

SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN JASA BOGA CATERING DI KOTA MEDAN

**Yulia Khairina Ashar^{1*}, Anisa Muharani², Anna Kholijah³, Ismi Larasati Hasibuan⁴,
Salsabila Audina⁵, Tania Yusrina⁶**

Fakultas Kesehatan Ilmu Masyarakat, Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri
Sumatera Utara^{1,2,3,4,5,6}

**Corresponding Author : yuliakhairinna@uinsu.ac.id*

ABSTRAK

Sanitasi tempat pengelolaan pangan (TPP) pada jasa boga berperan penting dalam menjamin keamanan pangan dan mencegah penyakit yang ditularkan melalui makanan. Di Kota Medan, masih ditemukan kasus keracunan makanan akibat sanitasi yang buruk. Penelitian ini bertujuan untuk menilai kondisi sanitasi pada usaha jasa boga Catering BN, R, Z, dan F yang mewakili skala usaha kecil, menengah, dan besar. Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif deskriptif. Populasi dalam penelitian adalah seluruh jasa boga di Kota Medan, dengan sampel empat usaha yang diambil secara stratified random sampling. Variabel yang diteliti mencakup 19 aspek sanitasi berdasarkan standar Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Kementerian Kesehatan. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan kuesioner, kemudian dianalisis secara tematik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari empat catering yang diteliti, hanya Catering BN yang memenuhi sebagian besar indikator sanitasi, dengan skor 254 dari 348. Catering lainnya masih rendah, terutama dalam hal penanganan pangan, penyimpanan bahan pangan, dan dokumentasi sanitasi. Simpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa kondisi sanitasi jasa boga di Kota Medan masih bervariasi dan belum seluruhnya memenuhi standar. Diperlukan perbaikan fasilitas, pelatihan personel, serta penguatan dokumentasi sanitasi agar keamanan pangan tetap terjaga. Upaya ini penting untuk meminimalisir risiko kesehatan bagi konsumen dan meningkatkan kualitas layanan jasa boga.

Kata kunci : IKL, jasa boga, keamanan pangan, sanitasi, tempat pengelolaan pangan

ABSTRACT

Sanitation in food processing facilities (TPP) for catering services plays a crucial role in ensuring food safety and preventing foodborne illnesses. In Medan City, cases of food poisoning due to poor sanitation are still being reported. This study aimed to assess the sanitation conditions of catering businesses BN, R, Z, and F, representing small, medium, and large-scale enterprises. This research used a descriptive quantitative design. The population included all catering businesses in Medan, with a sample of four selected through stratified random sampling. The study examined 19 sanitation variables based on the Environmental Health Inspection (IKL) standards set by the Ministry of Health. Data were collected through observation, interviews, and questionnaires, and analyzed thematically. The results showed that among the four catering services studied, only Catering BN met most of the sanitation indicators, scoring 254 out of 348. The other caterers scored lower, especially in food handling, food storage, and sanitation documentation. The study concludes that the sanitation conditions of catering services in Medan vary and do not fully meet established standards. Improvements are needed in facilities, staff training, and sanitation documentation to ensure food safety. These efforts are essential to minimize health risks for consumers and improve the quality of catering service operations.

Keywords : catering services, environmental health inspection, food processing facility, food safety, processing facility sanitation

PENDAHULUAN

Sanitasi merupakan serangkaian upaya untuk menjaga dan meningkatkan kebersihan lingkungan guna mencegah risiko kesehatan. Menurut WHO, sanitasi mencakup pengendalian faktor lingkungan yang berpotensi membahayakan kesehatan manusia, seperti air, limbah, dan

makanan. Ruang lingkup sanitasi meliputi penyediaan air bersih, pengelolaan limbah, pengawasan makanan dan minuman, serta pengendalian vektor penyakit. (Djoko, Irawan, & Kuliah, 2022) Jasa boga adalah usaha yang menyediakan makanan dan minuman untuk berbagai acara, baik formal maupun informal. Dalam operasionalnya, jasa boga wajib menjamin makanan yang disajikan aman, higienis, dan memenuhi kebutuhan gizi. Proses kerja meliputi pengolahan bahan baku, penyimpanan, hingga penyajian makanan. Sebagai industri yang berhubungan langsung dengan konsumen, penerapan standar sanitasi dan kebersihan sangat penting untuk menjamin keamanan pangan. (Nitami & Situngkir, 2022)

