

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Jalan Pulau Sumatera, Lk 3. Kelurahan Tualang Kecamatan Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi, 20624. Waktu penelitian ini dilakukan dari Februari 2024 sampai dengan Juli 2024, dimulai dengan tahap persiapan, penyusunan proposal, penelitian, sampai dengan penyajian hasil penelitian. Pada penelitian ini diperoleh 50 responden karyawan di pabrik Roti Kacang Hijau Kota Tebing Tinggi.

4.1.1 Deskripsi Lokasi Penelitian

Kecamatan Padang Hulu terdiri dari 7 Kelurahan dimana salah satunya adalah Kelurahan Tualang. Adapun batas-batas wilayah daerah penelitian Desa Secanggang adalah sebagai berikut:

1. Sebelah Barat berbatasan dengan Kelurahan Bandar Sono.
2. Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Persiakan.
3. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Bahilang.
4. Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Lubuk Raya.

Pada tahun 2023 di Kelurahan Tualang memiliki 5.722 jiwa, dengan kepadatan penduduknya mencapai 4.587 jiwa setiap Km². Penduduk dengan jenis kelamin laki-laki lebih sedikit daripada jumlah penduduk perempuan. Jenis

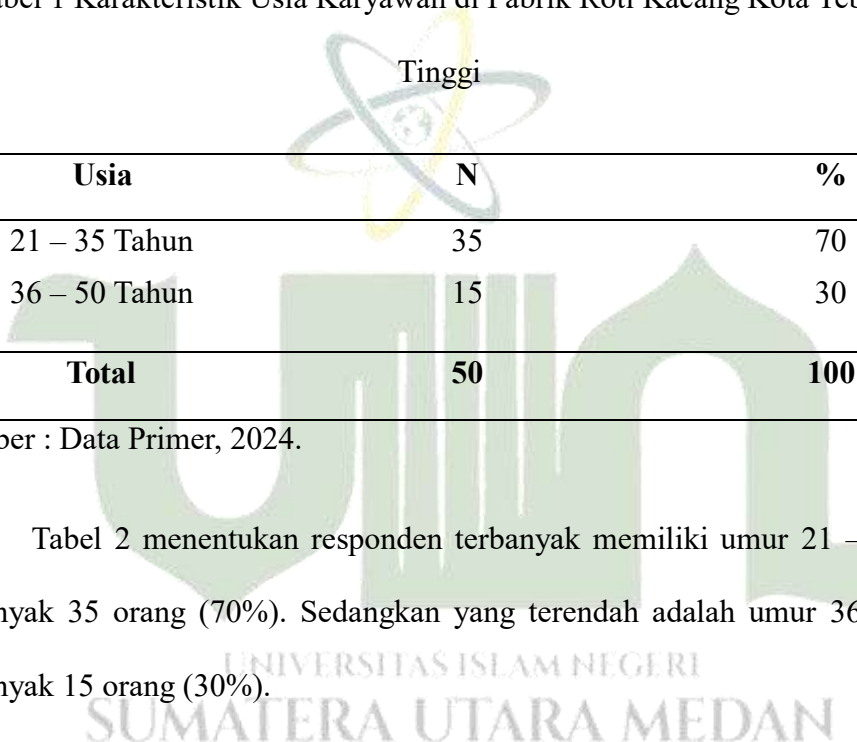
kelamin laki-laki sebanyak 2.851 jiwa (49,9%) dan jenis kelamin perempuan sebanyak 2.871 jiwa (50,1%) (Profil Puskesmas Tualang).

4.2 Karakteristik Responden

4.2.1 Usia Karyawan

Karakteristik responden berdasarkan usia karyawan di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi, disajikan pada tabel berikut ini :

Tabel 1 Karakteristik Usia Karyawan di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing



Usia	N	%
21 – 35 Tahun	35	70
36 – 50 Tahun	15	30
Total	50	100

Sumber : Data Primer, 2024.

Tabel 2 menentukan responden terbanyak memiliki umur 21 – 35 tahun sebanyak 35 orang (70%). Sedangkan yang terendah adalah umur 36-50 tahun sebanyak 15 orang (30%).

4.2.2 Jenis Kelamin Karyawan

Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin karyawan di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi.

Tabel 2 Karakteristik Jenis Kelamin Karyawan di Pabrik Roti Kacang Kota

Jenis Kelamin	N	%
Laki-Laki	20	40
Perempuan	30	60
Total	50	100

Sumber : Data Primer, 2024

Tabel 3 menunjukkan responden terbanyak berjenis kelamin perempuan sebanyak 30 orang (60%). Sedangkan yang terendah adalah laki-laki sebanyak 20 orang (40%).

4.3 Hygiene Penjamah Makanan

Distribusi responden berdasarkan Hygiene Penjamah Makanan di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi disajikan pada tabel berikut ini :

Tabel 3 Hygiene Penjamah Makanan di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi

