

PENGAWASAN TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN DAN MINUMAN OLEH DINAS KESEHATAN DI KOTA PEKANBARU

Oleh:

Atika Syafitri

Email : syafitriatika11@gmail.com

Dosen Pembimbing: Mayarni, S.Sos., M.Si

Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Program Studi Ilmu Administrasi Publik FISIP Universitas Riau

Kampus Bina Widya Panam JL.H.R.Soebrantas Km. 12,5 Simp.Baru Pekanbaru

28293, Telp/fax (0761)63277

ABSTRACT

ATIKA SYAFITRI, NIM: 1301120336, Controlling of Food and Beverage Management by Dinas Kesehatan at Kota Pekanbaru. Supervisor: Mayarni

Pekanbaru is a metropolitan city which has a number of citizen. Because of the large number of citizenship, food and beverage which consumed by citizen arouse in types and numbers. The increasing types and numbers of food and beverage effected the increasing the food and beverage management in the whole city. Those situations above required government to show concern of healthiness and feasibility aspect of food and beverage that consumed by citizen. Therefore, there is an urge to control the food and beverage which regulated in Undang Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang kesehatan bab 6 upaya kesehatan pasal 109 tentang pengamanan makanan dan minuman.

This research using descriptive qualitative method. Manullang controlling theory used to determine standard, conducting measurement, and making improvement. Observation, interview and documentation were used as a technique from qualitative descriptive analysis.

This research shows that controlling of food and beverage by Dinas Kesehatan at Kota Pekanbaru needs an improvement. That was caused by lack of guidance for businessmen and indecisive law consequences. In order to maximizing the controlling of food and beverage management, socializing guidance to businessman and giving consistent consequences by law should be initiated.

Keywords: controlling, food and beverage management, Dinas Kesehatan

PENDAHULUAN

Pengawasan secara umum merupakan serangkaian kegiatan yang diawali pengamatan kasat mata, pengujian, penelitian dan survey guna memastikan kesesuaian apakah sudah memenuhi standar atau belum. Pengawasan adalah proses dalam menetapkan ukuran kinerja dan pengambilan tindakan yang dapat mendukung pencapaian hasil yang diharapkan sesuai dengan kinerja yang telah ditetapkan tersebut, serta untuk mewujudkan suatu tujuan yang telah disusun serta direncanakan oleh pihak tertentu terutama instansi pemerintah dengan tujuan mewujudkan keinginan yang akan dicapainya. Karena dengan tanpa adanya pengawasan maka tujuan yang akan dilaksanakan tidak akan sesuai dengan apa yang dirancang.

adalah: setiap manusia memerlukan Makanan dan minuman merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melestarikan kehidupannya, yaitu tumbuh, berkembang, dan bereproduksi. Dalam kehidupan manusia dan setiap makhluk hidup, makanan dan minuman mempunyai peranan penting dan peranan tersebut makanan dan minuman untuk kelangsungan hidupnya, manusia yang terpenuhi semua kebutuhan makanan dan minumannya akan terlindungi dan terjamin kesehatannya dan memiliki tenaga kerja yang produktif dan bahan makanan dapat merupakan media perkembangbiakan kuman penyakit atau dapat juga merupakan media perantara dalam penyebaran suatu penyakit.

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan

pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Adapun pengertian makanan yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan semua substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan. Minuman adalah segala sesuatu yang diminum masuk ke dalam tubuh seseorang yang juga merupakan salah satu intake makanan yang berfungsi untuk membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberi tenaga, mengatur semua proses di dalam tubuh.

Pengawasan makanan dan minuman merupakan salah satu bagian yang penting, dalam segala aktivitas kesehatan masyarakat, mengingat adanya kemungkinan penyakit-penyakit akibat makanan dan minuman. Pengawasan makanan dan minuman meliputi kegiatan usaha yang ditujukan kepada kebersihan dan kemurnian makanan dan minuman agar tidak menimbulkan penyakit. Kemurnian disini dimaksud murni menurut penglihatan maupun rasa.