Dalam konteks pengelolaan pangan, sanitasi sangat penting untuk mencegah kontaminasi dan menjamin keamanan makanan. Tempat Pengelolaan Pangan (TPP), termasuk jasa boga atau catering, harus memenuhi standar sanitasi seperti kebersihan fasilitas, alat, bahan makanan, dan personal hygiene pekerja. Kegagalan dalam memenuhi standar ini dapat menyebabkan penyebaran penyakit bawaan makanan (foodborne diseases) yang disebabkan oleh patogen seperti *Salmonella*, *Escherichia coli*, dan *Listeria monocytogenes*. (Widyastuti, 2019) Di Kota Medan, kasus keracunan makanan akibat jasa boga masih sering terjadi. Penyebab utamanya adalah pengelolaan makanan yang tidak sesuai standar. Dampaknya tidak hanya membahayakan kesehatan konsumen, tetapi juga merusak reputasi usaha dan dapat dikenai sanksi hukum (Djafar & Amalia, 2023).

Untuk mencegah hal tersebut, penerapan prosedur sanitasi sesuai prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sangat diperlukan. Upaya ini meliputi pelatihan pekerja, pemisahan bahan mentah dan matang, pemeliharaan suhu penyimpanan, dan dokumentasi proses produksi. Pemerintah mewajibkan pelaku usaha jasa boga memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Pangan sebagai jaminan bahwa TPP telah memenuhi standar Kesehatan. (Rahmawati & Siwiendrayanti, 2023) Penelitian ini bertujuan untuk menilai kondisi sanitasi pada empat unit jasa boga di Kota Medan, yaitu Catering BN, R, Z, dan F, berdasarkan standar Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) dari Kementerian Kesehatan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar rekomendasi peningkatan keamanan pangan pada sektor jasa boga. (Wasilatul Jannah, Bathista, Hikmah, & Pratiwi, 2021)

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain deskriptif untuk mengevaluasi kondisi sanitasi di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) pada usaha jasa boga di Kota Medan. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari hingga April 2025 di empat lokasi usaha jasa boga yang mewakili kategori skala kecil, menengah, dan besar, yaitu Jasa Boga BN, R, Z, dan F. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh unit usaha jasa boga di Kota Medan yang berjumlah sekitar 150 unit. Sampel dipilih secara **stratified random sampling** berdasarkan klasifikasi skala usaha (kecil, menengah, dan besar), sehingga diperoleh empat unit usaha jasa boga sebagai objek penelitian. Penambahan purposive sampling dilakukan untuk memastikan keterwakilan dan kemudahan akses di lapangan.

Variabel yang diteliti mencakup 19 aspek utama sanitasi yang meliputi: lokasi, bangunan dan fasilitas, penanganan dan penyimpanan pangan, higiene personal, fasilitas pencucian, pengangkutan, dokumentasi, serta aspek keselamatan dan kesehatan kerja. Data dikumpulkan melalui observasi langsung di lokasi, wawancara semi-terstruktur dengan pengelola, serta kuesioner yang disusun berdasarkan standar Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) dari Kementerian Kesehatan dan Permenkes No. 14 Tahun 2021. Instrumen penelitian terdiri atas lembar observasi dan pedoman wawancara yang telah divalidasi oleh pakar. Data dianalisis secara deskriptif-tematik, dengan membandingkan hasil penilaian sanitasi terhadap skor maksimal dari masing-masing variabel. Hasil analisis ini digunakan untuk mengidentifikasi kelemahan dan keunggulan kondisi sanitasi pada masing-masing unit jasa boga.

