

**LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG
DI KANTOR KESEHATAN PELABUHAN (KKP) KELAS I SURABAYA**

**GAMBARAN PELAKSANAAN KEGIATAN PENGAWASAN HIGIENE
SANITASI, KUALITAS MAKANAN DAN PERALATAN DI TEMPAT
PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DI KANTOR KESEHATAN PELABUHAN
KELAS I SURABAYA WILAYAH KERJA BANDARA JUANDA
PERIODE 04 FEBRUARI – 15 MARET 2019**



Oleh:

DEVI SHINTIYA CHILMI

NIM. 101511133046

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

2019

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG
DI KANTOR KESEHATAN PELABUHAN (KKP) KELAS I SURABAYA WILAYAH
KERJA BANDARA JUANDA

Disusun Oleh:

DEVI SHINTIYA CHILMI
NIM. 101511133046

Telah disahkan dan diterima baik oleh:

Pembimbing Departemen,

Tanggal 6 Mei 2019



Prof. Dr. Ririh Yudhastuti, drh., M.Sc.
NIP. 195912241987012001

Pembimbing di KKP Kelas I Surabaya,

Tanggal 6 Mei 2019


dr. Bangun Cahyo Utomo
NIP. 198008252008121001

Mengetahui

Ketua Departemen Kesehatan Lingkungan,

Tanggal 6 Mei 2019



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan kegiatan magang dan penyusunan laporan kegiatan magang di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya Wilayah Kerja Bandara Juanda tepat pada waktunya. Seluruh rangkaian kegiatan magang ini sebagai salah satu persyaratan akademis Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga pada semester 8. Laporan magang ini berisi gambaran umum Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya, gambaran umum Bidang Pengendalian Risiko Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya, dan kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) yang dilaksanakan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya di bidang Pengendalian Risiko Lingkungan (PRL) selama kegiatan magang.

Pada kesempatan ini disampaikan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Prof. Dr. Ririh Yudhastuti, drh., M.Sc. selaku dosen pembimbing departemen dan dr. Bangun Cahyo Utomo selaku pembimbing lapangan di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya yang telah memberikan petunjuk, koreksi serta saran hingga terwujudnya laporan magang ini.

Terimakasih dan penghargaan juga disampaikan pula kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. dr. Tri Martiana, M.S., selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga
2. Dr. H. Muhammad Budi Hidayat, M.Kes., selaku Kepala Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya
3. Dr. Ir. Lilis Sutistyorini, M.Kes, selaku Ketua Departemen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga
4. Mulyo Arianto, S.KM., selaku Kepala Bidang Pengendalian Lisiko Lingkungan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya
5. Seluruh staf Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya
6. Teman-teman kelompok magang di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya Wilayah Kerja Bandara Juanda

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

Surabaya, 6 Mei 2019

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
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 Magang.....	3
1.3.1 Bagi mahasiswa	3
1.3.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	3
1.3.3 Bagi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Higiene dan Sanitasi Makanan	4
2.1.1 Definisi makanan	4
2.1.2 Definisi higiene dan sanitasi makanan	5
2.1.3 Prinsip higiene dan sanitasi makanan	6
2.1.4 Peranan makanan sebagai media penularan penyakit	12
2.2 Dasar Hukum Higiene Sanitasi Makanan	13
2.3 Pengamanan Makanan dan Minuman	13
2.3.1 Definisi operasional	14
2.3.2 Ruang lingkup.....	14
2.3.3 Tujuan usaha-usaha sanitasi makanan.....	15
2.3.4 Prosedur pengamanan makanan dan minuman.....	15
2.4 Persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan	17
2.4.1 Persyaratan lokasi dan bangunan	17
2.4.2 Persyaratan fasilitas sanitasi	18
2.4.3 Persyaratan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan	22
2.4.4 Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi	23
2.4.5 Persyaratan pengolahan makanan	24
2.4.6 Persyaratan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	24

2.4.7 Persyaratan penyajian makanan.....	25
2.4.8 Persyaratan peralatan.....	25
2.4.9 Persyaratan tenaga kerja.....	26
2.5 Standar Operasional Prosedur Pengawasan Higiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM)	27
BAB III METODE KEGIATAN MAGANG.....	35
3.1 Lokasi Magang	35
3.2 Waktu Pelaksanaan Magang	35
3.3 Metode Pelaksanaan Magang.....	35
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	36
3.5 <i>Output</i> Kegiatan.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1 Gambaran Umum Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya.....	38
4.1.1 Sejarah Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya	38
4.1.2 Kedudukan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya	38
4.1.3 Visi dan misi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya	39
4.1.4 Tugas pokok Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya.....	39
4.1.5 Struktur organisasi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya.....	41
4.2 Gambaran Umum Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya.....	46
4.2.1 Tujuan, sasaran, dan indikator kinerja Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan.....	46
4.2.2 Strategi pencapaian tujuan dan sasaran kinerja Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan.....	47
4.2.3 Kegiatan pengendalian higiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan (TPM) di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya	48
4.3 Analisis Hasil Kegiatan Pengawasan Higiene dan Sanitasi Makanan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda	57
4.4 Analisis Hasil Kegiatan Pengawasan Kualitas Makanan di Tempat Pengelola Makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda	73
4.5 Analisis Hasil Kegiatan Pengawasan Kualitas Peralatan di Tempat Pengelola Makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda	76
BAB V PENUTUP	78
5.1 Kesimpulan.....	78
5.2 Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN.....	81

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Jumlah Toilet untuk Pengunjung Pria dan Wanita	19
2.2	Jumlah Toilet untuk Tenaga Kerja	20
2.3	Kapasitas Tempat Duduk dan Jumlah Tempat Cuci Tangan	21
3.1	Jadwal Kegiatan Magang	35
4.1	Jumlah TPM di Bandara Juanda T1 dan T2	49
4.2	Contoh cara penilaian higiene sanitasi pada variabel lokasi	52
4.3	Jenis Sampel Makanan di TPM yang Diperiksa Bulan Februari 2019 .	53
4.4	Jenis Sampel Usap Alat di TPM yang Diperiksa Bulan Februari 2019.	55
4.5	Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	57
4.6	Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Lokasi dan bangunan di terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	58
4.7	Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Fasilitas Sanitasi di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	60
4.8	Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	64
4.9	Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Bahan Makanan dan Makanan Jadi di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	66
4.10	Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Pengolahan Makanan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	67
4.11	Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Tempat Penyimpanan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	68
4.12	Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Penyajian Makanan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	69
4.13	Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Peralatan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	70
4.14	Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Tenaga Kerja di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	71
4.15	Hasil Kegiatan Pengawasan Kualitas Makanan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	73
4.16	Hasil Kegiatan Pengawasan Kualitas Peralatan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019	76

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Tata Cara Memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga	33
2.2	Pengamanan Makanan/Minuman di Pelabuhan/Bandara	34
4.1	Struktur Organisasi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya ...	41
4.2	Pemberian laporan hasil pemeriksaan sampel makanan kepada pemilik TPM	56
4.3	TPM Tanpa Menggunakan Pintu	60
4.4	Keadaan Lantai dan Langit-Langit yang Bersih	60
4.5	Keadaan Toilet yang Bersih	63
4.6	Keadaan Tempat Sampah yang Terbuka	63
4.7	Tempat Pencucian Peralatan di TPM	63
4.8	Fasilitas Penyimpanan Makanan	65
4.9	Keadaan Gudang Bahan Makanan yang Berdekatan dengan Perabotan lainnya	65
4.10	Keadaan Ruang Makan yang Bersih	66
4.11	Tempat Peragaan Makanan dalam Keadaan Tertutup	66
4.12	Penyimpanan Peralatan Makan di Tempat Terbuka	71
4.13	Sterilisasi Sendok untuk Pengambilan Sampel Makanan	73
4.14	Sampel Makanan Dimasukkan ke dalam Plastik	73
4.15	Penempelan Label pada Plastik yang Telas Berisi Sampel Makanan...	73
4.16	Usap Alat Makan di TPM di Terminal 1 Bandara Juanda	77

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia menempati urutan teratas dalam rantai makanan yang artinya makanan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk melakukan aktifitas dalam kehidupan sehari-hari. Tidak hanya memiliki nilai gizi yang optimal, makanan yang dikonsumsi manusia harus dikelola dengan baik dan benar. Pengelolaan makanan yang baik dan benar, cara penyimpanan yang sesuai dengan ketentuan, serta cara pengangkutannya yang memenuhi syarat dapat menjamin keamanan makanan tersebut untuk dikonsumsi. Makanan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan lain yang berpotensi bahaya terhadap kesehatan manusia. Selain itu, higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan juga memberikan pengaruh terhadap keberadaan bakteri seperti *Escherichia Coli* dan *Salmonella sp* pada makanan (Kumalasari dkk., 2017; Yunus dkk., 2015).

Higiene dan sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit sehingga dapat mencegah terjadinya *food borne disease*. Makanan yang terkontaminasi oleh mikroorganisme atau racun masuk ke dalam saluran pencernaan manusia dapat menyebabkan penyakit seperti diare, *thypoid*, *syndrome gastrointestinal*, dan infeksi cacing (Herman dkk, 2015).

Berdasarkan Data Laporan Tahunan Badan POM 2017, jumlah kejadian kasus keracunan obat dan makanan secara Nasional yang dilaporkan oleh Balai Besar/Balai POM di seluruh Indonesia sebanyak 4.643 kasus selama tahun 2017. Penyebab utama kasus keracunan tersebut adalah kelompok pangan sebanyak 1.226 kasus (makanan 336 kasus, minuman 890 kasus). Selain itu, berdasarkan Profil Kesehatan RI 2017, penduduk di Indonesia sempat mengalami KLB Diare yang tersebar di 12 provinsi. Jumlah penderita diare sebanyak 1.725 orang dan kematian yang disebabkan diare sebanyak 34 orang. Keamanan pangan merupakan suatu hal yang sangat perlu diperhatikan. Makanan yang tidak aman dapat menciptakan lingkaran penyakit. Mengingat adanya kemungkinan penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan dan minuman, pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan merupakan salah satu upaya penting dalam segala aktivitas kesehatan masyarakat. Harapan dengan adanya higiene dan sanitasi makanan di tempat pengolahan makanan yang terdapat di

pelabuhan ialah mampu mengurangi, memperkecil, dan menghilangkan dampak negatif yang mungkin akan timbul dari proses kegiatan yang berlangsung.

Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) merupakan Unit Pelaksana Teknis (UPT) di lingkungan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia yang berada di bawah dan bertanggung jawab langsung kepada Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (PP dan PL). Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) mempunyai tugas mencegah masuk dan keluarnya penyakit menular potensial wabah, kekarantinaan, pelayanan kesehatan terbatas di wilayah kerja pelabuhan serta pengendalian dampak kesehatan lingkungan.. Salah satu tugas pokok yang dilaksanakan Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) secara fungsional yaitu kegiatan pengawasan tempat pengelolaan makanan.

Dilaksanakannya pengawasan terhadap tempat pengelolaan makanan yang terdapat di pelabuhan/bandara yang memenuhi persyaratan kesehatan, harapannya masyarakat dapat terlindungi dari faktor risiko lingkungan yang akan berdampak pada kesehatan. Kegiatan ini dilakukan melalui pembinaan terhadap pengelola dan penjamah makanan pada tempat pengelolaan makanan di wilayah Bandara Juanda. Kegiatan pengawasan terhadap tempat pengelolaan makanan ini meliputi pengawasan terhadap kebersihan peralatan, pengelolaan, penyajian, dan pengambilan sampel makanan.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan umum

Menganalisis higiene dan sanitasi, kualitas makanan dan peralatan di tempat pengelolaan makanan (TPM) di Bandara Juanda.

1.2.2 Tujuan khusus

1. Mempelajari gambaran umum Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya.
2. Mempelajari gambaran umum Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya Wilayah Kerja Bandara Juanda.
3. Menganalisis hasil kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan di tempat pengelolaan makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda.
4. Menganalisis hasil kegiatan pengawasan kualitas makanan di tempat pengelolaan makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda.
5. Menganalisis hasil kegiatan pengawasan kualitas peralatan di tempat pengelolaan makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda.

1.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan magang adalah sebagai berikut:

1.3.1 Bagi mahasiswa

- a. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman baru di lingkungan kerja.
- b. Mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama di perkuliahan di lapangan.
- c. Mendapatkan gambaran tentang kondisi dunia kerja, khususnya di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya Wilayah Kerja Bandara Juanda.
- d. Menambah wawasan, keterampilan, serta kemampuan komunikasi dalam dunia kerja.
- e. Mengembangkan kemampuan berpikir secara kritis dalam penyelesaian suatu masalah dengan berdasar teori yang didapat di perkuliahan serta dikaitkan dengan kondisi yang sebenarnya.

1.3.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

- a. Menciptakan lulusan yang siap memasuki dunia kerja dan terampil dalam menjalankan tugas.
- b. Menciptakan hubungan kerjasama yang baik antara lembaga pendidikan dengan instansi dalam upaya memberikan bekal untuk mahasiswa mengenai dunia kerja.
- c. Menjadi sarana untuk memperoleh masukan dan perbaikan terkait perkembangan keilmuan dan teknologi yang diterapkan dalam praktik magang.
- d. Menjadikan instansi pendidikan Universitas Airlangga khususnya Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat dikenal oleh instansi yang membutuhkan lulusan dari Universitas Airlangga.

1.3.3 Bagi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

- a. Membantu menyelesaikan pekerjaan yang ada pada instansi yang bersangkutan dimana mahasiswa melaksanakan kegiatan magang.
- b. Menjadi sarana untuk menjembatani hubungan kerjasama antara instansi yang bersangkutan dengan Universitas Airlangga di masa yang akan datang khususnya yang berkaitan dengan perekrutan tenaga kerja.
- c. Memperoleh masukan dan saran untuk perbaikan pelaksanaan kegiatan instansi yang bersangkutan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Higiene dan Sanitasi Makanan

2.1.1 Definisi makanan

Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan (Depkes RI, 2000).

Makanan sehat merupakan makanan yang higienis dan bergizi mengandung zat hidrat arang, protein, vitamin, dan mineral. Agar makanan sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang betul, dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan. Makanan sehat selain ditentukan oleh kondisi sanitasi juga di tentukan oleh macam makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral (Mukono, 2006).

Makanan dapat juga terkontaminasi oleh bakteri patogen. Beberapa jenis bakteri yang sering menimbulkan penyakit antara lain : *Salmonella*, *Staphylococcus*, *E. coli*, *Vibrio*, *clostridium*, *Shigella* dan *Pseudomonas Cocovenenous* (Ningsih, 2014).

Coliform, *E. coli*, *Faecal coliform* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang dijajakannya. Makanan yang mengandung *E. coli* dapat menimbulkan penyakit (Ningsih, 2014).

Terjadinya pencemaran makanan dapat dibagi dalam 2 (dua) cara, yaitu:

1. Pencemaran langsung, yaitu adanya bahan pencemar yang masuk ke dalam makanan secara langsung, baik disengaja maupun tidak disengaja.

Contoh : masuknya rambut ke dalam nasi, penggunaan zat pewarna makanan, dan sebagainya.

2. Pencemaran silang, yaitu pencemaran yang terjadi secara tidak langsung sebagai akibat ketidaktahuan dalam pengolahan makanan.

Contoh: makanan bercampur dengan pakaian atau peralatan kotor, menggunakan pisau pada pengolahan bahan mentah untuk bahan makanan jadi (makanan yang sudah terolah).

2.1.2 Definisi higiene dan sanitasi makanan

Menurut Depkes RI (2004) higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Higiene juga mencakup upaya perawatan kesehatan dini, termasuk ketepatan sikap tubuh. Upaya higiene mencakup perlunya perlindungan bagi pekerja yang terlibat dalam proses pengolahan makanan agar terhindar dari sakit, baik yang disebabkan oleh penyakit pada umumnya, penyakit akibat kecelakaan ataupun penyakit akibat prosedur kerja yang tidak memadai (Fathonah, 2005).

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004). Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan (WHO, 2007). Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman (Mukono, 2006).

Higiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Depkes RI, 2004).

Tujuan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman (Depkes RI, 2007) :

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen
2. Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan

3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di institusi

2.1.3 Prinsip higiene dan sanitasi makanan

Prinsip higiene sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap empat faktor yaitu tempat atau bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Keempat faktor tersebut dikendalikan melalui 6 (enam) prinsip higiene sanitasi makanan yaitu (Depkes RI, 2003) :

A. Prinsip I : Pemilihan bahan makanan

Bahan makanan mentah atau bahan baku merupakan dasar untuk menghasilkan makanan yang baik. Bahan baku yang baik akan menghasilkan makanan yang baik, sedangkan bahan baku yang tidak baik akan menghasilkan makanan yang kurang baik. Oleh karena itu, untuk mendapatkan bahan baku yang baik, bahan baku makanan harus diamankan dari kerusakan seperti pecah dan busuk serta pencemaran, baik dari asal bahan baku atau maupun dari lingkungan. Kualitas bahan baku makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan dikatakan baik jika cukup tua atau matang sesuai kebutuhan, bebas dari pencemaran, tidak rusak secara fisik atau bahan kimia, dan bebas dari bibit penyakit.

B. Prinsip II : Penyimpanan bahan makanan

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi, baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong, harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan. (Depkes RI, 2004).

Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Semua bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan, yang dapat dilakukan dengan cara mencuci. Setelah dikeringkan kemudian dibungkus dengan pembungkus yang bersih dan disimpan dalam ruangan yang bersuhu rendah (Kusmayadi, 2008).

Tempat penyimpanan bahan baku makanan harus dalam keadaan bersih, kedap air dan tertutup, serta penyimpanan bahan baku makanan terpisah dari makanan jadi. Salah satu contoh tempat penyimpanan yang baik adalah lemari es atau *freezer*.

Freezer sangat membantu penyimpanan bahan baku makanan jika dibandingkan dengan tempat penyimpanan yang lain seperti lemari makan atau laci-laci penyimpanan makanan. *Freezer* tidak mengubah penampilan, cita rasa dan tidak pula merusak nutrisi bahan makanan yang disimpan selama batas waktu penyimpanan.

Syarat- syarat penyimpanan menurut Depkes RI (2004) adalah:

1. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
2. Penempatannya terpisah dari makanan jadi
3. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan:
 - a. dalam suhu yang sesuai
 - b. ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm
 - c. kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%
4. Bila bahan makanan disimpan digudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada langit-langit, dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. jarak makanan dengan lantai 15 cm
 - b. jarak makanan dengan dinding 5 cm
 - c. jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
5. Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan. Bahan makanan yang masuk lebih dahulu merupakan yang pertama keluar, sedangkan bahan makanan yang masuknya belakangan terakhir dikeluarkan atau disebut dengan sistem FIFO (*First In First Out*)

Ada 4 cara penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya yaitu (Depkes RI, 2004) :

- a. Penyimpanan sejuk (*cooling*), yaitu suhu penyimpanan 10 °C – 15 °C untuk jenis minuman buah, es krim dan sayur
- b. Penyimpanan dingin (*chilling*), yaitu suhu penyimpanan 4 °C – 10 °C untuk bahan makanan yang berprotein yang akan segera diolah kembali
- c. Penyimpanan dingin sekali (*freezing*), yaitu suhu penyimpanan 0 °C – 4 °C untuk bahan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam
- d. Penyimpanan beku (*frozen*), yaitu suhu penyimpanan < 0 °C untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu > 24 jam

C. Prinsip III : Pengolahan bahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip higiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan jalan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan (Arisman, 2009).

1. Tenaga penjamah makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan tahap penyajian. Agar bahan makanan tidak sampai tercemar, maka penjamah makanan harus terpelihara higiene dan sanitasinya. Syarat yang ditetapkan pada penjamah makanan menurut Depkes RI (2003) antara lain:

- a. Memiliki temperamen yang baik
- b. Memiliki pengetahuan dan higiene perorangan yang baik seperti menjaga kebersihan panca indera (mulut, hidung, tenggorokan, telinga), kebersihan kulit, kebersihan tangan (potong kuku dan mencuci tangan), kebersihan rambut (pakai tutup kepala), dan kebersihan pakaian kerja
- c. Berbadan sehat dengan surat keterangan sehat yang menyatakan:
 - 1) Bebas penyakit kulit
 - 2) Bebas penyakit menular seperti influenza, dan diare
 - 3) Bukan carrier dari suatu penyakit infeksi
 - 4) Bebas TBC, pertusis, dan penyakit pernapasan berbahaya lainnya
 - 5) Sudah mendapatkan imunisasi Chotypa (Cholera, Thypus, dan Parathypus)

Semua penjamah makanan harus selalu memelihara kebersihan pribadinya dan harus selalu berperilaku sehat ketika bekerja. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam kebersihan pribadi (*personal hygiene*) penjamah makanan adalah sebagai berikut:

- a. Mencuci tangan, kebersihan tangan penjamah makanan yang bekerja mengolah dan memproduksi pangan sangat penting sehingga perlu mendapatkan perhatian khusus. Penjamah harus selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan keluar dari kamar mandi. Selain itu, kuku juga harus

dirawat dan dibersihkan serta dianjurkan supaya tidak memakai perhiasan seperti cincin sewaktu bekerja.

- b. Pakaian, hendaknya penjamah makanan memakai pakaian khusus dengan ukuran pas dan bersih, umumnya pakaian berwarna terang (putih) dan penggunaannya khusus waktu bekerja saja.
- c. Topi / penutup kepala, semua penjamah makanan hendaknya memakai topi atau penutup kepala untuk mencegah jatuhnya rambut ke dalam makanan atau kebiasaan menggaruk kepala.
- d. Sarung tangan dan celemek, hendaknya penjamah makanan memakai sarung tangan dan celemek (apron) selama mengolah makanan dan sarung tangan ini harus dalam keadaan baik dan bersih.
- e. Tidak merokok, penjamah makanan sama sekali tidak diizinkan merokok selama mengolah makanan.

2. Cara pengolahan makanan

Syarat-syarat proses pengolahan sesuai dengan (Depkes RI, 2000) adalah:

- a. Jenis bahan yang digunakan, baik bahan tambahan maupun bahan penolong serta persyaratan mutunya
- b. Jumlah bahan untuk satu kali pengolahan
- c. Tahap-tahap proses pengolahan
- d. Langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses pengolahan dengan mengingat faktor waktu, suhu, kelembaban, tekanan dan sebagainya, sehingga tidak mengakibatkan pembusukan, kerusakan dan pencemaran.

3. Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan yang terolah ataupun makanan jadi, biasanya disebut dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang harus memenuhi syarat hygiene dan sanitasi, diantaranya konstruksi dan perlengkapan yang ada.

D. Prinsip IV : Penyimpanan makanan jadi

Prinsip penyimpanan makanan jadi bertujuan untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan bakteri pada makanan, mengawetkan makanan dan mencegah pembusukan makanan, dan mencegah timbulnya sarang hama dalam makanan. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan jadi adalah :

- a. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, tikus, dan hewan lainnya
- b. Makanan yang cepat busuk disimpan dalam suhu panas ($65,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ atau lebih) atau disimpan dalam suhu dingin sekitar $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ atau kurang
- c. Makanan cepat busuk untuk digunakan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) harus disimpan dalam suhu $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ sampai $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$
- d. Untuk mencegah pertumbuhan bakteri usahakanlah makanan selalu berada pada suhu dimana bakteri tidak tumbuh yaitu dibawah $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ atau diatas $60\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- e. Makanan dan minuman yang disajikan harus dengan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan atau tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.

E. Prinsip V : Pengangkutan makanan

Prinsip pengangkutan makanan yang baik adalah tidak terjadinya pencemaran selama proses pengangkutan baik pencemaran fisik, mikroba, maupun kimia. Kemungkinan pengotoran makanan terjadi sepanjang pengangkutan yang dipengaruhi oleh alat pengangkut, teknik pengangkutan maupun tenaga pengangkut makanan. Perlu diketahui bahwa makanan yang sudah dimasak sangatlah sensitif sifatnya, terutama sensitif untuk tumbuhnya kuman maupun proses pembusukan.

Hal-hal yang penting diperhatikan dalam pengangkutan makanan yang memenuhi syarat sanitasi adalah sebagai berikut:

- a. Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing (makanan jadi tidak bercampur dengan makanan mentah) dan wadah yang digunakan harus baik, utuh, kuat, dan ukurannya memadai dengan makanan yang akan diisi. Isi makanan dalam wadah tidak boleh penuh (harus ada udara di bagian atas) untuk menghindari terjadinya uap makanan yang mencair (kondensasi).
- b. Setiap wadah makanan harus ditutup secara baik dan tidak banyak dibuka selama pengangkutan sampai di tempat penyajian.
- c. Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya pada suhu panas (60°C) atau suhu dingin (40°C).
- d. Kendaraan untuk mengangkut makanan tidak dipergunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain.
- e. Pengangkutan makanan yang melewati daerah kotor harus dihindari dan cari jalan terpendek.

F. Prinsip VI : Penyajian makanan

Proses terakhir dari prinsip higiene sanitasi makanan adalah penyajian makanan atau penjajaan makanan. Dalam penyajian makanan harus diperhatikan tempat penyajian, alat penyajian, dan tenaga penyaji. Makanan disajikan pada tempat yang bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, peralatan yang digunakan bersih, dan orang yang menyajikan makanan harus berpakaian bersih, menggunakan tutup kepala, dan tangan penyaji tidak boleh kontak langsung dengan makanan yang disajikan (Slamet, 2004).