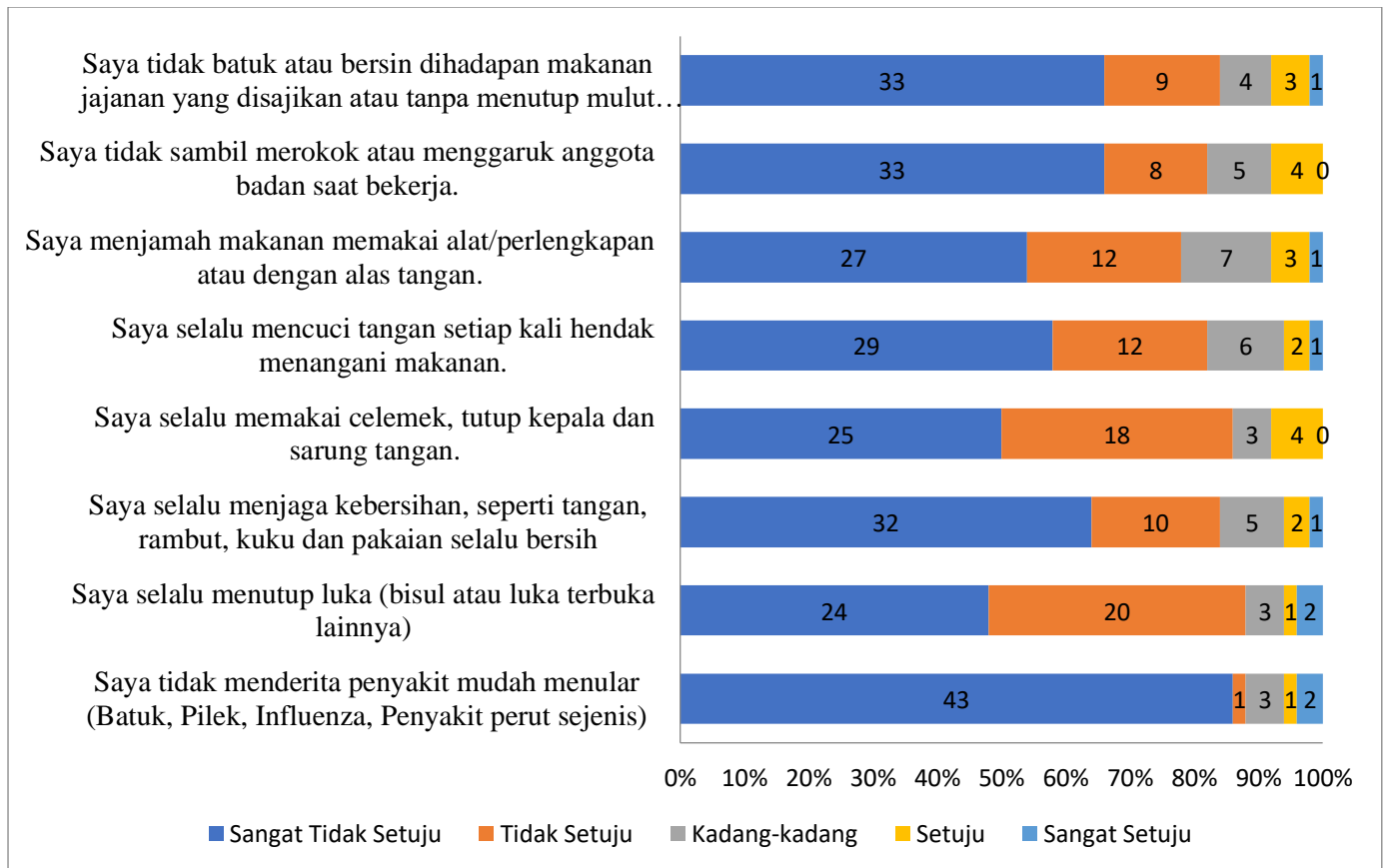
HygienePejamah Makanan	N	%
Memenuhi Syarat	6	12
Tidak Memenuhi Syarat	44	88
Total	50	100

Sumber : Data Primer, 2024.

Tabel 4 Distribusi frekuensi pertanyaan Hygiene penjamah makanan

No.	Pertanyaan	Sangat Tida Setuju		Tidak Setuju		Jawaban Kadang- Kadang		Setuju		Sangat Setuju		Total	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1.	Saya tidak menderita penyakit mudah menular (Batuk, Pilek, Influenza dan Penyakit perut lainnya).	2	4	1	2	3	6	1	2	43	86	50	100
2.	Saya selalu menutup luka (bisul/luka terbuka lainnya).	2	4	1	2	3	6	20	40	24	48	50	100
3.	Saya menjaga kebersihan, seperti tangan, rambut, kuku dan pakaian.	1	2	2	4	5	10	10	20	32	64	50	100
4.	Saya selalu memakai celemek, tutup kepala dan sarung tangan.	-	-	4	8	3	6	18	36	25	50	50	100
5.	Saya selalu mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.	1	2	2	4	6	12	12	24	29	58	50	100
6.	Saya menjamah makanan memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan.	1	2	3	6	7	14	12	24	27	54	50	100
7.	Saya tidak sambil merokok atau menggaruk anggota badan saat bekerja	-	-	4	8	5	10	8	16	33	66	50	100

8.	Saya tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan atau tanpa menutup mulut dan hidung.	1	2	3	6	4	8	9	18	33	66	50	100
----	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	-----



SUMATERA UTARA MEDAN

Gambar 1 Grafik pertanyaan Hygiene penjamah makanan

Tabel 4 menunjukkan responden yang tidak memenuhi syarat hygiene penjamah makanan terbanyak adalah 44 (88%). Sedangkan responden yang mengatakan memenuhi syarat adalah 6 (12%).

Pada tabel 5 dapat diketahui bahwa distribusi frekuensi jawaban responden dari 50 responden, yang mayoritas menjawab sangat setuju pada pertanyaan Saya tidak menderita penyakit mudah menular (Batuk, Pilek, Influenza dan Penyakit

perut lainnya) pada soal nomor 1 sebanyak 43 orang (86%), yang jawab sangat setuju pada pernyataan Saya tidak sambil merokok atau menggaruk anggota badan saat bekerja pada soal nomor 7 sebanyak 33 orang (66%).