HASIL**Tabel 1. Hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)/ Penilaian Diri (*Self Assessment*) Jasa Boga Catering F**

No.	Variabel Penelitian	Total Pemeriksaan	Nilai Maksimal
		n	
Lokasi		5	5
Bangunan dan fasilitasnya		19	23
Penanganan pangan		0	6
Area penerimaan bahan baku		1	3
Prasyarat bahan baku		7	19
Area penyimpanan umum		20	30
Area penyimpanan bahan pangan		1	21
Area penyimpanan kemasan		3	6
Area penyimpanan bahan kimia non pangan		2	4
Area pencucian		14	16
Area persiapan, pengelolaan, dan pengemasan pangan umum		54	105
Fasilitas hygiene sanitasi personal		27	37
Peralatan		10	28
Penyimpanan pangan matang		0	14
Pengemasan pangan matang		9	9
Pengangkutan pangan matang		6	6
Dokumentasi dan rekaman		0	5
Rekaman personel		0	5
Keselamatan, kesehatan kerja, dan lainnya		4	6
Total		182	348

Tabel 2. Hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)/ Penilaian Diri (*Self Assessment*) Jasa Boga Catering R

No.	Variabel Penelitian	Total Pemeriksaan	Nilai Maksimal
		n	
Lokasi		2	5
Bangunan dan fasilitasnya		7	23
Penanganan pangan		0	6
Area penerimaan bahan baku		3	3
Prasyarat bahan baku		2	19
Area penyimpanan umum		14	30
Area penyimpanan bahan pangan		2	21
Area penyimpanan kemasan		2	6
Area penyimpanan bahan kimia non pangan		0	4
Area pencucian		7	16
Area persiapan, pengelolaan, dan pengemasan pangan umum		32	105
Fasilitas hygiene sanitasi personal		26	37
Peralatan		2	28
Penyimpanan pangan matang		3	14
Pengemasan pangan matang		9	9
Pengangkutan pangan matang		6	6
Dokumentasi dan rekaman		0	5
Rekaman personel		0	5
Keselamatan, kesehatan kerja, dan lainnya		6	6
Total		123	348

Tabel 3. Hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)/ Penilaian Diri (*Self Assessment*) Jasa Boga Catering Z

No.	Variabel Penelitian	Total Pemeriksaan	Nilai	Total	Nilai Maksimal
	Lokasi	2	5		
	Bangunan dan fasilitasnya	4	23		
	Penanganan pangan	0	6		
	Area penerimaan bahan baku	1	3		
	Prasyarat bahan baku	2	19		
	Area penyimpanan umum	12	30		
	Area penyimpanan bahan pangan	3	21		
	Area penyimpanan kemasan	0	6		
	Area penyimpanan bahan kimia non pangan	2	4		
	Area pencucian	9	16		
	Area persiapan, pengelolaan, dan pengemasan pangan umum	3	105		
	Fasilitas hygiene sanitasi personal	16	37		
	Peralatan	2	28		
	Penyimpanan pangan matang	7	14		
	Pengemasan pangan matang	2	9		
	Pengangkutan pangan matang	0	6		
	Dokumentasi dan rekaman	5	5		
	Rekaman personel	2	5		
	Keselamatan, kesehatan kerja, dan lainnya	5	6		
	Total	77		348	

Tabel 4. Hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)/ Penilaian Diri (*Self Assessment*) Jasa Boga Catering BN

No.	Variabel Penelitian	Total Pemeriksaan	Nilai	Total	Nilai Maksimal
	Lokasi	5	5		
	Bangunan dan fasilitasnya	18	23		
	Penanganan pangan	3	6		
	Area penerimaan bahan baku	1	3		
	Prasyarat bahan baku	16	19		
	Area penyimpanan umum	19	30		
	Area penyimpanan bahan pangan	17	21		
	Area penyimpanan kemasan	3	6		
	Area penyimpanan bahan kimia non pangan	0	4		
	Area pencucian	5	16		
	Area persiapan, pengelolaan, dan pengemasan pangan umum	95	105		
	Fasilitas hygiene sanitasi personal	16	37		
	Peralatan	23	28		
	Penyimpanan pangan matang	14	14		
	Pengemasan pangan matang	6	9		
	Pengangkutan pangan matang	6	6		
	Dokumentasi dan rekaman	5	5		
	Rekaman personel	2	5		
	Keselamatan, kesehatan kerja, dan lainnya	0	6		
	Total	254		348	