Adapun syarat penyajian makanan yang baik adalah sebagai berikut (Depkes RI, 2011):

- a. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
- b. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan makanan harus terjaga kebersihannya.
- c. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
- d. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C.
- e. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.
- f. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) Di tempat yang bersih
 - 2) Meja dimana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik bewarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada
 - 3) Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, saus, kecap, sambal, dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut tempat bumbu
 - 4) Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan
 - 5) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai, paling lambat 5 menit sudah dicuci bersih
- g. Lokasi penjualan juga harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) Lokasi penjualan minimal 500 meter dari sumber pencemaran.
 - 2) Lokasi penjualan harus terhindar dari serangga.
 - 3) Lokasi penjualan dilengkapi dengan tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan.

- 4) Lokasi penjualan dilengkapi dengan fasilitas sanitasi seperti air bersih, SPAL, toilet, tempat sampah, dan tempat cuci tangan.

2.1.4 Peranan makanan sebagai media penularan penyakit

Gangguan kesehatan yang dapat terjadi akibat makanan dapat dikelompokkan menjadi keracunan makanan, dan penyakit bawaan makanan. Keracunan makanan dapat disebabkan oleh racun asli yang berasal dari tumbuhan atau hewan itu sendiri maupun oleh racun yang ada di dalam panganan akibat kontaminasi. Makanan dapat terkontaminasi oleh berbagai racun yang dapat berasal dari tanah, udara, manusia dan vektor. Apabila racun tadi tidak dapat diuraikan, dapat terjadi bioakumulasi didalam tubuh makhluk hidup melalui rantai makanan (Mulia, 2005).

Penyakit bawaan makanan pada hakekatnya tidak dapat terpisahkan secara nyata dari penyakit bawaan air. Yang dimaksud dengan penyakit bawaan makanan adalah penyakit umum yang dapat diderita seseorang akibat memakan sesuatu makanan yang terkontaminasi mikroba pathogen, kecuali keracunan (Mulia, 2005).

Makanan dalam hubungannya dengan penyakit, akan dapat berperan sebagai (Sihite, 2000):

1. *Agent* (penyebab penyakit)

Makanan dapat berperan sebagai agent penyakit, contohnya : jamur seperti *Aspergillus* yaitu spesies dari genus *Aspergillus* diketahui terdapat dimana-mana dan hampir dapat tumbuh pada semua substrat, fungi ini akan tumbuh pada buah busuk, sayuran, biji-bijian, roti dan bahan pangan lainnya.

2. *Vehicle* (pembawa penyakit)

Makanan juga dapat sebagai pembawa (*vehicle*) penyebab penyakit, seperti : bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa mikroorganisme yang patogen, serta bahan radioaktif. Makanan tersebut dicemari oleh zat-zat diatas atau zat-zat yang membahayakan kehidupan. Semula makanan tidak berbahaya namun setelah terkontaminasi oleh mikriorganisme atau bahan kimia beracun maka akhirnya makanan tersebut berbahaya bagi kesehatan.

3. *Media*

Makanan sebagai media penyebab penyakit, misalnya kontaminasi yang jumlahnya kecil, jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius. Makanan yang terkontaminasi dengan keadaan suhu dan waktu yang cukup serta kondisi yang

memungkinkan suburnya mikroorganisme atau kuman penyakit, maka makanan akan menjadi media yang menguntungkan bagi kuman untuk berkembang biak dan apabila dikonsumsi akan berbahaya bagi kesehatan (Mukono, 2002).

Beberapa penyakit yang berhubungan dengan aspek hygiene makanan atau minuman. Penyakit yang berhubungan dengan unsur makanan atau minuman lazim disebut sebagai *water and food borne disease*. Penyakit yang ditularkan oleh mikroorganisme yang ada pada makanan/minuman tersebut biasanya berupa penyakit infeksi. Dibawah ini adalah mikroorganisme penyebab *food and water borne disease* (Mukono, 2002).

2.2 Dasar Hukum Hygiene Sanitasi Makanan

- a. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah penyakit Menular
- b. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan
- c. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- d. Peraturan Pemerintah Nomor 48 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
- e. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- f. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 Tahun 2003 tentang Penyelenggaraan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan
- g. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga
- h. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan
- i. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 43 Tahun 2014 tentang Hygiene Sanitasi Depot Air Minum
- j. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 431 Tahun 2007 tentang Pedoman Teknis Pengendalian Risiko Kesehatan lingkungan Pelabuhan/Bandara/Pos Lintas Batas dalam Rangka Karantina Kesehatan

2.3 Pengamanan Makanan dan Minuman

Kegiatan pengamanan makanan dan minuman yang dilakukan di Kantor Kesehatan Pelabuhan mengacu kepada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

431 Tahun 2007 tentang Pedoman Teknis Pengendalian Risiko Kesehatan lingkungan Pelabuhan/Bandara/Pos Lintas Batas dalam Rangka Karantina Kesehatan.

2.3.1 Definisi operasional

Pengamanan makanan dan minuman adalah upaya melindungi makanan dan minuman yang meliputi: pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, penyajian dan pengangkutan dari kemungkinan tercemar oleh bahan-bahan kontaminan.

2.3.2 Ruang lingkup

Pengelolaan dan pengawasan makanan dan minuman untuk keperluan di dalam pesawat di udara, kapal laut, maupun di lingkungan pelabuhan sendiri wajib mendapat perhatian sepenuhnya dari KKP setempat, karena makanan dan minuman termasuk media lingkungan yang dapat mengandung berbagai polutan dan kontaminan. Selain kontaminan kimiawi, makanan dan minuman berpotensi mengandung mikro organisme patogen karena dengan suhu udara tropis dan kelembaban tinggi, makanan yang tidak disajikan dalam keadaan panas atau dingin (khusus makanan tertentu) berkisar antara 4°C menjadi media yang baik bagi pertumbuhan mikro organisme patogen yang berasal dari *Escherichia coli* yang menjadi indikator kualitas bakteriologis makanan dan minuman. Yang dimaksud dengan Tempat Pengelolaan Makanan antara lain yakni rumah makan/warung makan/restoran, jasa boga, makanan jajanan, dll.

Bahan-bahan makanan untuk keperluan di kapal baik yang berasal dari darat dan diolah menjadi makanan di dapur kapal. Makanan untuk konsumsi di pesawat udara mulai bahan mentah sampai dengan pengolahannya dilaksanakan di dapur *food catering establishment* di darat, awak pesawat hanya menghidangkannya saja. Makanan untuk konsumsi di pelabuhan ada yang diolah setempat, ada yang didatangkan dari luar daerah pelabuhan.

Pengolahan makanan dari bahan mentah sehingga menjadi sesuatu yang siap untuk dinikmati oleh konsumen dapat dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu :

- Pemilihan bahan mentah
- Penyimpanan bahan mentah
- Pengolahan (*preparation & cooking*)
- Penyimpanan sementara makanan yang telah siap untuk dihidangkan
- Pengangkutan makanan tersebut ke tempat penghidangan

- Penghidangan atau penyajian

Pada setiap tahap tersebut di atas, peranan manusia sebagai *food handler* sangat penting. Makanan yang telah diolah dengan cermat dan sempurna memungkinkan terjadinya suatu sumber penularan penyakit, akibat seorang *food handler* yang kurang hati-hati atau pengetahuan yang kurang tentang hygiene sanitasi makanan dan minuman.

2.3.3 Tujuan usaha-usaha sanitasi makanan

- a. Mencegah masuknya zat-zat renik dan/atau bahan-bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan ke dalam makanan.
- b. Mencegah berkembang biaknya dan/atau pembentukan toksin oleh kuman-kuman yang telah mencemari makanan.

2.3.4 Prosedur pengamanan makanan dan minuman

Pengawasan makanan meliputi pengawasan makanan secara rutin dan pengawasan makanan secara berkala. Pelaksana kegiatan pengawasan makanan adalah pegawai negeri sipil pada KKP yang memiliki ijazah D1 sanitarian dan atau telah mendapat pelatihan jabatan fungsional sanitarian.

- a. Secara rutin

Misalnya sekurang-kurangnya 1 kali sebulan dengan cara mengadakan kunjungan ke tempat-tempat pengusaha makanan untuk menyaksikan secara “*on the spot*”. Hal-hal yang diperhatikan dalam kegiatan pengawasan makanan secara rutin meliputi:

1. Keadaan dan sarana-sarana sanitasi di tempat usaha tersebut.
2. Pemeliharaan dan penggunaan sarana-sarana tersebut.
3. Kesehatan para *food handler* (secara pemeriksaan visual).
4. Cara kerja para *food handler*, dan lain-lain.

- b. Secara berkala

Misalnya setiap 6 bulan diadakan pemeriksaan kesehatan. Hal-hal yang diperhatikan dalam kegiatan pengawasan makanan secara rutin meliputi:

1. Kesehatan secara umum.
2. Pemeriksaan khusus terhadap kemungkinan adanya penyakit *gastrointestinal* atau *carrier state Salmonella, Shigella sp, Cholera*, dll. Umpannya dengan *rectal swabbing* dan *stool culture*.
3. Pemeriksaan tinja terhadap infestasi cacing.

4. Secara rutin pada waktu petugas KKP mengadakan kunjungan pengawasan sanitasi makanan, memeriksa juga adanya luka, bisul, dll pada *food handlers* dan adanya yang sedang menderita diare, mereka yang tidak memenuhi kesehatan untuk sementara dilarang berfungsi sebagai *food handler*.
5. Imunisasi secara berkala terhadap *typhoid* dan *cholera*.
6. Penyuluhan kesehatan yang bersifat informatif dan edukatif.
7. Penyimpangan-penyimpangan yang tidak tampak: hanya dapat diketahui dengan pemeriksaan bakteriologis terhadap contoh-contoh makanan di laboratorium.

Kualitas makanan sangat mempengaruhi terjadinya *foodborne disease*. Oleh karena itu, pada waktu kunjungan ke tempat pengolahan makanan dapat diikuti cara langsung, setiap tahap pengolahan makanan dancara pengolahan, penyimpanan dan penghidungan. Pengawasan terhadap penyimpangan yang tidak nampak dilakukan dengan cara pengambilan contoh (*food samples*) untuk pemeriksaan laboratoris atau bakteriologis. Pengambilan sampel makanan harus dilakukan secara benar agar sampel yang diambil representatif dan tidak terjadi kesalahan teknis dalam pengambilan atau pengiriman. Tata cara pengambilan sampel makanan adalah sebagai berikut:

- a. Ambillah contoh makanan secara random. Masukkan secara “*lege artis*” ke dalam tempat (*container*) steril.
- b. Bila ada suatu makanan yang khusus dicurigai, makanan tersebut dikirimkan sebagian atau seluruhnya.
- c. Contoh segera dikirim ke laboratorium dengan cara yang tepat untuk pemeriksaan-pemeriksaan yang diperlukan.

Bahan dan peralatan yang diperlukan untuk digunakan dalam kegiatan *food samples* yaitu:

- a. *Food Security Kit*
- b. Sesuai standar
- c. Tempat sampel steril
- d. Lux Meter
- e. CO Meter
- f. Termos sampel

2.4 Persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan

Persyaratan higiene dan sanitasi berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

2.4.1 Persyaratan lokasi dan bangunan

1. Lokasi
 - a. Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya
 - b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya
2. Bangunan
 - a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur
 - b. Kokoh/kuat/permanen
 - c. Rapat serangga
 - d. Rapat tikus
3. Pembagian ruang
 - a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan
 - b. Ada toilet dan jamban
 - c. Ada gudang bahan makanan
 - d. Ada ruang karyawan
 - e. Ada ruang administrasi
 - f. Ada gudang peralatan
4. Lantai
 - a. Bersih
 - b. Kedap air
 - c. Tidak licin
 - d. Rata
 - e. Kering
 - f. Konus
5. Dinding
 - a. Kedap air
 - b. Rata
 - c. Bersih

6. Ventilasi
 - a. Tersedia dan berfungsi dengan baik
 - b. Menghilangkan bau tidak enak
 - c. Cukup menjamin rasa nyaman
7. Pencahayaan
 - a. Tersebar merata di seriap ruangan
 - b. Intensitas cahaya 1 fc
 - c. Tidak menyilaukan
8. Atap
 - a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga
 - b. Tidak bocor
 - c. Cukup landai
9. Langit-langit
 - a. Tinggi minimal 2,4 meter
 - b. Rata dan bersih
 - c. Tidak terdapat lubang-lubang
10. Pintu
 - a. Rapat serangga dan tikus
 - b. Menutup dengan baik dan membuka arah keluar
 - c. Terbuat dari bahan yang kuat dan budah dibersihkan

2.4.2 Persyaratan fasilitas sanitasi

1. Air bersih
 - a. Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku
 - b. Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan
2. Pembuangan air limbah
 - a. Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemar
 - b. Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan Pedoman Plumbing Indonesia
 - c. Saluran air limbah dari dapur harus memenuhi perangkap lemak (*grease trap*)

3. Toilet

- a. Letak tidak berhubungan langsung dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan
- b. Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan, dan bak mandi
- c. Toilet wanita terpisah dengan toilet pria
- d. Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet pengunjung
- e. Toilet dibersihkan dengan detergen dan alat pengering
- f. Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok, dan sabun
- g. Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan
- h. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dan kelandaian cukup
- i. Ventilasi dan penerangan baik
- j. Air limbah dibuang ke *septic tank*, roll atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah
- k. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air
- l. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan
- m. Di kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup
- n. Peturasan dilengkapi dengan air mengalir
- o. Jamban harus dibuat dengan tipe leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas
- p. Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita adalah sebagai berikut :

Tabel 2.1 Jumlah Toilet untuk Pengunjung Pria dan Wanita

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m ²)	Wanita		Pria	
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci
- 150	- 250	1	1	1	1
151 – 350	251 – 500	2	2	2	2
351 – 950	501 – 750	4	2	2	2
951 – 1500	751 – 1000	4	2	3	3
Tiap tambah 100 orang		1	1	1	1

Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 431 Tahun 2007

- q. Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut :

Tabel 2.2 Jumlah Toilet untuk Tenaga Kerja

Wanita	Pria	Wanita		Pria		Peturasan
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	
- 20	1 – 25	1	1	1	2	2
21 – 40	26 – 50	2	2	2	3	3
41 – 70	51 – 100	3	3	3	5	5
71 – 100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap penambahan 50–100	-	-	1	2	1
101 – 140	-	5	5	-	-	-
141 – 180	-	6	6	-	-	-
Setiap penambahan 40 – 100	-	1	1	-	-	-

Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 431 Tahun 2007

- r. Diberi tanda pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet
4. Tempat sampah
- Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air dan tidak mudah berkarat
 - Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus sisa-sisa bahan makanan dan makan jadi yang cepat membusuk
 - Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan prosuk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan
 - Tersedi tempat/ruang yang memproduksi sampah
 - Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran
 - Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus, atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah
5. Tempat cuci tangan
- Tersedia air cuci tangan yang mencukupi
 - Tersedia sabun dan alat pengering / lap

- c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan

Tabel 2.3 Kapasitas Tempat Duduk dan Jumlah Tempat Cuci Tangan

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1 – 60 orang	1
61 – 120 orang	2
121 – 200 orang	3
Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 431 Tahun 2007

6. Tempat mencuci peralatan
- Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan
 - Air untuk pencucian dilengkapi dengan air panas yang bersuhu 40°C-80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²)
 - Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah
 - Bak pencucian sedikitnya terdiri dai tiga bak pencuci yaitu mengguyar, menyabun, dan membilas
7. Tempat memcuci bahan makanan
- Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan mudah dibersihkan
 - Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02%
 - Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah
8. Fasilitas penyimpanan pakaian karyawan
- Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat
 - Jumlah loker sesuai dengan jumlah karyawan
 - Loker ditempatkan di ruangan terpisah dengan dapur dan gudang
 - Loker pria dan wanita dibuat terpisah
9. Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus
- Penyimpanan air bersih harus tertutup rapat sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk *Aedes aegypti* serta *albopictus*
 - Setip lubang bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm)
 - Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga

2.4.3 Persyaratan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan

1. Dapur

- a. Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan
- b. Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
- c. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna ternag, dan mudah dibersihkan
- d. Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/*exhauster* yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur
- e. Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak
- f. Semua tungku terletak dibawah sungkup asap (*hood*)
- g. Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah keluar
- h. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- i. Ruang dapur terdiri dari :
 - 1) Tempat pencucian peralatan
 - 2) Tempat penyimpanan bahan makanan
 - 3) Tempat pengolahan
 - 4) Tempat persiapan
 - 5) Tempat administrasi
- j. Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 fc
- k. Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu
- l. Ruang dapur harus bebas dari serangga
- m. Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- n. Tersedia sedikitnya meja perackan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
- o. Harus dipasang tulisan untuk mencuci tangan sebelum menjamah makanan
- p. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC. Peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal

2. Ruang makan
 - a. Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
 - b. Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap' pintu bagian luar membuka ke arah luar
 - c. Meja, kursi, dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
 - d. Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
 - e. Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
 - f. Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku
 - g. Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta.gram
 - h. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi, dan tempat tinggal
 - i. Harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya
 - j. Lantai, dinding, dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
 - k. Perlengkapan set kursi harus bersih
 - l. Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinging dan serangga pengganggu lainnya
3. Gudang bahan makanan
 - a. Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
 - b. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
 - c. Pencahayaan gedung minimal 4 fc pada bidang setinggi lutut
 - d. Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
 - e. Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
 - f. Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

2.4.4 Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi

1. Bahan makanan
 - a. Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk
 - b. Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi
 - c. Bahan makanan kemasan, bahan makanan tambahan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Perundang-undangan yang berlaku

2. Makanan jadi
 - a. Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya penggembungan, cekung dan kebocoran.
 - b. Angka kuman *E. coli* pada makanan 0 per gram contoh makanan
 - c. Angka kuman *E. coli* pada minuman 0 per gram contoh minuman
 - d. jumlah kandungan logam berat dan residu pestida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku
 - e. Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik

2.4.5 Persyaratan pengolahan makanan

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, dan berperilaku tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias, tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya, selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, selalu memakai pakaian kerja yang bersih tidak dipakai diluar tempat rumah makan atau restoran
4. Tenaga pengolah makanan harus memiliki struktur vaksinasi *chotyva* dan buku kesehatan yang berlaku

2.4.6 Persyaratan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

1. Penyimpanan bahan makanan
 - a. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
 - b. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi

- c. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan yaitu dalam suhu yang sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm, dan kelembapan penyimpanan dalam ruang 80%-90%
 - d. Bila Bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan yaitu jarak makanan dengan lantai 15 cm, jarak makanan dengan dinding 5 cm, dan jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
2. Penyimpanan makanan jadi
- a. Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya
 - b. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang
 - c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C

2.4.7 Persyaratan penyajian makanan

1. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran
2. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya
3. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih
4. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C
5. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih
6. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan adalah ditempat yang bersih, meja dimana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja terbuat dari formica, taplak tidak mutlak ada, tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, *tomato sauce*, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya, asbak tempat abu rokok yang tersedia diatas meja makan setiap saat dibersihkan dan peralatan makanan dan minuman yang telah dipakai paling lambat 5 menit setelah dicuci

2.4.8 Persyaratan peralatan

1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan air beracun yang melebihi ambang batas, sehingga membahayakan kesehatan antara lain timah (Pb), arsenikum (As), tembaga (Cu), seng (Zn), Cadmium (Cd), dan antimony (Sb)

2. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan
3. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan tidak mudah dibersihkan
4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan
5. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *E coli* per cm² permukaan alat
6. Cara pencucian alat harus memenuhi ketentuan
 - a. Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergen air dingin, air panas sampai bersih
 - b. Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80°C, dilap dengan kain
7. Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan yaitu peralatan yang sudah diinfeksi harus ditiriskan di rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain
8. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan
 - a. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih
 - b. Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik
 - c. Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak
 - d. Laci-laci penyimpanan terpelihara kebersihannya
 - e. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran.kontaminasi dari binatang perusak

2.4.9 Persyaratan tenaga kerja

1. Pengetahuan/sertifikat higiene sanitasi makanan
 - a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya
 - b. Supervisor pernah mengikuti kursus
 - c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus
 - d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus
2. Pakaian kerja
 - a. Bersih
 - b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih

- c. Penggunaan khusus waktu kerja saja
 - d. Lengkap dan rapi
 - e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam
3. Pemeriksaan kesehatan
- a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali *check up* kesehatan
 - b. Pernah divaksinasi *chotypha/thypoid*
 - c. *Check up* penyakit khusus
 - d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter
 - e. Memiliki buku kesehatan karyawan.
4. *Personal Hygiene*
- a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi
 - b. Setiap mau kerja cuci tangan
 - c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk atau bersin
 - d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.

2.5 Standar Operasional Prosedur Pengawasan Higiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM)

Standar Operasional Prosedur (SOP) pengawasan hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan (TPM) terdiri dari persiapan, langkah pelaksanaan, jejaring kerja dan pelaporan

1. Persiapan

a. Sumberdaya Manusia

Syarat: Fungsional sanitarian yang telah mendapat pelatihan penyehatan makanan dan HACCP

b. Sarana dan Prasarana

Peralatan :

- a. *Food Poisson Detection Food Security Kit*
- b. *Water Test Kit*
- c. Mobil sampling
- d. Lux meter
- e. Plastik sampel
- f. Penjepit makanan steril
- g. Label
- h. *Cool Box*

- i. CO meter
- j. Thermos sampel
- k. Formulir
- l. Alat Tulis
- m. Sarung tangan
- n. Buku register

Bahan :

- a. Reagen
 - b. Alcohol
 - c. Kapas
 - d. Lidi steril
 - e. *Carry blair*
 - f. Surat tugas
 - g. Buku kesehatan karyawan/penjamah
 - h. Buku pemeriksaan TPM
- c. Jadwal Kerja
- 1. Tentukan waktu dan tempat pengambilan contoh makanan/minuman untuk keperluan pemeriksaan
 - 2. Tentukan waktu inspeksi TPM
- d. Sasaran
- Sasaran pemeriksaan meliputi semua jenis TPM yaitu rumah makan, restoran, jasaboga, makanan jajanan, lounge, kios makanan, warung, kafe, kantin dan TPM lainnya
2. Langkah pelaksanaan
- a. Pendataan TPM
 - 1. Pendataan dilakukan oleh petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan dengan mengisi formulir pendataan
 - 2. Petugas mengisi formulir secara baik dan benar dengan menyertakan tanda tangan
 - 3. Formulir yang telah diisi diperiksa ulang dan semua data dicatat ke dalam buku register pendataan
 - 4. Formulir disimpan oleh petugas sebagai dokumen pendataan
 - b. Sertifikasi TPM
 - 1. Pemilik TPM mengajukan surat permohonan kepada kepala KKP

2. Surat permohonan seperti dimaksud diatas disertai lampiran seperti berikut:
 - a. Fotokopi KTP pemohon yang masih berlaku
 - b. Denah bangunan dapur
 - c. Surat penunjukan penanggung jawab TPM
 - d. Fotokopi ijazah/sertifikat tenaga sanitasi yang memiliki pengetahuan hygiene sanitasi makanan
 - e. Fotokopi sertikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi pengusaha
 - f. Fotokopi sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penjamah minimal 1(satu) orang penjamah makanan
 3. Lakukan pemeriksaan sanitasi TPM menggunakan formulir pemeriksaan sesuai jenis TPM
 - a. Untuk rumah makan/restoran lihat kepmenkes nomor 1098/menkes/SK/VII/2004
 - b. Untuk jasa boga lihat Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003
 - c. Untuk makanan jajanan dilakukan pendaftaran sesuai Kepmenkes Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003
 4. Lakukan penilaian terhadap nilai hasil pemeriksaan dan dituangkan dalam berita acara
 5. Batas laik higien sanitasi mengacu kepada Kepmenkes 1098/menkes/SK/VII/2003, Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003, Kepmenkes Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003
 6. Lakukan pemeriksaan sampel makanan dan usap dubur penjamah makanan
 7. Analisis hasil pemeriksaan
 8. Pemberian sertifikat laik hygiene sanitasi TPM berdasarkan analisis hasil pemeriksaan dengan menggolongkan TPM berdasarkan skor hasil pemeriksaan dengan mengacu kepada kepmenkes nomor 1098/menkes/SK/VII/2004 dan Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003
- c. Audit TPM
1. Petugas KKP melakukan pemeriksaan lapangan dengan melakukan kunjungan ke TPM, dilakukan paling sedikit 2 (dua) kali dalam setahun disertai oleh asosiasi TPM (bila ada)
 2. Pemeriksaan formulir yang digunakan untuk pemeriksaan TPM adalah formulir pemeriksaan kelaikan TPM

3. Lakukan pengambilan sampel dan specimen terhadap jenis makanan yang dicurigai
 4. Pemeriksaan kesehatan penjamah makanan (pengambilan dan pemeriksaan sampel rectal swab terhadap penjamah makanan dilakukan setiap 6 bulan sekali)
 5. Lakukan pengambilan, pengiriman dan pemeriksaan sampel dan specimen ke laboratorium
 6. Pemeriksaan bakteriologis dan kimia terhadap sampel terhadap sampel makanan, sampel usap alat dan sampel usap tangan di laboratorium
- d. Pembinaan, pengawasan dan penetapan tingkat mutu TPM
1. Petugas KKP melakukan pemeriksaan berkala terhadap TPM
 2. Hasil pemeriksaan disebarluaskan kepada masyarakat pelabuhan dan bandara
 3. Lakukan uji petik audit higien sanitasi sewaktu-waktu untuk menilai kondisi fisik, fasilitas dan lingkungan TPM, tingkat cemaran dan atau dalam hal ada KLB/Wabah dan keadaan yang membahayakan lainnya
 4. Bila hasil pemeriksaan tidak memenuhi syarat, lakukan pembinaan berupa saran-saran perbaikan, namun bila tidak maka cabut sertifikat laik higien sanitasinya dan diusulkan untuk dicabut izin usahanya
 5. Bila terjadi kejadian luar biasa (KLB) penyakit dan atau kematian yang bersumber dari TPM, lakukan penyelidikan dengan seksama kerjasama dengan PPNS untuk proses verbal
 6. Untuk penilaian dan penetapan tingkat mutu TPM mengacu kepada Kepmenkes 1908/Menkes/SK/VII/2003
- e. Tata cara pengambilan dan pemeriksaan specimen TPM
1. Petugas KKP mengambil sampel makanan dan specimen TPM yang terdiri dari sampel makanan, usap tangan, usap dubur dan usap alat masuk dan sampel air
 2. Sampel makanan dan specimen dikirim ke laboratorium untuk dilakukan pemeriksaan atau diperiksa sendiri di laboratorium KKP bila memiliki sumberdaya yang memiliki untuk melakukan pemeriksaan
 3. Tata cara pemeriksaan sampel mengacu kepada jenis parameter yang akan diperiksa dan jenis alat/bahan yang dipakai. Ikuti petunjuk dalam label alat pemeriksaan atau pedoman yang baku dilaboratorium
 4. Analisis hasil pemeriksaan dan tindak lanjut ke pemilik TPM

f. Kursus penjamah makanan

Berdasarkan pada :

