

Analisis Kesesuaian Penerapan Higiene Sanitasi Pada Penyedia Jasaboga (Studi Kasus Pendampingan Di UMKM Dapur Mamak Nia Kecamatan Waru)

Nur Annisa^{1,*}, Marwati², dan Sulistyio Prabowo³

¹ Universitas Mulawarman, anur0147@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.32528/nms.v2i3.294>

*Correspondensi: Nur Annisa

Email: anur0147@gmail.com

Published: Mei, 2023



Copyright: © 2023 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY NC) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstrak: Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memberikan kontribusi dalam pendapatan nasional dan penerimaan lapangan pekerjaan. Ekonomi selama pandemi mengalami penurunan, tetapi UMKM adalah usaha yang dapat bertahan di masa krisis pandemi. Oleh karena itu upaya menggerakkan ekonomi lewat pemberdayaan UMKM dilakukan pemerintah. Munculnya potensi UMKM seiring dengan kelemahan yang dimiliki UMKM. Kelemahan yang paling sering terjadi adalah penerapan higiene sanitasi. Pemerintah, Lembaga Keuangan dan Institusi Pendidikan bekerja sama untuk melakukan program pengembangan dan perbaikan untuk UMKM yaitu perbaikan higiene sanitasi agar memudahkan pengurusan legalitas usaha. Dapur Mamak Nia adalah UMKM yang belum memiliki lisensi seperti laik higiene sanitasi. Oleh karena itu dilakukan analisis untuk melihat sejauh mana UMKM ini menerapkan higiene sanitasi dan melihat kekurangan yang perlu diperbaiki agar memenuhi persyaratan higiene sanitasi jasaboga. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif dengan menggunakan sumber data primer dari narasumber melalui observasi dan wawancara terbuka. Pada penelitian ini menggunakan form dari PERMENKES N0. 1096 Tahun 2011. Penggolongan jasaboga menggunakan form 12, ceklis kondisi menggunakan form

3, pemberian saran perbaikan untuk UMKM dan yang terakhir melihat kondisi akhir setelah diberikan perbaikan menggunakan form 3. Pendataan menghasilkan bahwa UMKM Dapur Mamak Nia membuat makanan untuk dikonsumsi masyarakat umum, masih menggunakan dapur rumah tangga yang sekaligus dapur UMKM, dikelola oleh pengusaha dengan bantuan tenaga kerja keluarga sendiri yang berarti termasuk jasaboga golongan A1. Kondisi Awal dengan bobot 49/70 dengan presentase 70% yang berarti belum memenuhi syarat. Setelah diberikan saran perbaikan, kondisi akhir dengan bobot 56/70 dengan presentase 80% yang berarti belum memenuhi syarat. Faktor yang menyebabkan penerapan belum terjadi adalah kurangnya pengetahuan dan finansial. Upaya perbaikan dilakukan sesuai kemampuan UMKM Dapur Mamak Nia walaupun belum bisa mengurus legalitas.

Keywords: UMKM; Higiene dan Sanitasi; Perbaikan

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memberikan kontribusi dalam peningkatan pendapatan nasional dan penerimaan lapangan pekerjaan. Hal ini dapat dilihat dari data Kementerian Koperasi dan UMKM di 2018 bahwa UMKM menyerap tenaga kerja sebesar 96,82% pada tahun 2017 dan meningkat menjadi 97% pada tahun 2018 beserta kontribusi pendapatan terhadap perekonomian nasional Indonesia sebesar Rp 8,4 triliun (Kementerian Koperasi dan Kecil dan Menengah, 2018). Untuk mempertahankan UMKM di masa covid-19 yang berpotensi ini maka sebaiknya dilakukan pemberdayaan.

Pemberdayaan UMKM dilakukan sebagai upaya menggerakkan ekonomi rakyat. UMKM hadir untuk meningkatkan pendapatan dan pemerataan pendapatan. Pemberdayaan UMKM adalah langkah dasar untuk memperkuat ekonomi rakyat seperti menyediakan lapangan pekerjaan, mengurangi kesenjangan, serta mengurangi tingkat kemiskinan (Sudrajat, 2018).

Selain potensi UMKM, kita juga harus memperhatikan kelemahan UMKM. Kelemahan yang paling sering dialami UMKM biasanya pada hygiene sanitasi yang menyebabkan UMKM tersebut belum memiliki legalitas usaha (Kusmanto & Warjio, 2019). Oleh karena itu, sosialisasi tentang hygiene sanitasi harus dilakukan secara terus menerus agar UMKM mengetahui cara penerapannya sehingga memudahkan dalam mendapatkan legalitas.

