Industri Gresik |
| | PT. Industri Kemasan Semen Gresik |
| | United Tractor Semen Gresik |
| | PT. Krakatau Semen Indonesia |
| | PT. Swadaya Graha |

Sumber : PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018

Kegiatan usaha perseoran di PT. Semen Indonesia meliputi kegiatan produksi dan pendistribusian produk semen serta produk hilir semen. Visi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk yakni menjadi perusahaan penyedia solusi bahan bangunan terbesar di regional, dengan misi sebagai berikut :

1. Berorientasi pada kepuasan pelanggan dalam setiap inisiatif bisnis;
2. Menerapkan standar terbaik untuk menjamin kualitas;
3. Fokus menciptakan perlindungan lingkungan dan tanggung jawab sosial yang berkelanjutan;
4. Memberikan nilai tambah terbaik untuk seluruh pemangku kepentingan; dan
5. Menjadikan sumber daya manusia sebagai pusat pengembangan perusahaan.

Sejalan dengan misi perusahaan yakni menjadikan sumber daya manusia sebagai pusat pengembangan perusahaan, pabrik PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk yang berlokasi di Kabupaten Tuban memberikan perhatian dan kepedulian terhadap pemenuhan gizi pekerja atau karyawannya. Perusahaan bekerjasama dengan pihak ketiga yakni CV. Mahkota sejak tahun 2008 dalam menyediakan makanan dan minuman bagi karyawan pabrik, selain itu melayani pesanan kue ketika kunjungan tamu maupun acara ulang tahun perusahaan, serta kegiatan perusahaan lainnya. Kantin Semen Indonesia Pabrik Tuban menyediakan bermacam menu masakan, dengan menggunakan siklus menu 7 hari yang setiap sebulan sekali menu akan berganti.

Kantin Mahkota atau sebutan lainnya kantin Plant setiap hari kerja yakni Senin sampai Jumat melayani kurang lebih 150 porsi dan hari libur setiap Sabtu dan Minggu kurang dari 150 porsi. Dalam sehari kantin menghadirkan 10 sampai 15 menu, dimana menu-menu yang disajikan cukup beragam baik dari olahan bahan makanan laut seperti ikan, udang cumi, olahan daging ayam, daging sapi, dan sayuran. Jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam pelayanan makanan di kantin Mahkota sebanyak 14 orang, yang masing-masing memiliki tanggung jawab yakni 2 orang sebagai *cleaning* di ruangan pengelolaan makanan dan di area kantin, 1 orang sebagai pengawas dapur, 3 orang sebagai tenaga pemasak, 2 orang sebagai pendamping (persiapan), 4 orang sebagai tenaga penjamah makanan, 1 orang sebagai pengantar makanan, dan 1 orang *driver*.

4.2 Identifikasi Kondisi Higiene Sanitasi di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban

4.2.1 Kondisi Sanitasi Bangunan Fisik

a) Lokasi, Bangunan dan Konstruksi

Kantin Mahkota terletak di bagian dalam pabrik, namun jarak antara kantin dengan lokasi produksi semen cukup jauh ruangan tempat pengolahan makanan tidak berkontak langsung dengan sumber debu maupun bahaya lainnya. Pada bagian halaman kantin terdapat papan nama lokasi dan nama perusahaan atau pabrik semen. Halaman kantin dalam kondisi bersih dan tidak bersemak, karena beberapa waktu lalu bangunan dan area kantin di renovasi sehingga mengalami banyak perubahan.



Gambar 4.1 Papan Nama Perusahaan



Gambar 4.2 Teras Kantin

Kondisi bangunan telah dirancang dengan baik dan aman, hal ini bertujuan untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan selamat dari risiko tertimpa, masalah kesehatan dan bahaya lainnya. Bangunan dapur dijaga kebersihannya baik di area pengolahan makanan dan area depan kantin. Jika terdapat barang-barang tidak berguna dan tidak dipakai seperti botol kemasan dan kardus akan pisahkan untuk dibuang atau disimpan diluar area pengolahan. Konstruksi bangunan telah memenuhi Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, dimana konstruksi bangunan kuat, kokoh dan aman serta dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan. Terdapat beberapa barang yang tidak terpakai seperti meja penyajian dan meja kasir di area depan dan sisi kanan kantin, namun hal ini tidak

menghalangi jalan dan akses konsumen maupun proses penerimaan bahan makanan karena meja-meja tersebut ditata dengan kondisi baik dan rapi (Gambar 2).

b) Lantai, Dinding dan Langit-Langit

Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga kondisi lantai, dinding dan langit-langit telah memenuhi persyaratan teknis higiene dan sanitasi bangunan. Lantai di area penyajian makanan dan pengolahan makanan (dapur) terbuat dari keramik yang kedap air, rata, tidak ada yang retak dan tidak licin. Selain itu lantai memiliki kelandaian yang cukup serta mudah untuk dibersihkan. Kondisi dinding kantin memiliki permukaan yang rata, tidak lembab, mudah untuk dibersihkan. Dinding kantin (tempat penyajian makanan) berwarna coklat muda dan area pengolahan memiliki warna yang lebih cerah. Selain itu dinding pada area pencucian piring maupun bahan makanan, dilapisi oleh bahan yang kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai, permukaan halus dan berwarna terang. Langit-langit area depan (penyajian makanan) dan area pengolahan dalam kondisi baik dan aman, yakni rata dan menutupi seluruh atap bangunan, tidak menyerap air dan berwarna terang.



Gambar 4.3 Kondisi Lantai dan Dinding

c) Pintu dan Jendela

Kondisi pintu dan jendela sebelum memasuki area pengolahan makanan beberapa hal telah memenuhi persyaratan teknis higiene dan sanitasi jasaboga. Pintu bagian belakang sebelum memasuki dapur pembuatan minuman hangat, terdapat dua rangkap yang pertama pintu yang terbuat dari kayu bagian atasnya dilapisi dengan kaca dan pintu kedua terbuat dari kayu dan triplek dalam kondisi baik, mudah dipakai dan tidak rusak. Pintu rangkap bertujuan untuk mencegah

masuknya serangga maupun hewan lainnya ke dapur, selain itu pintu rangkap yang dilengkapi dengan kassa membantu memberikan sirkulasi udara yang baik di area pengolahan makanan.



Gambar 4.4 Pintu dan Jendela dekat Ruang Pengolahan Makanan

Pintu yang berada di kantin (sebelum memasuki ruang pengolahan/dapur) dibuat mudah digunakan yakni membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*). Jendela yang berada di area pengolahan makanan/dapur dari bahan kayu dan kaca yang transparan, hal ini membantu memberikan cahaya ke dalam area dapur pembuatan minuman hangat. Jendela dalam kondisi baik, bisa dibuka dan tidak rusak, namun tidak dilengkapi dengan peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, maupun tirai. Pengelola kantin melakukan tindakan pencegahan dengan membuka jendela ketika diperlukan dan menutup kembali jika tidak diperlukan.

d) Pencahayaan

Pencahayaan di dapur (ruang pengolahan makanan) dan tempat pencucian berasal dari lampu dan jendela kaca. Kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari pemeriksaan dan pembersihan serta kegiatan lainnya berjalan dengan baik dan efektif, karena intensitas cahaya yang cukup, tidak menimbulkan silau dan bayangan. Kondisi pencahayaan di ruang penyajian sudah baik dan cukup, selain itu tidak menimbulkan kesilauan ketika bekerja dan melakukan aktivitas lainnya. Sehingga kondisi pencahayaan di area dapur dan tempat penyajian telah memenuhi persyaratan teknis hygiene dan sanitasi jasoboga, yakni memiliki intensitas yang cukup, tidak mengganggu aktivitas dan kegiatan seperti silau dan bayangan.



Gambar 4.5 Sumber Cahaya Ruang Pengolahan Makanan

e) Penghawaan atau Ventilasi

Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 2011 terkait persyaratan teknis hygiene dan sanitasi pada ventilasi/penghawaan/lubang angin, bangunan atau ruang pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi dan luas ventilasi 20% dari luas lantai. Berdasarkan hasil pengamatan ventilasi di ruang dapur atau tempat pengolahan makanan telah memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi. Pada dapur kantin Mahkota telah dilengkapi dengan ventilasi atau lubang angin, ventilasi dibuat agak panjang dan lebar hal ini bertujuan agar menciptakan kualitas udara yang baik melalui pertukaran udara, selain itu mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan membuang uap/asap dan pencemaran lain dari ruangan.