1. Lampiran II Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan higien sanitasi Jasa Boga
2. Lampiran II Kepmenkes RI 1908/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaran higien sanitasi rumah makanan/ restoran
3. Lampiran II Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/VII/2003, 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan higien sanitasi makanan jajanan

3. Jejaring kerja

- a. Kantor kesehatan pelabuhan
- b. Administrator pelabuhan/administrator bandara
- c. Pengelola TPM
- d. Dinas Kesehatan Kabupaten/kota
- e. Balai Laboratorium/BBTKL-P2M
- f. Pelindo/perusahaan pelabuhan lainnya

4. Pelaporan

a. Pencatatan

1. Pengusaha, Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) dan asosiasi TPM

- a. Pengusaha/penanggung jawab dan asosiasi TPM setempat berkewajiban melaporkan kepada kepala kantor kesehatan pelabuhan setempat bilamana terjadi keracunan makanan. Laporan disampaikan kepada petugas kesehatan pelabuhan dengan mengisi formulir JB-4
- b. Pelanggaran terhadap ketentuan yang tercantum dalam keputusan ini dikenakan tindakan sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku, seperti :
 1. Tindakan penghentian/penutupan sementara kegiatan TPM
 2. Tuntutan pengadilan, bilamana diduga telah menimbulkan bahaya kesehatan masyarakat seperti kejadian luar biasa/keracunan makanan dan atau kematian
 3. Pencabutan hak laik higien sanitasi disertai berita acara pemeriksaan

2. Karyawan TPM

- a. Karyawan penjamah TPM harus memiliki buku kesehatan karyawan masing-masing

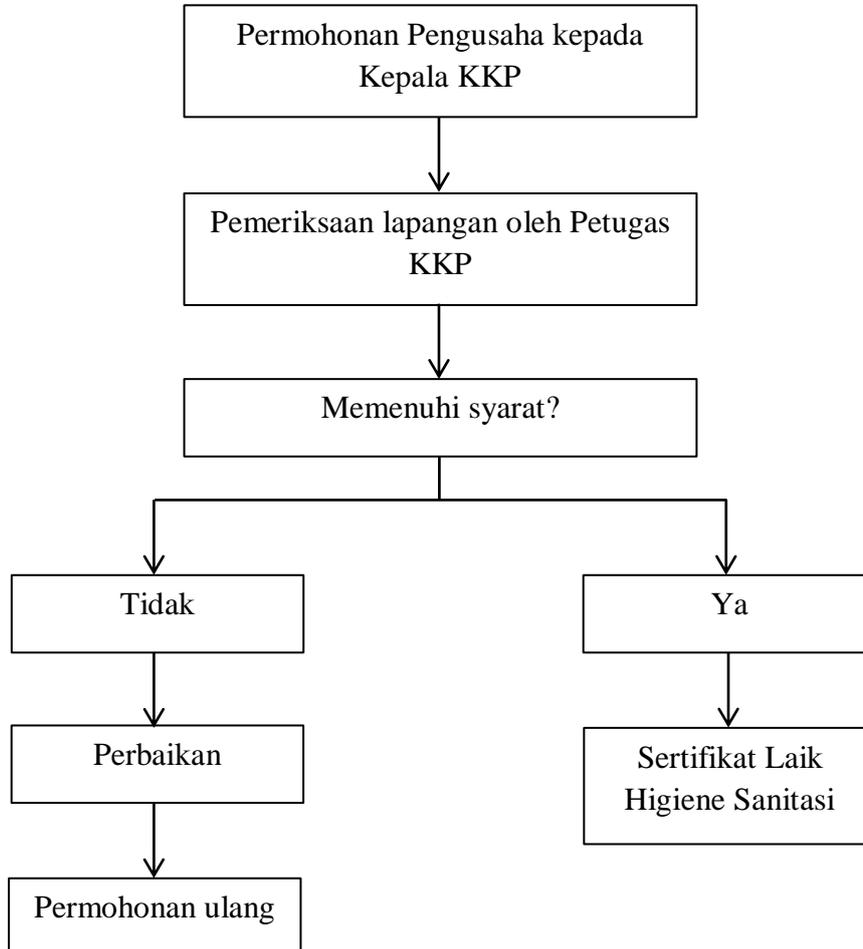
- b. Riwayat kesehatan karyawan penjamah harus dicatat dalam buku ini setiap pemeriksaan kesehatan atau berobat ke dokter atau petugas medik lainnya
3. Petugas kesehatan
 - a. Petugas pengawas harus mencatat semua KLB makanan secara tertib dan teratur
 - b. Petugas pengawas menyampaikan laporan secara berkala berupa:
 1. Kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan dan tindakan yang dilakukan
 2. Kegiatan lain yang perlu dilaporkan
 - c. Pengiriman laporan ke dirjen PP dan PL dilakukan berjenjang dengan tembusan dikirim kepada direktur Sepim Kesma, Direktur Penyehatan Lingkungan, Dinas Kesehatan Propinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/kota, Ka. Sub Dit Karkes dan Administrator Pelabuhan/bandara
 4. Masyarakat konsumen

Masyarakat dan atau konsumen pelanggan dapat menyampaikan laporan atau keluhan atas pelayanan TPM dan atau meminta konfirmasi tentang TPM yang laik higien sanitasi kepada Kantor Kesehatan Pelabuhan atau Asosiasi TPM yang telah terdaftar di Pemerintahan Daerah setempat
- b. Pelaporan

Mekanisme pelaporan dalam pengawasan higiene sanitasi TPM adalah

 1. Data dari wilayah kerja dilaporkan ke KKP Induk
 2. Data dari KKP Induk dilaporkan ke Ditjen PP dan PL dengan tembusan ke pihak-pihak terkait
 3. Data yang sifatnya KLB dilaporkan segera dalam 1x24 jam dan laporan harus sudah masuk ke ditjen PP dan PL
 4. Laporan hasil kegiatan pengawasan TPM dianalisis dan dibuat rekomendasinya, apakah diberi penyuluhan, surat teguran atau rekomendasi penutupan kepada pengelola pelabuhan)

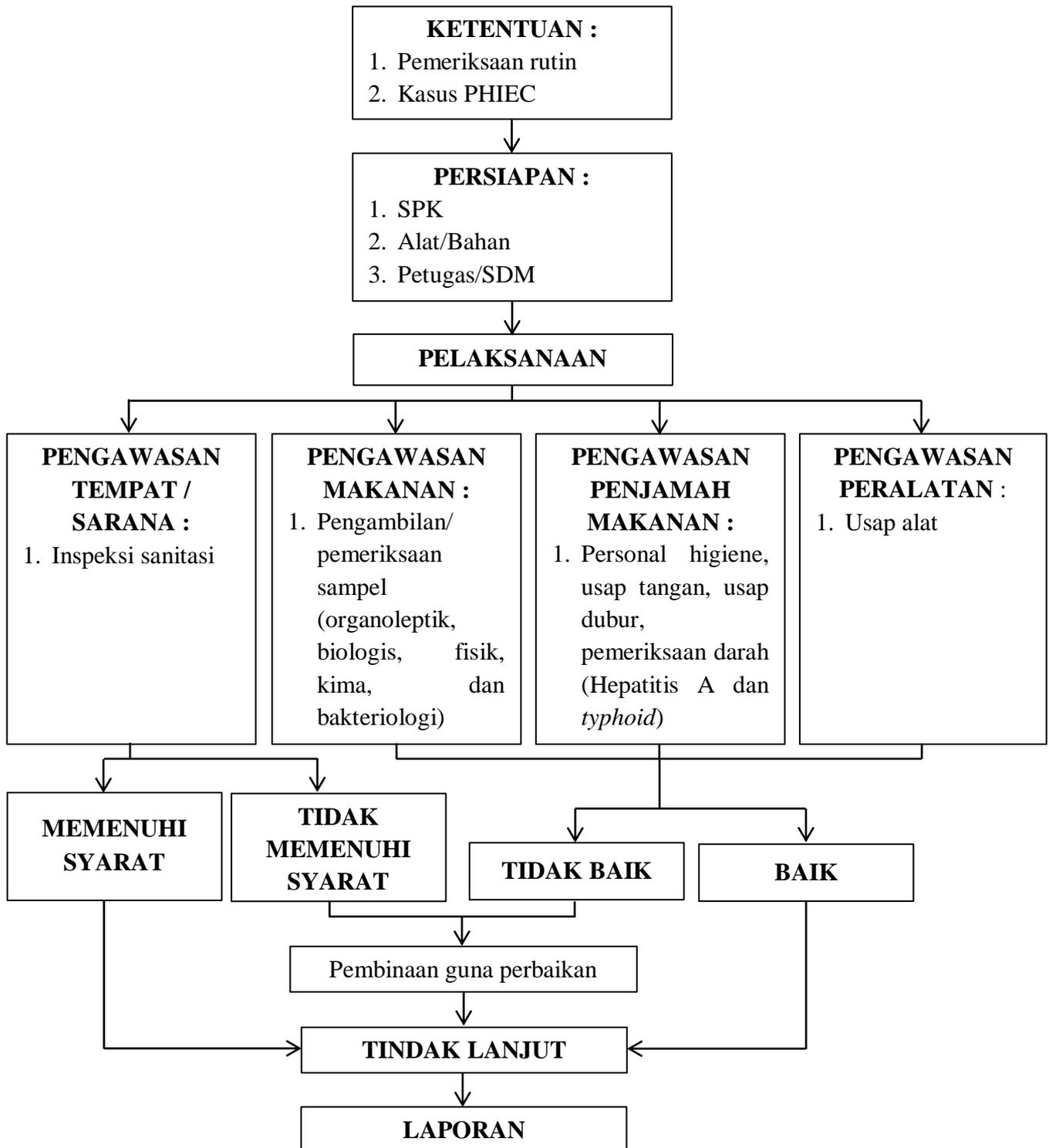
ALGORITMA
TATA CARA MEMPEROLEH SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI
JASABOGA



Gambar 2.1 Tata Cara Memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga
Sumber: Standar Operasional Prosedur Nasional Kegiatan Kantor Kesehatan Pelabuhan di Pintu Masuk Negara oleh Direktorat Jenderal Pencegahan Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (2009)

ALGORITMA

PENGAMANAN MAKANAN/MINUMAN DI PELABUHAN/BANDARA



Gambar 2.2 Pengamanan Makanan/Minuman di Pelabuhan/Bandara

Sumber: Standar Operasional Prosedur Nasional Kegiatan Kantor Kesehatan Pelabuhan di Pintu Masuk Negara oleh Direktorat Jenderal Pencegahan Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (2009)

BAB III

METODE KEGIATAN MAGANG

3.1 Lokasi Magang

Pelaksanaan magang berlokasi di Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda, yang berlokasi di Jalan Raya Bandara Juanda, Sedati Agung, Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

3.2 Waktu Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang ini berlangsung mulai tanggal 4 Februari 2019 hingga 15 Maret 2019. Waktu pelaksanaan ini dapat disesuaikan dengan KKP Kelas I Surabaya. Pelaksanaan kegiatan analisis higiene dan sanitasi makanan di tempat pengelolaan makanan (TPM) juga disesuaikan dengan jadwal kebijakan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya. Berikut ini merupakan jadwal kegiatan magang :

Tabel 3.1 Jadwal Kegiatan Magang

No.	Jenis Kegiatan	Februari 2019				Maret 2019				April 2019	
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II
1.	Persiapan dan pembekalan magang										
2.	Mempelajari struktur dan tupoksi organisasi, program kerja, serta penerapan dan evaluasi upaya pengendalian risiko lingkungan di KKP Kelas 1 Surabaya wilayah Bandara Juanda										
3.	Latihan dan praktik upaya pengendalian risiko dan analisis data sekunder										
4.	Pengumpulan data										
5.	Pembuatan laporan magang										
6.	Presentasi magang / seminar magang										

3.3 Metode Pelaksanaan Magang

Magang merupakan suatu kegiatan studi lapangan sebagai pelatihan kerja yang dilakukan mahasiswa tingkat akhir sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan proses

pendidikan. Aktivitas yang dilakukan pada saat magang mencakup (sesuai dengan materi yang dipelajari) antara lain:

1. Ceramah dan diskusi (tanya jawab), berupa pengarahan serta penjelasan dari pembimbing lapangan serta pejabat instansi magang untuk memperoleh gambaran secara jelas mengenai Kesehatan Lingkungan yang ada di lokasi magang.
2. Observasi, yaitu melaksanakan pengamatan tentang pelaksanaan suatu kegiatan di lokasi magang.
3. Partisipasi, yaitu ikut serta dalam suatu pelaksanaan kegiatan serta melakukan analisis pada kegiatan yang diikuti.
4. Pengumpulan data di lokasi magang yang meliputi observasi/pengamatan di lapangan.
5. Studi literatur, yaitu studi yang dilakukan untuk memperoleh teori yang berkaitan dengan permasalahan yang ada dan mencoba untuk menyesuaikan teori dengan kenyataan yang terjadi di lapangan atau lokasi magang.

Sedangkan rincian kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa selama magang adalah sebagai berikut:

1. Pengenalan instansi tempat magang serta melakukan penyesuaian diri terhadap lingkungan kerja
2. Mempelajari gambaran umum bidang Pengendalian Risiko Lingkungan di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya
3. Mengumpulkan data dan informasi terkait dengan program kerja bidang Pengendalian Risiko Lingkungan yang dapat dianalisis untuk menyusun laporan kegiatan magang
4. Melakukan konsultasi kepada pembimbing terkait penyusunan laporan kegiatan magang

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilaksanakan dengan menggunakan data primer dan data sekunder.

1. Data primer

Data primer diperoleh melalui observasi dan praktik langsung terhadap kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi makanan di tempat pengelolaan makanan (TPM) di Bandara Juanda menggunakan instrumen penilaian yang ada dan melakukan uji bakteriologis sampel makanan di Balai Besar laboratorium Kesehatan Surabaya.

2. Data sekunder

Data sekunder diperoleh dari arsip data serta laporan kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) meliputi jasaboga serta rumah makan atau restoran yang ada di Bandara Juanda pada tahun sebelumnya.

3.5 Output Kegiatan

Output kegiatan magang di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa magang dapat mempelajari dan mempraktikkan prosedur kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) di Bandara Juanda.
2. Mahasiswa magang dapat mempelajari dan mempraktikkan prosedur pengambilan sampel makanan sesuai dengan aturan yang berlaku.
3. Mahasiswa magang dapat mempelajari dan mempraktikkan prosedur pengambilan sampel makanan sesuai dengan aturan yang berlaku.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

4.1.1 Sejarah Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

Pada tahun 1348 lebih dari 60 juta orang penduduk meninggal dunia karena penyakit “PES” (*Balck Death*). Tahun 1348 di Pelabuhan Venesia melakukan upaya karantina dengan cara menolak masuknya kapal yang datang dari daerah terjangkit PES serta terhadap kapal yang dicurigai terjangkit penyakit PES (PLAGUE). Pada tahun 1383 di Marseille, Perancis, ditetapkan UU Karantina yang pertama dan didirikan Station Karantina yang pertama.

Tahun 1911 di Indonesia, PES masuk melalui Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya. Pada tahun 1911 diduga dimulainya tindakan karantina di Indonesia. Pada saat itu pemerintah Hindia Belanda memberlakukan “QUARANTINE ORDONANTIE” Penanganan kesehatan di pelabuhan dilakukan oleh dokter pelabuhan (*Haven Arts*). Indonesia saat itu menetapkan dua tempat pengkarantinaan utama yaitu ONRUST di Teluk Jakarta dan Pulau Rubiah di Sabang Aceh.

Pada masa Kemerdekaan, sekitar tahun 1949/1950 Pemerintah RI membentuk 5 Pelabuhan Karantina, yaitu Pelabuhan Karantina Kelas I yang terdiri dari Tanjung Priok dan Sabang, Pelabuhan Karantina Kelas II yang terdiri dari Surabaya dan Semarang, serta Pelabuhan Karantina Kelas III yang terdiri dari Cilacap. Pada tahun 1959, Indonesia mengeluarkan Peraturan Pemerintah Nomor 53 Tahun 1959 tentang Penyakit Karantina. Perkembangan selanjutnya, terbitlah Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1962 tentang Karantina Laut dan Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1962 tentang Karantina Udara. Pada 1970, pada awalnya KKP sempat mengalami perubahan-perubahan tentang organisasi dan tata kerja KKP yang pada akhirnya sampai saat ini menurut Peraturan Kementerian Kesehatan Nomor 2348/MENKES/PER/XI/2011 jumlah KKP menjadi 49 dengan rincian: terdapat 7 (tujuh) KKP kelas I, 21 (dua puluh satu) KKP Kelas II, dan 20 (dua puluh) KKP Kelas III, serta 1 (satu) KKP Kelas IV.

4.1.2 Kedudukan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

Kantor Kesehatan Pelabuhan yang selanjutnya disebut KKP adalah Unit Pelaksanaan Teknis Kementerian Kesehatan yang berada di bawah dan

bertanggungjawab kepada Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan.

Berdasarkan Peraturan Kementerian Kesehatan Nomor 2348/MENKES/PER/XI/2011 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 356/MENKES/PER/IV/2008 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Bab I Pasal 1, dijelaskan bahwa KKP dipimpin oleh seorang Kepala dan dalam melaksanakan tugas secara administratif dibina oleh Direktorat di lingkungan Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan. Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya memiliki wilayah kerja antara lain Pelabuhan Laut Tanjung perak, Pelabuhan Laut di Gresik, Pelabuhan Laut di Tuban, Pelabuhan Laut di Kalianget, dan Bandara Juanda. Kantor induknya berada di wilayah Bandara Juanda Surabaya.

4.1.3 Visi dan misi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

1. Visi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

Terwujudnya Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya yang tangguh, profesional serta amanah dalam pencegahan dan pengendalian penyakit di pintu masuk Negara Indonesia.

2. Misi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

- a. Melaksanakan kegiatan cegah tangkal penyakit potensial wabah, *new-emerging* dan *re-emerging disease* di bandara dan pelabuhan.
- b. Meningkatkan kualitas dan kuantitas surveilans epidemiologi dan kekarantinaan kesehatan sesuai dengan perundangan yang berlaku dan perkembangan kesehatan dunia.
- c. Mewujudkan lingkungan bandara dan pelabuhan yang sehat dengan pengendalian resiko lingkungan sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- d. Mewujudkan tata kelola pemerintahan yang menuju “*good governance*”.

4.1.4 Tugas pokok Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

1. Tugas pokok Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

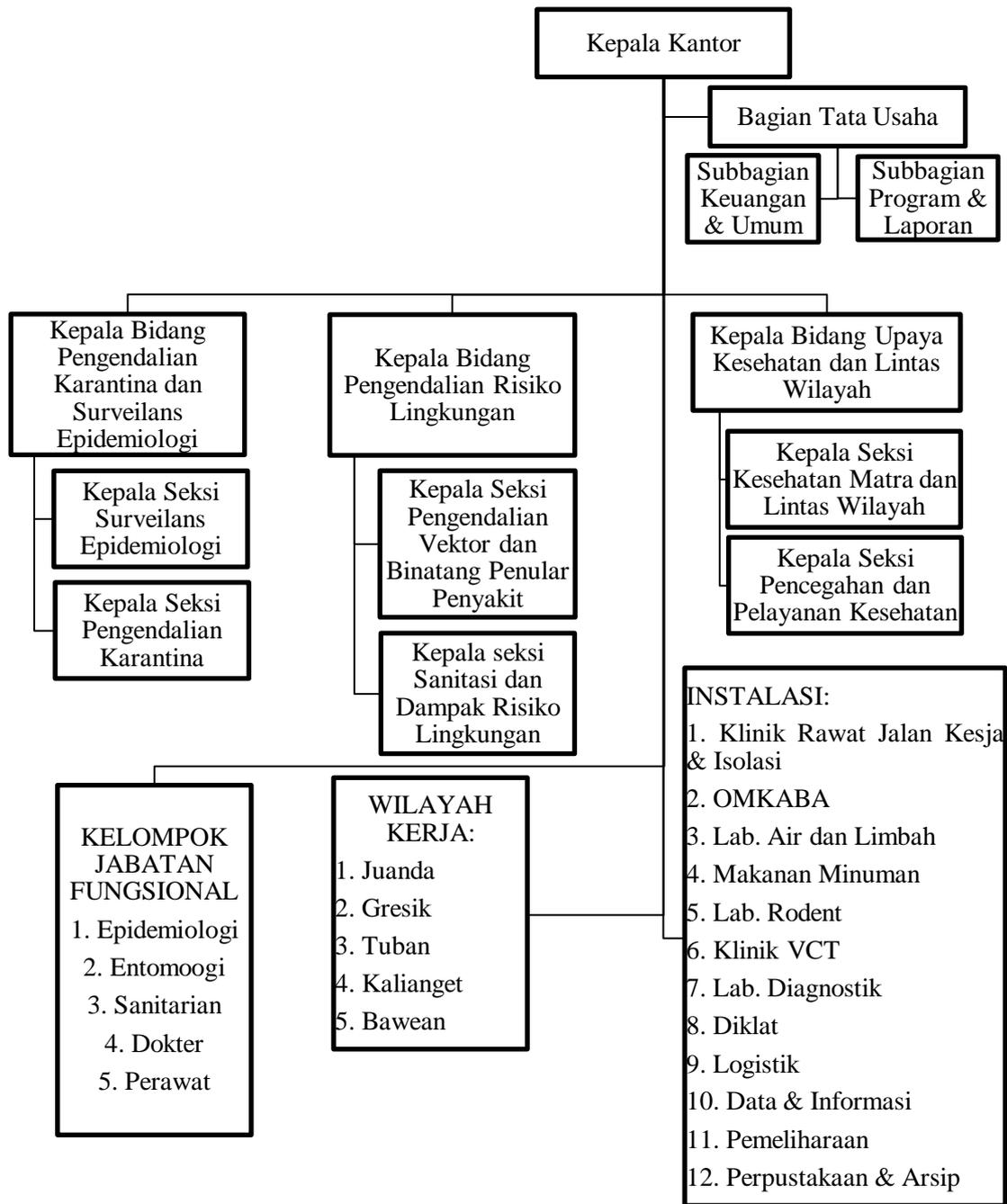
Melaksanakan pencegahan masuk dan keluarnya penyakit, penyakit potensial wabah, surveilans epidemiologi, kekarantinaan, pengendalian, dampak kesehatan lingkungan, pelayanan kesehatan, pengawasan OMKABA, serta pengamatan terhadap penyakit baru dan penyakit yang muncul kembali, bioterorisme, unsur

biologi, kimia dan pengamanan radiasi di wilayah bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara.

2. Fungsi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

- a. Pelaksanaan kekarantinaan;
- b. Pelaksanaan pelayanan kesehatan;
- c. Pelaksanaan pengendalian risiko lingkungan di bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- d. Pelaksanaan pengamatan penyakit, penyakit potensial wabah, penyakit baru, dan penyakit yang muncul kembali;
- e. Pelaksanaan pengamanan radiasi pengion dan non pengion, biologi, dan kimia;
- f. Pelaksanaan sentra/simpul jejaring surveilans epidemiologi sesuai penyakit yang berkaitan dengan lalu lintas nasional, regional, dan internasional.
- g. Pelaksanaan, fasilitasi dan advokasi kesiapsiagaan dan penanggulangan Kejadian Luar Biasa (KLB) dan bencana bidang kesehatan, serta kesehatan matra termasuk penyelenggaraan kesehatan haji dan perpindahan penduduk;
- h. Pelaksanaan, fasilitasi dan advokasi kesehatan kerja di lingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- i. Pelaksanaan pemberian sertifikat pemberian obat, makanan, kosmetika, dan alat kesehatan serta bahan adiktif (omkaba) ekspor dan mengawasi persyaratan dokumen kesehatan omkaba impor;
- j. Pelaksanaan pengawasan kesehatan alat angkut dan muatannya;
- k. Pelaksanaan pemberian pelayanan kesehatan di wilayah kerja bandara, pelabuhan dan lintas batas darat negara;
- l. Pelaksanaan jejaring informasi dan teknologi bidang kesehatan bandara, pelabuhan dan lintas batas darat negara;
- m. Pelaksanaan jejaring kerja dan kemitraan bidang kesehatan di bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- n. Pelaksanaan kajian kekarantinaan, pengendalian risiko lingkungan, dan surveilans kesehatan pelabuhan;
- o. Pelaksanaan pelatihan teknis bidang kesehatan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- p. Pelaksanaan ketatausahaan dan kerumahtanggaan KKP.

