

**STUDI PENERAPAN *HYGIENE* SANITASI DI KAFE X TAHUN 2024**Agdila Galuh Sekar Arum<sup>1\*</sup>, Eka Cempaka Putri<sup>2</sup>, Putri Handayani<sup>3</sup>, Desyawati Utami<sup>4</sup>Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Esa Unggul, Indonesia, Jakarta<sup>1,2,3,4</sup>

\*Corresponding Author : eka.putri@esaunggul.ac.id

**ABSTRAK**

Makanan dan minuman adalah kebutuhan utama yang berpotensi terkontaminasi bakteri pathogen. Perilaku penjamah makanan dalam menerapkan usulan higiene dan sanitasi makanan adalah salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas makanan. Salah satu faktor yang menyebabkan penularan penyakit dan keracunan makanan adalah konsumsi makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar kebersihan. Oleh karena itu, *hygiene* dan sanitasi sangat penting untuk diterapkan terutama pada Usaha kafe atau rumah makan. bertujuan untuk meneliti lebih jauh tentang bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan dan minuman di Kafe X . Metode yang digunakan yaitu kualitatif dengan pengumpulan data menggunakan data sekunder dan data primer dengan metode checklist, wawancara, observasi, dan telaah dokumen. Analisis data menggunakan analisis naratif dan informan dalam penelitian ini pemilik kafe, karyawan kafe, serta pelanggan reguler. Berdasarkan hasil observasi, wawancara dan telaah standar Permenkes no.1096 tahun 2011, diperoleh bahwa Standar yang ditetapkan oleh Permenkes No. 1096 Tahun 2011 sudah diterapkan pada area kafe dan bangunan umum, serta pengelolaan makanan, namun pada Penyimpanan peralatan, Penerapan personal *hygiene* dan fasilitas sanitasi, belum sepenuhnya memenuhi standar Permenkes No.1096 Tahun 2011. Berdasarkan hasil evaluasi akhir, 3 komponen seperti penyimpanan makanan, personal *hygiene* dan fasilitas sanitasi belum sesuai dengan standar peraturan. Sehingga, perlunya peningkatan pemahaman pemilik dan karyawan mengenai Penerapan *hygiene* sanitasi makanan sesuai standar di coffeshop x.

**Kata kunci** : *hygiene*, makanan, minuman, penjamah makanan, sanitasi**ABSTRACT**

*Food and drink are the main necessities that have the potential to be contaminated with pathogenic bacteria. The behavior of food handlers in implementing food hygiene and sanitation recommendations is one of the factors that influences food quality. One of the factors that causes disease transmission and food poisoning is the consumption of food and drinks that do not meet hygiene standards. Therefore, hygiene and sanitation are very important to apply, especially in cafe or restaurant businesses. aims to research further on how to implement hygiene and sanitation of food and drinks at Cafe X The method used is qualitative with data collection using secondary data and primary data using checklist methods, interviews, observation and standards set by Minister of Health Regulation No. 1096 of 2011 document review. Data analysis used narrative analysis and informants in this research were cafe owners, cafe employees and regular customers. Based on the results of observations, interviews and document reviews, it was found that the standards set by Minister of Health Regulation No. 1096 of 2011 has been implemented in cafe areas and public buildings, as well as food management, however in equipment storage, application of personal hygiene and sanitation facilities, it has not fully met the standards of Minister of Health Regulation No. 1096 of 2011. Based on the final evaluation results, 3 components such as food storage, personal hygiene and sanitation facilities do not comply with regulatory standards. So, there is a need to increase the understanding of owners and employees regarding the implementation of food sanitation hygiene according to standards in Cafe x.*