Penelitian terdahulu yang menyerupai dari Ainezzahira dkk pada tahun 2019 yang menyatakan kalau Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu belum memenuhi persyaratan CPPB-IRT, dimulai dari peralatan produksi, proses produksi, kebersihan lingkungan produksi hingga kebersihan lingkungan dikarenakan belum memiliki izin resmi PIRT sehingga kondisinya masih jauh dari persyaratan. Perlu diadakan perbaikan dengan mengikuti CPPB-IRT yang telah dikeluarkan BPOM (Ainezzahira et al., 2019). Peneliti Noviana pada tahun 2018 juga mengangkat tema penerapan HACCP pada warung makan di sekitar Kota Mataram. Hasil analisis penelitian tersebut menunjukkan bahwa warung makan disekitar Kota Mataram sudah mendekati cara pengolahan yang baik dan benar sesuai dengan penerapan HACCP (Noviana, 2018). Peneliti sebelumnya berfokus pada CPPB-IRT dan penerapan HACCP. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada penerapan hygiene sanitasi yang bisa dilakukan salah satu warung makan di Kecamatan Waru. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan hygiene sanitasi Dapur Mamak Nia dan menelaah perbaikan yang perlu dilakukan agar memenuhi persyaratan hygiene sanitasi jasaboga pada PERMENKES RI N0. 1096 Tahun 2011. Sedangkan manfaat penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi Institusi dan Pemerintah, UMKM itu sendiri dan juga untuk Mahasiswa..

METODE

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Dapur Mamak Nia di Kecamatan Waru. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan menggunakan sumber data primer dari narasumber (Arrazy, 2020).

Cara mengetahui penerapan hygiene sanitasi dilakukan dengan melakukan ceklis formulir 12 dan 3 dari PERMENKES No. 1096 Tahun 2011. Tahap awal yang dilakukan adalah penggolongan UMKM Dapur Mamak Nia menggunakan formulir 12. Setelah dilakukan penggolongan, pengambilan data awal dan data akhir menggunakan formulir 3. Hal itu dilakukan agar diketahui sudah sejauh mana hygiene sanitasi diterapkan oleh UMKM tersebut. Selain proses ceklis formulir, observasi dan wawancara terbuka juga dilakukan untuk mendapatkan data yang dapat mendukung kebenaran penerapan hygiene sanitasi dan mengetahui hal yang tidak didapatkan dari pengisian formulir di UMKM tersebut (Kesehatan, 2015).

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Pendataan Dan Penggolongan Jasaboga

Hasil dari pendataan dan penggolongan jasaboga yang dilakukan untuk mengetahui gambaran umum tentang UMKM Dapur Mamak Nia terdapat pada tabel 1.

Tabel 1. Pendataan dan Penggolongan Jasaboga UMKM Dapur Mamak Nia

Nama Pengusaha	: Asniah
Nama Usaha	: Dapur Mamak Nia
Alamat Perusahaan	: Jl. Provinsi Km. 34 RT. 04 Kelurahan Waru Kabupaten Penajam Paser Utara 76284
Tahun Mulai Produksi	: 2021

Kapasitas pengelolaan normal sehari	50 -100
Pelayanan	
a. Jenis pelayanan	Lainnya
b. Sasaran pelayanan	Masyarakat umum seperti rumah tangga, pesta, rapat, dll (golongan A1, A2,A3)
c. Cara penyajian	Dos/rantang dan kertas nasi
d. Kendaraan pengangkutan makanan	Kendaraan biasa dan mobil sewa
Pengelolaan	
a. Cara pengelolaan	Dikelola secara profesional
b. Tenaga pengelolaan	Tenaga kerja anggota keluarga
c. Jumlah karyawan	2 orang (termasuk pengusaha jasaboga)
d. Tenaga penjamah makanan (food handler)	2 orang tersebut sekaligus koki, pelayan, dan tukang cuci peralatan makan dan masak
Unit Produksi	
a. Dapur	Dapur rumah tangga (bersatu dengan rumah tinggal)
b. Jenis tempat penyimpanan makanan	Lemari es : 1 buah Freezer : 0 buah Lemari biasa : 0 buah Rak-rak : 2 buah
c. Gudang penyimpanan	Penyimpanan peralatan bercampur dengan makanan kering
d. Sumber air bersih	Beli air tendon sebulan sekali (air sumur), Pompa tangan tertutup
e. Pemeriksaan kualitas air bersih	Belum pernah
f. Bahan Bakar	Gas elpiji dan tungku
g. Pemeriksaan contoh produk makanan	Belum pernah
Unit Pencucian	
a. Alat pencucian	Pencucian dengan tangan
b. Bak pencucian	Tersedia dua bak pencucian
c. Cara pencucian	Tidak tersedia saluran air panas
d. Bahan pembersih	Sabun biasa/sabun pada umumnya/deterjen biasa
e. Bahan desinfeksi/sanitasi	Tidak dilakukan desinfeksi/sanitasi
Pembuangan Sampah	
a. Pembuangan sampah	Sampah kering dibakar dan sampah basah di buang di tanah belakang rumah