4.1.5 Struktur organisasi Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya



Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Surabaya terdiri dari:

1. Bagian Tata Usaha

Mempunyai tugas melaksanakan koordinasi dan penyusunan program, pengolahan informasi, evaluasi, pelaporan, urusan tata usaha, keuangan, penyelenggaraan pelatihan, kepegawaian, serta perlengkapan dan rumah tangga. Dalam melaksanakan tugas bagian tata usaha menyelenggarakan fungsi:

- a. Pelaksanaan koordinasi dan penyusunan serta pelaporan;
- b. Pelaksanaan urusan keuangan;
- c. Pelaksanaan urusan umum;
- d. Koordinasi penyiapan pelatihan;

Bagian Tata Usaha terdiri dari:

a. Subbagian Program dan Laporan;

Mempunyai tugas penyiapan bahan koordinasi dan penyusunan program, evaluasi, laporan dan informasi, perencanaan anggaran kegiatan.

b. Subbagian Keuangan dan Umum;

Mempunyai tugas melakukan urusan akuntansi, verifikasi, serta mobilisasi dana, tata usaha, kepegawaian, perlengkapan dan rumah tangga, serta penyiapan penyelenggaraan pelatihan.

2. Bidang Pengendalian Karantina dan Surveilans Epidemiologi (PKSE)

Mempunyai tugas melaksanakan perencanaan dan evaluasi serta penyusunan laporan dibidang kekarantinaan, surveilans epidemiologi penyakit dan penyakit potensial wabah dan muatannya, lalu lintas OMKABA ekspor dan impor serta pengembangan teknologi. Pendidikan dan pelatihan bidang kekarantinaan di wilayah kerja bandara, pelabuhan dan lintas batas darat negara. Dalam melaksanakan tugas tersebut bidang Pengendalian Karantina dan Surveilans Epidemiologi mempunyai fungsi:

- a. Kekarantinaan surveilans epidemiologi penyakit dan penyakit potensial wabah serta penyakit baru dan penyakit lama yang muncul kembali;
- b. Kesiapsiagaan, pengkajian, serta advokasi penanggulangan KLB dan bencana/pasca bencana bidang kesehatan;
- c. Pengawasan lalu lintas OMKABA ekspor dan impor serta alat angkut, termasuk muatannya;

- d. Kajian dan diseminasi informasi kekarantinaan di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- e. Pendidikan dan pelatihan bidang kekarantinaan;
- f. Pelaksanaan jejaring kerja dan kemitraan bidang kekarantinaan;
- g. Pelaksanaan pengembangan teknologi bidang kekarantinaan di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- h. Penyusunan laporan bidang pengendalian karantina dan surveilans epidemiologi.

Bidang Pengendalian Karantina dan Surveilans Epidemiologi terdiri dari :

1) Seksi Pengendalian Karantina

Mempunyai tugas melakukan penyiapan bahan perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan, dan koordinasi pelaksanaan pemeriksaan dan sertifikasi OMKABA ekspor dan impor, pengembangan, pengawasan dan tindakan kekarantinaan terhadap kapal, pesawat udara, dan alat transportasi lainnya, pengangkutan orang sakit/jenazah, kajian, pengembangan teknologi, serta pendidikan dan pelatihan dibidang kekarantinaan.

2) Seksi Surveilans Epidemiologi

Melakukan penyiapan bahan perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan, dan koordinasi pelaksanaan surveilans epidemiologi penyakit, penyakit potensial wabah, penyakit baru, dan penyakit yang muncul kembali, jejaring kerja surveilans epidemiologi nasional/internasional, serta kesiapsiagaan, pengkajian, advokasi, dan penanggulangan KLB, bencana/pasca bencana bidang kesehatan.

3. Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan (PRL)

Mempunyai tugas melaksanakan perencanaan, pemantauan, dan evaluasi, penyusunan laporan di bidang pengendalian vektor dan binatang penular penyakit, pembinaan sanitasi lingkungan, jejaring kerja, kemitraan, kajian dan pengembangan teknologi, serta pendidikan dan pelatihan bidang pengendalian risiko lingkungan di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas barat negara. Dalam melaksanakan tugas Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan menyelenggarakan fungsi :

- a. Pengawasan penyediaan air bersih, serta pengamanan makanan dan minuman;
- b. Higiene dan sanitasi lingkungan gedung/bangunan;
- c. Pengawasan pencemaran udara, air dan tanah;
- d. Pemeriksaan dan pengawasan higiene dan sanitasi kapal/pesawat/alat transportasi lainnya di lingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;

- e. Pemberantasan serangga penular penyakit, tikus dan pinjal di lingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- f. Kajian dan pengembangan teknologi di bidang pengendalian risiko lingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- g. Pendidikan dan pelatihan bidang pengendalian risiko lingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- h. Pelaksanaan jejaring kerja dan kemitraan dibidang pengendalian risiko lingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- i. Penyusunan laporan dibidang pengendalian pengendalian pengendalian risiko lingkungan.

Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan terdiri dari :

1) Seksi Pengendalian Vektor dan Binatang Penular Penyakit

Mempunyai tugas melakukan penyiapan bahan perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan, dan koordinasi pelaksanaan pemberantasan serangga penular penyakit, tikus, dan pinjal, pengamanan pestisida, kajian dan desiminasi informasi, pengembangan jejaring kerja, kemitraan dan teknologi serta pendidikan dan pelatihan bidang pengendalian vektor dan binatang penular penyakit di lingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;

2) Seksi Sanitasi dan Dampak Risiko Lingkungan

Mempunyai tugas melakukan penyiapan bahan perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan, dan koordinasi pelaksanaan pengawasan penyediaan air bersih, serta pengamanan makanan dan minuman, higine dan sanitasi kapal laut dan pesawat, higiene dan sanitasi gedung/bangunan, pengawasan pencemaran udara, air, tanah, kajian dan teknologi serta pendidikan dan pelatihan bidang santasi lingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara.

4. Bidang Upaya Kesehatan dan Lintas Wilayah (UKLW)

Mempunyai tugas melaksanakan perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan di bidang pelayanan kesehatan terbatas, kesehatan haji, kesehatan kerja, kemitraan, kajian dan teknologi, serta pendidikan dan pelatihan bidang upaya kesehatan pelabuhan di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara.

Dalam melaksanakan tugas tersebut Bidang Upaya Kesehatan dan Lintas Wilayah menyelenggarakan fungsi :

- a. Pelayanan kesehatan terbatas, rujukan dan gawat darurat medik di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- b. Pemeriksaan kesehatan haji, kesehatan kerja, kesehatan matra di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- c. Pengujian kesehatan, nahkoda/pilot dan anak buah kapal/pesawat udara serta penjamah makanan;
- d. Vaksinasi dan penertiban sertifikasi vaksinasi internasional;
- e. Pelaksanaan jejaring kerja dan kemitraan di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara;
- f. Pengawasan pengangkutan orang sakit dan jenazah di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara, serta ketersediaan obat-obatan/peralatan P3K di kapal/pesawat udara/alat transportasi lainnya;
- g. Kajian dan pengembangan teknologi serta pelatihan teknis bidang upaya kesehatan dan lintas batas wilayah;
- h. Penyusunan laporan di bidang upaya kesehatan dan lintas wilayah.

Bidang Upaya Kesehatan dan Lintas Wilayah terdiri dari :

1) Seksi Pencegahan dan Pelayanan Kesehatan

Mempunyai tugas melakukan penyiapan bahan perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan, dan koordinasi pelayanan pengujian kesehatan nahkoda, anak buah kapal, penjamah makanan, pengawasan persediaan obat/P3K di kapal/pesawat udara/alat transportasi lainnya, kajian ergonomik, advokasi dan sosialisasi kesehatan kerja, pengembangan jejaring kerja, kemitraan dan teknologi serta pelatihan teknis bidang kesehatan kerja di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara.

2) Seksi Kesehatan Matra dan Lintas Wilayah

Mempunyai tugas melakukan penyiapan bahan perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan, dan koordinasi pelayanan pelaksanaan vaksinasi dan penertiban sertifikasi vaksinasi internasional (ICV), pengawasan pengangkutan orang sakit dan jenazah, kesehatan matra, kesehatan haji, perpindahan penduduk, penanggulangan bencana, pelayanan kesehatan terbatas, rujukan gawat darurat medik, pengembangan jejaring kerja, kemitraan dan teknologi, serta pelatihan teknis bidang kesehatan matra di wilayah kerja bandara,

pelabuhan, dan lintas batas darat negara. dan teknologi, serta pelatihan teknis bidang kesehatan matra di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara.

4.2 Gambaran Umum Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

4.2.1 Tujuan, sasaran, dan indikator kinerja Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan

1. Tujuan

- a. Melakukan cegah tangkal keluar masuknya penyakit karantina dan penyakit menular potensial wabah melalui alat angkut, orang dan barang.
- b. Menjaga dan melindungi masyarakat pelabuhan dari sumber penularan penyakit karantina dan penyakit potensial wabah.
- c. Mewujudkan wilayah pelabuhan atau bandara dan alat angkut bebas dari sumber penularan penyakit, perkembangan vektor dan binatang penular penyakit termasuk diantaranya memutuskan mata rantai penularan penyakit serta meminimalisasi dampak risiko terhadap masyarakat khususnya masyarakat disekitar pelabuhan dengan melakukan pengawasan dan pengendalian.
- d. Menciptakan lingkungan pelabuhan/bandara dan alat angkut bebas dari sumber penularan penyakit dan dampak risiko lingkungan.

2. Sasaran

- a. Terwujudnya lingkungan pelabuhan/bandara yang bebas dari vektor dan binatang penular penyakit.
- b. Terciptanya pengawasan yang optimal terhadap lingkungan yang potensial terdapat perkembangbiakan vektor dan binatang penular penyakit.
- c. Terwujudnya alat angkut di pelabuhan/bandara yang bebas dari kehidupan vektor dan binatang penular penyakit.
- d. Terlindunginya masyarakat pelabuhan/bandara dari penyakit yang disebabkan oleh vektor dan binatang penular penyakit.
- e. Mewujudkan pelabuhan/bandara menjadi kawasan yang sehat
- f. Meningkatkan sanitasi kapal/pesawat menjadi alat angkut yang sehat.
- g. Meningkatnya penyehatan dan pengawasan kualitas lingkungan pelabuhan/bandara.

3. Indikator
 - a. Presentase bebasvektor penular penyakit di *perimeter area* ($House\ Index = 0$) dan *buffer area* ($House\ Index < 1$) di lingkungan pelabuhan, bandara, dan pos lintas batas darat 100%.
 - b. Presentase kualitas air minum yang memenuhi syarat 100%.
 - c. Presentase Kab/Kota/Kawasan yang telah melaksanakan Kab/Kota/Kawasan sehat 100%.
 - d. Presentase cakupan tempat-tempat umum yang memenuhi syarat kesehatan 100%.
 - e. Presentase cakupan tempat pengelolaan makanan memenuhi syarat kesehatan 100%.

4.2.2 Strategi pencapaian tujuan dan sasaran kinerja Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan

Upaya pengendalian risiko lingkungan menjadi perhatian karena masih ditemukan penyakit berbasis lingkungan di wilayah pelabuhan/bandara dalam wilayah kerja KKP Kelas 1 Surabaya. Upaya yang dilakukan meliputi :

1. Pengamatan dan pengendalian tikus dan pinjal di pelabuhan/ bandara dan alat angkut

Upaya pengamatan tikus di kapal dilaksanakan adalah inspeksi sanitasi alat angkut dan tindakan sanitasi alat angkut dari infestasi tikus (fumigasi). Sedangkan untuk pemberantasan tikus di pelabuhan/bandara maka dilakukan pemasangan perangkap di tempat-tempat yang potensial menjadi perindukan tikus dan identifikasi pinjal. Indeks pinjal di wilayah pelabuhan/bandara tidak boleh lebih atau > 1 .

2. Pengamatan dan pemberantasan vektor

Upaya yang dilakukan adalah dengan melaksanakan survey jentik, larvasida dan pemberantasan nyamuk dewasa untuk nyamuk *aedes aegypti*, melakukan survey dan pemberantasan lalat dan kecoa, serta melakukan survey nyamuk *Anopheles* untuk pencegahan kasus malaria.

3. Pengawasan air bersih/minum di pelabuhan/bandara

Upaya yang dilaksanakan adalah melakukan inspeksi sanitasi terhadap sarana penyediaan air bersih dan pemeriksaan kualitas air bersih/minum baik secara fisik, kimia maupun bakteriologis.

4. Pengawasan tempat pengelolaan makanan/minuman

Upaya yang dilakukan adalah melakukan inspeksi sanitasi tempat pengelolaan makanan dan pemeriksaan kualitas makanan baik secara organoleptik maupun bakteriologis.

5. Pengawasan kualitas lingkungan

Upaya yang dilakukan adalah inspeksi dengan melakukan pengukuran kualitas lingkungan yang meliputi air badan air, udara dan air laut .

6. Pengawasan sarana tempat umum (gedung/bangunan dan alat angkut)

Upaya yang dilakukan adalah inspeksi sanitasi tempat-tempat umum (gedung/bangunan dan alat angkut) yang menjadi tempat beraktifitas masyarakat pelabuhan dan sekitarnya.

7. Pengawasan pengamanan pestisida

Upaya yang dilakukan adalah inspeksi sanitasi tempat pengelolaan pestisida agar tidak mencemari lingkungan dan tindakan sanitasi alat angkut yang menggunakan bahan pestisida sebagai desinfektan maupun fumigan.

8. Pengawasan radiasi

Upaya yang dilakukan adalah melakukan survey untuk mengukur lingkungan dari adanya radiasi bahan radioaktif.

4.2.3 Kegiatan pengendalian higiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan (TPM) di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya

Kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) yang dilakukan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 431 Tahun 2007 tentang Pedoman Teknis Pengendalian Risiko Kesehatan Lingkungan di Pelabuhan/Bandara/Pos Lintas Batas dalam Rangka Karantina Kesehatan dan Standar Operasional Nasional di Pintu Masuk Negara menurut Direktorat Jenderal PP dan PL Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2009. Kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya meliputi :

1. Pendataan tempat pengelolaan makanan (TPM) di wilayah Bandara Juanda

Langkah awal pengawasan higiene dan sanitasi TPM yang dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda adalah pendataan TPM. Pendataan TPM ini bertujuan untuk mengetahui jumlah

TPM yang berada di Bandara Juanda, baik yang berada di dalam area bandara maupun di luar area bandara. Kegiatan pendataan TPM dilakukan setiap 1 (satu) tahun sekali pada awal tahun yaitu di bulan Januari. Pendataan TPM perlu dilakukan setiap tahun untuk mengetahui pertambahan jumlah TPM dan penjamah makanan di TPM. Hasil dari pendataan TPM ini digunakan sebagai acuan untuk menentukan jumlah TPM yang akan diperiksa setiap bulannya.

Tabel 4.1 Jumlah TPM di Bandara Juanda T1 dan T2

No.	Wilayah Bandara	Jumlah TPM
1	Terminal 1 Bandara Juanda	53
2	Terminal 2 Bandara Juanda	27

Kegiatan pengawasan higiene sanitasi TPM pada tahun 2019 telah ditentukan sebanyak 4 (empat) TPM yang diperiksa setiap bulan. Sementara pada bulan Februari 2019 telah dilakukan pengawasan serta pengambilan sampel makanan pada 4 TPM untuk diuji bakteriologis. Berikut data TPM yang diperiksa pada bulan Februari 2019 di Bandara Juanda :

a. Tempat pengelolaan makanan (TPM) A

Nama Rumah Makan/Restoran : Singosari Lounge
 Alamat : Terminal T1 Bandara Juanda
 Nama Pengusaha : Pri Hariyadi
 Jumlah Karyawan : 29 orang
 Jumlah Penjamah Makanan : 10 orang

b. Tempat pengelolaan makanan (TPM) B

Nama Rumah Makan/Restoran : Trowulan Executive Lounge
 Alamat : Terminal T1 Bandara Juanda
 Nama Pengusaha : Ela Marios
 Jumlah Karyawan : 13 orang
 Jumlah Penjamah Makanan : 4 orang

c. Tempat pengelolaan makanan (TPM) C

Nama Rumah Makan/Restoran : Blue Sky Executive Lounge
 Alamat : Terminal T1 Bandara Juanda
 Nama Pengusaha : Andika Matalaka
 Jumlah Karyawan : 50 orang
 Jumlah Penjamah Makanan : 80 orang

d. Tempat pengelolaan makanan (TPM) D

Nama Rumah Makan/Restoran	: Prada Cafe
Alamat	: Terminal T1 Bandara Juanda
Nama Pengusaha	: Prada Duta Pura
Jumlah Karyawan	: 14 orang
Jumlah Penjamah Makanan	: 4 orang

2. Kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM)

Kegiatan pengawasan higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan ini dilakukan dengan observasi secara langsung dan wawancara dengan penjamah makanan menggunakan instrumen pemeriksaan tingkat mutu kesehatan rumah makan dan restoran yang mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yang terlampir pada laporan ini. Suatu TPM akan dinyatakan memenuhi persyaratan sanitasi TPM apabila memiliki nilai minimal 700. Variabel yang dinilai dalam kegiatan pengawasan sanitasi TPM ini ada 9 (sembilan) yaitu :

A. Lokasi dan bangunan

Komponen yang dinilai :

- a) Lokasi
- b) Bangunan
- c) Pembagian ruang
- d) Lantai
- e) Dinding
- f) Ventilasi
- g) Atap
- h) Langit-langit
- i) Pintu

B. Fasilitas sanitasi

Komponen yang dinilai :

- a) Air bersih
- b) Pembuangan air limbah
- c) Toilet
- d) Tempat sampah
- e) Tempat cuci tangan
- f) Tempat mencuci peralatan

- g) Tempat pencuci bahan makanan
 - h) Loker karyawan
 - i) Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus
- C. Dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan
- Komponen yang dinilai :
- a) Dapur
 - b) Ruang makan
 - c) Gudang bahan makanan
- D. Bahan makanan dan makanan jadi
- Komponen yang dinilai :
- a) Bahan makanan
 - b) Makanan jadi
- E. Pengolahan makanan
- Komponen yang dinilai :
- a) Proses pengolahan
- F. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi
- Komponen yang dinilai :
- a) Penyimpanan bahan makanan
 - b) Penyimpanan makanan
- G. Penyajian makanan
- Komponen yang dinilai :
- a) Cara penyajian
- H. Peralatan
- Komponen yang dinilai :
- a) Ketentuan peralatan
- I. Tenaga kerja
- Komponen yang dinilai :
- a) Pengetahuan/sertifikat penyehatan makanan
 - b) Pakaian kerja
 - c) Pemeriksaan kesehatan
 - d) *Personal hygiene*

Teknis penilaian 9 variabel tersebut dengan cara pengisian nilai yang tertera pada setiap variabel mencakup beberapa komponen. Cara penilaian dijelaskan sebagai berikut :

- a. Tiap komponen yang dinilai diberikan penilaian sesuai dengan keadaan di lapangan berdasarkan acuan nilai yang telah ditentukan.

Tabel 4.2 Contoh cara penilaian higiene sanitasi pada variabel lokasi

No.	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
1.	Lokasi	2	a. Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya	6	12

- b. Skor diperoleh dari nilai observasi dikalikan dengan bobot pada masing-masing variabel

$$\text{Skor} = \text{Nilai} \times \text{Bobot}$$

Sebagaimana contoh di atas, maka skor lokasi adalah $6 \times 12 = 12$

- c. Kemudian, hasil dari seluruh skor pada setiap komponen yang dicapai dijumlahkan untuk mendapatkan skor tiap variabel. Skor tiap variabel ini selanjutnya dijumlahkan sehingga mendapatkan skor total untuk mengetahui penilain akhir dari observasi.
- d. Hasil penilaian akhir tersebut dapat digunakan untuk mengkategorikan kualitas higiene sanitasi rumah makan atau restoran yang telah diobservasi.
- e. Batas laik higiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah apabila jumlah skor seluruh variabel >700 termasuk uji laboratorium (Depkes RI, 2003).

Apabila ditemukan faktor risiko pada saat inspeksi, maka petugas KKP akan memberikan penyuluhan secara langsung pada saat itu kepada penjamah makanan maupun pengelola TPM.

3. Kegiatan pengawasan kualitas makanan

Kegiatan pengawasan kualitas makanan meliputi pemeriksaan secara organoleptik, fisika, kimia, dan bakteriologis (Standar Operasional Prosedur Nasional di Pintu Masuk Negara menurut Direktorat Jenderal PP dan PL, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2009). Sedangkan kegiatan pengawasan kualitas makanan yang dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda pada bulan Februari 2019 hanya meliputi pemeriksaan sampel makanan secara organoleptik, fisik, dan bakteriologis.

Pemeriksaan sampel secara organoleptik dilakukan oleh petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya di waktu bersamaan ketika pengambilan sampel makanan yaitu dengan memeriksa rasa, warna, bau, dan tekstur makanan. Sedangkan pemeriksaan makanan secara fisik dilakukan oleh petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda dengan memeriksa bentuk makanan, warna, dan kondisi fisik lainnya.

Pemeriksaan sampel makanan secara bakteriologis dilakukan dengan mengambil sampel makanan dari beberapa TPM. Sampel makanan kemudian dikirim ke Balai Besar Laboratorium Kesehatan Surabaya untuk dilakukan pemeriksaan bakteriologi dengan parameter *E.Coli*, hasil pemeriksaan diperoleh dalam jangka waktu 7 (tujuh) hingga 10 (sepuluh) hari kerja dari waktu pengiriman sampel makanan.

Pemeriksaan sampel makanan secara kimia dilakukan dengan melihat apakah ada kandungan zat-zat kimia pada makanan yang akan diteliti dan pelaksanaannya dilakukan oleh petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda. Namun, pemeriksaan sampel secara kimia ini masih belum bisa dilaksanakan pada tahun 2019 dikarenakan kurangnya sumberdaya dan efisiensi untuk pelaksanaan pemeriksaan kimia tersebut. Meskipun pemeriksaan kimia tidak dilakukan, petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda tetap memperhatikan bahan makanan dan wadah yang digunakan sudah *food grade*. Selain itu, ketika melaksanakan inspeksi petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda juga memastikan bahwa di TPM tersebut tidak terdapat sumber kontaminasi kimia yang dapat mencemari makanan, sehingga makanan tetap aman dan tidak menimbulkan gangguan kesehatan.

Pengambilan sampel makanan di bulan Februari 2019 dilakukan pada hari Kamis, 7 Februari 2019 di 4 (empat) TPM yaitu Singosari Lounge (TPM A), Trowulan Executive Lounge (TPM B), Blue Sky Executive Lounge (TPM C), dan Prada Café (TPM D). Sampel makanan yang diambil di 4 (empat) TPM dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.3 Jenis Sampel Makanan di TPM yang Diperiksa Bulan Februari 2019

No.	Nama TPM	Lokasi	Jenis Sampel Makanan
1.	TPM A	Terminal 1 Bandara Juanda	Sayur Asem

No.	Nama TPM	Lokasi	Jenis Sampel Makanan
2.	TPM B	Terminal 1 Bandara Juanda	Sup Jagung
3.	TPM C	Terminal 1 Bandara Juanda	Sayur Lodeh
4.	TPM D	Terminal 1 Bandara Juanda	Rawon

4. Pengawasan penjamah makanan

Menurut Standar Operasional Prosedur Nasional di Pintu Masuk Negara menurut Direktorat Jenderal PP dan PL, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2009 kegiatan pengawasan penjamah makanan meliputi pemeriksaan *personal hygiene*, usap tangan, usap dubur, dan pemeriksaan darah (Hepatitis A dan *typhoid*).

Di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya, Bidang Pengendalian Risiko Lingkungan hanya melakukan pemeriksaan *personal hygiene* penjamah makanan dengan melakukan observasi dan wawancara secara rutin setiap bulan ketika melakukan inspeksi TPM, hal ini dikarenakan yang berhak melakukan pemeriksaan usap tangan, usap dubur, dan pemeriksaan darah (Hepatitis A dan *typhoid*) adalah Bidang Upaya Kesehatan Lintas Wilayah (UKLW) yang berprofesi sebagai tenaga medis. Pemeriksaan kesehatan penjamah makanan dilakukan oleh Bidang Upaya Kesehatan Lintas Wilayah (UKLW) setiap 6 (enam) bula sekali sesuai dengan SOP. Namun, pada saat pelaksanaan magang di bulan Februari 2019 tidak dilaksanakan pemeriksaan kesehatan pada penjamah makanan karena bukan merupakan periode untuk pemeriksaan kesehatan berkala bagi penjamah makanan.

5. Kegiatan pengawasan peralatan

Kegiatan pengawasan peralatan yang dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya adalah dengan melakukan pemeriksaan sampel usap alat secara bakteriologis dengan parameter *E.coli*. Peralatan makanan yang dijadikan sampel untuk usap alat adalah peralatan makanan yang bersentuhan langsung dengan konsumen, seperti pring, sendok, garpu, gelas, dan mangkok. Petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya mengambil sampel usap alat di TPM yang kemudian dikirimkan ke Balai Besar Laboratorium Kesehatan Surabaya untuk dilakukan pemeriksaan secara bakteriologis.

Pada bulan Februari 2019, pemeriksaan sampel usap alat oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya dilakukan pada Hari Kamis, 7 Februari 2019 bersamaan dengan pengambilan sampel makanan di 4 (TPM). Berikut adalah TPM yang diambil sampel usap alat oleh petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Surabaya:

Tabel 4.4 Jenis Sampel Usap Alat di TPM yang Diperiksa Bulan Februari 2019

No.	Nama TPM	Lokasi	Jenis Sampel Usap Alat
1.	TPM A	Terminal 1 Bandara Juanda	Piring
2.	TPM B	Terminal 1 Bandara Juanda	Sendok makan
3.	TPM C	Terminal 1 Bandara Juanda	Mangkok sup
4.	TPM D	Terminal 1 Bandara Juanda	Mangkok

6. Tindak lanjut

Setelah melakukan kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM), Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda melakukan tindak lanjut berupa :

a. Penyuluhan higiene sanitasi makanan

Penyuluhan higiene sanitasi makanan dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda sebagai upaya peningkatan pengetahuan kepada penjamah makanan yang merupakan orang yang bersentuhan langsung dengan makanan terkait higiene dan sanitasi makanan.