Gambar 4.6 Ventilasi di Ruangan Pengolahan Makanan

Adanya ventilasi di area dapur membantu mencegah udara dalam ruangan menjadi panas dan aktivitas dapat berjalan dalam kondisi nyaman serta terhindar dari risiko seperti dehidrasi dan permasalahan lainnya. Namun hasil wawancara dengan beberapa tenaga kerja yang berada di dapur kantin Mahkota PT. Semen

Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban menjelaskan bahwa ruangan dapur sering kali dalam kondisi panas, tidak terdapat angin atau udara sejuk di ruangan pengolahan makanan sehingga pekerja sering berkeringat dan merasa tidak nyaman. Lingkungan kerja yang panas dapat menyebabkan gangguan perilaku dan performansi kerja seperti terjadinya kelelahan, sering melakukan istirahat curian, menurunnya produktivitas, dan dapat menyebabkan *heat exhaustion* (Ramayanti, 2015).

f) Ruang Pengolahan

Ruangan pengolahan terdiri dari dua bagian yakni pertama adalah dapur utama tempat proses memasak menu dalam jumlah besar dan lebih cepat karena bersamaan, misalnya memasak nasi, ayam goreng, pembuatan sambal dan sebagainya. Ruang pengolahan kedua adalah dapur tempat pembuatan air panas untuk pesanan teh atau kopi, memasak telur goreng, dan memasak menu lainnya yang dalam kapasitas lebih sedikit dari pada dapur utama. Pada dapur utama tersedia 5 sampai 7 kompor untuk memasak atau mengolah bahan makanan untuk siap untuk disajikan, mulai dari proses memasak yang merebus, menggoreng, mengukus, dan sebagainya. Pada dapur persiapan minuman, tersedia dua pasang kompor gas beserta ceret dan wajan memasak.



Gambar 4.7 Dapur Utama



Gambar 4.8 Dapur Persiapan Minuman

Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 2011, kondisi ruangan pengolahan telah memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi. Tata letak ruangan pengolahan sudah tepat dan benar yakni, tidak berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peterusan maupun kamar mandi. Luas lantai dapur sebesar 59 m² dan jumlah karyawan yang bekerja di dapur yakni 7 orang yang terdiri dari 1 orang pengawas

dapur, 1 orang *cleaning*, 3 orang tenaga pemasak dan 2 orang tenaga pendamping. Maka setiap karyawan mendapat luas ruangan $59/7 = 8,4 \text{ m}^2$, artinya luas ini telah memenuhi syarat (luas 2 m^2 untuk pekerja dan luas $6,4 \text{ m}^2$ perkiraan untuk keberadaan peralatan).

Pada ruangan pengolahan terdapat fasilitas lainnya seperti meja penyajian sementara, rak barang untuk gelas dan lepek, rak bahan makanan segar serta gudang penyimpanan barang. Ruang pengolahan dibersihkan sehari sekali ketika selesai memasak, kegiatan yang dilakukan adalah meringkas barang atau peralatan yang sudah tidak dipakai, dicuci selanjutnya di letakkan kembali pada tempatnya. Beberapa pengamatan yang dilakukan di dapur atau ruangan pengolahan masih terdapat beberapa barang yang tidak terpakai diletakkan pada sudut dapur, seperti dandang pengukus dan ember. Tetapi hal ini tidak mengganggu kegiatan atau aktivitas penyelenggaraan makanan di dapur.

4.2.2 Kondisi Sanitasi Fasilitas Sanitasi

a) Air Bersih

Air yang digunakan di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban berasal dari air tanah yang melewati proses penyaringan. Berdasarkan Permenkes Nomor 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, *Solus Per Aqua* dan Pemandian Umum, standar baku mutu kesehatan lingkungan untuk media air sebagai keperluan higiene sanitasi meliputi parameter fisik, biologi dan kimia. Pemeriksaan kualitas air baik secara fisik, biologi dan kimia dilakukan oleh perusahaan setiap 6 bulan sekali untuk menjamin kondisi dan kualitas air yang layak untuk digunakan.

Hasil observasi di kantin Mahkota terkait kualitas air dilihat dari parameter fisiknya, menunjukkan bahwa air yang digunakan sehari-hari dalam kegiatan penyelenggaraan makanan tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna dan tidak keruh. Jumlah air bersih cukup digunakan untuk seluruh aktivitas atau kegiatan pengelolaan makanan di kantin Mahkota, yakni mulai dari kegiatan mencuci peralatan memasak atau peralatan makan, mencuci bahan makanan, memasak, dan kegiatan lainnya. Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang

Higiene Sanitasi Jasaboga, kondisi air bersih yang ada di kantin Mahkota telah memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi yakni air bersih tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga dan kualitas air telah memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

b) Tempat cuci tangan

Fasilitas sanitasi yakni tempat mencuci tangan (*washtafel*) di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban telah memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Jumlah *washtafel* telah cukup untuk memenuhi kebutuhan dilihat berdasarkan jumlah yang tersedia yakni tiga *washtafel* di kantin Mahkota, satu *washtafel* ditempatkan di depan pintu masuk kantin atau dekat teras kantin dan dua *washtafel* lainnya berada di dalam kantin. Letak *washtafel* telah memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi yaitu dekat dan mudah untuk dijangkau semua orang. *Washtafel* yang tersedia telah dilengkapi dengan sabun dan air bersih yang mengalir, selain itu terdapat lat pengering dan petunjuk cara mencuci tangan yang baik dan benar yang tempat yang tepat. Air limbah akan di salurkan melalui saluran pembuangan yang dalam kondisi tertutup dan tidak menimbulkan bau.



Gambar 4.9 *Washtafel* di Depan
Kantin



Gambar 4.10 *Washtafel* di Dalam
Kantin

c) Peterusan (*urinator*) dan kamar mandi

Kondisi peterusan, jamban dan kamar mandi telah memenuhi persyaratan teknis higiene dan sanitasi. Terdapat dua toilet di kantin Mahkota, yakni toilet untuk pria dan toilet untuk wanita. Toilet wanita juga berfungsi sebagai jamban dan kamar mandi. Terdapat satu kamar mandi di bagian belakang kantin, yang disediakan untuk tenaga kerja di ruang pengolahan makanan. Fasilitas kamar

mandi dan peterusan telah dilengkapi dengan air mengalir dan terdapat saluran pembuangan air limbah sebagai tempat penampungan air yang sudah tidak terpakai.

Kondisi jamban dan kamar mandi telah memenuhi syarat jamban sehat yakni tidak mencemari sumber air minum, tidak berbau dan tinja tidak dijamah oleh serangga maupun tikus, mudah dibersihkan dan aman digunakan, dilengkapi dinding dan atap pelindung yang kedap air dan berwarna terang, penerangan cukup, lantai kedap air, luas ruangan dan ventilasi yang cukup serta tersedia air dan alat pembersih.



Gambar 4.11 Toilet Pria (kiri) dan Toilet Wanita (kanan)

d) Tempat Sampah



Gambar 4.12 Tempat Pembuangan Sampah di Depan Kantin



Gambar 4.13 Tempat Sampah di Ruang Pengolahan

Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga, kondisi tempat sampah di kantin Mahkota beberapa aspeknya telah memenuhi persyaratan teknis hygiene dan sanitasi. Hasil observasi di ruangan

pengolahan menunjukkan bahwa kondisi tempat sampah di ruangan dapur telah dilengkapi dengan penutup, kedap air dan tidak bocor. Selain itu tempat sampah di ruangan pengolahan tersedia cukup dan terletak dekat dengan sumber produksi sampah. Namun tempat sampah di bagian depan kantin, dalam kondisi rusak dan terbuka. Hal ini menyebabkan timbulnya aroma tidak sedap dan menyengat,

Disisi lain tempat sampah yang terbilang cukup dekat dengan kantin menimbulkan kemunculan beberapa vektor seperti lalat, namun hal ini teratasi dengan tersedianya pintu penghalang atau pintu rangkap. Pintu rangkap tersebut mencegah masuknya vektor dan rodent masuk ke ruangan tempat pengolahan makanan. Pengangkutan sampah dilakukan secara rutin yakni sehari sekali, hal ini bertujuan untuk mencegah munculnya vektor dan rodent serta masalah kesehatan dan risiko lainnya.