4.4 Sanitasi Bahan Makanan

Distribusi responden berdasarkan Sanitasi Bahan Makanan di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi disajikan pada tabel berikut ini :

Tabel 5 Sanitasi Bahan Makanan di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi

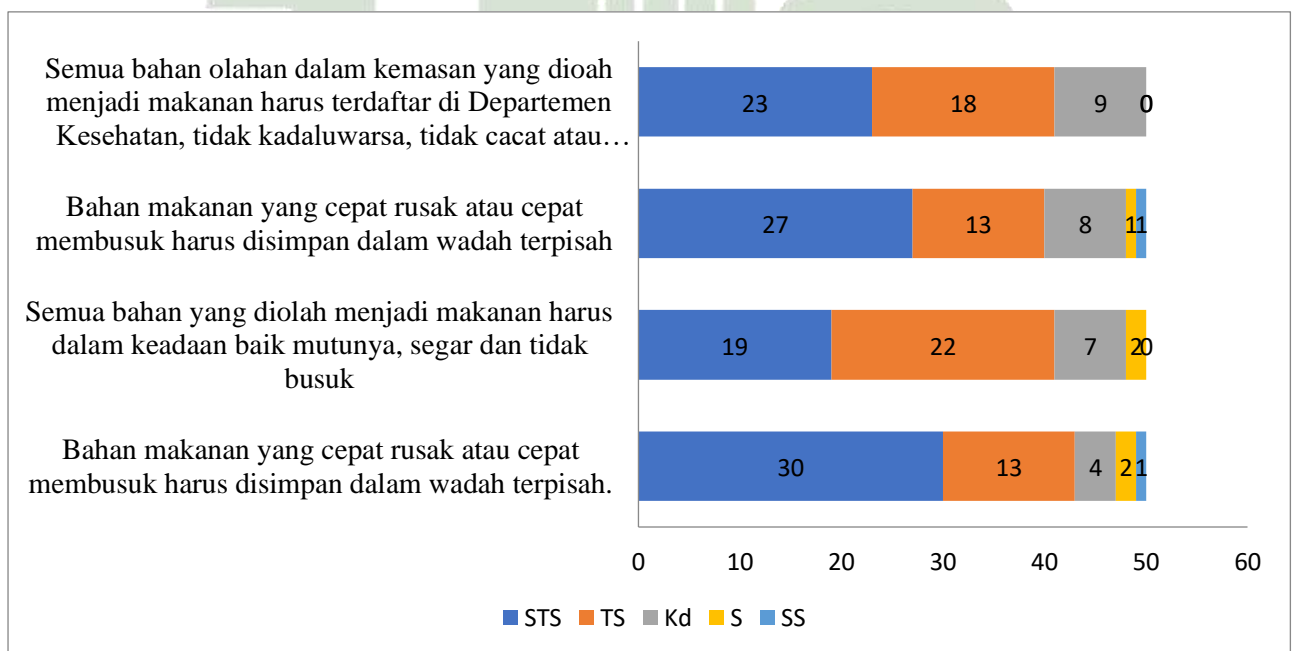
Sanitasi Bahan Makanan	N	%
Memenuhi Syarat	3	6
Tidak Memenuhi Syarat	47	94
Total	50	100

Sumber : Data Primer, 2024.

Tabel 6 Distribusi frekuensi pertanyaan Sanitasi Bahan Makanan

No.	Pertanyaan	Sangat Tida Setuju		Tidak Setuju		Jawaban Kadang-Setuju		Sangat Setuju		Total			
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
1.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.	1	2	2	4	4	8	13	26	30	60	50	100

2.	Semua bahan yang diolah menjadi makanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk	-	-	2	4	7	14	22	44	19	38	50	100
3.	Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah	1	2	1	2	8	16	13	26	27	54	50	100
4.	Semua bahan olahan dalam kemasan yang dioah menjadi makanan harus terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.	-	-	-	-	9	18	18	36	23	46	50	100



Gambar 2 Grafik Pertanyaan Sanitasi Bahan Makanan

Tabel 6 menunjukkan responden yang tidak memenuhi syarat Sanitasi Bahan makanan terbanyak adalah 47 (94%). Sedangkan responden yang mengatakan memenuhi syarat adalah 3 (6%).

Pada tabel 7 dapat diketahui bahwa distribusi frekuensi jawaban responden dari 50 responden, yang mayoritas menjawab sangat setuju pada pertanyaan Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah pada soal nomor 1 sebanyak 30 orang (60%), yang jawab sangat setuju pada pernyataan Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah pada soal nomor 3 sebanyak 27 orang (54%).

4.5 Sanitasi Peralatan

Distribusi responden berdasarkan Sanitasi Peralatan di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi disajikan pada tabel berikut ini :

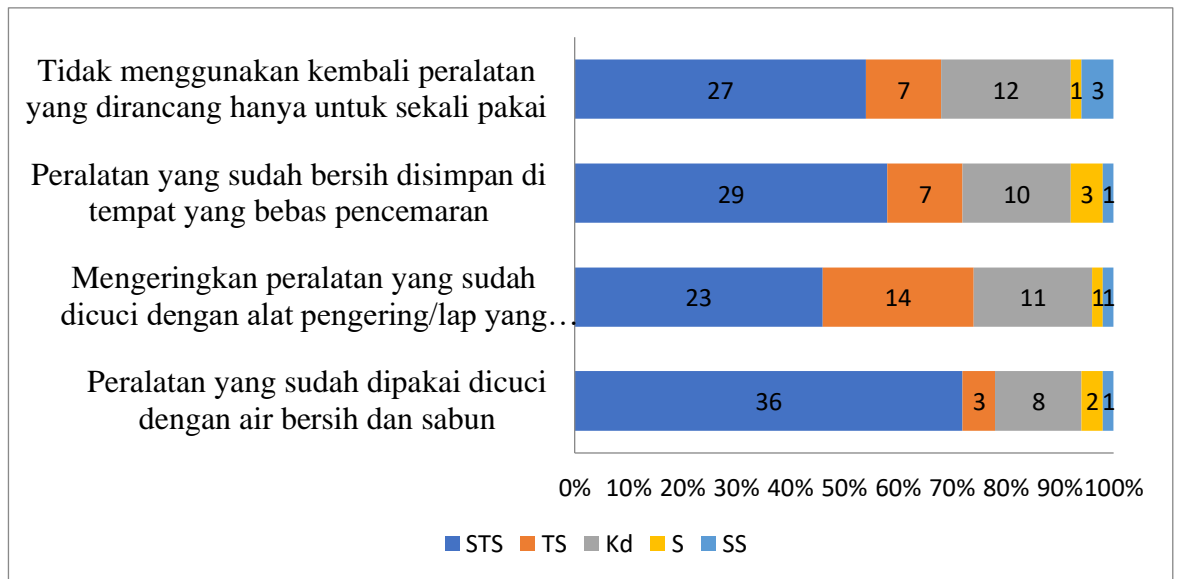
Tabel 7 Sanitasi Bahan Makanan di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi

Sanitasi Peralatan	N	%
Memenuhi Syarat	10	20
Tidak Memenuhi Syarat	40	80
Total	50	100

Sumber : Data Primer, 2024.