Dalam kegiatan penyuluhan higiene dan sanitasi penjamah makanan, materi yang diberikan meliputi kebijakan dan peraturan perundang-undangan di bidang higiene dan sanitasi makanan, prinsip higiene sanitasi makanan, pemeliharaan kebersihan lingkungan tempat pengolahan makanan, higiene perorangan, dan mengenai HACCP yang diberikan oleh narasumber dari Poltekes Kemenkes Surabaya, Kementerian Kesehatan RI, dan Dinas Kesehatan Kota Surabaya. Materi yang diberikan mengacu pada modul pelatihan yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan. Para peserta

penyuluhan higiene sanitasi makanan selanjutnya diberikan sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.

Dalam pelaksanaannya, penyuluhan higiene sanitasi makanan dilakukan oleh petugas Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda pada waktu yang bersamaan dengan kegiatan inspeksi. Materi yang disampaikan cukup singkat sesuai dengan keadaan tempat pengelolaan makanan (TPM).

b. Pemberian laporan hasil pemeriksaan sampel makanan kepada pemilik TPM

Hasil pemeriksaan sampel makanan akan diberikan Kantor Kesehatan Pelabuhan kelas I Surabaya kepada pemilik TPM terkait. Apabila hasil pemeriksaan sampel makanan positif (+) mengandung *E.coli* maka akan diberikan rekomendasi secara tertulis pada laporan yang diberikan, selain itu juga akan diberikan rekomendasi secara langsung pada saat memberikan laporan hasil pemeriksaan kepada pemilik TPM. Rekomendasi secara langsung yaitu dengan melakukan penyuluhan singkat secara langsung terhadap faktor yang harus diperbaiki. Setelah diberikan rekomendasi, petugas Kantor Kesehatan Kelas I Surabaya wilayah kerja Bandara Juanda akan mengambil sampel makanan pada bulan berikutnya di TPM yang mendapatkan hasil positif mengandung *E.coli* pada sampel makanannya.



Gambar 4.2 Pemberian laporan hasil pemeriksaan sampel makanan kepada pemilik TPM

7. Pelaporan

Pelaporan kegiatan pengawasan higiene sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM) di bidang Pengendalian Risiko Lingkungan (PRL) Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya dilakukan secara Sistem Informasi Kesehatan Pelabuhan (simkespel) dan *intern*.

4.3 Analisis Hasil Kegiatan Pengawasan Higiene dan Sanitasi Makanan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda

Hasil dari kegiatan inspeksi sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda pada bulan Februari 2019 yang dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya dapat dilihat pada Tabel 4.6 di bawah ini.

Tabel 4.5 Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Obyek yang dinilai	Skor maks	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
1.	Lokasi dan bangunan	100	84,5	83,5	84,5	81,5
2.	Fasilitas sanitasi	150	115	117	123	97
3.	Dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan	150	117	127	111	104
4.	Bahan makanan dan makanan jadi	110	77	77	77	77
5.	Pengolahan makanan	50	50	50	50	50
6.	Tempat penyimpanan bahan makanan	90	78	86	78	78
7.	Penyajian makanan	50	40	40	40	40
8.	Peralatan	150	120	120	120	120
9.	Tenaga kerja	150	115	113	115	105
	Skor Total	1000	796,5	813,5	798,5	752,5

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa 4 (empat) TPM (100%) yang diinspeksi memperoleh skor total >700. Sehingga dapat diketahui bahwa 4 (empat) TPM yang diinspeksi pada bulan Februari 2019 yang terdiri dari TPM A, TPM B, TPM C, dan TPM D telah memenuhi persyaratan sanitasi sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran dan dinyatakan laik higiene sanitasi.

Skor total tersebut didapatkan dari penjumlahan skor dari setiap variabel yang memenuhi persyaratan. Masing-masing variabel terdiri dari beberapa sub variabel dan komponen yang dinilai. Apabila komponen yang dinilai memenuhi syarat, maka akan mendapatkan skor sesuai yang telah ditentukan. Apabila komponen yang dinilai tidak memenuhi syarat, maka skor yang didapatkan pada komponen tersebut adalah 0. Terdapat 9 (sembilan) variabel yang dinilai pada kegiatan inspeksi sanitasi TPM, yaitu sebagai berikut:

A. Lokasi dan Bangunan

Pada variabel “Lokasi dan Bangunan” terdapat 10 sub variabel yang terdiri dari lokasi, bangunan, pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit, dan pintu. Hasil kegiatan inspeksi sanitasi TPM variabel “Lokasi dan Bangunan” yang dilakukan ada bulan Februari 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.6 Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Lokasi dan Bangunan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
1.	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya.	12	12	12	12
		b. Tidak berada pada jarak <100 m dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya	8	8	8	8
		Skor maks : 20	20	20	20	20
2.	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	8	8	8	8
		b. Kokoh/kuat/permanen	4	4	4	4
		c. Rapat serangga	-	-	-	-
		d. Rapat tikus	-	-	-	-
		Skor maks : 20	12	12	12	12
3.	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makan	4	4	4	4
		b. Ada toilet dan jamban	2	2	2	2
		c. Ada gudang bahan makanan	1	1	1	1
		d. Ada ruang karyawan	1	1	1	-
		e. Ada ruang administrasi	1	-	1	-
		f. Ada gudang peralatan	1	1	1	-
		Skor maks : 10	10	9	10	7
4.	Lantai	a. Bersih	2	2	2	2
		b. Kedap air	1	1	1	1
		c. Tidak licin	0,5	0,5	0,5	0,5
		d. Rata	0,5	0,5	0,5	0,5
		e. Kering	0,5	0,5	0,5	0,5
		f. Konus	-	-	-	-
		Skor maks : 5	4,5	4,5	4,5	4,5
5.	Dinding	a. Kedap air	2	2	2	2
		b. Rata	1,5	1,5	1,5	1,5
		c. Bersih	1,5	1,5	1,5	1,5
		Skor maks : 5	5	5	5	5
6.	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik	5	5	5	5
		b. Menghilangkan bau tidak enak	3	3	3	3
		c. Cukup menjamin rasa nyaman	2	2	2	2
		Skor maks : 10	10	10	10	10
7.	Pencahayaan	a. Tersebar merata di setiap ruangan	5	5	5	5
		b. Intensitas cahaya 1 fc	3	3	3	3

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
		c. Tidak menyilaukan	2	2	2	2
		Skor maks : 10	10	10	10	10
8.	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	2,5	2,5	2,5	2,5
		b. Tidak bocor	1,5	1,5	1,5	1,5
		c. Cukup landai	1	1	1	1
		Skor maks : 5	5	5	5	5
9.	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter	2	2	2	2
		b. Rata dan bersih	2	2	2	2
		c. Cukup landai	1	1	1	1
		Skor maks : 5	5	5	5	5
10.	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus	-	-	-	-
		b. Menutup dengan baik dan membuka arah keluar	-	-	-	-
		c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	3	3	3	3
		Skor maks : 10	3	3	3	3
Skor Total		Maks : 100	84,5	83,5	84,5	81,5

Berdasarkan tabel 4.6 dapat diketahui bahwa pada variabel “Lokasi dan Bangunan” masih terdapat beberapa komponen belum terpenuhi oleh masing-masing TPM sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran. Dari tabel 4.6 juga dapat menunjukkan bahwa skor total yang didapatkan oleh masing-masing TPM tidaklah sama. TPM yang mendapatkan skor total tertinggi pada variabel “Lokasi dan Bangunan” adalah TPM A dan TPM C dengan skor total 84,5. Sedangkan TPM yang mendapatkan skor total terendah pada variabel “Lokasi dan Bangunan” adalah TPM D dengan skor total 81,5.

Lokasi dan bangunan keempat TPM (100%) tersebut tidak berada dekat dengan sumber pencemaran (>100 m) sehingga terhindar dari pencemaran debu asap, dan bau, dimana berada di dalam Terminal 1 Bandara Juanda tepatnya di lantai 2. Bangunannya kokoh dan permanen, lantainya terlihat bersih, kedap air, tidak licin, rata dan kering. Dindingnya juga kedap air, rata, dan bersih. Pencahayaan tersebar secara merata dan tidak menyilaukan. Ventilasi dapat berfungsi dengan baik. Ventilasi yang digunakan adalah ventilasi buatan dengan bantuan *Air Conditioner* (AC). Atap pada seluruh TPM (100%) tidak bocor dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus, begitu pula dengan langit-langit cukup bersih dan rata. Pintu pada keempat TPM (100%) tidak dapat membuka dan menutup secara otomatis, membuka ke arah luar dan tidak rapat serangga maupun tikus, bahkan terdapat TPM yang tidak menggunakan pintu.



Gambar 4.3 TPM Tanpa Menggunakan Pintu



Gambar 4.4 Keadaan Lantai dan Langit-Langit yang Bersih

B. Fasilitas Sanitasi

Pada variabel “Fasilitas Sanitasi” terdapat 9 sub variabel yang terdiri dari air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat pencuci bahan makanan, loker karyawan, dan peralatan pencegah masuknya serangga. Hasil kegiatan inspeksi inspeksi sanitasi TPM variabel “Fasilitas Sanitasi” yang dilakukan ada bulan Februari 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.7 Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Fasilitas Sanitasi di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
1.	Air bersih	a. Jumlah mencukupi	15	15	15	15
		b. Tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	6	6	6	6
		c. Angka kuman tidak melebihi NAB	-	-	-	-
		d. Kadar bahan kimia tidak melebihi NAB	-	-	-	-
		Skor maks : 30	21	21	21	21
2.	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar	6	6	6	6
		b. Terdapat <i>grease trap</i>	6	6	6	6
		c. Saluran kedap air	4	4	4	4
		d. Saluran tertutup	4	4	4	4
		Skor maks : 20	20	20	20	20
3.	Toilet	a. Bersih	3	3	3	3
		b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	2	2	2	2
		c. Tersedia air bersih yang cukup	2	2	2	2
		d. Tersedia sabun dan alat pengering	2	2	2	2
		e. Toilet untuk pria terpisah	1	1	1	1

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
		dengan wanita				
		Skor maks : 10	10	10	10	10
4.	Tempat sampah	a. Sampah diangkut tiap 24 jam	8	8	8	8
		b. Di setiap rumah penghasil sampah tersedia tempat sampah	6	6	6	6
		c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	4	-	4	-
		d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sanpah	2	2	2	2
		Skor maks : 20	20	16	20	16
5.	Tempat cuci tangan	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	10	10	10	-
		b. Tersedia sabun dan alat pengering/lap	6	6	6	-
		c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	4	4	4	-
		Skor maks : 20	20	20	20	0
6.	Tempat mencuci peralatan	a. Tersedia dan berfungsi baik	2	2	2	2
		b. Tersedia air panas yang cukup memadai	-	-	2	-
		c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus	2	2	2	2
		d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	-	-	-	-
		Skor maks : 10	4	4	6	4
7.	Tempat pencuci bahan makanan	a. Tersedia air pencuci yang cukup	5	5	5	5
		b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus	3	3	3	3
		c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	-	-	-	-
		Skor maks : 10	8	8	8	8
8.	Loker karyawan	a. Tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup	2	2	2	2
		b. Jumlahnya cukup	3	3	3	3
		c. Letak loker dalam ruang tersendiri	-	3	3	-
		d. Loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita	-	-	-	-
		Skor maks : 10	2	8	8	8
9.	Peralatan pencegahan masuknya serangga	a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga	-	-	-	-
		b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	-	-	-	-
		c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	4	4	4	4
		d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	6	6	6	6
		Skor maks : 20	10	10	10	10

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
Skor Total		Maks : 150	115	117	123	97

Berdasarkan tabel 4.7 dapat diketahui bahwa pada variabel “Fasilitas Sanitasi” masih terdapat beberapa komponen belum terpenuhi oleh masing-masing TPM sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran. Dari tabel 4.7 juga dapat menunjukkan bahwa skor total yang didapatkan oleh masing-masing TPM berbeda. TPM yang mendapatkan skor total tertinggi pada variabel “Fasilitas Sanitasi” adalah TPM C dengan skor total 123. Sedangkan TPM yang mendapatkan skor total terendah adalah TPM D dengan skor total 97.

Pada variabel “Fasilitas Sanitasi”, air bersih yang disediakan jumlahnya telah mencukupi sesuai kebutuhan, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna, namun tidak diperiksa angka kuman dan kadar bahan kimia yang terkandung dalam air bersih tersebut. Sumber air bersih yang digunakan berasal dari tandon air milik PT Angkasa Pura I yang didistribusikan untuk memenuhi kebutuhan air bersih di Terminal 1 Bandara Juanda. Limbah cair yang dihasilkan oleh seluruh TPM (100%) dialirkan melalui saluran tertutup, kedap air, dan lancar. Saluran pembuangan air limbah pada TPM sudah dilengkapi dengan *grease trap* untuk menghindari terjadinya penggumpalan dan penyumbatan pada pipa pembuangan akibat minyak yang membeku dan meminimalisasi dampak buruk pada lingkungan. Toilet yang digunakan merupakan fasilitas toilet yang telah tersedia di Bandara Juanda, letaknya tidak jauh dengan lokasi masing-masing TPM. Keadaan toilet bersih, air bersih yang tersedia cukup, tersedia sabun dan alat pengering, serta toilet yang disediakan terpisah antara wanita dan pria. TPM A, TPM B, dan TPM C (75%) menyediakan tempat cuci tangan untuk pengunjung dan karyawan yang telah dilengkapi dengan sabun dan alat pengering, namun TPM C (25%) belum menyediakan tempat cuci tangan bagi pengunjung dan karyawan. Pengunjung TPM C yang ingin mencuci tangan harus menggunakan fasilitas cuci tangan yang tersedia di dalam toilet terdekat. Sedangkan karyawan TPM C biasanya mencuci tangan di tempat mencuci peralatan. Secara keseluruhan TPM yang diinspeksi (100%) sudah menyediakan tempat sampah. Kapasitas tempat sampah yang disediakan oleh keempat TPM tersebut dapat terangkat oleh seorang petugas sampah setiap 24 jam. Namun terdapat 2 (dua) TPM (50%) memiliki tempat sampah yang belum memenuhi syarat yaitu tidak tertutup. Tempat sampah yang tidak tertutup dapat menjadi sumber kontaminasi pada makanan.



Gambar 4.5 Keadaan Toilet yang Bersih



Gambar 4.6 Keadaan Tempat Sampah yang Terbuka

Berdasarkan hasil pemeriksaan TPM secara fisik, terlihat bahwa higienitas TPM belum maksimal. Hal ini disebabkan salah satunya oleh sub variabel tempat pencucian peralatan. Keempat TPM yang diinspeksi (100%) memiliki tempat pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, serta dapat berfungsi dengan baik. Namun tempat pencucian peralatan tersebut hanya terdiri 1 bilik/bak cuci. Tempat pencucian peralatan dikatakan memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga apabila terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak cuci, masing-masing bilik/bak cuci memiliki fungsi yaitu perendaman, pencucian/pembilasan, desinfeksi/sanitasi. Keempat TPM (100%) telah menyediakan loker untuk karyawan terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup namun loker tersebut tidak terpisah antara karyawan wanita dan pria.



Gambar 4.7 Tempat Pencucian Peralatan di TPM

C. Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan

Pada variabel “Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan” terdapat 3 sub variabel yang terdiri dari dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan. Hasil kegiatan inspeksi sanitasi TPM variabel “Fasilitas Sanitasi” yang dilakukan ada bulan Februari 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.8 Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
1.	Dapur	a. Bersih	21	21	21	21
		b. Ada fasilitas penyimpanan (kulkas, <i>freezer</i>)	14	14	14	14
		c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (termos panas, kompor panas, <i>heater</i>)	14	14	14	14
		d. Ukuran dapur cukup memadai	7	7	7	-
		e. Ada cungkup dan cerobong asap	7	7	7	7
		f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	-	-	-	-
		Skor maks : 70	63	63	63	56
2.	Ruang makan	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih	15	15	15	15
		b. Ukuran ruang makan min 0,82 m ² per kursi tamu	10	10	10	10
		c. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	-	-	-	-
		d. Tempat peragaan makanan jadi tertutup	5	5	5	5
		e. Pintu masuk buka tutup otomatis	-	-	-	-
		Skor maks : 50	30	30	30	30
3.	Gudang bahan makanan	a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan	12	12	12	12
		b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	6	6	6	6
		c. Kapasitas gudang cukup memadai	6	6	6	-
		d. Rapat serangga dan tikus	-	-	-	-
		Skor maks : 30	24	24	24	18
Skor Total		Maks : 150	117	127	111	104

Berdasarkan tabel 4.8 dapat diketahui bahwa pada variabel “Dapur, Ruang Makan, dan Gudang bahan Makanan” masih terdapat beberapa komponen belum terpenuhi oleh masing-masing TPM sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Rumah Makan dan Restoran.

Pada variabel “Dapur, Ruang Makan, dan Gudang bahan Makanan”, masing-masing TPM (100%) memiliki dapur yang bersih dan terdapat fasilitas penyimpanan makanan panas seperti termos panas, kompor panas, dan heater. Selain fasilitas penyimpanan panas, pada dapur TPM juga tersedia fasilitas penyimpanan makana seperti kulkas/lemari es dan *freezer* untuk menyimpan bahan-bahan makanan beku/dingin dan juga dilengkapi dengan cungkup serta cerobong asap untuk menangkap asap. TPM A, TPM B, dan TPM C (75%) memiliki ukuran dapur yang cukup memadai, namun ukuran dapur yang dimiliki oleh TPM D (25%) cukup sempit.

Pada sub variabel ruang makan, perlengkapan ruang makan selalu bersih dan tertata rapi, tempat peragaan makanan makanan dalam keadaan tertutup untuk menghindari kontaminasi dan pencemaran pada makanan, namun pintu masuk di ruang makan tidak dapat membuka dan menutup secara otomatis. Pada sub variabel gudang bahan makanan, keempat TPM tersebut (100%) memiliki gudang bahan makanan yang tidak tercampur dengan bahan lain selain bahan makanan, selain itu juga terdapat rak-rak untuk penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuannya. Namun gudang bahan makanan yang dimiliki oleh keempat TPM tersebut tidak rapat serangga dan tikus. Selain itu gudang bahan makanan yang dimiliki oleh TPM D (25%) memiliki kapasitas yang kurang memadai, sehingga peletakan bahan-bahan makanan berdekatan dengan perlatan/perabotan yang lainnya.



Gambar 4.8 Fasilitas Penyimpanan Makanan



Gambar 4.9 Keadaan Gudang Bahan Makanan yang Berdekatan dengan Perabotan lainnya



Gambar 4.10 Keadaan Ruang Makan yang Bersih



Gambar 4.11 Tempat Peragaan Makanan dalam Keadaan Tertutup

D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Pada variabel “Bahan Makanan dan Makanan jadi” terdapat 2 sub variabel yang terdiri dari bahan makanan dan makanan jadi. Hasil kegiatan inspeksi inspeksi sanitasi TPM variabel “Bahan Makanan dan Makanan Jadi” yang dilakukan ada bulan Februari 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.9 Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Bahan Makanan dan Makanan Jadi di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
1.	Bahan makanan	a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik	15	15	15	15
		b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan	x	x	x	x
		c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi	10	10	10	10
		d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	10	10	10	10
		Skor maks : 50	35	35	35	35
2.	Makanan jadi	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	24	24	24	24
		b. Angka kuman dan bahan makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	x	x	x	x
		c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	18	18	18	18
		Skor maks : 60	42	42	42	42
Skor Total		Maks : 110	77	77	77	77

Berdasarkan tabel 4.9 dapat diketahui bahwa 4 (empat) TPM (100%) di Terminal 1 Bandara Juanda yang diinspeksi pada bulan Februari 2019 sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran. Pada variabel “Bahan Makanan dan

Makanan Jadi” terdapat komponen yang tidak dilakukan pemeriksaan diantaranya yaitu angka kuman dan bahan kimia bahan makanan serta angka kuman dan bahan kimia makanan jadi.

E. Pengolahan Makanan

Pada variabel “Pengolahan Makanan” terdapat 1 sub variabel yaitu proses pengolahan. Hasil kegiatan inspeksi sanitasi TPM variabel “Pengolahan Makanan” yang dilakukan ada bulan Februari 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.10 Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Pengolahan Makanan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
1.	Proses pengolahan	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	25	25	25	25
		b. pengambilan makanan jadi menggunakan lat yang khusus	15	15	15	15
		c. menggunakan peralatan dengan benar	10	10	10	10
		Skor maks : 50	50	50	50	50

Berdasarkan tabel 4.10 dapat diketahui bahwa 4 (empat) TPM (100%) di Terminal 1 Bandara Juanda yang diinspeksi pada bulan Februari 2019 sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran. Karyawan sebagai pengolah makanan/penjamah makanan telah menggunakan pakaian kerja yang sesuai dengan yang dipersyaratkan seperti menggunakan celemek, penutup kepala, dan masker. Pakaian yang dipakai oleh pengolah makanan/penjamah makanan dalam keadaan bersih, pakaian kerja yang bersih akan menjamin sanitasi dan higiene pengelolaan makanan karena tidak terdapat debu atau kotoran yang menempel pada pakaian yang secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran makanan. Selain itu, penjamah makanan juga menggunakan alat khusus untuk mengambil makanan. Pada saat dilakukan inspeksi tidak terdapat penjamah makanan yang memiliki kuku panjang. Pengolah makanan/penjamah makanan dapat memahami bahwa memiliki kuku yang panjang dan kotor dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan.

F. Tempat Penyimpanan

Pada variabel “Tempat Penyimpanan” terdapat 2 sub variabel yang terdiri dari penyimpanan bahan makanan dan penyimpanan makanan. Hasil kegiatan inspeksi inspeksi sanitasi TPM variabel “Tempat Penyimpanan” yang dilakukan ada bulan Februari 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.11 Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Tempat Penyimpanan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
1.	Penyimpanan bahan makanan	a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	12	12	12	12
		b. Ketahanan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	-	8	-	-
		c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	8	8	8	8
		d. Tempatnya bersih dan terpelihara	8	8	8	8
		e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	-	-	-	-
		Skor maks : 40	28	36	28	28
2.	Penyimpanan makanan jadi	a. Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi	30	30	30	30
		b. Cara penyimpanan tertutup	20	20	20	20
		Skor maks : 50	50	50	50	50
		Skor Total	Maks : 90	78	86	78

Berdasarkan tabel 4.11 dapat diketahui bahwa dapat diketahui bahwa pada variabel “Tempat Penyimpanan” masih terdapat beberapa komponen belum terpenuhi oleh masing-masing TPM sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran. Dari tabel 4.11 juga dapat menunjukkan bahwa skor total yang didapatkan oleh masing-masing TPM berbeda. TPM yang mendapatkan skor total tertinggi pada variabel “Tempat Penyimpanan” adalah TPM B dengan skor total 86. Sedangkan TPM A, TPM C, dan TPM D memperoleh skor yang sama dengan skor total 78.

Pada variabel “Tempat Penyimpanan” yang tidak memenuhi syarat adalah bahan makanan tidak disimpan dalam aturan sejenis dan tidak disusun dalam rak-rak. Selain itu terdapat 3 (tiga) TPM (75%) yang ketahanan penyimpanan tidak sesuai dengan persyaratan jenis makanan.

G. Penyajian Makanan

Pada variabel “Penyajian Makanan” terdapat 1 sub variabel yaitu cara penyajian. Hasil kegiatan inspeksi inspeksi sanitasi TPM variabel “Penyajian Makanan” yang dilakukan ada bulan Februari 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.12 Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Penyajian Makanan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
1.	Cara penyajian	a. Suhu penyajian hangat, tidak kurang 60°C	15	15	15	15
		b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	15	15	15	15
		c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	-	-	-	-
		d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	10	10	10	10
		Skor maks : 50	40	40	40	40

Berdasarkan tabel 4.12 dapat diketahui bahwa dapat diketahui bahwa pada variabel “Penyajian Makanan” masih terdapat beberapa komponen belum terpenuhi oleh masing-masing TPM sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran. Keempat TPM (100%) tersebut mendapatkan skor total yang sama sebesar 40.

Pewadahan dan penjamahan makanan jadi menggunakan alat yang bersih. Berdasarkan hasil observasi, makanan yang terdapat di TPM A, TPM B, dan TPM C disajikan dalam keadaan tertutup karena model penyajian makanan yang digunakan adalah prasmanan. Penyajian makanan diletakkan dalam wadah dengan kompor kecil pemanas dibawahnya untuk menjaga suhu makanan agar tetap hangat. Namun pada 3 (tiga) TPM (75%) tersebut cara membawa makanan dari dapur ke tempat penyajian dalam keadaan terbuka. Sedangkan penyajian makanan di TPM D dengan menggunakan sistem diantar, makanan yang diantar sesuai dengan pesanan pengunjung. Namun di TPM D tersebut (25%) ketika membawa dan menyajikan makanan yang dipesan tersebut tidak dalam keadaan tertutup. Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan jadi memiliki risiko lebih tinggi daripada pencemaran bahan makanan (Depkes, 2000).

