

**HIGIENE DAN SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DAN KEPADATAN
LALAT PADA WARUNG MAKAN DI PASAR TRADISIONAL
PASAR HORAS PEMATANGSIANTAR
TAHUN 2013**

Devi Justika Sembiring¹, Taufik Ashar² dan Wirsal Hasan²

1. Program Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara
Departemen Kesehatan Lingkungan
2. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas
Sumatera Utara, Medan, 20155, Indonesia
E-mail : devi.justika@yahoo.com

Abstract

The hygiene and sanitation of food processing and flies density at the eatery in the traditional market Pasar Horas Pematangsiantar 2013. Eatery is a commercial bussines that provides food and beverage for public society. Food sanitation hygiene purpose is managing food of avoiding to become source of disease. This research aims to find out about hygiene of Eatery in Pasar Horas Pematangsiantar city according to the staff character, sanitation hygiene principal of food processing, food delivery, finished food storing , food servicing, sanitation facility and the measurement of flies density. This research is a descriptive reseach that explain the sanitation hygine of food management which the datas are obtained by observing and analyzed based on exist theory namely Kepmenkes Ri No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 about the required condition the healthy of eatery and restaurant, and measurement of flies density by using Fly Grill and adjusted with interpretation according to health department. This research shows that most of responden education is High school (76.5 %), according to >15 years trading period (47%), 2 to 3 labour of food processing (70.6 %). Applying the sanitation hygiene including food material (100%) has fullfilled the require needed, the other has not fullfilled the requirement incluidng food material storing, food processing, finished food storing, food delivery, food servicing and sanitation facility. Most of the processor and waiter have not fullfilled the principal of food processing. The density of flies (58.8%) is in the medium level (3-5) and the further research need to be done to find out the breeding place. According to the result of the research, it is suggested to do some training and counceling about the hygiene and sanitation in eatery to be better for healt.

Keywords : *Hygiene Sanitation, Eatery, Flies Density*

PENDAHULUAN

Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui berbagai macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan untuk mendukung

peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Depkes RI, 2009).

Makanan dan minuman sangat penting bagi manusia, karena merupakan suatu kebutuhan pokok untuk kelangsungan hidupnya. Untuk itu, makanan dan minuman yang dikonsumsi harus terpenuhi kebutuhan zat gizinya (karbohidrat, protein, lemak, dan mineral), juga harus higienis dan aman agar terhindar dari penyakit karena makanan (Khomsan, 2004).

Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh hygiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan maka perlu diadakan pengawasan terhadap hygiene sanitasi makanan dan minuman yang diutamakan pada usaha yang bersifat umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Depkes RI, 2004).

Terdapat 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi yang harus diperhatikan dalam proses pengolahan makanan dan minuman yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Depkes RI, 2004).

Warung Makan adalah salah satu tempat penyediaan makanan yang cukup banyak mendapat kunjungan dari konsumen terutama pengunjung pada pasar tradisional untuk memperoleh/menikmati aneka ragam makanan yang diinginkan. Dan untuk itu aspek hygiene dan sanitasi makanan perlu menjadi perhatian dan ditingkatkan, agar tempat usaha ini memenuhi persyaratan kesehatan di bidang penyehatan makanan (Khomsan, 2004).

Lalat dapat bertindak sebagai vektor mekanis yang menyebabkan penyakit pada manusia maupun hewan. Infeksi terjadi melalui konsumsi makanan atau minuman yang dihinggapi lalat. Peristiwa penularan penyakit yang disebarkan lalat bersumber dari makanan yang berasal dari tempat pengolahan makanan (TPM) khususnya jasa boga, rumah makan, warung makan, dan makanan jajanan yang pengolahannya tidak memenuhi syarat kesehatan atau sanitasi lingkungan (Andriani, 2007).

Survei awal yang telah penulis lakukan di beberapa warung makan pada pasar tradisional di kota Pematangsiantar yaitu Pasar Horas masih dijumpai proses pengolahan makanan yang tidak sesuai dengan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan, juga masih menunjukkan adanya lalat. Maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Kepadatan Lalat pada Warung Makan Di Pasar Tradisional Pasar Horas Kota Pematangsiantar Tahun 2013.