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi sanitasi tempat pengelolaan pangan pada unit usaha jasa boga di Kota Medan masih sangat bervariasi. Dari keempat usaha yang diteliti, hanya Jasa Boga BN yang memenuhi sebagian besar indikator sanitasi, dengan skor tertinggi 254 dari total 348. Sementara itu, Jasa Boga Z memperoleh skor terendah yaitu 77,

menunjukkan banyaknya aspek sanitasi yang belum sesuai standar. Beberapa aspek yang umum menjadi kelemahan adalah penanganan pangan, penyimpanan bahan pangan, pencucian peralatan, dan dokumentasi sanitasi. Padahal, aspek-aspek tersebut merupakan titik kritis dalam mencegah kontaminasi silang dan penyakit bawaan makanan. Ketiadaan prosedur standar operasional dalam penanganan pangan, serta lemahnya dokumentasi dan pelatihan personel, menjadi faktor utama yang menyebabkan rendahnya kualitas sanitasi.

Temuan ini sejalan dengan penelitian oleh Wasilatul, yang menyatakan bahwa masih banyak jasa boga belum menjalankan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), terutama dalam aspek pemisahan bahan mentah dan matang serta kontrol suhu penyimpanan. Demikian pula, studi oleh Rahmawati & Siwiendrayanti menunjukkan bahwa sebagian besar tempat pengelolaan pangan di sektor informal tidak memiliki sistem dokumentasi dan rekaman sanitasi yang memadai, yang juga ditemukan dalam penelitian ini (Wasilatul Jannah et al., 2021). Kontribusi penting dari penelitian ini adalah memberikan gambaran nyata mengenai penerapan standar sanitasi berdasarkan 19 variabel Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL). Penelitian ini memperkuat argumen bahwa pelatihan personel secara berkala, peningkatan fasilitas fisik, serta penerapan standar prosedur operasional adalah kunci untuk menjamin keamanan pangan di sektor jasa boga. Selain itu, studi ini menegaskan pentingnya regulasi sertifikasi laik higiene sanitasi pangan yang harus terus dipantau pelaksanaannya oleh pemerintah daerah.

Dalam konteks pengembangan ilmu pengetahuan, hasil penelitian ini menjadi dasar evaluasi dan intervensi kebijakan dalam sistem pengawasan sanitasi TPP di sektor jasa boga, khususnya di wilayah perkotaan. Bagi masyarakat, peningkatan mutu sanitasi di jasa boga akan memberikan jaminan keamanan pangan, menurunkan risiko penyakit, serta meningkatkan kepercayaan terhadap produk pangan yang dikonsumsi. Penelitian ini juga dapat menjadi rujukan bagi pengembangan program edukasi sanitasi yang lebih aplikatif dan berbasis risiko.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat pemenuhan standar sanitasi pada Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) jasa boga di Kota Medan sangat bervariasi. Dari keempat unit usaha yang diteliti, hanya Jasa Boga BN yang menunjukkan pencapaian tinggi dalam hampir seluruh aspek sanitasi dengan skor 254 dari 348. Sementara itu, tiga jasa boga lainnya, terutama Jasa Boga Z, masih menunjukkan kelemahan signifikan, terutama dalam aspek penanganan pangan, penyimpanan bahan makanan, kebersihan peralatan, serta pencatatan dan dokumentasi sanitasi. Temuan ini menjawab permasalahan utama bahwa masih banyak usaha jasa boga yang belum menerapkan prinsip sanitasi secara menyeluruh dan konsisten. Hal ini berisiko tinggi terhadap keamanan pangan, terutama dalam mencegah penyakit bawaan makanan. Penelitian ini juga menegaskan pentingnya pengawasan reguler, pelatihan berkala bagi penjamah makanan, serta penerapan sistem dokumentasi sanitasi sebagai bagian integral dari manajemen pengelolaan pangan.