H. Peralatan

Pada variabel “Peralatan” terdapat 1 sub variabel yaitu ketentuan peralatan. Hasil kegiatan inspeksi sanitasi TPM variabel “Peralatan” yang dilakukan ada bulan Februari 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.13 Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Peralatan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
1.	Ketentuan peralatan	a. Cara pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	60	60	60	60
		b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	30	30	30	30
		c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan	-	-	-	-
		d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	15	15	15	15
		e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun	15	15	15	15
		Skor maks : 150	120	120	120	120

Berdasarkan tabel 4.13 dapat diketahui bahwa dapat diketahui bahwa pada variabel “Peralatan” masih terdapat beberapa komponen belum terpenuhi oleh masing-masing TPM sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran. Keempat TPM (100%) tersebut mendapatkan skor total yang sama sebesar 120.

Pada variabel “Peralatan” secara keseluruhan dalam keadaan baik dan utuh serta permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus sehingga mudah dibersihkan. Peralatan juga tidak boleh rusak, rompal sedikit (cuil), retak, dan tidak menimbulkan pencemaran pada makanan. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan juga tidak mengandung zat beracun yang dapat membahayakan kesehatan. Namun untuk parameter angka lempeng total (ALT) yang terdapat pada alat makan di TPM A, TPM B, TPM C, dan TPM D (100%) tidak memenuhi persyaratan karena ditemukan adanya sejumlah bakteri pada alat makan. Hal ini dikarenakan cara pencucian, pengeringan, dan penyimpanan yang tidak sesuai dengan standar. Hanya ditemukan 1 (satu) TPM (25%) yang menggunakan air panas sebagai

desinfeksi. Selain itu, peralatan makan yang akan digunakan oleh pengunjung disimpan di tempat terbuka. Hal tersebut juga memiliki potensi besar dalam keberadaan bakteri pada peralatan makan.



Gambar 4.12 Penyimpanan Peralatan Makan di Tempat Terbuka

I. Tenaga Kerja

Pada variabel “Tenaga Kerja” terdapat 4 sub variabel yang terdiri dari pengetahuan/sertifikat higiene sanitasi, pakaian kerja, pemeriksaan kesehatan, dan personal hygiene. Hasil kegiatan inspeksi inspeksi sanitasi TPM variabel “Tenaga Kerja” yang dilakukan ada bulan Februari 2019 dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.14 Hasil Kegiatan Inspeksi Sanitasi TPM Variabel Tenaga Kerja di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
1.	Pengetahuan / sertifikat higiene sanitasi	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya	8	8	8	8
		b. Supervisor pernah mengikuti kursus	8	8	8	-
		c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus	-	-	-	-
		d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	8	-	8	-
		Skor maks : 40	24	16	24	8
2.	Pakaian kerja	a. Bersih	6	6	6	6
		b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih	6	6	6	6
		c. Penggunaan khusus waktu kerja saja	4	4	4	4
		d. Lengkap dan rapi	4	4	4	4
		e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam				
Skor maks : 20	20	20	20	20		
3.	Pemeriksaan kesehatan	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali cek kesehatan	-	6	-	6
		b. Pernah divaksinasi	4	4	4	4

No.	Obyek yang dinilai	Komponen yang dinilai	Nama TPM			
			TPM A	TPM B	TPM C	TPM D
		chotypha/thypoid				
		c. Check up penyakit khusus	-	-	-	-
		d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	4	4	4	4
		e. Memiliki buku kesehatan karyawan	-	-	-	-
		Skor maks : 20	8	14	8	14
4.	Personal Hygiene	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi	21	21	21	21
		b. Setiap mau kerja cuci tangan	14	14	14	14
		c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin	14	14	14	14
		d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	14	14	14	14
		Skor maks : 70	63	63	63	63
Skor Total		Maks : 150	115	113	115	105

Berdasarkan tabel 4.14 dapat diketahui bahwa dapat diketahui bahwa pada variabel “Tenaga Kerja” masih terdapat beberapa komponen belum terpenuhi oleh masing-masing TPM sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran. Dari tabel 4.14 juga dapat menunjukkan bahwa skor total yang didapatkan oleh masing-masing TPM berbeda. TPM yang mendapatkan skor total tertinggi pada variabel “Tenaga Kerja” adalah TPM A dan TPM C dengan skor total 115. Sedangkan TPM yang mendapatkan skor total terendah adalah TPM D dengan skor total 105.

Pada variabel “Tenaga Kerja” yang tidak memenuhi syarat adalah tidak secara keseluruhan penjamah makanan pernah mengikuti kursus, penjamah makanan belum pernah melakukan *check up* penyakit khusus, seluruh karyawan tidak memiliki buku kesehatan, terdapat 2 (dua) TPM (50%) yang belum pernah mengikutsertakan karyawannya dalam kursus. Hal ini sangat tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga yang mengharuskan karyawan/penjamah makanan melakukan *check up* setiap 6 bulan sekali dan pernah mengikuti kursus mengenai higiene sanitasi makanan. Pada saat inspeksi seluruh karyawan memakai pakaian kerja, namun terdapat penjamah makanan di salah satu TPM (25%) tidak memakai celemek, penutup kepala, serta masker. Selain itu penjamah makanan juga belum memiliki sertifikat higiene sanitasi. Padahal seperti yang

kita ketahui karyawan/penjamah makanan merupakan orang yang sangat berperan terhadap kualitas makanan yang disajikan. Hal ini dikarenakan penjamah makanan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi terjadinya kontaminasi pada makanan.

4.4 Analisis Hasil Kegiatan Pengawasan Kualitas Makanan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda

Hasil dari kegiatan pengawasan kualitas makanan di tempat pengelolaan makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda pada bulan Februari 2019 yang dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya dapat dilihat pada Tabel 4.15 di bawah ini.

Tabel 4.15 Hasil Kegiatan Pengawasan Kualitas Makanan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Nama TPM	Jenis Makanan	Jenis Pemeriksaan		
			Organoleptik	Fisik	Bakteriologis (<i>E.coli</i>)
1.	TPM A	Sayur lodeh	Memenuhi syarat	Baik	Negatif
2.	TPM B	Sup jagung	Memenuhi syarat	Baik	Negatif
3.	TPM C	Sayur asem	Memenuhi syarat	Baik	Negatif
4.	TPM D	Rawon	Memenuhi syarat	Baik	Positif

Berdasarkan tabel 4.15 dapat diketahui bahwa kualitas makanan di TPM A, TPM B, TPM C, dan TPM D secara organoleptik dan fisik telah memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun, hasil laboratorium BBLK Surabaya menunjukkan bahwa ditemukan adanya kandungan *E.coli* di dalam makanan pada salah satu TPM (25%). Sehingga, kualitas makanan secara bakteriologis belum memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya secara kasat mata. Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif. Cemaran bakteri seperti *E.coli* dan sebagainya

melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *E.coli* 0 (no).

Kontaminasi sering berada pada makanan adalah *Escherichia coli*. *Escherichia coli* adalah penyebab penting *foodborne disease* di banyak Negara. Beberapa jenis *Escherichia coli* patogen menyebabkan penyakit melalui pengeluaran racun oleh bakteri yang disebut *Shiga-like toxin*. Bakteri yang memproduksi racun ini disebut *Shiga Toxinproducing Escherichia coli* (STEC) atau *Verocytotoxic Escherichia coli* (VTEC) atau *Enterohemorrhagic Escherichia coli* (EHEC). Salah satu STEC yang paling sering teridentifikasi adalah *Escherichia coli O157:H7*. Jika seseorang terinfeksi oleh bakteri ini, gejala yang ditimbulkan adalah sakit dan kejang otot perut yang tiba-tiba, diikuti diare dalam 24 jam. Jika tidak teratasi dengan cepat, penyakit ini bisa menimbulkan komplikasi yang berbahaya seperti diare berdarah, nekrosis jaringan usus, *hemorrhagic colitis* (HC) dan *hemolytic uremic syndrome* (HUS). Namun, pendapat lain mengatakan bahwa *E.coli* bukan penyebab timbulnya diare, melainkan merupakan indikasi awal bahwa suatu medium telah terkontaminasi bakteri–bakteri strain *E.coli* yang bersifat patogen seperti *Shigella sp.*, *Salmonella sp.*, atau *Yersinia sp.* yang menyebabkan diare (Elfidasari dkk., 2011; Rananda dkk., 2016; Saridewi dkk, 2016).

Perlu diketahui bahwa syarat utama dalam menentukan kualitas makanan yang baik adalah meninjau ilmu sanitasi karena secara langsung maupun tidak langsung keadaan lingkungan berhubungan dengan cara mengolah atau menyediakan makanan. Keadaan sanitasi lingkungan yang kurang baik khususnya dapur dapat menjadi sumber kontaminasi pada makanan. *E.coli* merupakan bakteri yang sering mengkontaminasi makanan. Keberadaan *E.coli* di luar tubuh manusia menjadi indikator sanitasi makanan dan minuman apakah pernah tercemar oleh kotoran manusia atau tidak. Keberadaan *Escherichia coli* dalam air atau makanan juga dianggap memiliki hubungan yang signifikan dengan ditemukannya bibit penyakit (patogen) pada pangan. Dalam persyaratan mikrobiologi *E.coli* dipilih sebagai indikator tercemarnya air atau makanan karena keberadaan bakteri *E.coli* dalam sumber air atau makanan merupakan indikasi terjadinya kontaminasi tinja manusia. Adanya *E.coli* menunjukkan suatu tanda praktek sanitasi yang tidak baik karena *E.coli* bisa berpindah dengan kegiatan tangan ke mulut atau dengan pemindahan pasif lewat makanan, air, susu dan produk-produk lainnya (Kurniadi, 2013). Selain proses pengolahan makanan, penyajian makanan secara terbuka juga dapat menyebabkan makanan terkontaminasi dengan bakteri, debu, maupun lalat. Selain itu *personal hygiene* penjamah makanan juga dapat mempengaruhi kualitas makanan dan terjadinya kontaminasi pada makanan, seperti kebiasaan

mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak atau menyajikan makanan. Oleh karena itu, selain memperhatikan proses pengolahan makanan yang benar, keadaan lingkungan dan *personal hygiene* penjamah makanan juga perlu diperhatikan agar tidak menyebabkan kontaminasi pada makanan. Berikut gambar pengambilan sampel makanan di tempat pengelolaan makanan (TPM) di Terminal T1 Bandara Juanda bulan Februari 2019.



Gambar 4.13 Sterilisasi Sendok untuk Pengambilan Sampel Makanan



Gambar 4.14 Sampel Makanan Dimasukkan ke dalam Plastik



Gambar 4.15 Penempelan Label pada Plastik yang Telah Berisi Sampel Makanan

4.5 Analisis Hasil Kegiatan Pengawasan Kualitas Peralatan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda

Hasil dari kegiatan pengawasan peralatan di tempat pengelolaan makanan (TPM) di Terminal 1 Bandara Juanda pada bulan Februari 2019 yang dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya dapat dilihat pada Tabel 4.16 di bawah ini.

Tabel 4.16 Hasil Kegiatan Pengawasan Kualitas Peralatan di Terminal 1 Bandara Juanda Februari 2019

No.	Nama TPM	Alat Makan	Jenis Pemeriksaan	
			ALT	<i>E.coli</i>
1.	TPM A	Piring	10	Negatif
2.	TPM B	Mangkok sup	180	Negatif
3.	TPM C	Sendok makan	160	Negatif
4.	TPM D	Mangkok	530	Negatif

Berdasarkan tabel 4.16 dapat diketahui bahwa seluruh sampel alat makan (100%) di tempat pengelolaan makanan (TPM) belum memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Hasil laboratorium BBLK Surabaya menunjukkan bahwa jumlah minimal bakteri adalah 10 koloni yang terdapat pada TPM 1. Sedangkan jumlah koloni terbanyak dengan pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) terdapat pada TPM D dengan jumlah bakteri sebesar 530 koloni. Selain itu, BBLK Surabaya juga melakukan pemeriksaan *E.coli* pada alat makan, hasil pemeriksaan *E.coli* pada alat makan tersebut yakni tidak ditemukan adanya *E.coli* pada seluruh sampel alat makan (100%).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, angka kuman pada peralatan makan 0 (nol). Angka kuman pada peralatan makan didapatkan dari hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT). Angka lempeng total (ALT) yaitu perhitungan jumlah tidak berdasarkan kepada jenis, tetapi terhadap golongan atau kelompok besar mikroorganisme umum seperti bakteri, mikroalgae, ataupun kelompok bakteri tertentu. Angka Lempeng Total (ALT) menunjukkan jumlah bakteri yang tumbuh dan berkembang dalam sampel yang diperiksa, juga sebagai acuan yang dapat digunakan untuk menentukan kualitas dan keamanan simplisia.

Keberadaan bakteri pada alat makan dapat disebabkan oleh pencucian alat makan yang belum maksimal. Hal itu dikarenakan dari 4 (empat) TPM yang diperiksa hanya terdapat 1 (satu) TPM (25%) yang menggunakan air panas untuk desinfeksi peralatan makan dan memasak. Penggunaan air panas untuk desinfeksi dapat membunuh bakteri patogen yang menempel pada peralatan makan dan memasak. Namun, dari hasil laboratorium menunjukkan

bahwa masih ditemukan keberadaan bakteri pada alat makan milik salah satu TPM yang sudah menggunakan air panas untuk pencucian peralatan makan dan memasak. Hal tersebut terjadi karena pada saat pengambilan sampel usap alat keadaan TPM sedang ramai dengan pengunjung yang menunggu jadwal keberangkatan pesawat, sehingga kebutuhan alat makan di TPM tersebut meningkat. Untuk memenuhi kebutuhan alat makan, karyawan menggunakan lap pengering untuk mengeringkan alat makan sehingga alat makan tersebut dapat tersedia lebih cepat. Lap pengering yang kurang bersih dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri pada alat makan. Selain disebabkan oleh pencucian alat makan, kontaminasi bakteri pada alat makan juga dapat disebabkan oleh *personal hygiene* karyawan yang kurang baik seperti tidak mencuci tangan serta penyimpanan alat makan di tempat yang terbuka. Berikut gambar pengambilan sampel usap alat di tempat pengelolaan makanan (TPM) di Terminal T1 Bandara Juanda bulan Februari 2019.



Gambar 4.16 Usap Alat Makan di TPM di Terminal 1 Bandara Juanda

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya meliputi pendataan tempat pengelolaan makanan (TPM) di wilayah Bandara Juanda, kegiatan pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM), kegiatan pengawasan kualitas makanan, pengawasan penjamah makanan, kegiatan pengawasan peralatan, tindak lanjut, dan pelaporan.
2. Berdasarkan analisis hasil kegiatan inspeksi sanitasi TPM di Terminal 1 Bandara Juanda pada bulan Februari dapat diketahui bahwa 4 (empat) TPM (100%) yang diinspeksi telah memenuhi persyaratan sanitasi dan dinyatakan Laik Higiene Sanitasi sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Rumah Makan dan Restoran.
3. Berdasarkan analisis hasil kegiatan pengawasan kualitas makanan TPM di Terminal 1 Bandara Juanda pada bulan Februari dapat diketahui bahwa 4 (empat) sampel makanan (100%) secara organoleptik dan fisik telah memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
4. Berdasarkan analisis hasil laboratorium BBLK Surabaya ditemukan adanya bakteri *E.coli* di dalam sampel makanan pada salah satu TPM (25%) dan kualitas makanan secara bakteriologis belum memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
5. Berdasarkan analisis hasil kegiatan pengawasan kualitas peralatan TPM di Terminal 1 Bandara Juanda pada bulan Februari dapat diketahui bahwa 4 (empat) sampel peralatan (100%) belum memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

5.2 Saran

1. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan higiene sanitasi makanan perlu dilakukan secara rutin yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan atau pemilik TPM akan pentingnya penerapan higiene sanitasi makanan dalam menentukan kualitas makanan.

2. Diperlukan pemeriksaan ulang usap alat di keempat TPM tersebut dalam keadaan TPM yang kondusif bertujuan untuk memastikan kualitas peralatan yang sesungguhnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC.
- Badan POM RI. 2017. *Laporan Data Tahunan*. Jakarta: BPOM RI.
- Depkes RI. 2000. *Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Depkes RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 tentang *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Depkes RI.
- Depkes RI. 2004. *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Depkes RI. 2007. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 431 tentang *Pedoman Teknis Pengendalian Risiko Kesehatan Lingkungan di Pelabuhan/Bandara/Pos Lintas Batas*. Jakarta: Depkes RI.
- Direktorat Jenderal Pencegahan Penyakit dan Penyehatan Lingkungan RI. 2009. *Standar Operasional Prosedur Nasional Kegiatan Kantor Kesehatan Pelabuhan di Pintu Masuk Negara*. Jakarta.
- Elfidasari, D., Anita, MS., Grariani, N., Rugayah, S., dan Viky, S. 2011. Perbandingan Kualitas Es di Lingkungan Universitas Al Azhar Indonesia dengan Restoran *Fast Food* di Daerah Senayan dengan Indikator Jumlah *Escherichia coli* Terlarut. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Tekonologi* 1(1): 18-23.
- Herman, Muhammad, RN., Sherlina. 2015. Faktor-Faktor Perilaku Hidup Bersih dan Sehat yang Berhubungan dengan Kejadian *Food Borne Disease* pada Anak di Sekolah Dasar Negeri (SDN) Inpres 3 Tondo Kota Palu. *Jurnal Kesehatan Tadulako* 1(2): 1-14.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 431 Tahun 2007 tentang Pedoman Teknis Pengendalian Risiko Kesehatan lingkungan Pelabuhan/Bandara/Pos Lintas Batas dalam Rangka Karantina Kesehatan.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Kumalasari, RC., Martini., Susiana, P. 2017. Hubungan Sanitasi Dengan Status Bakteriologi *Koliform* dan Keberadaan *Salmonella sp* pada Jajanan di Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Tembalang, Semarang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(1): 19-22.
- Kurniadi, Y., Saam, Z., Affandi, D., 2013. Faktor Kontaminasi Bakteri *E.coli* pada Makanan Jajanan di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan* 7(1): 28-37.
- Kusmayadi. 2008. *Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. <http://database.deptan.go.id>.
- Mukono, J. 2006. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Mulia, RM. 2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.

LAMPIRAN

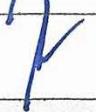
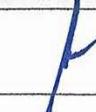
Lampiran 1: Jadwal Kegiatan Magang Harian

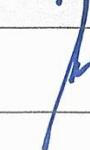
Nama Mahasiswa : Devi Shintiya Chilmi

NIM : 101511133046

Tempat Magang : Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya Wilayah Bandara Juanda

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu ke-1		
Senin, 4 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"> Orientasi lingkungan KKP dan perkenalan dengan kepala bidang PRL, kepala seksi dan staf Pemberian materi kegiatan bidang Pengendalian Risiko Lingkungan (PRL) 	
Selasa, 5 Februari 2019	Libur IMLEK	
Rabu, 6 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"> Mengunggah data survei jentik <i>aedes</i> ke website https://kessel.kemkes.go.id/ 	
Kamis, 7 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"> Melakukan inspeksi PTM yang berada pada terminal 1 Bandara Juanda Surabaya Melakukan uji usap alat 	
Jum'at, 8 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"> Mengikuti cek kesehatan rutin yang diadakan oleh pihak KKP kelas 1 Surabaya Pemberian materi mengenai pemetaan berbasis GIS 	
Minggu ke-2		
Senin, 11 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"> Materi mengenai entomologi jentik dan larva nyamuk 	
Selasa, 12 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"> Mengunggah data survei jentik <i>aedes</i> ke website https://kessel.kemkes.go.id/ 	
Rabu, 13 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"> Praktikum pengambilan sampel air di PT. Angkasa Pura I (RO PAP, tandon air PAP, dan air distribusi PAP) 	
Kamis, 14 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"> Praktikum pengambilan sampel air 	

	(TPM kargo terminal 2, water car CAS Destination Jas Engineering Service Asses No. OPE 1007, TPM pada terminal 2, Lanudal TNI)	
Jum'at, 15 Februari 2019	1. Materi mengenai alat-alat penangkap vektor	
Minggu ke-3		
Senin, 18 Februari 2019	1. Melakukan rekap data survei jentik nyamuk ke dalam <i>microsoft excel</i>	
Selasa, 19 Februari 2019	1. Melakukan survei kepadatan lalat pada TPS dan incinerator 2. Melakukan survei penilaian TTU pada Terminal 1 Bandara Juanda Surabaya	
Rabu, 20 Februari 2019	1. Materi tentang pengoperasian alat <i>fogging</i> 2. Materi pemetaan menggunakan aplikasi ArcGIS	
Kamis, 21 Februari 2019	1. Simulasi <i>trapping</i> tikus di lingkungan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Surabaya.	
Jum'at, 22 Februari 2019	1. Pengemasan larvasida 2. Penyusunan laporan magang	
Minggu ke-4		
Senin, 25 Februari 2019	1. Supervisi oleh Dosen Pembimbing dari fakultas 2. Konsultasi mengenai laporan magang dengan pembimbing instansi	
Selasa, 26 Februari 2019	1. Survei jentik nyamuk <i>Anopheles</i> pada lagoon di Kelurahan Gisik Cemandi Kecamatan Sedati 2. Penyuluhan mengenai 4M Plus kepada ibu-ibu pengajian Kelurahan Semampir Kecamatan Sedati.	
Rabu, 27 Februari 2019	1. Survei <i>Man Biting Rate</i> (MBR) <i>Anopheles</i> di Kelurahan Gisik Cemandi Kecamatan Sedati	
Kamis, 28 Februari 2019	1. Identifikasi nyamuk <i>anopheles</i> hasil tangkapan di Kelurahan Gisik Cemandi	

	2. Praktik <i>pinning</i> nyamuk	
Jum'at, 1 Maret 2019	1. Pengetikan ulang pada <i>MS. Excel</i> instrumen Uji Kelaikan Fisik untuk Penyehatan Makanan Jasa Boga 2. Pengetikan ulang pada <i>MS. Word</i> instrumen Checklist Inspeksi Sanitasi Sentra Makanan Minuman Kaki Lima	
Minggu ke-5		
Senin, 4 Maret 2019	1. Pemetaan kegiatan survei <i>Man Biting Rate</i> (MBR) dengan <i>software ArcGIS</i>	
Selasa, 5 Maret 2019	1. Pengambilan sampel air pada <i>water car</i> 2. Pengambilan sampel air dan inspeksi pada Tempat Pengolahan Makanan di Terminal 1 Bandara Juanda	
Rabu, 6 Maret 2019	1. Survei jentik nyamuk <i>aedes</i> bersama kader di Kelurahan Semampir 2. Inspeksi hygiene sanitasi jasa boga dan pengambilan sampel makanan di PAREWA 3. Penyerahan sampel makanan PAREWA kepada Balai Besar Laboratorium Kesehatan Surabaya	
Kamis, 7 Maret 2019	Libur Hari Raya Nyepi	
Jum'at, 8 Maret 2019	1. Penyusunan laporan magang	
Minggu ke-6		
Senin, 11 Maret 2019	1. Pemetaan <i>trapping</i> tikus pada apron terminal 1 Bandara Juanda	
Selasa, 12 Maret 2019	1. Pemasangan perangkap tikus pada apron terminal 1 Bandara Juanda 2. Survei TTU dan pemberian rekomendasi hasil pemeriksaan sampel makanan pada TPM yang telah diambil sampel pada bulan lalu	
Rabu, 13 Maret 2019	1. Kontrol perangkap tikus pada apron terminal 1 Bandara Juanda	
Kamis, 14 Maret 2019	1. Kontrol perangkap tikus pada	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. apron terminal 1 Bandara Juanda 2. Penyisiran tikus yang didapat untuk mendapatkan pinjal yang berada pada bulu tikus 3. Praktikum pengambilan sampel air di PT. Angkasa Pura I (RO PAP, tandon air PAP, dan air distribusi PAP) 	
Jum'at, 15 Maret 2019	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengambilan perangkat tikus pada apron terminal 1 Bandara Juanda 2. Membersihkan perangkat tikus yang sudah digunakan dengan cara menyiram perangkat dengan air 3. Penyisiran tikus yang didapat untuk mendapatkan pinjal yang berada pada bulu tikus 	

Lampiran 2: Daftar Hadir Mahasiswa Magang

**DAFTAR HADIR MAHASISWA MAGANG DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS AIRLANGGA
DI KANTOR KESEHATAN PELABUHAN (KKP) KELAS 1 SURABAYA**

NO	NAMA	MINGGU 1					MINGGU 2				
		04/02/19	05/02/19	06/02/19	07/02/19	08/02/19	11/02/19	12/12/19	13/02/19	14/02/19	15/02/19
1	RIZKY NUGRAHANIK	Rizky		Rizky							
2	DEVI SHINTIYA CHILMI	Shintiya		Shintiya							
3	FAUZIA YULIANTI RAMADHANI	Fauzia		Fauzia							
4	BAHRUL FAWAID	Bahrul		Bahrul							

Pembimbing Instansi

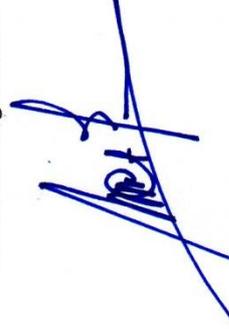


dr. Bangun Cahyo Utomo
NIP 198008252008121001

**DAFTAR HADIR MAHASISWA MAGANG DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS AIRLANGGA
DI KANTOR KESEHATAN PELABUHAN (KKP) KELAS 1 SURABAYA**

NO	NAMA	MINGGU 3							MINGGU 4			
		18/02/19	19/02/19	20/02/19	21/02/19	22/02/19	25/02/19	26/12/19	27/02/19	28/02/19	01/03/19	
1	RIZKY NUGRAHANIK	Relu	Relu									
2	DEVI SHINTIYA CHILMI	Relu	Relu									
3	FAUZIA YULIANTI RAMADHANI	Relu	Relu									
4	BAHRUL FAWAID	Relu	Relu									

Pembimbing Instansi



dr. Bangun Cahyo Utomo
NIP 198008252008121001

**DAFTAR HADIR MAHASISWA MAGANG DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS AIRLANGGA
DI KANTOR KESEHATAN PELABUHAN (KKP) KELAS 1 SURABAYA**

NO	NAMA	MINGGU 5					MINGGU 6				
		04/03/19	05/03/19	06/03/19	07/03/19	08/03/19	11/03/19	12/03/19	13/03/19	14/03/19	15/03/19
1	RIZKY NUGRAHANIK	Rizky	Rizky	Rizky		Rizky	Rizky	Rizky	Rizky	Rizky	Rizky
2	DEVI SHINTIYA CHILMI	Shintiya	Shintiya	Shintiya		Shintiya	Shintiya	Shintiya	Shintiya	Shintiya	Shintiya
3	FAUZIA YULIANTI RAMADHANI	Fauzia	Fauzia	Fauzia		Fauzia	Fauzia	Fauzia	Fauzia	Fauzia	Fauzia
4	BAHRUL FAWAID	Bahrul	Bahrul	Bahrul		Bahrul	Bahrul	Bahrul	Bahrul	Bahrul	Bahrul

Pembimbing Instansi

dr. Bangun Cahyo Utomo
NIP 198008252008121001

Lampiran 3: Surat Perizinan Magang dari FKM UNAIR



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS AIRLANGGA**

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

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

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

Nomor : 7494/UN3.1.10/PPd/2018
Hal : **Permohonan izin magang**

8 Oktober 2018

Yth. Kepala
Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I
Jl. Raya Juanda Blok 2B2
SIDOARJO

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

Sebagai peserta magang pada instansi Saudara selama 1 bulan

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami sampaikan terima kasih.