Tujuan penelitian ini yaitu Untuk mengetahui gambaran hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan dan kepadatan lalat pada warung makan di Pasar Tradisional Pasar Horas Kota Pematangsiantar Tahun 2013

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di warung makan di Pasar Tradisional Pasar Horas Kota Pematangsiantar. Selain melakukan wawancara dan observasi hygiene sanitasi.

Jenis penelitian ini adalah survai yang bersifat deskriptif dengan melihat hygiene sanitasi dan melakukan pengukuran untuk mengetahui kepadatan lalat pada rumah makan di Pasar Horas kota Pematangsiantar. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh warung

makan yaitu sebanyak 17 warung makan. Sampel pada penelitian ini adalah seluruh populasi.

Data primer diperoleh dari hasil pengamatan langsung penilaian keadaan fisik, penerapan higiene penjamah makanan dan sanitasi melalui penggunaan kuesioner dan observasi serta data yang diperoleh dari hasil pengukuran kepadatan lalat pada warung makan. Data sekunder diperoleh dari dinas kesehatan dan dinas pasar Pematangsiantar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Gambaran tingkat pendidikan, lama berjualan, jumlah tenaga pengolah, dan umur responden pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan, Lama Berjualan, Jumlah Tenaga Pengolah dan Umur di Warung Makan Pasar Horas Pematangsiantar Tahun 2013

		Jumlah	
		Orang	%
Pendidikan	SMP	4	23,5
	SMA	13	76,5
	Total	17	100
Lama Berjualan	0-5 Tahun	2	11,8
	6-10 Tahun	4	23,5
	11-15 Tahun	3	17,7
	>15 Tahun	8	47,0
Total	17	100	
Jumlah Tenaga Mengolah	2-3 Orang	12	70,6
	4-5 Orang	5	29,4
Total		17	100
Lama Berjualan	20-29 Tahun	1	5,9
	30-39 Tahun	6	35,3
	40-49 Tahun	6	35,3
	>50 Tahun	4	23,5

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa pendidikan responden lebih banyak berpendidikan SMA yaitu 13 responden (76,5%). Responden di warung makan yang terdapat paling banyak ialah

yang lama berjualan dalam kurun waktu > 15 tahun yaitu 8 responden (47,0%). Tenaga yang mengolah di warung makan pada umumnya terdiri dari 2-3 orang (70,6%) tenaga pengolah. Responden paling banyak pada umur 30-39 tahun yaitu sebanyak 6 responden (35,3%) dan 40-49 tahun yaitu sebanyak 6 responden (35,3%).

Tingkat pendidikan pada pemilik warung makan sudah cukup baik yaitu pada umumnya (13 orang) adalah tamatan Sekolah Menengah Atas. Latar belakang pendidikan dapat mempengaruhi cara-cara merekan dalam menangani makanan.

Lama berdagang adalah jangka waktu mulai pertama kali berdagang sampai dengan sekarang. Di warung makan yang terdapat di Pasar Horas ini, Dari 17 Warung Makan yang terdapat di Pasar Horas tersebut keseluruhan responden telah berdagang lebih dari 5 tahun.

Jumlah tenaga yang mengolah adalah jumlah orang yang bekerja dalam pengolahan makanan. Di warung makan yang ada di Pasar Horas, dari 17 warung makan yang memakai tenaga pengolah 2-3 orang. Tenaga pengolah makanan memegang peranan penting didalam kegiatan pengelolaan makanan.

Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan

Gambaran Prinsip-prinsip hygiene sanitasi pengelolaan makanan dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Distribusi Balita Berdasarkan Jenis Kelamin dan Umur di Lingkungan Pintu Angin Kelurahan Sibolga Hilir Kecamatan Sibolga Utara Kota Sibolga Tahun 2013

No	Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Warung Makan		Keterangan
1.	Pemilihan Makanan	Bahan	Memenuhi syarat kesehatan

2.	Penyimpanan Makanan	Bahan	Tidak memenuhi syarat kesehatan
3.	Pengolahan Makanan		Tidak memenuhi syarat kesehatan
4.	Penyimpanan Makanan Jadi/Masak		Tidak memenuhi syarat kesehatan
5.	Pengangkutan Makanan Jadi		Tidak memenuhi syarat kesehatan
6.	Penyajian Makanan Jadi		Tidak memenuhi syarat kesehatan

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa hygiene sanitasi di warung makan yang terdapat di Pasar Horas secara umum tidak memenuhi syarat kesehatan yang sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/ VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan, karena ada 5 (lima) prinsip yang tidak memenuhi syarat kesehatan.

Pemilihan bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak termasuk bahan tambahan dan bahan penolong. Dalam memenuhi kebutuhan akan bahan makanan, responden membeli di pasar tradisional yaitu Pasar Horas itu sendiri. Dalam pemilihan bahan makanan tersebut mereka juga mengutamakan kualitas, karena tidak terlihat busuk maupun rusak. Semuanya juga memperhatikan masa kadaluarsa dalam memakai bahan tambahan makanan, dan membeli di tempat resmi/berizin. Dalam pemilihan bahan makanan yang dilakukan sudah memenuhi syarat kesehatan.

Dalam penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di 17 warung makan di Pasar Horas, semua responden tidak memenuhi syarat kesehatan. Bahan makanan yang dibeli tetap diletakkan di keranjang belanja atau hanya diletakkan di atas meja tanpa menyimpannya. Hal ini dikarenakan menurut mereka sama saja apabila disimpan dan tidak disimpan karena keesokan harinya akan langsung digunakan. Seluruh responden juga melakukan pencucian bahan makanan hanya ketika bahan makanan itu akan segera diolah menjadi makanan jadi.

Pengolahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam pengolahan bahan makanan dengan memperhatikan faktor tempat pengolahan, peralatan memasak dan cara penjamah dalam mengolah makanan.

Penyimpanan makanan jadi adalah menyimpan dan menempatkan makanan yang telah jadi/masak dengan memperhatikan prinsip penyimpanan sementara waktu pada ruang penyimpanan makanan jadi dengan memperhatikan kebersihan tempat maupun wadah penyimpanan. Penyimpanan makanan jadi tidak memenuhi syarat kesehatan karena tidak mempunyai tempat penyimpanan khusus. Akibatnya makanan tidak terhindar dari kontaminasi udara luar karena tempat tersebut hanya berupa stelling yang tertutup hanya bagian depan, atas dan samping, sehingga debu-debu dapat masuk melalui bagian yang terbuka dan dapat menimbulkan pencemaran pada makanan jadi. Hal ini terjadi karena responden belum mengetahui fungsi daripada tempat makanan jadi yang tertutup.

Pengangkutan makanan adalah sarana pengangkut makanan jadi/matang dari tempat penyimpanan untuk dihidangkan kepada tamu. Seluruh warung makan dalam hal pengangkutan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan yaitu tidak adanya tempat khusus dalam pengangkutan makanan yang sudah matang, dan tidak memiliki penutup yang baik serta mudah dibersihkan, adanya tempat khusus agar makanan tidak bercampur dengan bahan yang berbahaya dan perlunya penutup supaya makanan tidak terkena pencemaran ulang (*recontamination*).

Penyajian makanan adalah menyajikan makanan jadi/matang kepada konsumen dengan menggunakan wadah.

Penyajian makanan dengan cara ditutup (100%) tidak memenuhi persyaratan kesehatan, mereka langsung memberikannya kepada tamu setelah makanan itu dipesan, makanan yang tidak ditutup akan dapat terkontaminasi dengan udara luar dari tangan si penyaji.