**Keywords** : *hygiene, food, beverage, food handlers, sanitation***PENDAHULUAN**

Makanan dan minuman adalah kebutuhan utama yang berpotensi terkontaminasi bakteri *pathogen*. Perilaku penjamah makanan dalam menerapkan usulan higiene dan sanitasi makanan adalah salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas makanan. *Hygiene* merupakan suatu

usaha dalam menciptakan dan memelihara kebersihan individu seperti mencuci tangan untuk menjaga kebersihan tangan serta mencuci alat makan untuk menjaga kebersihan peralatan makan (Mahmud, 2015). Perilaku penjamah makanan dalam menerapkan usulan higiene dan sanitasi makanan adalah salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas makanan. *Personal hygiene* pada penjamah makanan dan minuman menjadi penting karena dapat menghentikan penyebaran bakteri dari orang yang menyiapkan makanan dan minuman hingga produk tersebut siap untuk disajikan (Indriani, 2017). Menurut Nurhayati dkk (2020), kualitas hasil akhir makanan yang diproses, serta apakah makanan tersebut aman atau layak di konsumsi (bebas dari resiko yang dapat membahayakan, merugikan, dan kerusakan) sangat dipengaruhi oleh seberapa tinggi tingkat penerapan *personal hygiene*.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja perlu diterapkan pada sebuah usaha Kafe. Berdasarkan *Job Safety Analisis* (JSA) terdapat tiga aktivitas yang dianggap bahaya seperti pekerjaan yang melibatkan mesin kopi, pekerjaan yang melibatkan mesin *grinder*, dan pekerjaan yang mengharuskan penggunaan katel listrik (Arsyid & Nugraha, 2021). Interaksi antara elemen produksi, termasuk manusia, peralatan, bahan, proses, dan metode kerja, menyebabkan bahaya di tempat kerja. Sumber bahaya dapat berasal dari manusia, peralatan, bahan, dan proses produksi, serta prosedur atau sistem kerja (Mahawati et al., 2021).

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga, telah dijelaskan berbagai persyaratan terkait kebersihan, diantaranya yaitu tenaga/karyawan pengolahan makanan harus memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter, tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, *tuberculosis*, hepatitis, serta pembawa kuman (*carrier*), setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku, semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh dengan menggunakan alat (sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, sendok garpu), sedangkan untuk melindungi pencemaran terhadap makanan karyawan harus menggunakan celemek/apron, tutup rambut, sepatu kedap air (Kemenkes RI, 2011).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 pasal 5 menjelaskan bahwa pengusaha dan/atau penanggung jawab rumah makan dan restoran wajib menyelenggarakan rumah makan dan restoran yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi sebagaimana ditetapkan dalam keputusan ini (Undang Undang RI Nomor 20, 2003). Apabila pengolahan makanan dilakukan sesuai dengan Standar Operasional Perusahaan yang diterapkan oleh kafe atau restoran dan memenuhi standar kebersihan serta sanitasi, maka kualitas makanan yang dihasilkan akan baik dan sesuai dengan standar yang ditetapkan (Adelia et al., 2023). Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), ada 72 kasus kejadian luar biasa keracunan makanan pada tahun 2022, naik 44% dari 50 kasus tahun sebelumnya. Salah satu faktor yang menyebabkan penularan penyakit dan keracunan makanan adalah konsumsi makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar kebersihan. Kualitas kebersihan makanan dan minuman dipengaruhi oleh kebersihan peralatan memasak dan peralatan makan yang digunakan dalam proses penyediaan makanan dan minuman (Juhaina, 2021).

Usaha kafe atau rumah makan pasti memiliki elemen pendukung. Salah satu aspek krusial dalam pelayanan bisnis tersebut yaitu memberikan kenyamanan kepada pelanggan serta menjamin kebersihan demi kesehatan para pelanggan (Sherry Adelia dkk., 2023). Berdasarkan hal tersebut, *hygiene* dan sanitasi sangat penting untuk diterapkan oleh pelaku usaha makanan dan minuman di kafe atau rumah makan. Kafe X merupakan salah satu kafe yang berada di daerah Bekasi Selatan. Dapur saji di Kafe X memiliki kapasitas yang cukup kecil dengan luas 12m<sup>2</sup> dan *space* antara bar dengan *back wall* yaitu berukuran 74cm. Kebersihan peralatan makan adalah aspek yang sangat penting dan memiliki dampak langsung terhadap kualitas makanan dan minuman. Peralatan makan yang tidak dibersihkan dengan baik dapat