4.2.3 Kondisi Sanitasi Makanan

a) Pemilihan bahan makanan

Bahan makanan yang digunakan untuk produksi merupakan bahan makanan yang telah di persiapkan sebelumnya seperti pemilihan bahan berdasarkan spesifikasi bahan dan kualitas, pemeriksaan ketika diterima dan proses persiapan bahan makanan sesuai menu yang akan dimasak pada hari tersebut. Pengawas dapur bertugas untuk memeriksa bahan makanan yang diterima baik secara kuantitas maupun kualitas, mengecek bahan makanan yang masih tersedia atau tersimpan untuk proses memasak di hari berikutnya, melakukan pemesanan bahan makanan dan mengawasi kondisi atau kegiatan yang dilaksanakan di dapur. Berdasarkan hasil observasi di kantin Mahkota, kegiatan pemilihan bahan makanan telah memenuhi prinsip higiene sanitasi makanan.

Tabel 4.2 Persyaratan Pemilihan Bahan Makanan

| No. | Prinsip | Kondisi Sesuai/Tidak sesuai | Keterangan |
|-----|---|-----------------------------|---|
| 1. | Memperhatikan kualitas bahan makanan kering dan bahan makanan basah (Bentuk, warna, aroma dan rasa) | Sesuai | Ketika bahan telah diterima langsung diperiksa kembali baik secara kualitas dan kuantitas bahan makanan |

| | | | |
|----|--|--------|--|
| 2. | Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku | Sesuai | Pengelolaan makanan menggunakan bahan tambahan pangan yang aman dan sesuai dengan Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan |
| 3. | Makanan dikemas: a) Mempunyai label dan merk b) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar c) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung d) Belum kadaluwarsa e) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan | Sesuai | Bahan makanan dalam kemasan telah sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan. |
| 4. | Makanan tidak dikemas: c) Baru dan segar d) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur e) Tidak mengandung bahan berbahaya | Sesuai | Bahan makanan basah dan kering dalam kondisi baik dan sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan. |

Sumber : Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

b) Penyimpanan bahan makanan



Gambar 4.14 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

Kering (kiri) dan Basah (kanan)

Bahan makanan yang telah melewati tahapan pemeriksaan selanjutnya akan di kelompokkan berdasarkan jenis bahan makanan. Terdapat 1 rak penyimpanan bahan kering dan bahan segar, 2 kulkas untuk menyimpan bahan segar seperti sayuran, dan 4 *freezer* digunakan untuk menyimpan bahan makanan basah seperti ikan dan bumbu serta bahan makanan yang setengah jadi lainnya. Kantin Mahkota dalam kegiatan penyimpanan bahan makanan menggunakan prinsip *first in first out (FIFO)*, yakni bahan makanan yang pertama masuk di gudang atau tempat penyimpanan adalah bahan makanan yang akan digunakan pertama dalam proses pengolahan atau memasak. Kondisi kebersihan tempat penyimpanan diperhatikan oleh pihak pengelola kantin, dimana akan dilakukan pembersihan setiap hari pada wadah penyimpanan bahan kering dan segar, dan *freezer* dibersihkan setiap seminggu sekali antara hari Sabtu atau Minggu. Berdasarkan hasil observasi di kantin Mahkota, penyimpanan bahan makanan telah memenuhi prinsip hygiene sanitasi makanan.

Tabel 4.3 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan

| No. | Prinsip | Kondisi Sesuai/Tidak sesuai | Keterangan |
|-----|--|-----------------------------|--|
| 1. | Tempat penyimpanan terhindar dari kemungkinan kontaminasi bakteri, serangga, tikus dan hewan maupun bahaya lainnya | Tidak sesuai | Kontaminasi terjadi karena penyimpanan bahan yang kurang tepat, yakni ditindih oleh barang lainnya |
| 2. | Penyimpanan memperhatikan prinsip <i>first in first out (FIFO)</i> dan <i>first expired first out (FEFO)</i> | Sesuai | Kantin mahkota menerapkan prinsip <i>FIFO</i> |
| 3. | Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan | Sesuai | Bahan makanan segar : ditempatkan di kulkas Bahan makanan kering : Ditempatkan pada suhu ruang (25°C) Bahan makanan basah : Ditempatkan di <i>freezer</i> |
| 4. | Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu | Sesuai | Penyimpanan bahan makanan telah memperhatikan jenis dan |

| | sesuai jenis bahan makanan | | suhu yang tepat |
|----|---|--------|--|
| 5. | <p>Rak atau lemari penyimpanan tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :</p> <p>1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm</p> <p>2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm</p> <p>3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm</p> | Sesuai | Rak penyimpanan bahan makanan segar dan kering telah sesuai dengan prinsip higiene sanitasi penyimpanan bahan makanan. |

Sumber : Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

c) Pengolahan makanan

Pengolahan makanan dilakukan dengan tujuan mengubah bahan makanan untuk siap dicerna dan disantap dengan tambahan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan aroma pada masakan. Proses pengolahan makanan membantu dalam penyerapan zat gizi dan mencegah risiko adanya bahaya pada makanan. Kondisi bersih dan aman selama proses pengolahan makanan juga mempengaruhi masakan yang diolah, sehingga perlu adanya perhatian akan kondisi kebersihan dari alat yang digunakan, lingkungan tempat pelaksanaan dan kesehatan tenaga pengelola makanan.

Misalnya pada pengolahan ayam goreng tepung, berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara ayam yang telah di potong sebelumnya sudah dicuci selanjutnya direbus hingga setengah matang selama 15-20 menit. Ayam selanjutnya akan didiamkan sementara hingga dingin, selanjutnya ayam akan disimpan sementara di dalam *freezer* sebelum dimasak keesokan harinya. Ayam yang telah dimasak setengah matang akan dikeluarkan dari *freezer*, didiamkan sementara (*thawing*), selanjutnya ayam akan dibumbui dan digoreng. Proses ini menunjukkan bahwa kegiatan memasak telah memperhatikan kondisi bahan makanan agar kandungan gizi tidak rusak atau terbuang. Karyawan yang terlibat dalam pengelolaan makanan tidak memegang makanan langsung dengan tangan, tetapi menggunakan alat bantu seperti sendok, garpu dan sebagainya. Lingkungan

tempat pengelolaan yakni di dapur utama proses memasak berlangsung akan dibersihkan sudah kegiatan memasak selesai. Pembersihan area dapur dilakukan oleh *cleaning* dan terkadang dibantu oleh tenaga atau pekerja lainnya.

Tabel 4.4 Persyaratan Tempat Pengolahan Makanan

| No. | Prinsip | Kondisi Sesuai/Tidak Sesuai | Keterangan |
|-----|--|-----------------------------|--|
| 1. | Menu disusun dengan memperhatikan : 1) Pemesanan dari konsumen 2) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya 3) Keragaman variasi dari setiap menu 4) Proses dan lama waktu pengolahannya 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait | Sesuai | Menu yang disusun telah memperhatikan faktor konsumen dan faktor manajemen. Faktor konsumen diantaranya kecukupan atau kebutuhan gizi, <i>food habit</i> , <i>food preferences</i> dan karakteristik bahan makanan yang digunakan. Faktor manajemen diantaranya tujuan institusi, dana/anggaran, keterampilan tenaga, fasilitas fisik dan peralatan, serta ketersediaan bahan makanan. |
| 2. | Memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi ruangan pengolahan/dapur | Sesuai | Kondisi ruangan pengolahan makanan telah memenuhi syarat teknis hygiene dan sanitas |
| 3. | Higiene penanganan makanan: a. Memperlakukan makanan dengan hati-hati dan seksama b. Penempatan makanan yang benar dan tepat | Sesuai | Ketika mencicipi masakan menggunakan alat bantu seperti sendok. Penempatan nasi misalnya ketika masih panas akan di diamkan sebentar, sebelum disajikan. |
| 5. | Pengaturan suhu (minimal 90°C) dan waktu dalam mengolah bahan makanan (tidak terlalu lama). | Sesuai | Pengolahan makanan memperhatikan suhu dan waktu yang tersedia. |
| 6. | Menggunakan peralatan yang sesuai dengan syarat hygiene dan sanitasi (dalam Permenkes 1096 Tahun 2011) | Sesuai | Peralatan yang sesuai dengan syarat hygiene dan sanitasi |

Sumber : Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga

d) Pengangkutan makanan



Gambar 4.15 Mobil *Box* Pengangkutan Makanan

Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, pengangkutan makanan terbagi menjadi dua yakni pengangkutan bahan makanan dan pengangkutan makanan jadi/siap santap. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, pengangkutan makanan tidak membutuhkan banyak alat bantu. Makanan yang dipesan dan disajikan diluar kantin akan diantar menggunakan mobil *box*, yang dalam kondisi bersih dan tertutup untuk menghindari kontaminasi bakteri, maupun bahaya lainnya ke makanan yang diantar. Sedangkan, pengangkutan bahan makanan yang sudah dipesan sehari sebelumnya akan diambil paginya sekitar pukul 06.00-08.00 Wib. Pengangkutan bahan makanan menggunakan mobil *box*, kondisi kebersihan dan keamanan selalu diperhatikan.