Secara lebih luas, hasil ini memperkuat pemahaman bahwa sanitasi bukan sekadar tindakan kebersihan teknis, tetapi merupakan bagian dari sistem manajemen risiko yang membutuhkan pendekatan terstruktur dan berbasis standar, seperti HACCP. Penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan model evaluasi sanitasi berbasis 19 variabel IKL yang dapat digunakan oleh instansi kesehatan maupun pelaku usaha sebagai alat ukur dan intervensi praktis dalam meningkatkan mutu pengelolaan pangan. Dengan demikian, penguatan regulasi, edukasi publik, dan kolaborasi multisektor menjadi kunci strategis untuk mendorong terciptanya jasa boga yang higienis, aman, dan terpercaya, sekaligus menjadi upaya preventif dalam menjaga kesehatan masyarakat secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara yang telah memberikan dukungan dan fasilitas dalam pelaksanaan penelitian ini. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada seluruh pemilik dan pengelola jasa boga di Kota Medan yang telah bersedia menjadi responden dan memberikan data yang dibutuhkan selama proses pengumpulan data berlangsung. Tidak lupa, apresiasi diberikan kepada Dinas Kesehatan Kota Medan atas arahan dan kerja samanya, serta kepada rekan-rekan tim peneliti yang telah bekerja sama dengan penuh dedikasi dalam menyelesaikan penelitian ini. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat nyata dalam upaya peningkatan mutu sanitasi dan keamanan pangan di sektor jasa boga.

DAFTAR PUSTAKA

- Djafar, I., & Amalia, L. (2023). Persepsi pasien peserta BPJS penerima bantuan iuran (PBI) terhadap kepuasan pelayanan kesehatan di Puskesmas Toto Utara. *Gorontalo Journal Health and Science Community*, 3(2), 75–83. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/gojhes/article/view/20596>
- Djoko, H., Irawan, W. P., & Kuliah, D. (2022). Hygiene sanitasi jasa boga: Diktat kuliah pengembangan bahan pengajaran mata kuliah penyehatan makanan dan minuman tahun akademik 2022/2023. Poltekkes Surabaya. <http://repo.poltekkes-surabaya.ac.id/6882/1/3.%20Diktat%20Hygiene%20Sanitasi%20Jasa%20Boga%202022.pdf>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- 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*, 1(1), 45–55. <https://doi.org/10.22437/ESEHAD.V1I1.10763>
- Nitami, M., & Situngkir, D. (2022). Analisis higiene sanitasi tempat pengolahan makanan di wilayah Pasar Curug Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas*, 14(2), 91–95. <https://doi.org/10.52022/jikm.v14i2.335>
- Rahmawati, K., & Siwiendrayanti, A. (2023). Penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di tempat wisata. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 115–123. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v3i3.59845>
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). Penerapan higiene sanitasi jasa boga pada katering golongan A2 dan golongan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 89–96. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=585805>
- Syahrizal, S. (2022). Hygiene dan sanitasi pada beberapa rumah makan: Studi kasus di Kecamatan Darul Kamal, Aceh Besar. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 3(2), 150–160. <https://doi.org/10.30867/gikes.v3i2.894>
- Wasilatul Jannah, S., Imanial Bathista, Z., Hikmah, A., & Satya Pratiwi, Y. (2021). Gambaran sanitasi jasa boga di Wien's Catering Lembangan Ledokombo. *Jurnal Sosial dan Sains*, 1(8), 930–942. <https://doi.org/10.36418/sosains.v1i8.186>
- Widyastuti, N. (2019). Buku higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. Universitas Diponegoro. https://dipap.undip.ac.id/id/eprint/4294/1/Buku%20HS%20dalam%20Penyelenggaraan%20Makanan_B5_Nurmasari%20Widyastuti.pdf