memungkinkan organisme atau bibit penyakit yang tersisa untuk berkembang biak dan mengkontaminasi makanan yang akan disajikan di atasnya (Tumelap, 2020). Maka dari itu, kebersihan yang terjaga akan mengurangi resiko penularan penyakit melalui makanan yang terkontaminasi oleh bakteri, virus, atau *pathogen* lainnya. Hal ini penting karena kafe adalah tempat dimana orang berkumpul dan mengonsumsi makanan, sehingga resiko penularan penyakit dapat meningkat jika kebersihan tidak terjaga.

Berdasarkan observasi lapangan yang telah dilakukan oleh peneliti, didapati bahwa kondisi *hygiene* dan sanitasi di coffe shop belum sesuai, dilihat dari temuan yang didapat yaitu tidak dilakukannya desinfeksi atau sanitasi secara rutin, pada area kafe, tempat sampah yang berada di sitting area dan toilet hanya di keluarkan dua kali dalam satu minggu, tidak tersedianya *grase trap* atau alat penangkap lemak pada saluran limbah, yang berisiko menyebabkan penyumbatan dan berkembangnya bakteri di saluran pembuangan. Penulisan ini bertujuan untuk meneliti lebih jauh tentang bagaimana penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan dan minuman di Kafe X Tahun 2024 menurut standar Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga.

## METODE

Penelitian dilakukan mulai bulan Juni 2024-Januari 2025 di Kafe X yang berlokasi di Jl. Ketapang 3A DD44 No.5A, Kecamatan Bekasi Selatan, Kota Bekasi. Metode yang digunakan yaitu kualitatif dengan teknik pengumpulan data menggunakan metode checklist, wawancara, observasi, dan telaah dokumen untuk melakukan evaluasi higiene dan sanitasi di Kafe X dibandingkan dengan standar Peraturan Menteri Kesehatan No.1096 tahun 2011. Data primer diperoleh dengan observasi menggunakan checklist dan wawancara dengan pemilik kafe, karyawan kafe, serta pelanggan regular. Data sekunder diperoleh dari standar Peraturan Menteri Kesehatan No.1096 tahun 2011. Analisa data dilakukan dengan menggunakan analisis naratif. Instrument.

## HASIL

### Evaluasi *Hygiene* Sanitasi Makanan dan Minuman di Kafe X Tahun 2024

**Tabel 1. Hasil Observasi Evaluasi *Hygiene* Sanitasi Makanan dan Minuman di Kafe X**

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1	Kebersihan lingkungan sekitar	√		Lingkungan kafe dibersihkan setiap hari saat pembukaan kafe
2	Kebersihan peralatan makanan dan minuman	√		Peralatan makanan dan minuman bersih
3	Proses penyajian makanan dan minuman	√		Penyajian makanan menggunakan sarung tangan dan mencuci tangan sebelum memegang makanan
4	Fasilitas sanitasi memadai (toilet, wastafel, tempat sampah)	√		Terdapat toilet di area pelanggan, wastafel dan tempat sampah di area bar dan area pelanggan
5	Kesehatan dan kebersihan pekerja	√		Pekerja dalam kondisi sehat dan menerapkan cuci tangan sebelum dan sesudah bekerja

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti di Cafe X, dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi di Cafe X sudah sesuai standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011.

Berdasarkan hasil wawancara dan telaah standar Permenkes 2011 yang dilakukan sudah sesuai. Hal ini didapatkan bahwa pada standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011 area jasaboga

harus bersih, lokasi kafe tidak berdekatan dengan sumber pencemaran, dan are bar, area pelayanan, serta area pelanggan terpisah.