b.	Frekuensi pembuangan	Sampah diangkat setiap hari dari tempat pembuangan sendiri
c.	Pembuangan limbah cair	Dibuang mengikuti arus pipa
d.	Alat penangkap lemak (grease trap) pada saluran limbah	Tidak ada
Lain-lain		
a.	Penyediaan obat-obatan pencegah kecelakaan (PPPK)	Tersedia
b.	Pemeriksaan kesehatan karyawan	Belum pernah
c.	Kamar ganti pakaian dan lemari penyimpanan pakaian karyawan (loker)	Dilemari sendiri karna gabung dengan rumah pribadi
d.	Kamar mandi/toilet yang terpisah untuk pria dan wanita	Tidak ada

Pendaatan diatas menghasilkan bahwa UMKM Dapur Mamak Nia membuat makanan untuk dikonsumsi masyarakat umum, masih menggunakan dapur rumah tangga yang sekaligus dapur pengolahan UMKM, dikelola oleh pengusaha dengan bantuan tenaga kerja dari keluarga. Dari uraian tersebut UMKM Dapur Mamak Nia dinyatakan sebagai UMKM golongan A1.

Kondisi Awal dan Akhir UMKM beserta Analisis Perubahan Penerapan Higiene Sanitasi
 Tabel 2. Perubahan Penerapan Higiene Sanitasi UMKM Dapur Mamak Nia

No.	Indikator	Bobot	Kondisi Awal	Kondisi Akhir
LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS				
1.	Halaman Bersih, rapi, tidak becek dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang alat/tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran	1	1	1
2.	Konstruksi Bangunan kuat, aman, terpelihara,	1	0	1

	bersih dan bebas dari barang-barang tidak berguna atau barang sisa.			
3.	Lantai kedap air, rata tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan	1	1	1
4.	Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba)	1	0	1
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai	1	0	0
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau. Pintu dapur membuka ke arah luar	1	0	0
PENCAHAYAAN				
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan . Kuat cahaya	1	1	1

	sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.			
	PENGHAWAAN			
8.	Ruang kerja maupun 1 peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap	1	1	1
	AIR BERSIH			
9.	Sumber air bersih aman, 5 jumlah cukup dan bertekanan	5	5	5
	AIR KOTOR			
10.	Pembuangan air limbah 1 dari dapur, kamar mandi, WC, dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang	1	0	0
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
11.	Jumlah cukup, tersedia 3 sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan	3	1	2
	PEMBUANGAN SAMPAH			
12.	Tersedia tempat sampah 2 yang cukup, tertutup,	2	1	2

	anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh			
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	1	1
14.	Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna (barang tersebut disimpan rapi di gudang)	1	0	0
	KARYAWAN			
15.	Semua karyawan bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA)	5	2	2
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku di potong pendek, bebas kosmetik dan perilaku higienis	5	2	3

17.	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan MAKANAN	1	1	1
18.	Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak	5	4	4
19.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa PERLINDUNGAN MAKANAN	1	1	1
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan, peracikan, persiapan, penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing)	5	4	4
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang	4	3	4

	PERALATAN MAKAN DAN MASAK			
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya	2	1	1
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang	2	2	2
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan	5	4	5
25.	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri ditempat yang aman, terlindung menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan	5	5	5
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya	4	3	3

27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur	1	1	1
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4	4
	JUMLAH	70	49	56

Hasil dari uji kelaikan fisik yang dilakukan untuk mengetahui kondisi awal dan kondisi akhir penerapan higiene dan sanitasi UMKM Dapur Mamak Nia terdapat pada tabel 2. Jumlah keseluruhan bobot maksimal adalah 70. Jumlah bobot yang diperoleh pada kondisi awal adalah 49. Jumlah bobot yang diperoleh pada kondisi akhir adalah 56. Bobot tersebut didapatkan dengan melihat kondisi sebelum diberikan saran perbaikan dan sesudah diberikan saran perbaikan.

$$\begin{aligned} \text{Perhitungan kondisi awal} &= ((\text{Jumlah bobot yang diperoleh})/(\text{Jumlah bobot maksimal (70)}) \times 100\% \\ &= 49/70 \times 100\% \\ &= 70\% \text{ (belum memenuhi persyaratan)} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Perhitungan kondisi akhir} &= ((\text{Jumlah bobot yang diperoleh})/(\text{Jumlah bobot maksimal (70)}) \times 100\% \\ &= 56/70 \times 100\% \\ &= 80\% \text{ (belum memenuhi persyaratan)} \end{aligned}$$

Perhitungan dilakukan untuk mengetahui belum atau telah terpenuhinya syarat dari penerapan higiene sanitasi UMKM Dapur Mamak Nia. Perhitungan kondisi awal mendapatkan hasil sebesar 70% yang berarti belum memenuhi syarat sedangkan perhitungan kondisi akhir mendapatkan hasil sebesar 80% yang berarti belum memenuhi syarat juga.