Tembusan :

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



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS AIRLANGGA

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

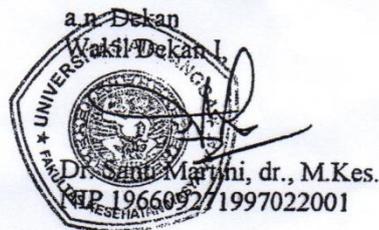
Kampus C Mulyorejo Surabaya 60115 Telp. 031-5920948, 5920949 Fax. 031-5924618

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

**DAFTAR NAMA PESERTA MAGANG
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA**

No.	Nama Mahasiswa	NIM.	PRODI	PEMINATAN	PEMBIMBING
1.	RIZKY NUGRAHANIK	101511133025	Kesmas	Kesehatan Lingkungan	Prof. Dr. Chatarina U.W., dr., MS., MPH
2.	DEVI SHINTIYA CHILMI	101511133046			
3.	FAUZIA YULIANTI RAMADHANI	101511133143			
4.	BAHRUL FAWAID	101511133173			
5.	SYAHRIAL SETIA PERDANA	101511133036			
6.	PUTRI YULIASARI	101511133054	Kesmas PSDKU Banyuwangi	Epidemiologi	Prof. Dr. Chatarina U.W., dr., MS., MPH
7.	ITSNA FAIZAH ULFA	101511133005			

Surabaya, 8 Oktober 2018



Lampiran 4: Surat Balasan Perizinan Magang dari KKP Kelas I Surabaya

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL PENCEGAHAN
DAN PENGENDALIAN PENYAKIT

KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS 1 SURABAYA

PORT HEALTH OFFICE SURABAYA

Jalan Raya Juanda Blok 2 B.2 Sedati Agung Sidoarjo 61253

Telpon : (031) 99683747, 99684014 Faksimile (031) 99684315

Website : www.kkp-surabaya.com

Email : kkpsby@gmail.com, mail@kkp-surabaya.com



05 Desember 2018

Nomor : KH.03.02 / 1.2 / 4205 / 2018
 Hal : Permohonan Magang

Yth. Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
 Universitas Airlangga
 Jalan Kampus C Mulyorejo
 Surabaya.

Menindaklanjuti surat Saudara, Nomor : 7494/UN3.1.10/PPD/2018 tanggal 08 Oktober 2018, perihal Permohonan Izin Magang dengan peminatan Epidemiologi dan Epidemiologi, atas nama :

No	Nama	NIM
1	Rizky Nugrahanik	101511133025
2	Devi Shintiya Chilmi	101511133046
3	Fauzia Yulianti Ramadhani	101511133143
4	Bahrul Fawaid	101511133173

maka pada prinsipnya kami tidak keberatan dan bersedia menjadi lokasi magang/Praktek Kerja lapangan yang akan dilaksanakan pada tanggal 04 Februari s/d 08 Maret 2018.

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami sampaikan terimakasih.



Surabaya, 05 Desember 2018
 Kepala kantor,

(Signature)
 dr. H. Muhammad Budi Hidayat, M.Kes
 NIP. 197110032005011002

Lampiran 5: Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Singosari Longue)



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL PENCEGAHAN
DAN PENGENDALIAN PENYAKIT
KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS 1 SURABAYA
PORT HEALTH OFFICE SURABAYA

Jalan Perak Timur No.514-516 Surabaya 60165
 Telpon : (031) 3293231, 3293554, 3293901, Faksimile (031) 3293902
 Email : kkpsby@gmail.com



HYGIENE SANITASI TPM
BIDANG PENGENDALIAN RISIKO LINGKUNGAN

Nama Rumah Makan : Singosari Lounge
 Alamat : Pri Hanyadi
 Nama Pengusaha :
 Jumlah Karyawan : 29
 Jumlah Penjamah : 10
 No Laik Hygiene Sanitasi (KKP)
 Tanggal Laik Hygiene Sanitasi (KKP)
 No Adpel / Tanggal
 No Pelindo / Tanggal

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
A	Lokasi dan Bangunan				
1	Lokasi	2	a. Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya	6	12
			b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap bau dan cemaran lainnya	4	8
2	Bangunan	2	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	4	8
			b. Kokoh / kuat / permanen	2	4
			c. Rapat serangga	2	
			d. Rapat tikus	2	
3	Pembagian ruang	1	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan	4	4
			b. Ada toilet dan jamban	2	2
			c. Ada gudang bahan makanan	1	1
			d. Ada ruang karyawan	1	1
			e. Ada ruang administrasi	1	1
			f. Ada gudang peralatan	1	1
4	Lantai	0,5	a. Bersih	4	2
			b. Kedap air	2	1
			c. Tidak licin	1	0,5
			d. Rata	1	0,5
			e. Kering	1	0,5
			f. Konus	1	-

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Singosari Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
5	Dinding	0,5	a. Kedap air	4	2
			b. Rata	3	1,5
			c. Bersih	3	1,5
6	Ventilasi	1	a. Tersedia dan berfungsi baik	5	5
			b. Menghilangkan bau tidak enak	3	3
			c. Cukup menjamin rasa nyaman	2	2
7	Pencahayaannya	1	a. Tersebar merata di setiap ruangan	5	5
			b. Intensitas cahaya 1 fc	3	3
			c. Tidak menyilaukan	2	2
8	Atap	0,5	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	5	2,5
			b. Tidak bocor	3	1,5
			c. Cukup landai	2	1
9	Langit-langit	0,5	a. Tinggi minimal 2,4 meter	4	2
			b. Rata dan bersih	4	2
			c. Cukup landai	2	1
10	Pintu	1	a. Rapat serangga dan tikus	4	
			b. Menutup dengan baik dan membaca arah luar	3	
			c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	3	3
B	Fasilitas Sanitasi				
1	air Bersih	3	a. jumlah mencukupi	5	15
			b. tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	2	6
			c. angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas	2	
			d. kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	1	
2	Pembuangan Air Limbah	2	a. air limbah mengalir dengan lancar	3	6
			b. terdapat grease trap	3	6
			c. saluran kedap air	2	4
			d. saluran tertutup	2	4

125,5

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Singosari Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
3	Toilet	1	a. Bersih	3	3
			b. letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	2	2
			c. tersedia air bersih yang cukup	2	2
			d. tersedia sabun dan alat pengering	2	2
			e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1	1
4	Tempat sampah	2	a. sampah diangkut tiap 24 jam	4	8
			b. di setiap rumah penghasil sampah tersedia tempat sampah	3	6
			c. dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	2	4
			d. kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	1	2
5	Tempat cuci tangan	2	a. tersedia air cuci tangan yang mencukupi	5	10
			b. tersedia sabun dan alat pengering/lap	3	6
			c. jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2	4
6	tempat mencuci peralatan	1	a. tersedia dan berfungsi baik	2	2
			b. tersedia air panas yang cukup memadai	2	
			c. terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus	2	2
			d. terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	4	
7	tempat pencuci bahan makanan	1	a. tersedia air pencuci yang cukup	5	5
			b. terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus	3	3
			c. air pencuci yang di pakai mengandung larutan cuci hama	2	
8	Loker karyawan	1	a. tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup	2	2
			b. jumlahnya cukup	3	
			c. letak loker dalam ruang tersendiri	3	
			d. loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita	2	

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Singosari Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
9	Peralatan pencegahan masuknya serangga,	2	a. setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga	3	
			b. setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	2	
			c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	2	4
			d. Tempat tendon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3	6
C	Dapur, ruang makan & gudang bahan makanan				
1	Dapur	7	a. bersih	3	21
			b. ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, frezeer)	2	14
			c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panes, kompor panes, heater)	2	14
			d. Ukuran dapur cukup memadai	1	7
			e. Ada cungkup dan cerobong asap	1	7
			f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/ karyawan	1	-
2	Ruang makan	5	a. perlengkapan ruang makan selalu bersih	3	15
			b. ukuran ruang makan min 0.85 m2 per kursi tamu	2	10
			c. tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	2	.
			d. tempat peragaan makanan jadi tertutup	1	5
			e. pintu masuk buka tutup otomatis	2	-
3	Gudang bahan makanan	3	a. tidak terdapat batten lain selain batten makanan	4	12
			b. tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	2	6
			c. kapasitas gudang cukup memadai	2	6
			d. rapat serangga dan tikus	2	

316,5

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Singosari Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
D Bahan makanan dan makanan jadi					
1	bahan makanan	5	a. kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik	3	15
			b. angka kuman dan bahan kimia bahan	3	-
			c. bahan makanan berasal dari sumber resmi	2	10
			d. bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	2	10
2	Makanan jadi	6	a. kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	4	24
			b. angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	3	-
			c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	3	18
E Pengolahan makanan					
1	Proses pengolahan	5	a. tenaga pengolah memakai pakaian kerja	5	25
			b. pengambilan makanan jadi menggunakan	3	15
			c. menggunakan peralatan dengan benar	2	10
F Tempat penyimpanan bahan					
1	Penyimpanan bahan makanan	4	a. suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	3	12
			b. ketabahan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	2	.
			c. penempatannya terpisah dengan makanan jadi	2	8
			d. tempatnya bersih dan terpelihara	2	8
			e. ada tungkup dan cerobong asap	1	.
2	Penyimpanan makanan	5	a. Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi	6	30
			b. cara penyimpanan tertutup	4	20

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Singosari Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
G Penyajian makanan					
1	Cara penyajian	5	a. suhu penyajian makanan hangat tidak kurang	3	15
			b. pewadahan dan penjamah makanan jadi	3	15
			c. cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	2	✓
			d. penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	2	6
H Peralatan					
1	Ketentuan peralatan	15	a. cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	4	60
			b. peralatan dalam keadaan baik dan utuh	2	30
			c. peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai-nilai ambang batas yang ditentukan	2	30
			d. permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	1	15
			e. peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak	1	15
I Tenaga kerja					
1	Pengetahuan / sertifikat hygiene sanitasi	4	a. Pemilik/ pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya	2	8
			b. supervisor pernah mengikuti kursus	2	8
			c. semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus	4	
			d. salah seorang penjamah pernah mengikuti	2	8
2	Pakaian kerja	2	a. bersih	3	6
			b. tersedia pakaian kerja, seragam 2 stel atau	3	6
			c. penggunaan khusus waktu kerja saja	2	4
			d. lengkap dan rapi	2	4
			e. tidak tersedia pakaian kerja seragam	0	

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Singosari Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
3	Pemeriksaan Kesehatan	2	a. Karyawan / penjamah 6 bulan sekali check kesehatan	3	
			b. pernah divaksinasi chotypha/thypoid	2	4
			c. check up penyakit khusus	1	
			d. bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	2	4
			e. memiliki buku kesehatan karyawan	2	
4	Personal Hygiene	7	a. Setiap karyawan/pinnamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi	3	21
			b. Setiap mau kerja cuci tangan	2	14
			c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk2/bersin	2	14
			d. menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	2	14
TOTAL					796

Keterangan :

1. Batas skore tingkat mutu (grade) kesehatan minimal 700
2. Kep. Menkes No 1098 / Menkes/SK/II/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

Penanggung jawab

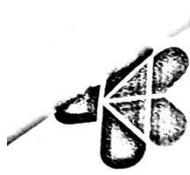


Ferdiansyah

Surabaya
Pemeriksa


Endang

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi TPM (Singosari Lounge)

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**

DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN
BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN SURABAYA

Jalan Karangmenjangan No, 18 Surabaya - 60286
Telepon Pelayanan : (031) 5020306, TU : (031) 5021451; Faksimili : (031) 5020388
Website : bblksurabaya.com : Surat elektronik : bblksub@yahoo.co.id

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

Nomor Lab. : L19001731 / 28 USP / Bakt.Snt / II / 2019
Dikirim oleh : KKP KELAS I SURABAYA WILKER JUANDA
Alamat : Jalan Raya Juanda Blok 2 B.2 Sedati Agung Sidoarjo
Jenis contoh : 1 (satu) contoh USAP ALAT MAKAN : PIRING
Contoh diambil oleh : Pengirim Sendiri
Contoh diterima di Lab tgl : 07 Februari 2019
Contoh dikerjakan : 07 Februari 2019 – 14 Februari 2019

JENIS CONTOH	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN	SATUAN	METODE
USAP ALAT MAKAN : PIRING KODE : 01/UA/B/SL/2019 LOKASI : SINGOSARI LOUNGE	Angka Lempeng Total	10	Juml.koloni	Agar Tuang
	<i>E.coli</i>	Negatif	-	Isolasi & identifikasi

14 Februari 2019

Kepala Instalasi Mikrobiologi,

Ita Andayani, S.ST
NIP. 197004101992032003

Perhatian :

- Hasil pemeriksaan hanya untuk contoh diatas
- Hasil pemeriksaan ini tidak dapat dipergunakan sebagai iklan / reklame
- Dilarang menggandakan dokumen ini tanpa seijin pihak BBLK Surabaya

Form 97-HPSR, Rev. 0/03 Januari 2019

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi TPM (Singosari Lounge)

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**

DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN
BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN SURABAYA

Jalan Karangmenjangan No. 18 Surabaya - 60286
Telepon Pelayanan : (031) 5020306, TU : (031) 5021451; Faksimili : (031) 5020388
Website : bblksurabaya.com : Surat elektronik : bblksub@yahoo.co.id

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

Nomor Lab. : L19001731 / 146 M / Bakt.Snt / II / 2019
Dikirim oleh : KKP KELAS I SURABAYA WILKER JUANDA
Alamat : Jalan Raya Juanda Blok 2 B.2 Sedati Agung Sidoarjo
Jenis contoh : 1 (satu) contoh **MAKANAN : SAYUR ASEM**
Contoh diambil oleh : Pengirim Sendiri
Contoh diterima di Lab tgl : 07 Februari 2019
Contoh dikerjakan : 07 Februari 2019 – 14 Februari 2019

JENIS CONTOH	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN	SATUAN	METODE
MAKANAN : SAYUR ASEM KODE : 01/M/B/SL/2019 LOKASI : SINGOSARI LOUNGE	<i>E.coli</i>	Negatif	-	Isolasi & identifikasi

14 Februari 2019

Kepala Instalasi Mikrobiologi,



Ita Andayani, S.ST
NIP. 197004101992032003

Perhatian :

- Hasil pemeriksaan hanya untuk contoh diatas
- Hasil pemeriksaan ini tidak dapat dipergunakan sebagai iklan / reklame
- Dilarang menggandakan dokumen ini tanpa seijin pihak BBLK Surabaya

Form 97-HPSR, Rev. 0/03 Januari 2019

Lampiran 6: Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Trowulan Executive Lounge)



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL PENCEGAHAN
DAN PENGENDALIAN PENYAKIT
KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS 1 SURABAYA
PORT HEALTH OFFICE SURABAYA

Jalan Perak Timur No.514-516 Surabaya 60165
 Telpon : (031) 3293231, 3293554, 3293901, Faksimile (031) 3293902
 Email : kkpsby@gmail.com



HYGIENE SANITASI TPM
BIDANG PENGENDALIAN RISIKO LINGKUNGAN

Nama Rumah Makan : Trowulan Executive Lounge.
 Alamat : Ela Marios
 Nama Pengusaha :
 Jumlah Karyawan : 13
 Jumlah Penjamah : 4
 No Laik Hygiene Sanitasi (KKP) :
 Tanggal Laik Hygiene Sanitasi (KKP) :
 No Adpel / Tanggal :
 No Pelindo / Tanggal :

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
A	Lokasi dan Bangunan				
1	Lokasi	2	a. Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya	6	12
			b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap bau dan cemaran lainnya	4	8
2	Bangunan	2	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	4	8
			b. Kokoh / kuat / permanen	2	4
			c. Rapat serangga	2	-
			d. Rapat tikus	2	-
3	Pembagian ruang	1	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan	4	4
			b. Ada toilet dan jamban	2	2
			c. Ada gudang bahan makanan	1	1
			d. Ada ruang karyawan	1	1
			e. Ada ruang administrasi	1	1
			f. Ada gudang peralatan	1	1
4	Lantai	0,5	a. Bersih	4	2
			b. Kedap air	2	1
			c. Tidak licin	1	0,5
			d. Rata	1	0,5
			e. Kering	1	0,5
			f. Korus	1	-

25,5

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Trowulan Executive Lounge)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
5	Dinding	0,5	a. Kedap air	4	2
			b. Rata	3	1,5
			c. Bersih	3	1,5
6	Ventilasi	1	a. Tersedia dan berfungsi baik	5	5
			b. Menghilangkan bau tidak enak	3	3
			c. Cukup menjamin rasa nyaman	2	2
7	Pencahayaannya	1	a. Tersebar merata di setiap ruangan	5	5
			b. Intensitas cahaya 1 fc	3	3
			c. Tidak menyilaukan	2	2
8	Atap	0,5	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	5	2,5
			b. Tidak bocor	3	1,5
			c. Cukup landai	2	1
9	Langit-langit	0,5	a. Tinggi minimal 2,4 meter	4	2
			b. Rata dan bersih	4	2
			c. Cukup landai	2	1
10	Pintu	1	a. Rapat serangga dan tikus	4	-
			b. Menutup dengan baik dan membaca arah luar	3	-
			c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	3	3
B	Fasilitas Sanitasi				
1	air Bersih	3	a. jumlah mencukupi	5	15
			b. tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	2	6
			c. angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas	2	
			d. kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	1	
2	Pembuangan Air Limbah	2	a. air limbah mengalir dengan lancar	3	6
			b. terdapat grease trap	3	6
			c. saluran kedap air	2	4
			d. saluran tertutup	2	4

79

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Trowulan Executive Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
3	Toilet	1	a. Bersih	3	3
			b. letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	2	2
			c. tersedia air bersih yang cukup	2	2
			d. tersedia sabun dan alat pengering	2	2
			e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1	1
4	Tempat sampah	2	a. sampah diangkat tiap 24 jam	4	8
			b. di setiap rumah penghasil sampah tersedia tempat sampah	3	6
			c. dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	2	
			d. kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	1	2
5	Tempat cuci tangan	2	a. tersedia air cuci tangan yang mencukupi	5	10
			b. tersedia sabun dan alat pengering/lap	3	6
			c. jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2	4
6	tempat mencuci peralatan	1	a. tersedia dan berfungsi baik	2	2
			b. tersedia air panas yang cukup memadai	2	-
			c. terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus	2	2
			d. terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	4	-
7	tempat pencuci bahan makanan	1	a. tersedia air pencuci yang cukup	5	5
			b. terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus	3	3
			c. air pencuci yang di pakai mengandung larutan cuci hama	2	
8	Loker karyawan	1	a. tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup	2	2
			b. jumlahnya cukup	3	3
			c. letak loker dalam ruang tersendiri	3	3
			d. loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita	2	

58

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Trowulan Executive Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
9	Peralatan pencegahan masuknya serangga,	2	a. setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga	3	
			b. setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	2	
			c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	2	4
			d. Tempat tendon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3	6
C	Dapur, ruang makan & gudang bahan makanan				
1	Dapur	7	a. bersih	3	21
			b. ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, frezeer)	2	14
			c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panes, kompor panes, heater)	2	14
			d. Ukuran dapur cukup memadai	1	7
			e. Ada cungkup dan cerobong asap	1	7
			f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/ karyawan	1	
2	Ruang makan	5	a. perlengkapan ruang makan selalu bersih	3	15
			b. ukuran ruang makan min 0.85 m2 per kursi tamu	2	10
			c. tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	2	10
			d. tempat peragaan makanan jadi tertutup	1	5
			e. pintu masuk buka tutup otomatis	2	-
3	Gudang bahan makanan	3	a. tidak terdapat batten lain selain batten makanan	4	12
			b. tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	2	6
			c. kapasitas gudang cukup memadai	2	6
			d. rapat serangga dan tikus	2	

137

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Trowulan Executive Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
D Bahan makanan dan makanan jadi					
1	bahan makanan	5	a. kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik	3	15
			b. angka kuman dan bahan kimia bahan	3	-
			c. bahan makanan berasal dari sumber resmi	2	10
			d. bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	2	10
2	Makanan jadi	6	a. kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	4	24
			b. angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	3	
			c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	3	18
E Pengolahan makanan					
1	Proses pengolahan	5	a. tenaga pengolah memakai pakaian kerja	5	25
			b. pengambilan makanan jadi menggunakan	3	15
			c. menggunakan peralatan dengan benar	2	10
F Tempat penyimpanan bahan					
1	Penyimpanan bahan makanan	4	a. suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	3	12
			b. ketabahan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	2	8
			c. penempatannya terpisah dengan makanan jadi	2	8
			d. tempatnya bersih dan terpelihara	2	8
			e. ada tungkup dan cerobong asap	1	
2	Penyimpanan makanan	5	a. Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi	6	30
			b. cara penyimpanan tertutup	4	20

213

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Trowulan Executive Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
G Penyajian makanan					
1	Cara penyajian	5	a. suhu penyajian makanan hangat tidak kurang	3	15
			b. pewadahan dan penjamah makanan jadi	3	15
			c. cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	2	
			d. penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	2	10
H Peralatan					
1	Ketentuan peralatan	15	a. cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	4	60
			b. peralatan dalam keadaan baik dan utuh	2	30
			c. peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai-nilai ambang batas yang ditentukan	2	
			d. permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	1	15
			e. peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak	1	15
I Tenaga kerja					
1	Pengetahuan / sertifikat hygiene sanitasi	4	a. Pemilik/ pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya	2	8
			b. supervisor pernah mengikuti kursus	2	8
			c. semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus	4	-
			d. salah seorang penjamah pernah mengikuti	2	
2	Pakaian kerja	2	a. bersih	3	6
			b. tersedia pakaian kerja, seragam 2 stel atau	3	6
			c. penggunaan khusus waktu kerja saja	2	4
			d. lengkap dan rapi	2	4
			e. tidak tersedia pakaian kerja seragam	0	

196

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Trowulan Executive Lounge)

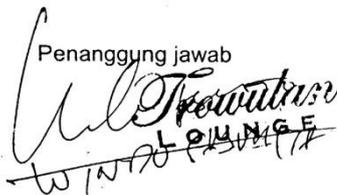
No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
3	Pemeriksaan Kesehatan	2	a. Karyawan / penjamah 6 bulan sekali check kesehatan	3	6
			b. pernah divaksinasi chotypha/thypoid	2	4
			c. check up penyakit khusus	1	1
			d. bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	2	2
			e. memiliki buku kesehatan karyawan	2	
4	Personal Hygiene	7	a. Setiap karyawan/pinnamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi	3	21
			b. Setiap mau kerja cuci tangan	2	14
			c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk2/bersin	2	14
			d. menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	2	14
			TOTAL		

Keterangan :

1. Batas skore tingkat mutu (grade) kesehatan minimal 700
2. Kep. Menkes No 1098 / Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

77

total 805

Penanggung jawab

 WITANDU
 LOUNGE

Surabaya
 Pemeriksa



Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi TPM (Trowulan Executive Lounge)



KEMENTERIAN KESEHATAN RI

DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN
BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN SURABAYA

Jalan Karangmenjangan No, 18 Surabaya - 60286
Telepon Pelayanan : (031) 5020306, TU : (031) 5021451; Faksimili : (031) 5020388
Website : bblksurabaya.com : Surat elektronik : bblksub@yahoo.co.id

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

Nomor Lab. : L19001731 / 31 USP / Bakt.Snt / II / 2019
Dikirim oleh : KKP KELAS I SURABAYA WILKER JUANDA
Alamat : Jalan Raya Juanda Blok 2 B.2 Sedati Agung Sidoarjo
Jenis contoh : 1 (satu) contoh USAP ALAT MAKAN : SENDOK MAKAN
Contoh diambil oleh : Pengirim Sendiri
Contoh diterima di Lab tgl : 07 Februari 2019
Contoh dikerjakan : 07 Februari 2019 – 14 Februari 2019

JENIS CONTOH	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN	SATUAN	METODE
USAP ALAT MAKAN : SENDOK MAKAN KODE : 04/UA/B/TL/2019 LOKASI : TROWULAN EXECUTIVE LOUNGE	Angka Lempeng Total	160	Juml. koloni	Agar Tuang
	<i>E. coli</i>	Negatif	-	Isolasi & identifikasi