Tabel 8 Distribusi frekuensi pertanyaan Sanitasi Peralatan

No.	Pertanyaan	Jawaban										Total	
		Sangat Tida Setuju		Tidak Setuju		Kadang- Kadang		Setuju		Sangat Setuju		n	%
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun	1	2	2	4	8	16	3	6	36	72	50	100
2.	Mengeringkan peralatan yang sudah dicuci dengan alat pengering/lap yang bersih.	1	2	1	2	11	22	14	28	23	46	50	100
3.	Peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas pencemaran	1	2	3	6	10	20	7	14	29	58	50	100
4.	Tidak menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai	3	6	1	2	12	24	7	14	27	54	50	100



Gambar 3 Grafik Pertanyaan Sanitasi Peralatan

Tabel 8 menunjukkan responden yang tidak memenuhi syarat Sanitasi Peralatan terbanyak adalah 40 (80%). Sedangkan responden yang mengatakan memenuhi syarat adalah 10 (20%).

Pada tabel 9 dapat diketahui bahwa distribusi frekuensi jawaban responden dari 50 responden, yang mayoritas menjawab sangat setuju pada pertanyaan Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan sabun pada soal nomor 1 sebanyak 36 orang (72%), yang jawab sangat setuju pada pernyataan Peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas pencemaran pada soal nomor 3 sebanyak 27 orang (54%).

4.6 Sanitasi Penyajian

Distribusi responden berdasarkan Sanitasi Penyajian di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi disajikan pada tabel berikut ini :

Tabel 9 Sanitasi Bahan Makanan di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi

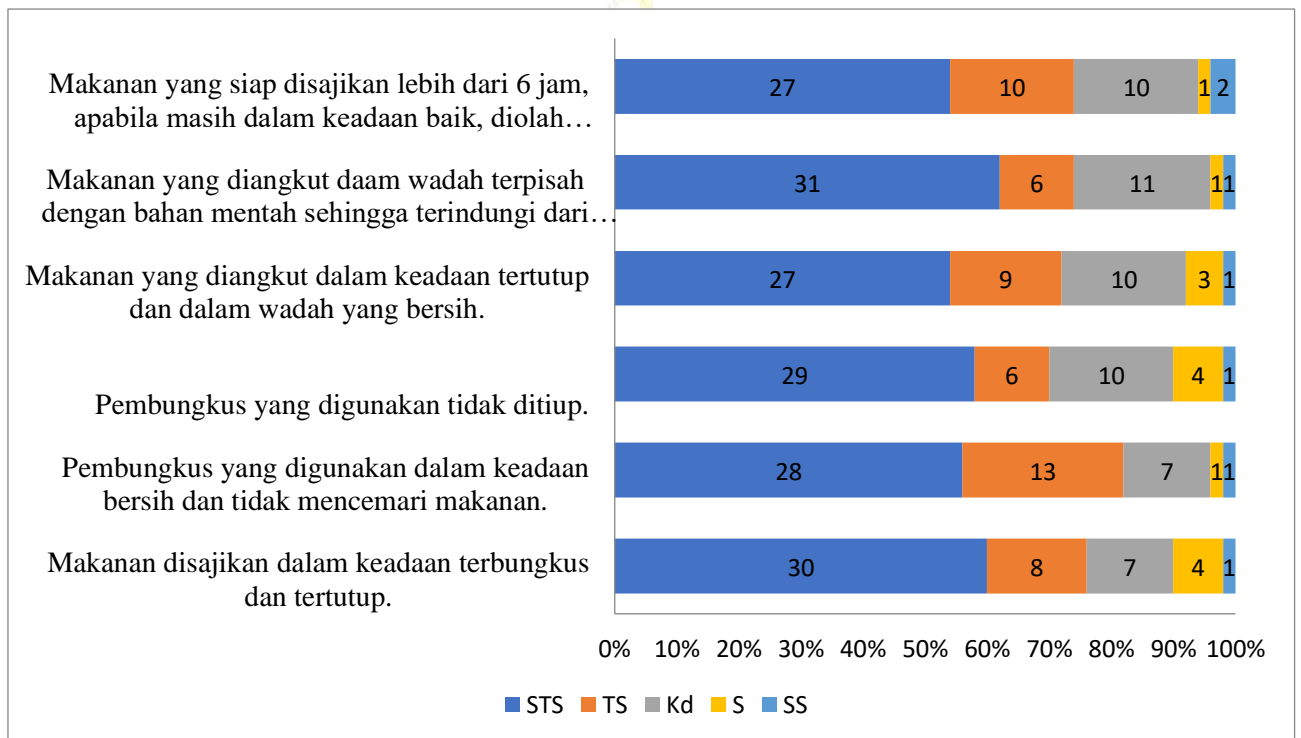
Sanitasi Penyajian	N	%
Memenuhi Syarat	7	14
Tidak Memenuhi Syarat	43	86
Total	50	100

Sumber : Data Primer, 2024.