Pengukuran Keapatan Lalat

Hasil pengukuran yang diperoleh dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3. Hasil Pengukuran Keapatan Lalat

No	Hasil Pengukuran	Jlh	%	Ket
1.	0 – 2	7	41,2	Rendah
2.	3 – 5	10	58,8	Sedang

Berdasarkan 3 diketahui bahwa dari 17 warung makan yang diukur kepadatan lalatnya, terdapat 10 warung makan (58,8%) yang tingkat kepadatan lalatnya di kategorikan pada interpretasi sedang dan perlu dilakukan pengamatan terhadap tempat perkembangbiakannya, sedangkan 7 warung makan (41,2%) masih dalam kategori rendah dan tidak menjadi masalah.

Warung Makan yang kepadatan lalat yang dikategorikan pada tahap sedang adalah warung makan dimana letak warung makan ini berada di bagian gedung paling luar yang terletak di dekat tempat penampungan sampah sementara, atau berada di dekat tempat pedagang ikan. Hal ini kemungkinan yang menyebabkan tingginya angka kepadatan lalat di beberapa warung makan. Sementara warung makan yang kepadatan lalatnya dikategorikan pada tahap rendah adalah warung makan yang letaknya berada di tengah gedung sehingga terhindar dari tumpukan sampah dan

berada di dekat penjual alat-alat rumah tangga, sehingga tidak menimbulkan tingginya angka kepadatan lalat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Karakteristik responden yang ada di warung makan Pasar Horas berdasarkan pendidikan pada umumnya tamat SMA (76,5%), lamanya berjualan >15 tahun (47,0%) dan jumlah tenaga yang mengolah pada umumnya 2 – 3 orang (70,6%). Penerapan 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi pengelolaan warung makan di Pasar Horas yang memenuhi persyaratan kesehatan hanya pemilihan bahan makanan. Hasil pengukuran kepadatan lalat pada 17 warung makan yang ada di Pasar Horas yaitu 0 – 2 (41,2%) rendah sehingga tidak menjadi masalah dan (58,8%) berada pada tingkat kepadatan sedang yaitu 3 – 5 (sehingga perlu dilakukan pengamatan terhadap tempat berkembang biaknya lalat, tumpukan sampah, kotoran hewan, dll).

Saran

Bagi pemilik warung makan Agar menyediakan fasilitas/sarana bekerja bagi tenaga pengolah makanan yang mengolah makanan dan mengikuti 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi pengelolaan warung makan yang belum memenuhi persyaratan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003. Bagi Dinas Pasar agar bekerja sama dengan Dinas Kesehatan untuk mengadakan penyuluhan mengenai hygiene sanitasi warung makan. Bagi peneliti selanjutnya untuk mengetahui keluhan yang terjadi bagi para pembeli yang mengunjungi warung makan di Pasar Horas.

Daftar Pustaka

- Anwar, S, 1997 *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi*, Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan Depkes RI, Jakarta.
- Azwar, A, 1996, *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*, EGC, Jakarta.
- Chandra, B, 2006, *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, EGC, Jakarta.
- Depkes RI, 1989, *Permenkes RI No. 304/Menkes/Per/IV/1989, Tentang Persyaratan Kesehatan Restoran dan Rumah Makan dan Petunjuk Pelaksanaannya*, Jakarta.
- , 1992, *Undang-Undang No. 23, Tentang Kesehatan*, Jakarta.
- , 1992, *Petunjuk Teknis Tentang Pemberantasan Lalat, Direktorat Jenderal PPM dan PLP*, Jakarta.
- , 2000, *Prinsip-Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan*, Jakarta.
- 2001, *Permenkes RI No. 712/Menkes/Per/X/1986 Tentang Persyaratan Kesehatan Jasa Boga*, Jakarta.
- , 2001, *Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman*, Penerbit Yayasan Pesan, Jakarta.
- , 2003, *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*, Jakarta.
- , 2004, *Tentang Bakteri Pencemaran Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan, Modul 4*, Jakarta.
- , 2009, *Undang-Undang No. 36 Tentang Kesehatan*, Jakarta. [http://www. depkes.go.id](http://www.depkes.go.id), diakses tanggal 7 Februari 2013.
- Khomsan, 2004, *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*, PT. Grafindo Persada, Jakarta