Tabel 4.5 Persyaratan Pengangkutan Makanan

| No. | Prinsip | Kondisi Sesuai/Tidak Sesuai | Keterangan |
|-----|---|-----------------------------|--|
| 1. | Kendaraan atau alat tidak tercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3) | Sesuai | Mobil <i>box</i> bersih dan aman, tidak tercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3) |
| 2. | Pengangkutan menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis. | Sesuai | Bagian dalam mobil <i>box</i> akan dibersihkan sesudah mengangkut bahan makanan atau makanan siap santap |
| 3. | Bahan makanan selama pengangkutan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki. | Sesuai | Bahan makanan diangkut dengan cara yang baik dan benar |
| 4. | Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam | | Pengangkutan ikan menggunakan wadah berupa |

| | | | |
|----|--|--------|---|
| | keadaan dingin, diangkat dengan menggunakan alat pendingin | Sesuai | <i>coolbox</i> yang berisi es batu |
| 5. | Setiap jenis makanan yang disajikan mempunyai wadah masing-masing dan bertutup. Wadah utuh, kuat dan tidak karat | Sesuai | Wadah makanan jadi dalam kondisi kuat dan tidak karat. Wadah telah dilengkapi dengan penutup. |

Sumber : Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

f) Penyajian makanan



Gambar 4.16 Penyajian Makanan dan Minuman

Makanan sebelum dihidangkan akan diperiksa dan dicek menggunakan 5 indera yaitu dengan melihat penampilan makanan, meraba kondisi tekstur dan keempukan, mencium aroma makanan, mendengar bunyi misalnya pada krupuk, dan merasakan makanan. Jika makanan dinilai sudah baik dan laik santap maka akan dihidangkan. Cara penyajian menggunakan *buffet* (prasmanan) yakni penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dipilih sendiri, selanjutnya konsumen akan menuju meja kasir untuk membayar makanan sesuai menu yang telah diambil atau dipilih.

Tabel 4.6 Persyaratan Penyajian Makanan

| No. | Prinsip | Kondisi Sesuai/Tidak Sesuai | Keterangan |
|-----|---|-----------------------------|---|
| 1. | Penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran | Sesuai | Terdapat penutup sehingga mengurangi potensi kontaminasi debu, kotoran maupun serangga pada makanan |

| | | | |
|----|---|--------------|---|
| 2. | Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya dan memiliki penutup | Tidak sesuai | Tersedia penutup pada beberapa peralatan penyajian makanan. |
| 3. | Penyajian makanan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan bersih | Sesuai | Tersedia alat penjepit makanan dan sendok untuk mengambil makanan |
| 4. | Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih | Sesuai | Penjamah makanan menggunakan pakaian kerja yang bersih. Perilaku yang diamati tidak ada yang memiliki potensi mencemari makanan atau menyebabkan kontaminasi pada makanan |
| 5. | Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci | Tidak Sesuai | Peralatan akan dipisah dari sisa makanan selanjutnya diletakan pada trolley untuk sementara waktu |

Sumber : Buku Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (Kemenkes,2018)

4.2.4 Kondisi Sanitasi Peralatan

a) Pembersihan Peralatan



Gambar 4.17 Tempat Pencucian Peralatan Memasak dan Peralatan Makan

Peralatan memasak yang tidak digunakan selanjutnya kan diringkas oleh petugas *cleaning* yang berada di kantin. Peralatan akan sementara ditempatkan di *trolley* sebelum dicuci. Peralatan makanan yang sudah tidak terpakai akan dipisahkan dari sisa makanan. Petugas *cleaning* yang bertanggung jawab di dapur akan dibantu oleh karyawan lainnya mencuci peralatan makan dan masak. Pada peralatan yang berminyak dan berlemak akan direndam sementara dan disiram dengan air panas untuk memudahkan dalam pencucian. Pencucian diawali dengan kegiatan pembilasan, selanjutnya diberikan sabun dan dibilas dengan air bersih

yang mengalir. Peralatan memasak yang telah dicuci selanjutnya diletakan pada rak untuk dikeringkan sementara sebelum di simpan, sama halnya dengan peralatan makan.

Tabel 4.7 Persyaratan Pencucian dan Penyimpanan Peralatan

| No. | Prinsip | Kondisi Sesuai/Tidak Sesuai | Keterangan |
|-----|---|-----------------------------|--|
| 1. | Tersedia tempat pencucian peralatan | Sesuai | Tersedia tempat pencucian yang memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi. Misalnya tinggi dinding yang terkena air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter, kondisi lantai yang kedap air dan tidak licin serta mudah dibersihkan. |
| 2. | Pencucian menggunakan bahan pembersih atau deterjen | Sesuai | Pencucian menggunakan deterjen dan air mengalir |
| 3. | Peralatan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya. | Tidak sesuai | Peralatan memasak telah disimpan pada tempat atau ruangan tertutup dan terlindungi dari kontaminasi pencemaran. Peralatan makan disimpan pada rak penyimpanan namun tidak tertutup. |
| 4. | Prosedur pemberian : 1. Memisahkan kotoran atau sisa makanan dan dibilsa 2. Pencucian deterjen 3. Pembilasan dengan air mengalir 4. Sanitasi atau desifeksi 5. Penirisan dan pengeringan | Sesuai | Tahapan pencucian peralatan telah memperhatikan dan melaksanakan prosedur-prosedur pembersihan |

Sumber : Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Buku Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (Kemenkes,2018)

b) Penyimpanan Peralatan



Gambar 4.18 Rak Peralatan Makan



Gambar 4.19 Gudang Peralatan

Penyimpanan peralatan memasak berada di rak penyimpanan yang terletak dekat dengan tempat pencucian. Penyimpanan peralatan makan diletakan pada rak penyimpana yang terletak di dapur pembuatan minuman tanpa penutup. Hal ini dapat menyebabkan risiko kontaminasi silang dari bahaya biologi, kimia maupun fisik. Sedangkan penyimpanan gelas sudah ditempatkan pada *box* penyimpanan yang terbuat dari plastik, dalam kondisi tertutup dengan kain. Peralatan lainnya seperti termos nasi serta peralatan penyajian makanan akan disimpan dalam gudang penyimpanan. Gudang penyimpanan memenuhi persyaratan higiene sanitasi bangunan yakni, memiliki lantai yang kedap air dan tidak licin, dinding yang kuat dan kokoh, pintu yang tertutup dan tersedianya rak penyimpanan yang tidak menempel pada lantai, dinding dan langit-langit.

c) Penggunaan dan Pemeliharaan

Berdasarkan hasil obeservasi kondisi peralatan dalam keadaan baik yakni utuh, tidak cacat dan tidak rusak. Terdapat beberapa peralatan yang tidak terpakai diletakan di sudut dapur dan dibawah meja, walaupun hal ini tidak mengganggu aktivatas maupun kegiatan yang dilakukan selama di dapur, namun alangkah baiknya jika peralatan diletakkan pada tempat penyimpannya agar dapur lebih bersih dan rapi.