Tabel 10 Distribusi frekuensi pertanyaan Sanitasi Penyajian

No.	Pertanyaan	Sangat Tida- Setuju		Tidak Setuju		Jawaban Kadang- Kadang		Sangat Setuju		Total			
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
1.	Makanan disajikan dalam keadaan terbungkus dan tertutup.	1	2	4	8	7	14	8	16	30	60	50	100
2.	Pembungkus yang digunakan dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.	1	2	1	2	7	14	13	26	28	56	50	100
3.	Pembungkus yang digunakan tidak ditiup.	1	2	4	8	10	20	6	12	29	58	50	100
4.	Makanan yang diangkut dalam keadaan tertutup dan dalam wadah yang bersih.	1	2	3	6	10	20	9	18	27	54	50	100

5.	Makanan yang diangkut dalam wadah terpisah dengan bahan mentah sehingga terindungi dari pencemaran	1	2	1	2	11	22	6	12	31	62	50	100
6.	Makanan yang siap disajikan lebih dari 6 jam, apabila masih dalam keadaan baik, diolah kembali sebelum disajikan	2	4	1	2	10	20	10	20	27	54	50	100



Gambar 4 Grafik Sanitasi Penyajian

Tabel 10 menunjukkan responden yang tidak memenuhi syarat Sanitasi Penyajian terbanyak adalah 43 (86%). Sedangkan responden yang mengatakan memenuhi syarat adalah 7 (14%).

Pada tabel 11 dapat diketahui bahwa distribusi frekuensi jawaban responden dari 50 responden, yang mayoritas menjawab sangat setuju pada pertanyaan Makanan disajikan dalam keadaan terbungkus dan tertutup pada soal

nomor 1 sebanyak 30 orang (60%), yang jawab sangat setuju pada pernyataan Makanan yang diangkut dalam wadah terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindungi dari pencemaran pada soal nomor 5 sebanyak 31 orang (62%).

4.7 Kondisi Sarana Penjaja

Distribusi responden berdasarkan Kondisi Sarana Penjaja di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi disajikan pada tabel berikut ini :

Tabel 11 Kondisi Sarana Penjaja di Pabrik Roti Kacang Kota Tebing Tinggi

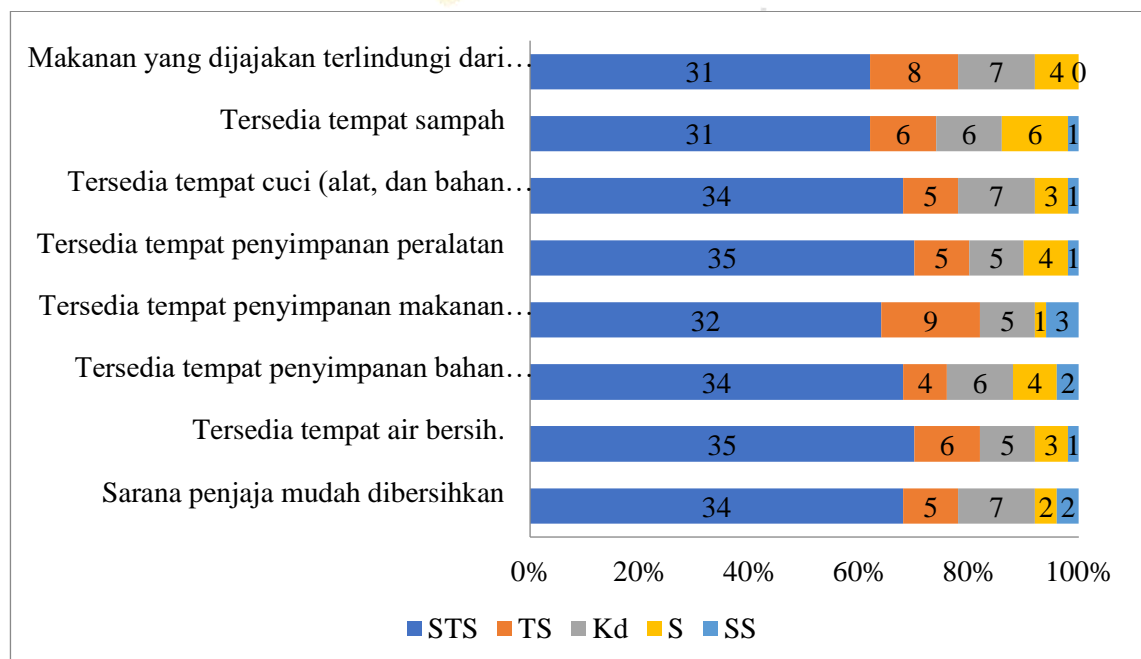
Kondisi Sarana Penjaja	N	%
Memenuhi Syarat	8	16
Tidak Memenuhi Syarat	42	84
Total	50	100

Sumber : Data Primer, 2024.

Tabel 12 Distribusi frekuensi pertanyaan Sarana Penjaja

No.	Pertanyaan	Jawaban										Total	
		Sangat Tidak Setuju		Tidak Setuju		Kadang-Kadang		Setuju		Sangat Setuju			
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	N	%
1.	Sarana penjaja mudah dibersihkan	2	4	2	4	7	14	5	10	34	68	50	100
2.	Tersedia tempat air bersih.	1	2	3	6	5	10	6	12	35	70	50	100
3.	Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan	2	4	4	8	6	12	4	8	34	68	50	100

4.	Tersedia tempat penyimpanan makanan jadi/siap disajikan	3	6	1	2	5	10	9	18	32	64	50	100
5.	Tersedia tempat penyimpanan peralatan	1	2	4	8	5	10	5	10	35	70	50	100
6.	Tersedia tempat cuci (alat, dan bahan makanan)	1	2	3	6	7	14	5	10	34	68	50	100
7.	Tersedia tempat sampah	1	2	6	12	6	12	6	12	31	62	50	100
8.	Makanan yang dijajakan terlindungi dari debu dan pencemaran	-	-	4	8	7	14	8	16	31	62	50	100



Gambar 5 Grafik Sanitasi Kondisi Prasarana

Tabel 12 menunjukkan responden yang tidak memenuhi syarat Kondisi Sarana Penjaja terbanyak adalah 42 (84%). Sedangkan responden yang mengatakan memenuhi syarat adalah 8 (16%).