Makanan dan minuman dibuat di berbagai tempat pengelolaan makanan dan minuman, seperti jasa boga, rumah makan atau restoran, depot air minum, industri rumah tangga pangan, sentra makanan jajanan, dan TPM lainnya. TPM merupakan sarana yang sangat dibutuhkan untuk memenuhi konsumsi setiap orang. TPM merupakan salah satu istilah yang ada pada tupoksi Dinas Kesehatan. Sejalan dengan meningkatnya jumlah dan jenis TPM yang sangat beragam, dan makin beragam pula produk makanan dan minuman yang dihasilkan. Dengan ini maka perlu adanya pengawasan yang diatur dalam Undang Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang kesehatan bab

6 upaya kesehatan pasal 109 tentang pengamanan makanan dan minuman.

Dinas Kesehatan memiliki tugas-tugas pokok yang harus dijalankan, yaitu sebagai berikut:

1. Melaksanakan program peningkatan kesehatan lingkungan dan hygiene sanitasi Tempat-Tempat Umum (TTU), Tempat Pengelolaan Makanan dan Minuman (TPM), Penyehatan Lingkungan Pemukiman (PLP) dan Pengawasan Kualitas Air, serta Kesehatan Kerja dan Olahraga.
2. Membuat laporan hasil kegiatan TTU, TPM, PLP, dan Pengawasan Kualitas Air Kesehatan Kerja serta Olahraga.
3. Mengeluarkan rekomendasi kesehatan dan laik hygiene sanitasi tempat usaha bagi usaha TTU, TPM, Pengawasan Kualitas Air, Pengendalian Vektor dan Mobil Tinja.
4. Melakukan pengawasan dan pembinaan terhadap kesehatan lingkungan hygiene sanitasi dari TTU, TPM, PLP, Pengawasan Kualitas Air, Pengelolaan Pestisida, Pembuangan Limbah dan Pembuangan Akhir Sampah (TPA).

Setiap instansi publik tentunya memiliki standar-standar operasional dalam pelaksanaan kinerjanya begitu pula dengan Dinas Kesehatan. Standar Operasional Prosedur Dinas Kesehatan adalah sebagai berikut:

1. Sanitarian menyiapkan alat dan bahan untuk pengawasan

tempat pengelolaan makanan dan minuman.

2. Kasubag tata usaha membuat surat tugas kegiatan pengawasan tempat pengelolaan makanan dan minuman.
3. Sanitarian meminta izin kepada pengusaha atau pemilik usaha pengelolaan makanan dan minuman dengan menunjukkan surat tugas.
4. Sanitarian mengisi formulir pemeriksaan tempat pengelolaan makanan dan minuman.
5. Sanitarian mengisi kesimpulan dan saran pada buku TPM.
6. Dokter melakukan pemeriksaan kesehatan karyawan, hasilnya diisi pada buku kesehatan karyawan.
7. Sanitarian membuat rekapan hasil pemeriksaan.
8. Hasil pemeriksaan dilaporkan kepada kepala puskesmas dan subdinas P2PL di Dinas Kesehatan.

Tempat pengelolaan makanan dan minuman mempunyai potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan dan minuman yang dihasilkannya. Adapun syarat-syarat tempat pengelolaan makanan dan minuman adalah sebagai berikut:

1. Lantai. Lantai dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak licin, tahan lama dan kedap air.

2.Dinding dan langit-langit. Dinding harus dibuat kedap air sekurang-kurangnya satu meter dari lantai. Bagian dinding yang kedap air dibuat halus, rata dan berwarna terang serta mudah dibersihkan.

3.Pintu dan jendela. Pintu dan jendela harus dibuat sedemikian rupa sehingga terhindar dari lalu lintas lalat dan serangga lainnya. Sebaiknya pintu masuk keluar tertutup atau akan tertutup sendiri.

4.Ventilasi ruang dapur. Ventilasi terbagi dua yaitu ventilasi alam dan buatan.

5.Pencahayaan. Pencahayaan yang cukup diperlukan pada tempat pengolahan makanan untuk dapat melihat dengan jelas kotoran lemak yang tertimbun dan lain-lain.

6.Pembuangan asap. Dapur harus dilengkapi dengan pengumpul asap dan juga harus dilengkapi dengan penyedot asap untuk mengeluarkan asap dari cerobongnya.