Tabel 4.8 Persyaratan Penggunaan dan Pemeliharaan Peralatan

| No. | Prinsip | Kondisi Sesuai/Tidak Sesuai | Keterangan |
|-----|---|-----------------------------|--|
| 1. | Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (<i>food grade</i>) yakni peralatan aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan | Sesuai | Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan |
| 2. | Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan). | Sesuai | Kondisi perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu dalam keadaan baik, kuat dan berfungsi dengan baik |
| 3. | Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak dan mudah dibersihkan. | Tidak sesuai | Terdapat beberapa peralatan perisapan seperti keranjang dan baskom pengolahan yang rusak dan masih digunakan |

Sumber : Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

4.2.5 Kondisi Higiene Penjamah Makanan

Seluruh karyawan di kantin Mahkota melakukan pemeriksaan kesehatan setiap enam bulan sekali. Pemeriksaan dilakukan oleh dokter perusahaan dan pengawasan kesehatan ini telah dimulai sejak setahun terakhir. Hasil pemeriksaan kesehatan menunjukkan bahwa seluruh karyawan dalam keadaan sehat dan tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain. Dokter perusahaan memiliki catatan yang lengkap terkait kondisi kesehatan karyawan kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban.

Kegiatan pengelolaan makanan sebaiknya dilakukan dengan menerapkan kebiasaan dan perilaku yang *higiene*. Tenaga penjamah makanan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar mandi mencuci tangannya, kondisi rambut diikat dan kuku yang dipotong pendek. Selama bekerja atau mengelola makanan karyawan di kantin Mahkota tidak merokok tidak banyak berbicara dan menutup mulut ketika batuk atau bersin. Tenaga penjamah makanan mengenakan pakaian kerja yang dalam kondisi

bersih, namun untuk pengelola makanan yang bekerja di dapur beberapa celemek /apron terlihat tidak bersih. Terdapat tenaga penjamah makanan yang mengenakan perhiasan seperti cicin dan gelang namun ketika dimasak perhiasan akan dilepas dan simpan.

Hasil wawancara bersama penganggung jawab kantin, dijelaskan bahwa kantin Mahkota telah menyediakan alat pelindung seperti apron, sepatu kedap air dan penutup kepala. Observasi di kantin, menunjukkan bahwa tenaga pemasak telah mengenakan apron yang sudah disediakan, sepatu kedap air dikenakan ketika akan mencuci peralatan memasak dan peralatan makan hal ini bertujuan untuk menghindari kejadian terjatuh maupun masalah kesehatan seperti kutu air. Namun penutup kepala, masker dan sarung tangan plastik tidak dikenakan oleh tenaga pemasak dan pendamping, hal ini disebabkan karena kondisi dapur yang panas sehingga karyawan memilih untuk tidak mengenakan alat pelindung tersebut.

Tabel 4.9 Persyaratan Penjamah Makanan

| No. | Prinsip | Kondisi Sesuai/Tidak Sesuai | Keterangan |
|-----|--|-----------------------------|--|
| 1. | Berbadan sehat dan tidak mengidap penyakit menular | Sesuai | Kondisi penjamah makanan dalam keadaan sehat dan tidak mengidap penyakit menular |
| 2. | Terdapat catatan atau buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku | Sesuai | Terdapat catatan hasil pemeriksaan karyawan kantin |
| 3. | Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. | Tidak sesuai | Pemasak dan pendamping tidak mengenakan alat pelindung yang lengkap sehingga kemungkinan atau risiko kontaminasi silang pada makanan cukup tinggi. |
| 4. | Melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan celemek/apron, tutup rambut dan sepatu kedap air | Tidak Sesuai | Tenaga pemasak dan pendamping tidak lengkap, yakni hanya mengenakan apron. |
| 5. | Menerapkan perilaku higiene selama mengelola makanan yakni : 1. Mencuci tangan 2. Tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai | | Perilaku penjamah makanan telah menerapkan kebiasaan yang bersih dan higiene, seperti tidak mengenakan perhiasan ketika memasak dan mencuci tangan sebelum memulai bekerja dan setelah keluar dari kamar |

| | | |
|--|--------|--------|
| perhiasan | Sesuai | mandi. |
| 3. Memakai pakaian kerja kondisi bersih dan dipakai dengan benar | | |
| 4. Menutup mulut ketika bersin/batuk | | |
| 5. Tidak banyak bicara | | |
| 6. Tidak menyisir rambut di dekat makanan | | |
| | | |

Sumber : Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

4.3 Persyaratan Khusus Golongan

Kantin di Semen Indonesia Pabrik Tuban termasuk jasaboga golongan B karena termasuk dalam kriteria jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus yakni pada perusahaan maupun lingkungan industri. Pengolahan makanan pada jasaboga golongan B menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja misalnya tenaga pemasak, pendamping, pengawas dapur, *driver* dan sebagainya.

1. Persyaratan untuk Jasaboga Golongan A1

Ruangan pengolahan (dapur) di kantin Mahkota PT.Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban merupakan ruangan yang khusus untuk mengolah bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Ruangan pengolahan tidak dipakai untuk tidur maupun kegiatan lainnya. Letak ruangan pengolahan terpisah dengan ruangan lainnya, sehingga proses kegiatan bisa berjalan dengan baik tanpa gangguan akibat aktivitas yang tidak diperlukan. Masing-masing ruangan dipisahkan dengan dinding pemisah dari bahan yang kuat, kokoh dan tidak lembab serta mudah dibersihkan.

Terdapat ventilasi yang cukup, namun pada ruangan pengolahan makanan atau dapur tidak terjadi pertukaran atau sirkulasi udara yang baik sehingga terasa panas. Pembuangan udara atau asap tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan maupun orang sekitar, karena telah disediakan alat pembuangan asap

atau cerobong asap. Alat ini bertujuan untuk menyalurkan asap atau udara kotor keluar ruangan pengolahan selama proses memasak berlangsung.

Pada kantin telah tersedia tempat cuci tangan, yang terletak di dalam dan depan kantin, serta telah tersedia tempat cuci peralatan yang berada di dapur utama. Kondisi fasilitas sanitasi tersebut dalam keadaan baik, keran yang menyala, terdapat saluran pembuangan serta kondisi yang mudah dibersihkan. Telah tersedia lemari pendingin (*refrigerator*) dan lemari pembeku (*freezer*), untuk menyimpan bahan makanan segar dan basah sehingga bahan makanan tersebut tidak cepat rusak dan busuk serta terjaga kandungan gizinya.



Gambar 4.20 Alat Pembuangan Asap



Gambar 4. 21 Freezer

2. Persyaratan untuk Jasaboga Golongan A2

Kantin PT. Semen Indoneisa (Persero) Tbk Pabrik Tuban telah dilengkapi dengan ruang ganti bagi karyawan yang bekerja. Ruang ganti dilengkapi dengan lemari penyimpanan dan ganti pakaian, luas ruangan cukup untuk kebutuhan dan aktivitas karyawan. Letak ruang ganti terletak terpisah dengan ruangan pengolahan makanan, sehingga hal ini tidak menimbulkan bahaya seperti kontaminasi silang pada makanan yang diolah maupun disajikan.

3. Persyaratan untuk Jasaboga Golongan A3

Tempat memasak makanan di kantin Mahkota terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang. Lemari penyimpanan dingin yang dimiliki telah mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan, namun tidak terdapat termometer untuk mengetahui suhu penyimpanan pendingin tersebut, Persyaratan khusus mengenai alat angkut dan wadah makanan, beberapa

telah sesuai alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan. Selain itu di kantin Mahkota telah tersedia kendaraan khusus pengangkutan makanan dengan konstruksi tertutup yakni mobil *box*, namun kendaraan ini tidak hanya dipakai untuk mengantar makanan tetapi berfungsi juga untuk mengambil dan mengantar bahan makanan (gambar 4.15).

4. Persyaratan untuk Jasaboga Golongan B

Pada persyaratan khusus untuk jasaboga golongan B, beberapa persyaratan telah dipenuhi dan sesuai. Pada pembuangan air kotor telah dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap*) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (*septic tank*). Pembuangan asap dari dapur telah dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap dan cerobong asap. Kondisi bangunan ruangan pengolahan makanan masih terdapat beberapa barang yang tidak terpakai diletakan tidak pada tempatnya.