Pada tabel 13 dapat diketahui bahwa distribusi frekuensi jawaban responden dari 50 responden, yang mayoritas menjawab sangat setuju pada pertanyaan Makanan disajikan dalam keadaan terbungkus dan tertutup pada soal nomor 1 sebanyak 30 orang (60%), yang jawab sangat setuju pada pernyataan Makanan yang diangkat dalam wadah terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindungi dari pencemaran pada soal nomor 5 sebanyak 31 orang (62%).

4.8 Pembahasan

4.8.1 Karakteristik Karyawan di Pabrik Roti Kacang

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dilihat bahwa proporsi karyawan dengan usia 21-35 tahun (70%) lebih banyak dari pada karyawan dengan usia >35 tahun (30%). Hal ini sesuai dengan *Havighurst Developmental Theory* yang menyebutkan bahwa usia tersebut masuk kedalam kategori usia produktif dimana tanggung jawab (Hadyana Sukandar, 2019).

4.8.2 Hygiene Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan mengenai personal hygiene penjamah didapat hasil dari 50 penjamah sebanyak 6 orang (12%) sudah memenuhi syarat dan 44 orang (88%) belum memenuhi syarat. Sebagian besar penjamah belum memiliki personal hygiene yang baik dalam mengolah makanan, namun masih terdapat personal hygiene yang tidak sesuai dengan persyaratan, yaitu:

a) Kebiasaan Dalam Mencuci Tangan

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara, peneliti masih menemukan kekurangan seperti tidak mencuci tangan setelah istirahat, tidak mencuci tangan setelah memegang benda - benda kontaminan seperti telephone,

uang, kain, bahan makanan, peralatan kotor, dan tidak mencuci tangan setelah memegang kepala, rambut, hidung dan mulut. Pekerja masih mengabaikan pentingnya mencuci tangan dengan baik dan benar dan apabila tangannya masih terlihat bersih mereka beranggapan untuk tidak perlu mencuci tangan.

Sebagai solusi permasalahan, untuk meningkatkan kebiasaan penjamah dalam mencuci tangan sebaiknya pengelola dapat memberikan sebuah pamflet atau poster berupa edukasi, ajakan mencuci tangan atau bagaimana cara mencuci tangan dengan baik dan benar, padahal perlu diketahui bahwa tenaga penjamah juga dapat sebagai pembawa kuman (carrier) dan sebagian besar kontaminasi makanan berada pada tangan penjamah yang mengandung bakteri pathogen yang dapat menimbulkan penyakit.

b) Kebersihan Tangan Dan Kuku

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara, peneliti masih menemukan kekurangan seperti penjamah yang menggunakan perhiasan seperti gelang dan jam tangan pada saat mengolah makanan, sebaiknya perhiasan tidak boleh digunakan saat bekerja karena perhiasan dapat membawa bakteri karena kotoran pada tubuh maupun debu yang menumpuk pada sela – sela perhiasan yang dapat mengkontaminasi makanan.

Sebagai solusi permasalahan, pihak pengelola atau penanggung jawab dapur di pabrik sebaiknya menegur atau membuat peraturan untuk tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris di tangan selama sedang bekerja.

c) Penyakit Mudah Menular

Pada status kesehatan penjamah, semua penjamah tidak memenuhi syarat kesehatan, tetapi penjamah tidak sedang menderita penyakit mudah menular seperti flu, batuk, pilek dan penyakit menular lainnya, tetapi hal yang tidak memenuhi syarat karena semua penjamah tidak memiliki sertifikat kesehatan padahal hal seperti ini sangat penting untuk menjadi bukti syarat menjadi tenaga penjamah makanan yang sesuai dengan peraturan persyaratan teknis hygiene sanitasi jasaboga, tidak memiliki buku kesehatan karyawan dan tidak melakukan *checkup* kesehatan yang dilakukan minimal 6 bulan sekali, kegiatan ini bertujuan untuk monitoring atau memantau kesehatan pekerja agar mengetahui apabila terdapat tenaga penjamah yang memiliki penyakit mudah menular untuk tidak diperkenankan bekerja terlebih dahulu agar tidak menularkan kepada rekan kerja lainnya dan menghindari kontaminasi makanan yang diolah oleh tenaga penjamah yang sedang terkena penyakit mudah menular.

Namun karena kurangnya pengawasan dari Dinas Kesehatan dan Puskesmas setempat, pengelola pabrik belum melakukan pemeriksaan kesehatan. Maka sebagai solusi permasalahan, pengelola pabrik dapat bekerja sama dengan Dinas Kesehatan maupun Puskesmas setempat untuk melakukan pengawasan dan pemeriksaan kesehatan yang dilakukan minimal 6 bulan sekali kepada pegawai yang ada di pabrik roti kacang.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nadya Nadhiroh (2023) yang menunjukkan bahwa hanya 24% penjamah makanan di industri roti

X yang memenuhi standar peraturan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Jasa Boga, sedangkan 76% yang menunjukkan bahwa industri roti tersebut belum memenuhi standar higiene sanitasi yang ditetapkan. Hal ini serupa dengan penelitian yang dilakukan oleh Yubilaris Manayang (2018) pada industri pangan rumah tangga di wilayah kerja puskesmas Paniki Bawah. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar industri pangan rumah tangga, yaitu sebanyak 45,85%, tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Beberapa faktor yang menyebabkan ketidak memenuhinya standar kesehatan dalam industri pangan rumah tangga termasuk kurangnya penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) oleh karyawan, kurang menjaga kebersihan diri yang terawat, tidak ada label produksi pada produk, dan kurangnya pelatihan bagi karyawan yang dilatih oleh pemilik industri pangan rumah tangga. Dalam hal ini, perlu dilakukan perbaikan dan pemenuhan standar kesehatan yang ditetapkan dalam peraturan terkait. Upaya seperti penggunaan APD yang tepat, menjaga kebersihan diri, mencantumkan label produksi pada produk, serta memberikan pelatihan kepada karyawan dapat membantu meningkatkan kepatuhan terhadap standar higiene sanitasi dalam industri roti X.