### Evaluasi Penerapan *Hygiene* Bangunan di Kafe X Tahun 2024

**Tabel 2. Standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011 Bangunan**

No	Dokumen	Ya	Tidak
1.	Halaman bersih, rapi, tidak becek	√	
2.	Berjarak sedikitnya 500 meter dari tempat pembuangan sampah	√	
3.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	√	

**Tabel 3. Hasil Observasi Penerapan *Hygiene* pada Bangunan Kafe X**

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1	Lokasi jauh dari sumber pencemaran (tempat sampah, selokan, WC umum)	√		Lokasi bertempat di area pemukiman warga dan dekat dengan sekolah sehingga cukup jauh dari sumber pencemaran
2	Bangunan dalam kondisi bersih dan terawat	√		Kondisi bangunan terjaga kebersihannya.
3	Dapur terpisah dari ruang pelayanan dan pelanggan	√		Terdapat sekat antara bar dan tempat pelayanan. Area tempat duduk di dominasi di bagian outdoor sehingga terpisah dari area bar

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti di Kafe X, dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* pada bangunan di Kafe X sudah sesuai standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011. Kondisi bangunan selalu dijaga kebersihannya, terdapat pemisahan antara area bar, pelayanan, dan pelanggan demi kenyamanan konsumen dan karyawan, lokasi kafe tidak berdekatan dengan sumber pencemaran serta lingkungan kafe dijaga kebersihannya.

### Evaluasi Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Fasilitas Sanitasi di Kafe X Tahun 2024

**Tabel 4. Standar Permenkes No.1096 Tahun 2011 Fasilitas Sanitasi**

No.	Dokumen	Ya	Tidak
1.	Fasilitas cuci tangan dan toilet tersedia dalam jumlah cukup, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan	√	
2.	Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus, dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh	√	

**Tabel 5. Hasil Observasi Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi fasilitas sanitasi di Kafe X**

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1	Tersedia tempat cuci tangan dengan sabun dan air mengalir	√		Tersedia wastafel panjang dengan dua kran untuk pelanggan dan terdapat tissue di samping wastafel. Terdapat wastafel di area bar untuk karyawan.
2	Toilet bersih, terawat, dan memiliki ventilasi baik		√	Terdapat sarang laba-laba di sudut-sudut toilet. Tidak terdapat sabun. Sampah toilet terlihat kotor. WC duduk dalam keadaan rusak. Bidet spray bocor.
3	Tempat sampah tertutup dan rutin di angkat		√	Tempat sampah dibiarkan terbuka dan tidak dipisah antara sampah organik dan anorganik

Berdasarkan hasil wawancara dan dokumen yang merujuk pada standar Permenkes 2011 yang dilakukan belum sesuai. Hal ini dikarenakan kondisi toilet Kafe X masih terdapat fasilitas yang belum diperbaiki dan hanya dibersihkan pada saat pembukaan kafe. Tempat sampah yang

tidak selalu dalam kondisi tertutup, tidak rutin diangkat dan tidak dilapisi dengan kantong plastik.

Berdasarkan hasil observasi, fasilitas cuci tangan di Kafe X sudah sesuai standar Permenkes No.1096 Tahun 2011 namun fasilitas toilet di Kafe X belum sesuai standar Permenkes No.1096 Tahun 2011. Sehingga disimpulkan berdasarkan hasil wawancara, telaah dokumen dan observasi yang dilakukan peneliti di Kafe X, dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi pada fasilitas cuci tangan di Kafe X sudah sesuai.

### Evaluasi Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Peralatan di Kafe X Tahun 2024

**Tabel 6. Standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011 Peralatan**

No.	Dokumen	Ya	Tidak
1.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharannya	√	

Berdasarkan hasil wawancara dan dokumen yang merujuk pada standar Permenkes 2011 yang dilakukan belum sesuai. Hal ini dikarenakan masih terdapat peralatan makan dan masak yang ditempatkan di tempat terbuka.