Terpenuhi atau tidaknya syarat penerapan higiene sanitasi dipengaruhi oleh kendala yang dihadapi oleh UMKM. Dari observasi dan wawancara yang dilakukan, UMKM Dapur Mamak Nia belum memenuhi syarat dikarenakan faktor pengetahuan dan faktor finansial. Faktor pengetahuan yang dimaksud adalah pemilik usaha selama bersekolah belum pernah mendengar tentang higiene sanitasi yang dapat diurus dan dijadikan legalitas. Berpendidikan terakhir Sekolah Dasar kemungkinan salah satu penyebab kurangnya pengetahuan tentang legalitas usaha. Terkait Laik Higiene Sanitasi, pemilik usaha juga belum pernah mendengar selama beliau mendirikan usaha. Penelitian Yunus et al. menyebutkan bahwa 83,9% penjamah makanan di Rumah Makan Kota Manado dan Kota Bitung belum pernah mendapat pelatihan tentang higiene dan sanitasi makanan. Hal itu berarti masih kurangnya pengawasan dan penyuluhan dari petugas sanitasi dan kesehatan terhadap penjamah makanan sehingga menyebabkan kurangnya pengetahuan penjamah makanan (Yunus et al., 2015). Faktor finansial yang dimaksud adalah pemilik usaha Dapur Mamak Nia setiap harinya menyediakan 30-50 porsi untuk dimakan oleh pembeli. Dari total porsi yang disiapkan membutuhkan modal 300.000-500.000 sedangkan keuntungan yang didapat sekitar 100.000-200.000. Menurut hasil wawancara, pemilik usaha belum mempunyai orang khusus yang mengurus keuangan. Keuangan UMKM diurus oleh pemilik usaha baik dari pemasukan dan pengeluaran. Hal itu menyebabkan finansial belum tertata rapi sehingga keuntungan dan modal secara pasti belum diketahui. Finansial yang belum rapi akan berakibat pada

tertundanya penambahan fasilitas yang diperlukan karna pengelolaan dana dan penggunaan dana belum terlihat jelas.

SIMPULAN

Penerapan higiene sanitasi di UMKM Dapur Mamak Nia pada kondisi awal dengan jumlah bobot 49 atau sebesar 70% yang berarti tidak memenuhi syarat. Pada kondisi akhir dengan jumlah bobot 56 atau sebesar 80% yang berarti juga tidak memenuhi persyaratan dari total bobot 70 dengan presentase 90%. Upaya perbaikan telah dilakukan semampu UMKM setelah diberikan saran perbaikan. Walaupun beum memenuhi persyaratan higiene sanitasi namun sudah mendekati memenuhi. Saran untuk penelitian selanjutnya sebaiknya menambah objek penelitian golongan dari A1, A2 dan A3 agar didapatkan perbandingan yang lebih akurat, pengambilan daerah penelitian lebih luas serta perbaikan yang dilakukan dapat menghasilkan legalitas yang diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainezzahira, Khairunnisa, Multri, H. D., Veronica, Fitriani, B. M., Pratama, T. S., Alhamdi, R., & Kiyat, W. El. (2019). Evaluasi Sanitasi Pangan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bojong Nangka, Kabupaten Tangerang. *VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata*, 1(1), 5–12.
- Arrazy, S. (2020). *ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN PADA PEDAGANG MAKANAN DI PASAR TRADISIONAL KOTA MEDAN*. 47.
- Kementerian Koperasi dan Kecil dan Menengah. (2018). Perkembangan Data Usaha Mikro , Kecil , Menengah Dan Usaha Besar. In *Www.Depkop.Go.Id* (Issue 1).
- Kesehatan, M. (2015). *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASABOGA*.
- Kusmanto, H., & Warjio. (2019). Pentingnya Legalitas Usaha bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah. *Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial*, 11(2), 320–327.
- Noviana, B., & Mataram, U. (2018). *ARTIKEL ILMIAH PENERAPAN HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) PADA WARUNG MAKAN DI Oleh*.
- Sudrajat. (2018). *Pemberdayaan UMKM dalam Mewujudkan Tujuan Pembangunan Milenium (Penanggulangan Kemiskinan)* (Vol. 53, Issue 9).
- Yunus, S. P., J.M.L., U., & Odi Pinontoan, M. S. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Eschericia coli pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung. *JIKMU*, 5(2), 210–220. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2010.08.010>