Islam merupakan aqidah pertama, bahkan norma ilmiah pertama yang memperkenalkan dan memerintahkan prinsip kebersihan yang diidentikkan dengan bersuci (tahārah). Salah satu cara yang dianjurkan oleh Islam dalam memelihara kesehatan adalah menjaga kebersihan. Sikap Islam terhadap kebersihan sangat jelas dan didalamnya terkandung nilai ibadah kepada Allah SWT. Sesungguhnya kitab-kitab syariat Islam selalu diawali dengan bab al-tahārah (bersuci), yang merupakan kunci ibadah sehari-hari (Rahmasari, 2017).

Kebersihan sangat diperhatikan dalam Islam baik secara fisik maupun jiwa, baik secara tampak maupun tidak tampak. Dianjurkan pula agar memelihara dan menjaga sekeliling lingkungan dari kotoran agar tetap bersih.

Dalam pandangan Yusuf Al-Qardhawi ia menyebutkan bahwa perhatian al-sunnahal-nabawiyah terhadap kebersihan muncul dikarenakan beberapa sebab, yaitu: (Rahmasari, 2017).

- a. Sesungguhnya kebersihan adalah sesuatu yang disukai Allah swt. Sebagaimana dalam firmanNya dalam Q.S Al-Baqarah ayat 222 :

وَيَسْأَلُونَكَ عَنِ الْمَحِيضِ قُلْ هُوَ أَدْنَىٰ لِّمَا عَتَرُوا النِّسَاءَ فِي الْمَحِيضِ وَلَا تَقْرُبُوهُنَّ حَتَّىٰ يَطْهَرْنَ فَإِذَا تَطَهَّرْنَ فَأْتُوهُنَّ مِنْ حَيْثُ أَمَرَكُمُ اللَّهُ إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ

Terjemahan Kemenag 2019

222. Mereka bertanya kepadamu (Nabi Muhammad) tentang haid. Katakanlah, “Itu adalah suatu kotoran.”⁶⁵ Maka, jauhilah para istri (dari melakukan hubungan intim) pada waktu haid dan jangan kamu dekati mereka (untuk melakukan hubungan intim) hingga mereka suci (habis masa haid). Apabila mereka benar-benar suci (setelah mandi wajib), campurilah mereka sesuai dengan (ketentuan) yang diperintahkan Allah kepadamu. Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertobat dan menyukai orang-orang yang menyucikan diri.

65) Haid adalah darah yang keluar bersama jaringan yang dipersiapkan untuk pembuahan di rahim perempuan. Keluarnya secara periodik, sesuai dengan periode pelepasan sel telur ke rahim. Kondisi seperti itu yang dianggap kotor dan

menjadikan perempuan tidak suci secara syar'ī, termasuk tidak suci untuk digauli suaminya.

- b. Kebersihan adalah cara untuk menuju kepada kesehatan badan dan kekuatan. Sebab hal itu merupakan bekal bagi tiap individu.
- c. Kebersihan itu adalah syarat untuk memperbaiki atau menampakkan diri dengan penampilan yang indah yang dicintai oleh Allah SWT dan Rasul-Nya.
- d. Kebersihan dan penampilan yang baik merupakan salah satu penyebab eratnya hubungan seseorang dengan orang lain. Ini karena orang sehat dengan fitrahnya tidak menyukai sesuatu yang kotor dan tidak suka melihat orang yang tidak bersih.

Hadits yang memberikan pedoman tentang hygiene dalam penjamah makanan Dari Abu Hurairahradhiyallahu 'anhu, Rasulullah shallallahu 'alaihi wasallam bersabda :

إِذَا وَضَعَ أَحَدُكُمْ يَدَهُ فِي طَعَامِهِ فَلْيَغْمْسْهَا وَلْيَدْخُلْهَا فِي الْوَعَاءِ حَتَّى يَغْسِلَهُ

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

"Jika seseorang dari kalian menjamah makanan, hendaklah dia mencucinya." (HR. Bukhari dan Muslim)

Hadits ini mengajarkan pentingnya mencuci tangan sebelum memegang atau menyentuh makanan. Hal ini merupakan bagian dari tata cara yang diajarkan dalam Islam untuk menjaga kebersihan dan kesehatan dalam kehidupan sehari-hari.

4.8.3 Sanitasi Bahan Makan

Berdasarkan hasil pengamatan mengenai sanitasi bahan makanan didapat hasil dari 50 penjamah sebanyak 6 orang (12%) sudah memenuhi syarat dan 44 orang (88%) belum memenuhi syarat.

Dari hasil observasi, bahan makanan yang mudah membusuk atau cepat rusak tidak disimpan dalam wadah yang berbeda. Bahan makanan pada Pabrik Roti Kacang ini dijadikan satu pada satu tempat.

Bahan makanan yang dijual mengalami perjalanan yang panjang dan luas, kita tidak mengetahui darimana sumber makanan tersebut berasal sehingga dapat mempengaruhi kualitasnya. Pemilihan bahan baku oleh penjamah makanan berasal dari pasar tradisional yang diawasi oleh pemerintah. Dalam pengadaan/pemilihan bahan makanan tersebut mereka mengutamakan kualitas, karena tidak terlihat busuk ataupun rusak. Semuanya juga memperhatikan masa kadaluarsa dalam memakai bahan tambahan makanan dan membeli di pasar tradisional yang diawasi pemerintah.

Menurut FAO Indonesia (2009), bahwa dalam memilih bahan makanan sebaiknya makanan yang bergizi, sehat, aman, tidak mengandung bahan pewarna, disajikan pada wadah yang bersih, tidak rusak secara fisik, tidak tercemar secara fisik, kimiawi dan mikroba.