Gambar 4.22 Barang Tidak Terpakai

Kantin telah dilengkapi dengan fasilitas pencucian yang terbuat dari bahan kuat, halus dan mudah dibersihkan. Ketika proses pencucian berlangsung peralatan makan dan peralatan memasak yang masih berlemak dan kotoran yang menempel akan disiram dengan air panas selama beberapa menit sebelum dicuci. Fasilitas pencucian tangan telah disediakan oleh pihak kantin, namun letaknya jauh dari ruang pengolahan makanan. Sehingga jika karyawan di dapur mencuci tangan di tempat pencucian peralatan (Gambar 4.17)

4.4 Evaluasi Higiene Sanitasi di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban

Berikut ini adalah hasil uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban :

Tabel 4.10 Hasil Uji Kelaikan Fisik

| No | URAIAN | B O B O T | X |
|------------------------------------|---|-----------------------|---|
| 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 | 1 | 0 |
| 2. | Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa. | 1 | 0 |
| 3. | Lantai kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan. | 1 | 1 |
| 4. | Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba) | 1 | 1 |
| 5. | Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) | 1 | 1 |

| No | URAIAN | B O B O T | X |
|---------------------------|--|-----------------------|----|
| 23. | Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang. | 2 | 2 |
| 24. | Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan. | 5 | 5 |
| 25. | Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan. | 5 | 5 |
| 26. | Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya | 4 | 4 |
| JUMLAH | | 65 | 62 |
| Khusus Golongan A1 | | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|--|---------------------------|--|----|----|
| | meter dari lantai | | | | | | | |
| 6. | Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar. | 1 | 1 | | 27. | Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur | 1 | 1 |
| Pencahayaan | | | | | 28. | Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas) | 4 | 4 |
| | | | | | JUMLAH | | 70 | 67 |
| 7. | Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja. | 1 | 1 | | Khusus Golongan A2 | | | |
| Penghawaan | | | | | 29. | Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap. | 1 | 1 |
| 8. | Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap. | 1 | 1 | | 30. | Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci | 2 | 2 |
| Air Bersih | | | | | 31. | Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker). | 1 | 1 |
| 9. | Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan | 5 | 5 | | JUMLAH | | 74 | 71 |
| Air Kotor | | | | | Khusus Golongan A3 | | | |
| 10. | Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang . | 1 | 1 | | 32. | Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trap) | 1 | 1 |
| Fasilitas Cuci Tangan dan Toilet | | | | | 33. | Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang | 1 | 1 |
| 11. | Jumlah cukup, tersedia sabun, | 3 | 3 | | 34. | Lemari penyimpanan | 4 | 3 |

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|---|--------------------------|--|--|--|----|----|
| | nyaman dipakai dan mudah dibersihkan. | | | | | dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol. | | | |
| Pembuangan Sampah | | | | | | 35. | Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan | 3 | 3 |
| 12. | Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh | 2 | 2 | | | | JUMLAH | 83 | 79 |
| Ruang Pengolahan Makanan | | | | Khusus Golongan B | | | | | |
| 13. | Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian | 1 | 1 | 36. | Pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus) | 1 | | 0 | |
| 14. | Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang) | 1 | 1 | 37. | Tersedia ruang belajar | 1 | | 0 | |
| Karyawan | | | | 38. | Alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring) | 1 | | 1 | |
| 15. | Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA). | 5 | 5 | 39. | Lemari pendingin dapat mencapai suhu -10°C | 4 | | 4 | |
| 16. | Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis. | 5 | 4 | 40. | Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian | 2 | | 2 | |
| 17. | Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan. | 1 | 1 | | | | JUMLAH | 92 | 86 |
| Makanan | | | | Khusus Golongan C | | | | | |
| 18. | Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak. | 5 | 5 | 41. | Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu. | 1 | | | |

| | | | | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|--|-----|--|-----|--|
| 19. | Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa. | 1 | 1 | | 42. | Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan. | 1 | |
| Perlindungan Makanan | | | | | 43. | Air kran bertekanan 15 psi | 2 | |
| 20. | Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing) | 5 | 5 | | 44. | Rak pembawa makanan/alat dilengkapi dengan roda peng-gerak. | 1 | |
| 21. | Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang. | 4 | 4 | | | JUMLAH | 100 | |
| Peralatan Makan dan Masak | | | | | | | | |
| 22. | Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaan-nya | 2 | 2 | | | | | |

Berdasarkan hasil uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban, sebagian besar telah memenuhi persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dengan memperoleh nilai sebesar 86 dari nilai minimal 83 dan nilai maksimal 92. Hasil skor ini dapat di tingkatkan menjadi skor maksimal, dengan memenuhi beberapa persyaratan yang masih kurang atau belum terpenuhi (tabel 4. 10), sesuai dengan Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

4.5 Identifikasi Masalah dan Solusi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin PT. Semen

Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban

Tabel 4.11 Permasalahan dan Solusi pada Kegiatan Penerapan Higiene Sanitasi

di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban

| No. | Permasalahan | Solusi |
|-----|---|---|
| 1. | Sanitasi bangunan kantin, terdapat beberapa barang yang tidak terpakai diletakan di teras kantin seperti meja kasir dan papan/triplek. | Disimpan atau dibuang jika jika tidak digunakan |
| 2. | Ventilasi telah cukup, namun dapur masih terasa panas dan pertukaran udara di ruangan pengolahan makanan masih belum baik. Sehingga beberapa pekerja yang berada di area pengolahan sering berkeringat dan lelah sehabis bekeja. | Menyediakan <i>exhaust fan</i> di ruangan pengolahan makanan. |
| 3. | Fasilitas sanitasi pendukung yakni tempat sampah di tempat pengolahan makanan masih beberapa belum memiliki penutup, tidak terpisah dan kurang pada area penyajian. | Mengganti dan menyediakan fasilitas yang sesuai dengan persyaratan higiene sanitasi jasaboga yakni memiliki penutup, kedap air dan jumlah cukup serta mudah dijangkau oleh penggunanya |
| 4. | Kondsi tempat sampah sementara rusak dan tidak memiliki penutup, sehingga menimbulkan munculnya vektor seperti lalat dan aroma yang tidak sedap. | Memperbaiki tempat sampah dan menyediakan penutup yang kuat dan kokoh. |
| 5. | Tempat penyimpanan dan ruangan pengolahan masih ditemukan beberapa masalah, diantaranya : 1) Barang-barang tidak dipakai diletakan di sudut dapur 2) Tempat penyimpanan bahan makanan saling ditindih, menyebabkan kontaminasi silang dan kerusakan pada bahan makanan 3) Peletakan bahan makanan kering seperti beras, suhu penyimpanan | Solusi : 1) Membersikan peralatan yang tidak dipakai, disimpan pada tempatnya 2) Memberikan informasi dan pemahan terkait penerapan higiene dan sanitasi makanan bagi tenaga kantin agar penerapan penyelenggaraan makanan yang dilakukan tidak menimbulkan bahaya kesehatan. |

| | | |
|----|---|--|
| | sudah tepat namun diletakkan langsung di lantai. | 3) Menyediakan tempat tersendiri untuk menyimpan beras |
| 7. | <p>Kegiatan penyajian makanan, :</p> <p>1) Masih ditemukan beberapa tempat penyajian makanan dalam kondisi terbuka dan tidak memiliki penutup</p> <p>2) Peralatan makanan yang habis dipakai dibiarkan dalam waktu cukup lama</p> | <p>Solusi :</p> <p>1) Mengganti dan menyediakan penutup untuk tempat penyajian, hal ini untuk menghindari kontaminasi pada hidangan</p> <p>2) Kondisi ini tidak menimbulkan bahaya, karena peralatan makan telah dipisah dengan sisa makanan. Saran ketika mencuci peralatan dengan bahan anti bakteri dan direndam dengan air panas sebelum ditiriskan.</p> |
| 8. | <p>Peralatan memasak :</p> <p>1) Tempat penyimpanan peralatan makanan tidak dalam kondisi tertutup</p> <p>2) Terdapat beberapa peralatan untuk persiapan seperti baskom yang telah rusak dan retak</p> | <p>1) Menyediakan serbet atau kain bersih untuk menutup pring atau gelas ketika tidak dipakai. Mengganti lemari penyimpanan peralatan makanan yang tertutup dan mudah digunakan</p> <p>2) Mengganti peralatan yang sudah tidak layak dipakai</p> |
| 9. | Kondisi dapur yang panas menyebabkan penjamah makanan tidak mengenakan alat pelindung seperti masker, penutup rambut dan sarung tangan. | <p>1) Memperbaiki sistem penghawaan ruangan pengolahan</p> <p>2) Memberikan pengertian dan pemahaman tentang pentingnya mengenakan peralatan pelindung selama pengolahan makanan berlangsung</p> |