7.Penyediaan air bersih. Harus ada persediaan air bersih yang cukup dan memenuhi syarat kesehatan. Minimal syarat fisik yaitu tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau.

8.Penampungan dan pembuangan sampah. Sampah harus ditangani sedemikian rupa untuk menghindari pencemaran makanan dari tempat sampah harus dipisahkan antara sampah basah dan kering. Selain itu sampah harus

dikeluarkan dari tempat pengolahan makanan dan minuman sekurang-kurangnya setiap hari.

9.Pembuangan air limbah. Harus ada sistem pembuangan limbah yang memenuhi syarat kesehatan.

10.Perlindungan dari serangga dan tikus. Serangga dan tikus suka bersarang ataupun berkembang biak pada tempat pengolahan makanan dan minuman. Oleh karena itu pengendaliannya harus dilakukan secara rutin.

Adapun persyaratan untuk membuka izin usaha tempat pengelolaan makanan dan minuman yang kepengurusannya dilakukan di Badan Pelayanan Terpadu, yaitu:

1.Hasil test laboratorium dari Dinas Kesehatan

2.Izin operasional dari Dinas Kesehatan

3.Tanda daftar industri

4.Izin gangguan

Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru ada menetapkan standar-standar yang telah ditentukan, Kamis (20/07/2017).

Kepala Bidang Kesehatan Lingkungan, Lingkungan Kerja dan Olahraga Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru Bapak M. Mukhlis mengatakan untuk standar tempat pengelolaan makanan dan minuman itu sendiri, harusnya tempat pengelolaan makanan dan minuman mempunyai tempat yang layak, bersih, aman dan enak dipandang oleh pelanggan yang datang. Seperti lantai, dinding, pintu, ventilasi, pencahayaan,

pembuangan asap, air bersihnya, penampungan atau pembuangan sampah, pembuangan limbah dan lain sebagainya harus diperhatikan.

Dalam melakukan pengawasan maka harus adanya standar sehingga dapat menilai penyimpangan yang terjadi di mana standar ini di kenal juga sebagai sebuah ketentuan yang harus di ikuti, ketentuan atau standar.

Pelaksanaan suatu kegiatan memerlukan standar waktu yang dijadikan acuan dalam melakukan kegiatan, sehingga dalam proses berjalannya suatu kegiatan dapat diketahui rentang berapa lama suatu kegiatan dapat mencapai target yang ingin dicapainya.

Tindakan penilaian merupakan tindakan yang dilakukan untuk mengetahui dan membandingkan hasil dari kegiatan yang telah terlaksana dengan standar atau kriteria yang telah ditetapkan sehingga dapat dipastikan apakah terjadi penyimpangan atau tidak dalam pelaksanaan kegiatan. Tindakan penilaian ini juga akan memberikan langkah-langkah apa saja yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya kembali penyimpangan-penyimpangan yang sama.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang kesehatan bab 5 sumber daya dibidang kesehatan pasal 109 tentang pengamanan makanan dan minuman, Dinas Kesehatan mempunyai penilaian tersendiri tentang higenis sanitiasi makanan dan minuman. Tempat pengelolaan makanan dan minuman yang memenuhi kriteria dan persyaratan penilaian akan mendapatkan izin dari DPMPTSP.

Dalam proses pengawasan terdapat tindakan perbaikan yang

dilakukan untuk memperbaiki penyimpangan yang terjadi. Hal ini dikarenakan dalam pelaksanaan suatu kegiatan pasti akan terjadi penyimpangan yang tidak sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Dengan adanya tindakan perbaikan diharapkan agar penyimpangan-penyimpangan yang terjadi dapat diperbaiki. Selain itu tindakan perbaikan juga akan menghindari terjadinya penyimpangan yang sama dalam suatu kegiatan.