**Tabel 7. Hasil Observasi Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Peralatan di Kafe X**

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1	Peralatan makan bersih dan bebas noda		√	Peralatan makan dalam kondisi terbuka berpotensi terkena debu dan noda.
2	Peralatan pencucian lengkap	√		Peralatan pencucian dilengkapi dengan deterjen dan sponge pencuci piring
3	Peralatan disimpan dalam kondisi tertutup dan higienis		√	Peralatan makan dan masak ditempatkan di tempat terbuka.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, penerapan *hygiene* dan sanitasi pada peralatan di Kafe X menunjukkan bahwa penyimpanan peralatan makan di Kafe X belum cukup memadai. Sehingga berdasarkan hasil wawancara, telaah dokumen dan observasi yang dilakukan peneliti di Kafe X, dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi pada peralatan makan di Kafe X belum sesuai.

### Evaluasi Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Kafe X Tahun 2024

**Tabel 8. Standar Permenkes No.1096 Tahun 2011 Pengelolaan Makanan**

No.	Dokumen	Ya	Tidak
1.	Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa	√	
2.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang	√	

**Tabel 9. Hasil Observasi Penerapan *Hygiene* Pengelolaan Makanan di Kafe X**

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1	Bahan makanan mentah dan matang disimpan terpisah	√		Bahan makanan disimpan terpisah sesuai kebutuhannya
2	Tidak ada bahan makanan/minuman kadaluwarsa di dapur	√		Bahan makanan dan minuman di sesuaikan dengan tanggal kadaluwarsa
3	Bahan makanan diberikan label kadaluwarsa	√		Makanan diberikan label tanggal kadaluwarsa sesuai tanggal kadaluwarsa di produk

Berdasarkan hasil wawancara dan dokumen yang merujuk pada standar Permenkes 2011 yang dilakukan sudah sesuai. Hal ini didapatkan bahwa makanan yang disajikan di Kafe X dalam kondisi segar dan tidak kadaluwarsa. Semua produk makanan dan minuman yang datang dari distributor sudah diberikan label tanggal kadaluwarsa.

Berdasarkan hasil wawancara, telaah dokumen dan observasi yang dilakukan peneliti di Kafe X, dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* pada pengelolaan makanan di Kafe X sudah sesuai yaitu penyimpanan bahan makanan matang dan mentah ditempatkan terpisah.

### Evaluasi Penerapan *Personal Hygiene* Ketenagaan di Kafe X Tahun 2024

**Tabel 10. Standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011 Karyawan**

No.	Dokumen	Ya	Tidak
1.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular	√	
2.	Tangan selalu dicuci bersih dan perilaku higienis	√	
3.	Pakaian kerja dalam keadaan rapih	√	

Berdasarkan hasil wawancara dan dokumen yang merujuk pada standar Permenkes 2011 yang dilakukan belum sesuai. Hal ini dikarenakan karyawan kafe tidak konsisten dalam pemakaian atribut seperti sarung tangan, celemek, dan masker saat membuat produk dan menyajikan makanan.

**Tabel 11. Hasil observasi *Hygiene* Sanitasi Karyawan di Kafe X**

No	Aspek Penilaian	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1	Karyawan diberikan seragam kerja khusus		√	Karyawan tidak diberikan seragam. Karyawan hanya menggunakan pakaian pribadi yang bersih dan rapi
2	Karyawan menggunakan masker, celemek, dan sarung tangan saat mengolah makanan/minuman		√	Karyawan hanya menggunakan sarung tangan saat diperlukan untuk mengambil makanan
3	Karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	√		Karyawan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja dan menyajikan makanan

Berdasarkan hasil wawancara, telaah dokumen dan observasi yang dilakukan peneliti di Kafe X, dapat disimpulkan bahwa penerapan *personal hygiene* pada karyawan di Kafe X belum sesuai standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011.

### PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Kafe X bahwa penerapan pada aspek evaluasi *hygiene* sanitasi makanan dan minuman sudah sesuai standar Permenkes No.1096 Tahun 2011. Pemilik Kafe X rutin melakukan pengecekan area kafe secara keseluruhan selama satu minggu sekali dan pembersihan area kafe secara keseluruhan rutin dilakukan oleh karyawan Kafe X selama satu bulan sekali. Peralatan makan dan minum yang digunakan dalam kondisi bersih. Penyajian makanan menggunakan sarung tangan dan mencuci tangan sebelum memegang makanan. Terdapat fasilitas sanitasi yang cukup memadai bagi pelanggan dan karyawan. Karyawan bekerja dalam kondisi sehat dan diperbolehkan izin apabila sakit. Kondisi bangunan Kafe X sudah cukup bersih dan terawat. Lokasi kafe tidak berdekatan dengan sumber pencemaran. Terdapat pemisahan antara area bar, pelayanan, dan area pelanggan. Namun, hasil observasi menunjukkan adanya beberapa kekurangan, seperti keberadaan sarang laba-laba di beberapa sudut bangunan dan peralatan yang belum

ditempatkan dengan baik. Temuan ini tidak sepenuhnya sejalan dengan informasi dari wawancara mendalam yang menyatakan bahwa area kafe selalu terjaga kebersihannya. Oleh karena itu, meskipun kebersihan secara keseluruhan sudah cukup baik, perlu ada peningkatan dalam pengawasan dan praktik kebersihan untuk memastikan semua area tetap dalam kondisi optimal.

Fasilitas cuci tangan sudah cukup memadai bagi karyawan dan pelanggan Kafe X. fasilitas cuci tangan sudah dilengkapi dengan sabun, tissue, dan air bersih mengalir. Hal ini sudah sesuai dengan standar Permenkes No.1096 Tahun 2011 bahwa tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat tempat bekerja. Berbanding terbalik dengan fasilitas cuci tangan, fasilitas toilet dan pembuangan sampah belum cukup memadai bagi karyawan dan pelanggan Kafe X. fasilitas toilet hanya tersedia satu di area *backyard* dan belum tersedia sabun serta ditemukan beberapa fasilitas dalam kondisi rusak. Frekuensi pembuangan sampah yang tidak dilakukan setiap hari sehingga sampah menumpuk serta tempat sampah dalam kondisi terbuka, sehingga dapat disimpulkan fasilitas sanitasi di Kafe X belum sepenuhnya memenuhi standar Permenkes No.1096 Tahun 2011.

Penerapan kebersihan dan sanitasi pada peralatan makan dan masak belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang berlaku. Salah satu permasalahan utama adalah penyimpanan peralatan yang ditempatkan di area terbuka. Kondisi ini meningkatkan risiko kontaminasi oleh serangga, tikus, atau hewan lainnya, yang dapat membawa penyakit. Namun, aspek pencucian peralatan di Kafe X telah memenuhi standar kebersihan. Proses pencucian dilakukan dengan menggunakan deterjen, sponge cuci piring, dan air bersih yang mengalir. Selain itu, tersedia fasilitas pengeringan peralatan yang mendukung upaya menjaga kebersihan alat-alat tersebut. Diskusi bukanlah penulisan ulang hasil penelitian, tetapi harus berisi ringkasan singkat dari hasil penelitian utama, argumen pendukung, diskusi hasil penelitian lain yang relevan dan kontribusi temuan untuk pengayaan dan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk Masyarakat.

Penyimpanan bahan makanan mentah dan bahan makanan matang di Kafe x sudah disimpan secara terpisah di *freezer* dan *chiller*. Bahan makanan yang disimpan di *freezer* di tempatkan sesuai dengan jenis makanannya dan dipisahkan dengan alat pemisah yang terdapat di *freezer*. Seluruh produk makanan sudah diberikan label tanggal kadaluwarsa setiap datang dari distributor. Makanan yang disajikan kepada konsumen tidak dalam kondisi kadaluwarsa. Berdasarkan hal di atas, dapat disimpulkan bahwa Kafe X telah menerapkan standar Permenkes No. 1096 Tahun 2011, yang mengharuskan makanan dikonsumsi dalam kondisi higienis, sehat, dan aman dari cemaran fisik, kimia, maupun bakteri. Selain itu, makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah, dan bahan makanan olahan pabrik dilengkapi dengan label serta belum kedaluwarsa.