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kantin di PT.Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban termasuk dalam jasaboga golongan B. Dalam pelaksanaan higiene sanitasi, masih ditemukan beberapa permasalahan yakni pada kondisi higiene sanitasi bangunan, sanitasi fasilitas pendukung, sanitasi makanan dan peralatan serta kondisi higiene panjamah makanan. Hasil uji kelaikan fisik menunjukkan nilai bobot total sebesar 86, yang berarti telah memenuhi syarat yang tercantum dalam Permenkes No 1096/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

5.2 Saran

Aspek-aspek yang telah sesuai dengan syarat higiene sanitasi tetap dipertahankan, beberapa persyaratan yang belum terpenuhi dilakukan evaluasi lebih lanjut dan segera dilakukan tindakan perbaikan yang sesuai dengan peraturan yang berlaku.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmoko, T. Prasetyo Hadi. 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, Volume 8 No.1, 1-9.
- Departemen kesehatan RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Farikha, Rizqi Riyani .P., dan Denny Ardyanto. 2016. Hubungan Status Gizi, Karakteristik Individu dengan Produktivitas Pekerja *Sorting* dan *Packing*. *The Indonesian Journal of Occupational Safety and Health*, Vol. 5, No. 1 Jan-Jun 2016: 71–80
- Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. 2016. Jasa Boga (KBBI : Daring). Indonesia : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. Tersedia di: <http://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Jasa%20boga> [23 Januari 2020].
- Kementrian Kesehatan. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Tersedia di : https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Manajemen-Sistem-Penyelenggaraan-Makanan-Institusi_SC.pdf&ved=2ahUKEwiRlqbLs7rnAhUXxzgGHfJ6CLkQFjAAegQIBRAC&usg=AOvVaw0V2K33I4ZWhQNJgTNU9ZEy [diakses pada 23 Januari 2020].
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Tersedia di: https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://kesmas.kemkes.go.id/perpu/konten/permenkes/pmk-nomor-1096-tahun-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga&ved=2ahUKEwin2-eSj5nnAhUMOSsKHfRwAC0QFjAAegQIBhAB&usg=AOvVaw1qPSf_KBN3LU287mxcxzDA&cshid=1579761777506 [diakses tanggal 23 Januari 2020].
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, *Solus Per Aqua* dan Pemandian Umum. Tersedia di:

<https://www.google.com/search?q=Peraturan+Menteri+Kesehatan+Nomor+32+Tahun+2017+tentang+Standar+Baku+Mutu+Kesehatan+Lingkungan+dan+Persyaratan+Kesehatan+Air+untuk+Keperluan+Higiene+Sanitasi%2C+Kolam+Renang%2C+Solus+Per+Aqua+dan+Pemandian+Umum&oq=Peraturan+Menteri+Kesehatan+Nomor+32+Tahun+2017+tentang+Standar+Baku+Mutu+Kesehatan+Lingkungan+dan+Persyaratan+Kesehatan+Air+untuk+Keperluan+Higiene+Sanitasi%2C+Kolam+Renang%2C+Solus+Per+Aqua+dan+Pemandian+Umum&aqs=chrome..69i57.7467j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8#> [diakses tanggal 28 Januari 2020].

Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Tersedia di:
<http://paralegal.id/peraturan/peraturan-pemerintah-nomor-86-tahun-2019/> [diakses tanggal 23 Januari 2020].

Ramayanti, Ridha. 2015. Analisis Hubungan Status Gizi dan Iklim Kerja dengan Kelelahan Kerja di *Catering Hikmah Food Surabaya*. *The Indonesian Journal of Occupational Safety and Health*, Vol. 4, No. 2 Jul-Des 2015:177-186.

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Tersedia di:
https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf&ved=2ahUKEwjE4t_sjpnnAhVYVH0KHdCyCocQFjAAegQIBhAB&usg=AOvVaw3fmtbqz_YXzAzs8a2bYrxY [diakses tanggal 23 Januari 2020].

LAMPIRAN

1. Surat Panggilan Kerja Praktek



PT Semen Indonesia (Persero) Tbk.

R/74203200/002-3

Nomor : 0012878/SM.15/SUP/50032582/2000/12.2019
Lamp. : -
Perihal : **Panggilan Kerja Praktek**

Kepada Yth.
Lailatul Mumroh, S.KM., M.Kes.
Plh. Wakil Dekan I
Universitas Airlangga

Menunjuk Surat Saudara No: 8280/UN3.1.10/PPd/2019 tanggal 21 November 2019, Perihal: Permohonan Ijin Kerja Praktek, dengan ini kami beritahukan bahwa kami dapat menerima mahasiswa/siswa saudara atas nama:

| No. | NAMA | NIM | JURUSAN |
|-----|-----------------------------|--------------|----------------------|
| 1. | Grace Bella Kezia Nussy | 101611133236 | Kesehatan Masyarakat |
| 2. | Rr. Ananda Shafira Rezki K. | 101611133185 | Kesehatan Masyarakat |
| 3. | Helvynda Dwita Yollanda | 101611133022 | Kesehatan Masyarakat |

Untuk melakukan Kerja Praktek di PT Semen Indonesia (Persero) Tbk, Penempatan Pabrik Tuban di unit kerja Unit of Opr Human Capital dengan ketentuan sbb :

1. Setiap mahasiswa/siswa yang melakukan Kerja Praktek harus diikutsertakan dalam Asuransi Kecelakaan kerja oleh Institusi ybs .
2. Kerja Praktek dilaksanakan mulai tanggal 02 Januari 2020 s.d. 31 Januari 2020
3. Perusahaan tidak menyediakan sarana akomodasi (penginapan) & transportasi.
4. Mahasiswa/siswa tersebut di atas diharapkan kehadirannya pada :

- Hari/Tanggal : Kamis, 02 Januari 2020
- Pukul : 07.30 WIB sd. Selesai
- Tempat : Gedung Auditorium Lt.2 Kantor Pusat PT Semen Gresik Tuban
Desa Sumberarum, Kecamatan Kerek, Kabupaten Tuban
- Acara : Pengarahan dari Perusahaan & Penyerahan Perlengk. Administrasi
- Membawa :
 1. Foto Copy Kartu Tanda Pelajar/Mahasiswa (KTP) sebanyak 1 (satu) lembar.
 2. Foto Copy Polis Asuransi Kecelakaan Kerja/Kesehatan sebanyak 1 (satu) lembar.
 3. Pas foto berwarna ukuran 2x3 sebanyak 2 (dua) lembar.
 4. Surat Panggilan dan Dokumen Pendukung.

Demikian atas perhatian Saudara kami sampaikan terima kasih.

Gresik, 05 Desember 2019
PT Semen Indonesia (Persero) Tbk
An. Direksi,
SM Of Unit Training & Developer


**SEMENTEN
INDONESIA**
ACHMAD SIRRUL ATHO', ST.

Kantor: (1) Gedung Utama SG, Jl. Veteran, Gresik 6112, Indonesia / T +62 31 398 1731-3 / F +62 31 3972264, 3983209
(2) The East Tower Lantai 18 /Jl. Dr. Ide anak Agung Kav. E.3.2 No.1 /Jakarta 12950,Indonesia /T +62 21 5261174-5

2. Surat Tugas (Permohonan Kerja Praktek)



PT Semen Indonesia (Persero) Tbk.

Kepada Yth : Personnel Officer

Perihal : Permohonan Kerja Praktek

R/74203200/002-2

Terlampir kami sampaikan data mahasiswa permohonan Kerja Praktek dari :
Universitas Airlangga

Nama mahasiswa : Grace Bella Kezia Nussy, Rr. Ananda Shafira Rezki K., Helvynda
Dwita Yollanda
Jumlah mahasiswa : 3 (tiga) orang
Dalam rangka : Kerja Praktek
Jurusan : Kesehatan Masyarakat
Tanggal pengajuan : 02 Januari 2020 s.d. 31 Januari 2020
Lama Kerja Praktek : 1 (satu) bulan
Materi Proposal Mahasiswa :

Tuban, 04 Desember 2019
Hormat Kami
Group Learning Organizing Officer
Ttd.
MOCH. SOEBCHAN, SE.

Mohon *konfirmasi* atas permohonan kami,

Mahasiswa tersebut : (X) dapat dibantu () tidak dapat dibantu

Tanggal disetujui Kerja Praktek : 02 Januari 2020 s.d 31 Januari 2020

Pembimbing yang ditunjuk

Nopeg : 961

Nama pegawai : ALI IMRON

Unit Kerja : Unit of Opr Human Capital

Jabatan :

Tuban, 05 Desember 2019


(ALI SODIKIN, ST., S.Kom.)

4. Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang

Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang

Nama Mahasiswa : GRACE BELLA K. NUSSY
 NIM : 101611133236
 Tempat Magang : PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO) Tbk. PABRIK TUBAN

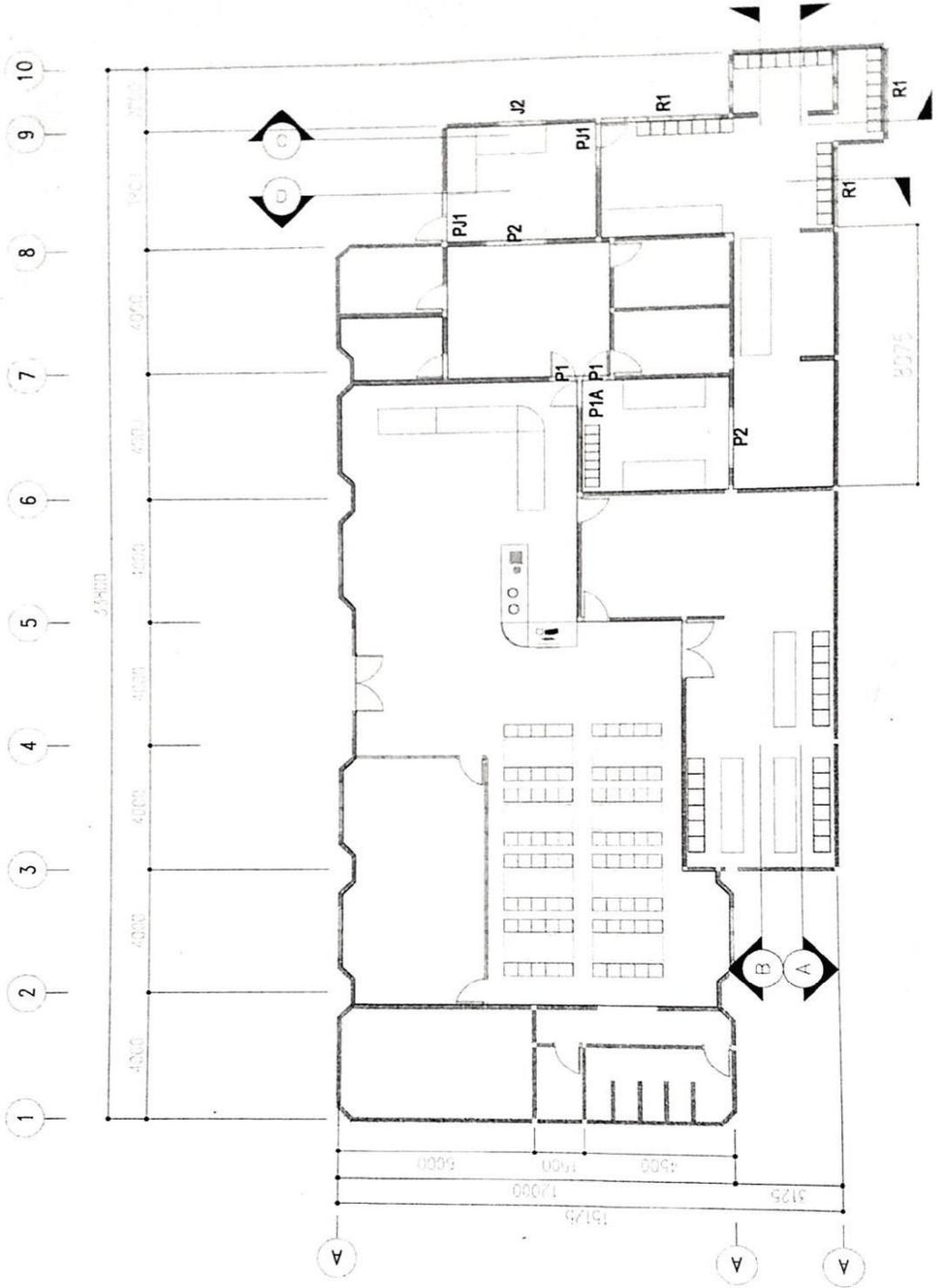
| Tanggal | Kegiatan | Paraf Pembimbing Instansi |
|-----------------------------|---|---|
| Minggu ke-1 | | |
| Hari ke-1 2 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Seminar terkait magang, serta tata tertib yang harus dipatuhi. |  |
| Hari ke-2 3 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Bertemu pembimbing dan diskusi ▫ Menyusun jadwal kegiatan selama magang di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. |  |
| Minggu ke-2 | | |
| Hari ke-1 6 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Pembuatan passgate untuk masuk area pabrik & bertemu pihak kantin ▫ Wawancara tentang sub sistem input ▫ Pengambilan peralatan APD, yaitu helm dan masker |  |
| Hari ke-2 7 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Acara HLT ke-7 PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. ▫ Penjelasan terkait tanggung jawab dan tugas Unit Kerja OHC oleh Bapak Ali Sodikin |  |
| Hari ke-3 8 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Bertemu pengelola kantin pabrik, melakukan diskusi dan wawancara terkait sub sistem Proses ▫ Observasi kantin dan dapur |  |
| Hari ke-4 9 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Wawancara dan observasi tentang sub sistem Output bersama pengelola kantin ▫ Pengambilan gambar & video wilayah kantin. |  |

| Tanggal | Kegiatan | Paraf Pembimbing Instansi |
|------------------------------|--|---|
| Hari ke-5 10 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Melakukan wawancara dan observasi kegiatan persiapan, pengolahan hingga penyajian hidangan (mengambil dokumentasi di sub sistem proses) ▫ Pengurusan Wi-Fi (pembuatan akun serta password). |  |
| Minggu ke-3 | | |
| Hari ke-1 13 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Menyusun laporan magang kelompok (tentang sistem penyelenggaraan makanan di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk) |  |
| Hari ke-2 14 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Pengisian laporan Magang (tentang sistem Penyelenggaraan Makanan di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk) |  |
| Hari ke-3 15 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Menyusun kuesioner Higiene dan Sanitasi lingkungan kantin ▫ Menyusun laporan magang ▫ Diskusi bersama Bapak Ali Sodikin terkait Unit Kerja & permasalahannya |  |
| Hari ke-4 16 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Kunjungan ke Kantin Mahkota ▫ Melakukan observasi & wawancara dg pihak kantin. |  |
| Hari ke-5 17 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Senam Jumat ▫ Kunjungan / observasi ke Kantin terkait higiene dan sanitasi kantin, personal higiene penjamah makanan & Penilaian HACCP |  |
| Minggu ke-4 | | |
| Hari ke-1 20 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Wawancara bersama penjamah makanan ▫ Penyusunan laporan Individu dan laporan magang kelompok. |  |

| Tanggal | Kegiatan | Paraf Pembimbing Instansi |
|------------------------------|---|---|
| Hari ke-2 21 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Kunjungan lapangan ke beberapa unit kerja di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. Pabrik Tuban ▫ Menyusun laporan individu |  |
| Hari ke-3 22 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Pengumpulan data dan dokumentasi yang masih kurang ▫ Studi literasi (pengusunan laporan individu) ▫ Observasi & wawancara dg pengelola Kantin |  |
| Hari ke-4 23 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Menyusun laporan magang (menyusun makalah) |  |
| Hari ke-5 24 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Mengikuti senam bersama karyawan PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. Pabrik Tuban ▫ Menyusun laporan magang |  |
| Minggu ke-5 | | |
| Hari ke-1 27 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Menyusun laporan magang (menyusun makalah dan PPT). |  |
| Hari ke-2 28 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Menyusun laporan magang (membuat makalah dan PPT). atau menyusun ▫ |  |
| Hari ke-3 29 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Menyusun laporan magang ▫ Wawancara dg karyawan Kantin |  |
| Hari ke-4 30 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Menyusun laporan magang |  |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| Hari ke-5 31 Januari 2020 | <ul style="list-style-type: none">▫ Presentasi hasil magang kepada Pembimbing magang Instansi▫ Perpisahan ini janganlah cepat berlalu. |  |

5. Layout Dapur Kantin Plant



6. Dokumentasi Kegiatan Magang



(Observasi di kantin plant)



(Observasi di area dapur kantin Plant)



(Seminar hasil magang di instansi)



(Foto bersama pembimbing magang)