Dari fenomena tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan dan Minuman Oleh Dinas Kesehatan Di Kota Pekanbaru.**

METODE

Metode penelitian yang dipergunakan dalam penelitian ini mengandalkan hasil wawancara antara peneliti dengan informan, dengan penentuan informan pada Kepala Bidang Kesehatan Lingkungan, Kesehatan Kerja dan Olahraga Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru, Kepala, Kepala Bidang Pengawasan BPTPM Kota Pekanbaru, Bidang Sanitasi Puskesmas Garuda dan Puskesmas Senapelan, Pengusaha Tempat Makanan dan Minuman. Selanjutnya observasi untuk melihat dan menganalisa kejadian-kejadian dilapangan, kemudian dengan menghubungkan wawancara, kemudian data diolah melalui metode penelitian kualitatif yaitu menggambarkan atau menjelaskan permasalahan yang ada dengan memberikan jawaban atas permasalahan yang di kemukakan (Sugiyono, 2006:11). Penelitian ini memusatkan pada permasalahan-permasalahan yang ada pada saat

penelitian dilakukan (pada saat sekarang) atau masalah-masalah yang bersifat aktual. Maka memecahkan masalah yang ada dilakukan dengan cara menggambarkan suatu keadaan dan status berdasarkan fakta-fakta yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Bagaimana Standar Yang Telah Ditetapkan Oleh Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru Mengenai Tempat Pengelolaan Makanan dan Minuman Di Kota Pekanbaru

Dalam penelitian ini penulis menggunakan teori Pengawasan Menurut Manullang. Teori tersebut memberikan penjelasan yang jelas mengenai Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan dan Minuman Di Kota Pekanbaru. Teori tersebut antara lain :

1. Menetapkan Standar

Dalam melakukan pengawasan maka harus adanya standar sehingga dapat menilai penyimpangan yang terjadi di mana standar ini di kenal juga sebagai sebuah ketentuan yang harus di ikuti, ketentuan atau standar

Dari hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan, dapat diketahui bahwa Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan dan Minuman Di Kota Pekanbaru dalam menetapkan standar dilakukan oleh Dinas Kesehatan, DPMPTSP, Puskesmas. Standar yang ditetapkan itu seperti tempat makanan dan minuman itu harus bersih, lantainya, dinding sampai ke dapur harus diperhatikan. Ditambah dengan masyarakat juga harus memperhatikan

tempat makanan dan minuman yang mereka datangi.

2. Mengadakan Tindakan Penilaian

Tindakan penilaian merupakan tindakan yang dilakukan untuk mengetahui dan membandingkan hasil dari kegiatan yang telah terlaksana dengan standar atau kriteria yang telah ditetapkan sehingga dapat dipastikan apakah terjadi penyimpangan atau tidak dalam pelaksanaan kegiatan. Tindakan penilaian ini juga akan memberikan langkah-langkah apa saja yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya kembali penyimpangan-penyimpangan yang sama.

Pemantauan terhadap tempat pengelolaan makanan dan minuman di Kota Pekanbaru dilakukan oleh Dinas Kesehatan, DPMPTSP, dan Puskesmas. Tanggapan dari Dinas Kesehatan, Kami melakukan pemantauan dengan turun ke lapangan atau ke lokasi TPM dan melihat sekaligus mengoreksi bila ada terjadi kesalahan atau ada yang melanggar syarat ketentuan. Kami memeriksa mulai dari kebersihan tempat itu, alat yang digunakan oleh mereka, dan kebersihan pegawai yang bekerja di TPM tersebut. Dari hasil wawancara dari informan diatas dapat diketahui bahwa dalam melakukan pengawasan tempat pengelolaan makanan dan minuman dilakukan pada saat turun ke lapangan.

3. Mengadakan Tindakan Perbaikan

Dalam proses pengawasan terdapat tindakan perbaikan yang dilakukan untuk memperbaiki penyimpangan yang terjadi. Hal ini dikarenakan dalam pelaksanaan suatu kegiatan pasti akan terjadi

penyimpangan yang tidak sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Dengan adanya tindakan perbaikan diharapkan agar penyimpangan-penyimpangan yang terjadi dapat diperbaiki. Selain itu tindakan perbaikan juga akan menghindari terjadinya penyimpangan yang sama dalam suatu kegiatan.