14 Februari 2019

Kepala Instalasi Mikrobiologi,



Ita Andayani, S.ST
NIP 197004101992032003

Perhatian :

- Hasil pemeriksaan hanya untuk contoh dietes
- Hasil pemeriksaan ini tidak dapat dipergunakan sebagai iklan / reklame
- Dilarang menggandakan dokumen ini tanpa seijin pihak BBLK Surabaya

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi TPM (Trowulan Executive Lounge)



KEMENTERIAN KESEHATAN RI

DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN
BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN SURABAYA

Jalan Karangmenjangan No, 18 Surabaya - 60286
Telepon Pelayanan : (031) 5020306, TU : (031) 5021451; Faksimili : (031) 5020388
Website : bblksurabaya.com : Surat elektronik : bblksub@yahoo.co.id

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

Nomor Lab. : L19001731 / 149 M / Bakt.Snt / II / 2019
Dikirim oleh : KKP KELAS I SURABAYA WILKER JUANDA
Alamat : Jalan Raya Juanda Blok 2 B.2 Sedati Agung Sidoarjo
Jenis contoh : 1 (satu) contoh MAKANAN : SUP JAGUNG
Contoh diambil oleh : Pengirim Sendiri
Contoh diterima di Lab tgl : 07 Februari 2019
Contoh dikerjakan : 07 Februari 2019 – 14 Februari 2019

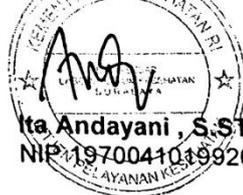
JENIS CONTOH	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN	SATUAN	METODE
MAKANAN : SUP JAGUNG KODE : 04/M/B/TL/2019 LOKASI : TROWULAN EXECUTIVE LOUNGE	<i>E.coli</i>	Negatif	-	Isolasi & identifikasi

14 Februari 2019

Perhatian :

- Hasil pemeriksaan hanya untuk contoh dietes
- Hasil pemeriksaan ini tidak dapat dipergunakan sebagai iklan / reklame
- Dilarang menggandakan dokumen ini tanpa seijin pihak BBLK Surabaya

Kepala Instalasi Mikrobiologi,


 Ita Andayani, S.ST
 NIP.197004101992032003

Lampiran 7: Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Blue Sky Executive Lounge)



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL PENCEGAHAN
DAN PENGENDALIAN PENYAKIT
KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS 1 SURABAYA
PORT HEALTH OFFICE SURABAYA

Jalan Perak Timur No.514-516 Surabaya 60165
 Telpon :(031) 3293231, 3293554, 3293901, Faksimile (031) 3293902
 Email : kkpsby@gmail.com



HYGIENE SANITASI TPM
BIDANG PENGENDALIAN RISIKO LINGKUNGAN

Nama Rumah Makan : Blue sky executive lounge.
 Alamat :
 Nama Pengusaha : Ibu Andika natalaka
 Jumlah Karyawan : 50 orang
 Jumlah Penjamah : 8 orang
 No Laik Hygiene Sanitasi (KKP)
 Tanggal Laik Hygiene Sanitasi (KKP)
 No Adpel / Tanggal
 No Pelindo / Tanggal

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
A	Lokasi dan Bangunan				
1	Lokasi	2	a. Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya	6	12
			b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap bau dan cemaran lainnya	4	8
2	Bangunan	2	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	4	8
			b. Kokoh / kuat / permanen	2	4
			c. Rapat serangga	2	-
			d. Rapat tikus	2	-
3	Pembagian ruang	1	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan	4	4
			b. Ada toilet dan jamban	2	2
			c. Ada gudang bahan makanan	1	1
			d. Ada ruang karyawan	1	1
			e. Ada ruang administrasi	1	1
			f. Ada gudang peralatan	1	1
4	Lantai	0,5	a. Bersih	4	2
			b. Kedap air	2	1
			c. Tidak licin	1	0,5
			d. Rata	1	0,5
			e. Kering	1	0,5
			f. Konus	1	0,5

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Blue Sky Executive Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
5	Dinding	0,5	a. Kedap air	4	2
			b. Rata	3	1,5
			c. Bersih	3	1,5
6	Ventilasi	1	a. Tersedia dan berfungsi baik	5	5
			b. Menghilangkan bau tidak enak	3	3
			c. Cukup menjamin rasa nyaman	2	2
7	Pencahayaannya	1	a. Tersebar merata di setiap ruangan	5	5
			b. Intensitas cahaya 1 fc	3	3
			c. Tidak menyilaukan	2	2
8	Atap	0,5	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	5	2,5
			b. Tidak bocor	3	1,5
			c. Cukup landai	2	1
9	Langit-langit	0,5	a. Tinggi minimal 2,4 meter	4	2
			b. Rata dan bersih	4	2
			c. Cukup landai	2	1
10	Pintu	1	a. Rapat serangga dan tikus	4	
			b. Menutup dengan baik dan membaca arah luar	3	
			c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	3	3
B	Fasilitas Sanitasi				
1	air Bersih	3	a. jumlah mencukupi	5	15
			b. tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	2	6
			c. angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas	2	6
			d. kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	1	
2	Pembuangan Air Limbah	2	a. air limbah mengalir dengan lancar	3	6
			b. terdapat grease trap	3	6
			c. saluran ke dap air	2	4
			d. saluran tertutup	2	4

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Blue Sky Executive Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
3	Toilet	1	a. Bersih	3	3
			b. letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	2	2
			c. tersedia air bersih yang cukup	2	2
			d. tersedia sabun dan alat pengering	2	2
			e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1	1
4	Tempat sampah	2	a. sampah diangkut tiap 24 jam	4	8
			b. di setiap rumah penghasil sampah tersedia tempat sampah	3	6
			c. dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	2	4
			d. kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	1	2
5	Tempat cuci tangan	2	a. tersedia air cuci tangan yang mencukupi	5	10
			b. tersedia sabun dan alat pengering/lap	3	6
			c. jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2	4
6	tempat mencuci peralatan	1	a. tersedia dan berfungsi baik	2	2
			b. tersedia air panas yang cukup memadai	2	2
			c. terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus	2	2
			d. terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	4	
7	tempat pencuci bahan makanan	1	a. tersedia air pencuci yang cukup	5	5
			b. terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus	3	3
			c. air pencuci yang di pakai mengandung larutan cuci hama	2	
8	Loker karyawan	1	a. tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup	2	2
			b. jumlahnya cukup	3	3
			c. letak loker dalam ruang tersendiri	3	3
			d. loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita	2	

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Blue Sky Executive Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
9	Peralatan pencegahan masuknya serangga,	2	a. setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga	3	4 6
			b. setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	2	
			c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	2	
			d. Tempat tendon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3	
C	Dapur, ruang makan & gudang bahan makanan				
1	Dapur	7	a. bersih	3	21
			b. ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, frezeer)	2	14
			c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panes, kompor panes, heater)	2	14
			d. Ukuran dapur cukup memadai	1	7
			e. Ada cungkup dan cerobong asap	1	7
			f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/ karyawan	1	
2	Ruang makan	5	a. perlengkapan ruang makan selalu bersih	3	15
			b. ukuran ruang makan min 0.85 m2 per kursi tamu	2	10
			c. tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	2	
			d. tempat peragaan makanan jadi tertutup	1	5
			e. pintu masuk buka tutup otomatis	2	
3	Gudang bahan makanan	3	a. tidak terdapat batten lain selain batten makanan	4	12
			b. tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	2	6
			c. kapasitas gudang cukup memadai	2	6
			d. rapat serangga dan tikus	2	

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Blue Sky Executive Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
D	Bahan makanan dan makanan jadi				
1	bahan makanan	5	a. kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik	3	15
			b. angka kuman dan bahan kimia bahan	3	-
			c. bahan makanan berasal dari sumber resmi	2	10
			d. bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	2	10
2	Makanan jadi	6	a. kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	4	24
			b. angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	3	-
			c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	3	18
E	Pengolahan makanan				
1	Proses pengolahan	5	a. tenaga pengolah memakai pakaian kerja	5	25
			b. pengambilan makanan jadi menggunakan	3	15
			c. menggunakan peralatan dengan benar	2	10
F	Tempat penyimpanan bahan				
1	Penyimpanan bahan makanan	4	a. suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	3	12
			b. ketabahan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	2	8
			c. penempatannya terpisah dengan makanan jadi	2	8
			d. tempatnya bersih dan terpelihara	2	8
			e. ada tungkup dan cerobong asap	1	
2	Penyimpanan makanan	5	a. Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi	6	30
			b. cara penyimpanan tertutup	4	20

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Blue Sky Executive Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
G Penyajian makanan					
1	Cara penyajian	5	a. suhu penyajian makanan hangat tidak kurang	3	15
			b. pewadahan dan penjamah makanan jadi	3	15
			c. cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	2	
			d. penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	2	10
H Peralatan					
1	Ketentuan peralatan	15	a. cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	4	60
			b. peralatan dalam keadaan baik dan utuh	2	30
			c. peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai-nilai ambang batas yang ditentukan	2	
			d. permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	1	15
			e. peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak	1	15
I Tenaga kerja					
1	Pengetahuan / sertifikat hygiene sanitasi	4	a. Pemilik/ pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya	2	8
			b. supervisor pernah mengikuti kursus	2	8
			c. semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus	4	
			d. salah seorang penjamah pernah mengikuti	2	8
2	Pakaian kerja	2	a. bersih	3	6
			b. tersedia pakaian kerja, seragam 2 stel atau	3	6
			c. penggunaan khusus waktu kerja saja	2	4
			d. lengkap dan rapi	2	4
			e. tidak tersedia pakaian kerja seragam	0	

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Blue Sky Executive Longue)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
3	Pemeriksaan Kesehatan	2	a. Karyawan / penjamah 6 bulan sekali check kesehatan	3	X
			b. pernah divaksinasi chotypha/thypoid	2	4
			c. check up penyakit khusus	1	-
			d. bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	2	2
			e. memiliki buku kesehatan karyawan	2	-
4	Personal Hygiene	7	a. Setiap karyawan/pinamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi	3	21
			b. Setiap mau kerja cuci tangan	2	14
			c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk2/bersin	2	14
			d. menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	2	14
TOTAL					798,5

Keterangan :

1. Batas score tingkat mutu (grade) kesehatan minimal 700
2. Kep. Menkes No 1098 / Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

798,5

Penanggung jawab



Surabaya
Pemeriksa



- Pernah mengikuti kursus
- Pernah mengikuti vaccin.
- Ada loket & tempat cuci tangan.
- Ada Apar

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi TPM (Blue Sky Executive Lounge)

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**

DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN
BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN SURABAYA

Jalan Karangmenjangan No, 18 Surabaya - 60286
Telepon Pelayanan : (031) 5020306, TU : (031) 5021451; Faksimili : (031) 5020388
Website : bblksurabaya.com Surat elektronik : bblksub@yahoo.co.id

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

Nomor Lab. : L19001731 / 30 USP / Bakt Snt / II / 2019
Dikirim oleh : KKP KELAS I SURABAYA WILKER JUANDA
Alamat : Jalan Raya Juanda Blok 2 B.2 Sedati Agung Sidoarjo
Jenis contoh : 1 (satu) contoh USAP ALAT MAKAN : MANGKOK SUP
Contoh diambil oleh : Pengirim Sendiri
Contoh diterima di Lab tgl : 07 Februari 2019
Contoh dikerjakan : 07 Februari 2019 – 14 Februari 2019

JENIS CONTOH	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN	SATUAN	METODE
USAP ALAT MAKAN : MANGKOK SUP	Angka Lempeng Total	180	Juml.koloni	Agar Tuang
KODE : 03/UA/B/BSH/2019				
LOKASI : BLUE SKY EXECUTIVE LOUNGE	<i>E.coli</i>	Negatif	-	Isolasi & identifikasi

14 Februari 2019

Kepala Instalasi Mikrobiologi,

Ita Andayani, S.ST
NIP 197004101992032003

Perhatian :

- Hasil pemeriksaan hanya untuk contoh diatas
- Hasil pemeriksaan ini tidak dapat dipergunakan sebagai iklan / reklame
- Dilarang menggandakan dokumen ini tanpa seijin pihak BBLK Surabaya

Form 97-HPSR, Rev. 0/03 Januari 2019

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi TPM (Blue Sky Executive Lounge)



KEMENTERIAN KESEHATAN RI

DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN
BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN SURABAYA

Jalan Karangmenjangan No, 18 Surabaya - 60286
Telepon Pelayanan : (031) 5020306, TU : (031) 5021451; Faksimili : (031) 5020388
Website : bblksurabaya.com : Surat elektronik : bblksub@yahoo.co.id

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

Nomor Lab. : L19001731 / 148 M / Bakt.Snt / II / 2019
Dikirim oleh : KKP KELAS 1 SURABAYA WILKER JUANDA
Alamat : Jalan Raya Juanda Blok 2 B.2 Sedati Agung Sidoarjo
Jenis contoh : 1 (satu) contoh **MAKANAN : SAYUR LODEH**
Contoh diambil oleh : Pengirim Sendiri
Contoh diterima di Lab tgl : 07 Februari 2019
Contoh dikerjakan : 07 Februari 2019 – 14 Februari 2019

JENIS CONTOH	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN	SATUAN	METODE
MAKANAN : SAYUR LODEH KODE : 03/M/B/BSL/2019 LOKASI : BLUE SKY EXECUTIVE LOUNGE	<i>E.coli</i>	Negatif	-	Isolasi & identifikasi

14 Februari 2019

Perhatian :

- Hasil pemeriksaan hanya untuk contoh di atas
- Hasil pemeriksaan ini tidak dapat dipergunakan sebagai iklan / reklame
- Dilarang menggandakan dokumen ini tanpa seizin pihak BBLK Surabaya

Kepala Instalasi Mikrobiologi,



Ita Andayani, S.ST
NIP. 197004101992032003

Lampiran 8: Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Prada Cafe)



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

DIREKTORAT JENDERAL PENCEGAHAN

DAN PENGENDALIAN PENYAKIT

KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS 1 SURABAYA

PORT HEALTH OFFICE SURABAYA

Jalan Perak Timur No.514-516 Surabaya 60165
 Telpon : (031) 3293231, 3293554, 3293901, Faksimile (031) 3293902
 Email : kkpsby@gmail.com



HYGIENE SANITASI TPM

BIDANG PENGENDALIAN RISIKO LINGKUNGAN

Nama Rumah Makan : Prada Cafe
 Alamat :
 Nama Pengusaha : Prada Duta Pura
 Jumlah Karyawan : 11 orang
 Jumlah Penjamah : 1 orang
 No Laik Hygiene Sanitasi (KKP) :
 Tanggal Laik Hygiene Sanitasi (KKP) :
 No Adpel / Tanggal :
 No Pelindo / Tanggal :

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
A	Lokasi dan Bangunan				
1	Lokasi	2	a. Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya	6	12
			b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap bau dan cemaran lainnya	4	8
2	Bangunan	2	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	4	8
			b. Kokoh / kuat / permanen	2	4
			c. Rapat serangga	2	-
			d. Rapat tikus	2	-
3	Pembagian ruang	1	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan	4	4
			b. Ada toilet dan jamban	2	2
			c. Ada gudang bahan makanan	1	1
			d. Ada ruang karyawan	1	
			e. Ada ruang administrasi	1	
			f. Ada gudang peralatan	1	
4	Lantai	0,5	a. Bersih	4	2
			b. Kedap air	2	1
			c. Tidak licin	1	0,5
			d. Rata	1	0,5
			e. Kering	1	0,5
			f. Konus	1	0,5

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Prada Cafe)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
5	Dinding	0,5	a. Kedap air	4	2
			b. Rata	3	1,5
			c. Bersih	3	1,5
6	Ventilasi	1	a. Tersedia dan berfungsi baik	5	5
			b. Menghilangkan bau tidak enak	3	3
			c. Cukup menjamin rasa nyaman	2	2
7	Pencahayaan	1	a. Tersebar merata di setiap ruangan	5	5
			b. Intensitas cahaya 1 fc	3	3
			c. Tidak menyilaukan	2	2
8	Atap	0,5	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	5	2,5
			b. Tidak bocor	3	1,5
			c. Cukup landai	2	1
9	Langit-langit	0,5	a. Tinggi minimal 2,4 meter	4	2
			b. Rata dan bersih	4	2
			c. Cukup landai	2	1
10	Pintu	1	a. Rapat serangga dan tikus	4	-
			b. Menutup dengan baik dan membaca arah luar	3	-
			c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	3	3
B	Fasilitas Sanitasi				
1	air Bersih	3	a. jumlah mencukupi	5	15
			b. tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	2	6
			c. angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas	2	-
			d. kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	1	-
2	Pembuangan Air Limbah	2	a. air limbah mengalir dengan lancar	3	6
			b. terdapat grease trap	3	6
			c. saluran kedap air	2	4
			d. saluran tertutup	2	4

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Prada Cafe)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
3	Toilet	1	a. Bersih	3	3
			b. letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	2	2
			c. tersedia air bersih yang cukup	2	2
			d. tersedia sabun dan alat pengering	2	2
			e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1	1
4	Tempat sampah	2	a. sampah diangkut tiap 24 jam	4	8
			b. di setiap rumah penghasil sampah tersedia tempat sampah	3	6
			c. dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	2	.
			d. kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	1	2
5	Tempat cuci tangan	2	a. tersedia air cuci tangan yang mencukupi	5	.
			b. tersedia sabun dan alat pengering/lap	3	
			c. jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2	
6	tempat mencuci peralatan	1	a. tersedia dan berfungsi baik	2	2
			b. tersedia air panas yang cukup memadai	2	.
			c. terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus	2	2
			d. terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	4	
7	tempat pencuci bahan makanan	1	a. tersedia air pencuci yang cukup	5	5
			b. terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus	3	3
			c. air pencuci yang di pakai mengandung larutan cuci hama	2	
8	Loker karyawan	1	a. tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup	2	2
			b. jumlahnya cukup	3	3
			c. letak loker dalam ruang tersendiri	3	3
			d. loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita	2	

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Prada Cafe)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
9	Peralatan pencegahan masuknya serangga,	2	a. setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga	3	
			b. setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	2	
			c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	2	4
			d. Tempat tendon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3	6
C Dapur, ruang makan & gudang bahan makanan					
1	Dapur	7	a. bersih	3	21
			b. ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, frezeer)	2	14
			c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panes, kompor panes, heater)	2	14
			d. Ukuran dapur cukup memadai	1	-
			e. Ada cungkup dan cerobong asap	1	7
			f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/ karyawan	1	-
2	Ruang makan	5	a. perlengkapan ruang makan selalu bersih	3	15
			b. ukuran ruang makan min 0.85 m2 per kursi tamu	2	10
			c. tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	2	-
			d. tempat peragaan makanan jadi tertutup	1	5
			e. pintu masuk buka tutup otomatis	2	-
3	Gudang bahan makanan	3	a. tidak terdapat batten lain selain batten makanan	4	12
			b. tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	2	6
			c. kapasitas gudang cukup memadai	2	
			d. rapat serangga dan tikus	2	

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Prada Cafe)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
D Bahan makanan dan makanan jadi					
1	bahan makanan	5	a. kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik	3	15
			b. angka kuman dan bahan kimia bahan	3	
			c. bahan makanan berasal dari sumber resmi	2	10
			d. bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	2	10
2	Makanan jadi	6	a. kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	4	24
			b. angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	3	
			c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	3	18
E Pengolahan makanan					
1	Proses pengolahan	5	a. tenaga pengolah memakai pakaian kerja	5	25
			b. pengambilan makanan jadi menggunakan	3	15
			c. menggunakan peralatan dengan benar	2	10
F Tempat penyimpanan bahan					
1	Penyimpanan bahan makanan	4	a. suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	3	12
			b. ketahanan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	2	
			c. penempatannya terpisah dengan makanan jadi	2	8
			d. tempatnya bersih dan terpelihara	2	8
			e. ada tungkup dan cerobong asap	1	
2	Penyimpanan makanan	5	a. Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi	6	30
			b. cara penyimpanan tertutup	4	20

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Prada Cafe)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
G Penyajian makanan					
1	Cara penyajian	5	a. suhu penyajian makanan hangat tidak kurang	3	15
			b. pewadahan dan penjamah makanan jadi	3	15
			c. cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	2	
			d. penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	2	10
H Peralatan					
1	Ketentuan peralatan	15	a. cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	4	60
			b. peralatan dalam keadaan baik dan utuh	2	30
			c. peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai-nilai ambang batas yang ditentukan	2	
			d. permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	1	15
			e. peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak	1	15
I Tenaga kerja					
1	Pengetahuan / sertifikat hygiene sanitasi	4	a. Pemilik/ pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya	2	8
			b. supervisor pernah mengikuti kursus	2	-
			c. semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus	4	-
			d. salah seorang penjamah pernah mengikuti	2	-
2	Pakaian kerja	2	a. bersih	3	6
			b. tersedia pakaian kerja, seragam 2 stel atau	3	6
			c. penggunaan khusus waktu kerja saja	2	4
			d. lengkap dan rapi	2	4
			e. tidak tersedia pakaian kerja seragam	0	

Lanjutan Lembar Penilaian Higiene Sanitasi TPM (Prada Cafe)

No	Obyek yang dinilai	Bobot	Komponen yang dinilai	Nilai	Skor
3	Pemeriksaan Kesehatan	2	a. Karyawan / penjamah 6 bulan sekali check kesehatan	3	6
			b. pernah divaksinasi chotypha/thypoid	2	4
			c. check up penyakit khusus	1	-
			d. bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	2	4
			e. memiliki buku kesehatan karyawan	2	-
4	Personal Hygiene	7	a. Setiap karyawan/pinnamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi	3	21
			b. Setiap mau kerja cuci tangan	2	14
			c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk2/bersin	2	14
			d. menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	2	14
TOTAL					75,6

Keterangan :

1. Batas skore tingkat mutu (grade) kesehatan minimal 700
2. Kep. Menkes No 1098 / Menkes/SK/VIII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

Penanggung jawab

 (Rudi pratama)

Surabaya
 Pemeriksa



- loker ada
- Hiter ✓
- Belum pernah ikut kursus
- 1 orang sudah pernah di vaksin.

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi TPM (Prada Cafe)

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**

DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN
BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN SURABAYA

Jalan Karangmenjangan No. 18 Surabaya - 60286
Telepon Pelayanan : (031) 5020306, TU : (031) 5021451, Faksimilr : (031) 5020388
Website : bblksurabaya.com : Surat elektronik : bblksub@yahoo.co.id

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

Nomor Lab : L19001731 / 29 USP / Bakt.Snt / II / 2019
Dikirim oleh : **KKP KELAS I SURABAYA WILKER JUANDA**
Alamat : **Jalan Raya Juanda Blok 2 B.2 Sedati Agung Sidoarjo**
Jenis contoh : 1 (satu) contoh **USAP ALAT MAKAN : MANGKOK**
Contoh diambil oleh : Pengirim Sendiri
Contoh diterima di Lab tgl : 07 Februari 2019
Contoh dikerjakan : 07 Februari 2019 – 14 Februari 2019

JENIS CONTOH	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN	SATUAN	METODE
USAP ALAT MAKAN : MANGKOK KODE : 02/UA/B/PC/2019 LOKASI : PRADA CAFE	Angka Lempeng Total	530	Juml.koloni	Agar Tuang
	<i>E.coli</i>	Negatif	-	Isolasi & identifikasi

14 Februari 2019

Kepala Instalasi Mikrobiologi,

Ita Andayani, S.ST
NIP 197004101992032003

Perhatian :

- Hasil pemeriksaan hanya untuk contoh diatas
- Hasil pemeriksaan ini tidak dapat dipergunakan sebagai iklan / reklame
- Dilarang menggandakan dokumen ini tanpa seijin pihak BBLK Surabaya

Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi TPM (Prada Cafe)



7-2-19

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
 DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN
 BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN SURABAYA

Jalan Karangmenjangan No, 18 Surabaya - 60286
 Telepon Pelayanan : (031) 5020306, TU : (031) 5021451; Faksimili : (031) 5020388
 Website : bblksurabaya.com : Surat elektronik : bblksub@yahoo.co.id

HASIL PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI

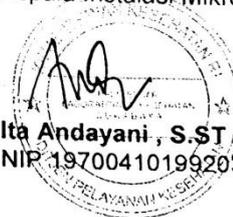
Nomor Lab. : L19001731 / 147 M / Bakt.Snt / II / 2019
 Dikirim oleh : KKP KELAS I SURABAYA WILKER JUANDA
 Alamat : Jalan Raya Juanda Blok 2 B.2 Sedati Agung Sidoarjo
 Jenis contoh : 1 (satu) contoh MAKANAN : RAWON
 Contoh diambil oleh : Pengirim Sendiri
 Contoh diterima di Lab tgl : 07 Februari 2019
 Contoh dikerjakan : 07 Februari 2019 – 14 Februari 2019

JENIS CONTOH	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN	SATUAN	METODE
MAKANAN : RAWON KODE : 02/M/B/PC/2019 LOKASI : PRADA CAFE	<i>E.coli</i>	<u>Positif</u>	-	Isolasi & identifikasi

14 Februari 2019

Kepala Instalasi Mikrobiologi,

Ita Andayani, S.ST
 NIP. 197004101992032003

**Perhatian :**

- Hasil pemeriksaan hanya untuk contoh diatas
- Hasil pemeriksaan ini tidak dapat dipergunakan sebagai iklan / reklame
- Dilarang mengandakan dokumen ini tanpa seijin pihak BBLK Surabaya

Form 97-HPSR, Rev. 0/03 Januari 2019