Syarat-syarat penyimpanan bahan makanan yaitu dalam suhu yang sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm, disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan (Depkes RI, 2003).

Menurut Prabu (2009) lokasi penyimpanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan memudahkan terjadinya kontaminasi oleh mikroorganisme seperti jamur, bakteri, virus, parasit serta bahan-bahan kimia yang dapat menimbulkan resiko terhadap kesehatan.

4.8.4 Sanitasi Peralatan

Berdasarkan hasil pengamatan mengenai sanitasi peralatan didapat hasil dari 50 penjamah sebanyak 10 orang (20%) sudah memenuhi syarat dan 40 orang (80%) belum memenuhi syarat.

Dari hasil observasi, peralatan yang sudah digunakan dicuci dengan air dan sabun lalu dikeringkan dengan lap bersih. Akan tetapi peralatan yang sudah bersih tidak disimpan dengan di tempat yang bebas pencemaran.

Menurut Depkes RI (2003), Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan. Peralatan juga tidak boleh rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.

Penelitian oleh Adhinidkk (2015) menekankan pentingnya kebersihan peralatan masak karena peralatan yang kotor dapat mencemari makanan. Oleh karena itu, peralatan masak harus selalu dijaga kebersihannya melalui pencucian untuk menghilangkan kotoran dan sisa-sisa bahan, dan dilanjutkan dengan sanitasi menggunakan antiseptik.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian irnawati (2020) dimana peralatan makan yang digunakan adalah talam, sendok, garpu dan gelas yang dalam keadaan bersih. Makanan jadi diletakkan pada tempat yang bersih, sebelum makanan disajikan terlebih dahulu meja harus dibersihkan sehingga terbebas dari debu dan wadah untuk tempat makanan jadi harus selalu dibersihkan, setiap peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutupnya misal piring, mangkuk harus selalu bersih dan baik untuk mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang estetik.

4.8.5 Sanitasi Penyajian

Berdasarkan hasil pengamatan mengenai sanitasi penyajian didapat hasil dari 50 penjamah sebanyak 7 orang (14%) sudah memenuhi syarat dan 43 orang (86%) belum memenuhi syarat.

Berdasarkan hasil observasi, roti kacang yang sudah siap saji disajikan langsung ke wadah dengan tangan kosong dalam keadaan roti sedang hangat.

Penyajian makanan ialah proses dalam pengangkutan makanan jadi, penyimpanan makanan jadi dan penyajian makanan jadi. Personal hygiene penjamah makanan ini berpengaruh terhadap kualitas makanan jadi yang akan disajikan kepada konsumen. Berdasarkan hasil yang di dapat, personal hygiene penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum bekerja, berbicara pada saat melakukan pekerjaan dan tidak menggunakan penutup mulut. penyajian di pabrik roti kacang disajikan dengan keadaan terbuka, atau dari oven langsung dimasukan ke dalam wadah atau pembungkus dengan tangan tanpa alas (sarung tangan). Hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011

Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga bahwa penjamah makanan harus mencuci tangan sebelum bekerja, tidak berbicara pada saat bekerja, menggunakan penutup mulut dan untuk makanan yang disajikan tidak sampai bermalam.

Menurut Depkes RI (2003), proses pengemasan harus dilakukan dengan peralatan khusus dan tidak langsung dikemas dengan tangan saat roti siap disajikan. Peralatan yang terbuat dari stainless dan tidak berkarat serta dalam keadaan bersih. Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara, salah satunya adalah dengan menggunakan wadah boks plastik yang digunakan hanya sekali pakai, serta dilengkapi dengan sendok, garpu dan tisu yang dibungkus plastik bersih dan tertutup rapat. Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan didalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi resikonya daripada pencemaran bahan makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkutan itu sendiri.

4.8.6 Sarana Fasilitas

Berdasarkan hasil pengamatan mengenai fasilitas didapat hasil dari 50 penjamah sebanyak 8 orang (16%) sudah memenuhi syarat dan 42 orang (84%) belum memenuhi syarat.

Dari hasil pengamatan fasilitas sanitasi tempat cuci tangan bisa memenuhi syarat karena didukungnya tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, tempat cuci tangan dilengkapi dengan pengering tangan menggunakan handuk, tempat cuci tangan terpisah dari tempat cuci peralatan, saluran

pembuangan tertutup dan tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau.

Namun masih terdapat tempat cuci tangan yang belum sesuai dengan PMK RI Nomor 1096 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, Standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan Tempat Cuci Tangan, sebaiknya:

Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut, Jumlah karyawan 1 - 10 orang 1 buah tempat cuci tangan, 11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada 1 buah penambahan tempat cuci tangan.

Sedangkan pada pabrik roti kacang hanya memiliki satu tempat cuci tangan atau wastafel sebanyak 1 buah untuk 50 karyawan.

Dari hasil pengamatan fasilitas sanitasi Toilet bisa memenuhi syarat yaitu karena toilet bersih, lantai tidak licin, toilet dibersihkan minimal 2 kali sehari, dan toilet tidak menjadi tempat berkembang biaknya serangga dan tikus, serta jumlah kamar mandi 1-30 karyawan = 1 kamar mandi dilengkapi dengan air mengalir dan memiliki WC. Namun masih terdapat item yang belum memenuhi syarat yaitu toilet berbau rokok dan toilet karyawan wanita dan karyawan pria tidak terpisah.

Sebagai solusi permasalahan, untuk pengelola atau penanggung jawab pabrik harus memperhatikan kondisi atau menambah jumlah fasilitas yang seharusnya cukup untuk para penjamah gunakan di pabrik dan berikan himbuan atau poster peringatan untuk tidak merokok didalam toilet, agar nantinya tidak menjadi sumber kontaminasi pada makanan.