Personal *hygiene* pada karyawan Kafe X belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang berlaku. Karyawan tidak konsisten menggunakan atribut seperti masker, sarung tangan, dan penutup kepala saat mengelola makanan, yang dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan. Namun, dalam menjaga kebersihan pribadi, karyawan Kafe X sudah melakukan langkah-langkah yang sesuai dengan standar. Karyawan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah membuat produk serta menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi. Oleh karena itu, Kafe X perlu meningkatkan penerapan atribut pelindung sebagai bagian dari personal *hygiene* karyawan agar standar kebersihan dan keamanan pangan dapat tercapai secara optimal. Menurut Yulianto dan Hadi (2017), *Hygiene* perorangan mencakup semua aspek kebersihan pribadi dari karyawan (penjamah makanan). Menjaga kebersihan perorangan berarti memelihara kebiasaan hidup bersih dan memastikan kebersihan seluruh bagian tubuh

## KESIMPULAN

Hasil evaluasi penerapan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman di Kafe X Tahun 2024 yaitu, Standar yang ditetapkan oleh Permenkes No. 1096 Tahun 2011 sudah diterapkan pada area kafe dan bangunan umum, serta pengelolaan makanan, namun pada Penyimpanan peralatan, Penerapan personal *hygiene* dan fasilitas sanitasi, belum sepenuhnya memenuhi standar Permenkes No.1096 Tahun 2011.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti menyampaikan terimakasih atas dukungan, masukan dan bantuan kepada seluruh pihak yang membantu peneliti dalam menyelesaikan penelitian ini, terutama responden yang telah bersedia menjadi sampel pada penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, S., Andriani, D., & Hadijah, S. (2023). Identifikasi Syarat Kualitas, Higienis dan Sanitasi hidangan yang Mempengaruhi Peningkatan Penjualan pada Restoran Wong Solo di Kota Makassar. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 5(1), 38–48.
- Arsyid, L. A., & Nugraha, A. E. (2021). Analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja Menggunakan Metode Job Safety Analysis (JSA) di Café +62 Coffee Meals. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* <https://Jurnal.Unibrah.Ac.Id/Index.Php/JIWP>, 7(1), 24–28. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6301651>
- BPOM. (2023). *Kajian Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2022*.
- Indriani, M. (2017). Hubungan pengetahuan, personal *hygiene* dan ketersediaan fasilitas sanitasi dengan perilaku pencegahan penularan covid-19 pada pegawai kedai kopi di kota samarinda. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Juhaina, E. (2021). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1).
- Kemkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*, 372, 1–70.
- Mahmud, Y. (2015). Higiene Sanitasi Pangan. *Direktorat Penyehatan Lingkungan, Ditjen PP & PL Kemenkes RI*, 1–41.
- Mahawati, E., Fitriyatunur, Q., Yanti, C. A., Rahayu, P. P., Aprilliani, C., Chaerul, M., Hartini, E., Sari, M., Marzuki, I., Sitorus, E., Jamaludin, & Susilawaty, A. (2021). Keselamatan Kerja dan Kesehatan Lingkungan Industri. *Yayasan Kita Menulis*, 37. [file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/2021\\_Book\\_Chapter\\_Keselamatan\\_Kerja\\_dan\\_Kesehatan\\_Lingkungan\\_Industri.pdf](file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/2021_Book_Chapter_Keselamatan_Kerja_dan_Kesehatan_Lingkungan_Industri.pdf)
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43.
- Tumelap, H. J. (2020). Tikala Manado. *Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado*, 1(1), 20–27.
- Undang Undang RI Nomor 20. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. *Demographic Research*, 49(0), 1-33 : 29 pag texts + end notes, appendix, referen.
- Yulianto, & Hadi. (2017). *Hygiene, sanitasi, dan K3. Universitas Nusantara PGRI Kediri*, 01, 1–7.