Melakukan pembinaan dan pemberian sanksi merupakan tindakan perbaikan. Untuk mengurangi kesalahan atau kekurangan dalam tempat pengelolaan makanan dan minuman yang semakin banyak beredar di Kota Pekanbaru, maka Dinas Kesehatan, Puskesmas dan DPMPTSP harus melakukan pembinaan kepada masyarakat maupun pelaku usaha. Dengan melakukan pembinaan ini diharapkan masyarakat dan pelaku usaha dapat mengerti dengan syarat ketentuan yang harus mereka penuhi, terutama bagi pelaku usaha dan pekerjaannya.

Pembinaan yang dilakukan haruslah dilakukan dengan baik dan secara terus-menerus, sehingga akan muncul kesadaran dari pihak pelaku usaha, pekerja, dan masyarakat. Kesadaran dari pelaku usaha agar tidak melakukan kecurangan dalam berjualan, menjaga kebersihan tempat pengelolaan makanan dan minuman. Dengan memunculkan kesadaran dari pelaku usaha ini maka akan dapat mengurangi permasalahan yang tidak diinginkan.

Dalam melakukan tindakan perbaikan terhadap pengawasan tempat pengelolaan makanan dan minuman di Kota Pekanbaru, selain melakukan pembinaan dari Dinas Kesehatan dan puskesmas, juga melakukan sanksi. Pemberian sanksi diberikan kepada pelaku usaha yang melakukan pelanggaran. Pemberian

sanksi ini diberikan kepada pelaku usaha agar pelanggaran yang dilakukan oleh pelaku usaha tidak dilakukan kembali. Pemberian sanksi dapat berupa tindakan administrative atau tindakan hukum kepada pelaku-pelaku usaha yang melakukan pelanggaran sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Faktor-faktor yang menghambat pengawasan tempat pengelolaan makanan dan minuman oleh Dinas Kesehatan di Kota Pekanbaru adalah sebagai berikut:

1.Partisipasi Masyarakat

Partisipasi masyarakat merupakan hal yang tidak kalah penting dalam menentukan keberhasilan pengawasan tempat pengelolaan makanan dan minuman di Kota Pekanbaru. Partisipasi masyarakat merupakan keikutsertaan dan kepedulian masyarakat dalam melakukan pengawasan tempat pengelolaan makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan di Kota Pekanbaru.

2.Tingkat Kesadaran Pelaku

Dalam melakukan pengawasan terhadap tempat pengelolaan makanan dan minuman yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan, Puskesmas, dan DPMPTSP Kota Pekanbaru di perlukan adanya kesadaran dari pelaku usaha itu sendiri terhadap kebersihan tempat pengelolaan makanan dan minuman yang mereka miliki. Semakin tinggi tingkat kesadaran pelaku usaha terhadap kebersihan tempat pengelolaan makanan dan minuman maka semakin tinggi pula tingkat kepercayaan pelanggan terhadap makanan dan minuman yang mereka jual.

DAFTAR PUSTAKA

- Badrudin. 2013. *Dasar-dasar Manajemen*. Bandung: Alfabeta
- Brantas. 2009. *Dasar-dasar Manajemen*. Bandung: Alfabeta
- Fahmi, Irfan. 2012. *Manajemen Kepemimpinan Teori dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta
- Manullang, M. 2012. *Dasar-Dasar Manajemen*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Rachmawati. 2009. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Erlangga
- Ritonga, Hasnun Jauhari. 2015. *Manajemen Organisasi Pengantar Teori dan Praktek*. Medan: Perdana Publishing
- Safi'i, H.M. 2009. *Manajemen Pembangunan Daerah (teori dan aplikasi)*. Malang: Averroes Press
- Satori, Djam'an dan Aan Komariah. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- Siagian, S.P. 2012. *Fungsi-fungsi Manajerial*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Siswanto. 2013. *Pengantar Manajemen*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta
- Terry, G.R. 2009. *Principle of Management. Dasar-dasar Manajemen* (Terjemahan: G.A. Ticola). Jakarta: Bumi Aksara

Terry, G.R & Rue. W. Leslie. 2010. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: PT. Bumi Aksara

Dokumen

Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan

Internet

<https://arpiljumawal.blogspot.co.id/2016/11/sop-pengawasan-tempat-pengolahan.html>

file:///G:/SOP%20Kesling/HIGIENE%20sanitasi.htm