

INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN (IKL TPM) DI BBKK WILKER GRESIK

Ariyanto Beko Djaga¹, Najma Nafisah², Jeni Restika Mone³
^{1,2,3} STIKES Widyagama Husada Malang

Corresponding author:

Ariyanto Beko Djaga
STIKES Widyagama Husada Malang
Email: rintobeko74@gmail.com

Abstract

This Field IKL TP with the aim of understanding the inspection overview of Food Processing Establishments (TPM) in the area. The background of this activity is based on the importance of hygiene and sanitation supervision in TPM to prevent foodborne diseases. Inspections were carried out at several restaurants using assessment forms based on the criteria set by the Ministry of Health. The assessment results showed that the inspected restaurants, including Rumah Makan Mrs Siti, Mrs. Sum, and Soleha, did not meet the required hygiene and sanitation standards, as their scores were below the minimum threshold of 700. These findings highlight the need for increased supervision, education for TPM business operators, and improved food processing management to ensure food safety in the community.

Keywords: Food Processing Establishments; Hygiene and sanitation; Foodborne diseases.

Abstrak

Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Pengolahan Makanan (IKL TPM) ini dilaksanakan di Balai Besar Kekarantina Kesehatan (BBKK) dengan tujuan untuk mengetahui gambaran inspeksi pada Tempat Pengolahan Makanan (TPM) di wilayah tersebut. Latar belakang kegiatan ini didasari oleh pentingnya pengawasan higiene sanitasi pada TPM dalam rangka pencegahan penyakit akibat makanan (foodborne diseases). Inspeksi dilakukan di beberapa rumah makan menggunakan form penilaian berbasis kriteria yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan. Hasil penilaian menunjukkan bahwa rumah makan yang diperiksa, termasuk Rumah Makan Bu Siti, Bu Sum, dan Soleha, belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi yang berlaku dengan skor penilaian di bawah standar minimal 700. Temuan ini menegaskan perlunya peningkatan pengawasan, edukasi kepada pengusaha TPM, serta perbaikan manajemen pengolahan makanan untuk menjamin keamanan pangan di masyarakat.

Kata Kunci: Tempat Pengolahan Makanan (TPM); Higiene dan sanitasi; Penyakit akibat makanan.

PENDAHULUAN

Makanan adalah komponen utama yang sangat berperan penting dalam kehidupan umat manusia. Makanan sering diistilahkan sebagai segala sesuatu yang dapat dimakan atau dikonsumsi oleh manusia dan tidak mendatangkan bahaya bagi orang yang mengkonsumsinya. Makanan biasa juga diistilahkan sebagai sesuatu yang diperlukan oleh tubuh dan mendatangkan manfaat bagi orang yang mengkonsumsinya. Makanan dan minuman yang dikonsumsi tentunya perlu dikelola dengan baik dan benar agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan/penyakit akibat dari makanan atau yang dikenal dengan istilah *foodborne disease*. Bentuk pengelolaan makanan yang baik dan benar yaitu dengan cara memperhatikan hygiene dan sanitasi. Beraneka ragam bentuk dan jenis makanan telah banyak tersedia dalam masyarakat, salah satu contohnya adalah makanan yang dijual di warung makan (Parta, 2018).

Makanan yang sehat selain itu juga ditentukan oleh kondisi higien dan sanitasi terutama tahap pengolahannya. Pengolah makanan/penjamah makanan dapat menjadi perantara pemindahan kuman patogen dalam makanan dengan berbagai cara. Salah satu yang perlu diperhatikan adalah sikap dan perilaku pengolah makanan yang kurang mengindahkan praktek pengolahan makanan yang memenuhi kaidah higienitas, merupakan faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan (Nurul et al., 2022). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar kegiatan usaha dan produk penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan, menegaskan bahwa pengawasan terhadap penyelenggaraan usaha sektor pangan dilaksanakan melalui Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL). IKL dilaksanakan dengan melihat tingkat risiko yang selanjutnya akan menjadi acuan dalam menentukan

frekuensi pengawasan Tempat Pengolahan Makanan (TPM), hal ini dilakukan mengingat jumlah tenaga sanitarian yang terbatas, jumlah TPM yang semakin banyak setiap tahun, kebutuhan pengawasan yang semakin meningkat dan tuntutan masyarakat dan konsumen atas jaminan keamanan (Herawati et al., 2022).

Dalam Permenkes tersebut disebutkan bahwa jenis usaha pangan olahan siap saji dikelompokkan dan dikenal dalam beberapa Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yaitu jasa boga, warung makan, restoran, sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, dan dapur gerai pangan jajanan. Keempat jenis TPP yang disebutkan pertama secara beturut-turut wajib memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS), Pelabuhan (KKP) kepada TPM yang sudah memenuhi syarat (La Ane et al., 2022).

Tempat Pengolahan Makanan (TPM) merupakan salah satu tempat umum yang digunakan untuk mengolah makanan dari bahan mentah hingga disajikan menjadi makanan jadi sehingga perlu dilakukan pengawasan, terutama pada tempat umum yang menjual makanan. Tujuan dari pengawasan pada tempat pengolahan makanan yaitu untuk mengendalikan faktor – faktor yang dapat menimbulkan gangguan pada kesehatan. Salah satu tempat umum yang menjadi tempat pengelolaan makanan yaitu pusat wisata kuliner (Tifal, 2019).

Makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh hygiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan makan

perlu diadakan pengawasan terhadap hygiene sanitasi makanan dan minuman dengan memperhatikan dalam proses pengolahan makanan dan minuman yaitu pemilahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan (Aisyaroh, 2022).

Pada saat ini keamanan pangan meliputi higiene sanitasi, pemakaian tambahan pangan yang berbahaya, allergen, cemaran biologi, fisika dan kimia, gula garam lemak dapat menyebabkan keracunan pangan. Keracunan pangan sering terjadi pada makanan siap saji seperti di sekolah, di pasar, serta di kantor dan lain-lain. Oleh karena itu pengawasan harus dilaksanakan secara berkala, sistematis dan berkelanjutan dengan menekankan pada faktor risiko pangan yang ada. Pengawasan dilakukan secara terstruktur mulai dari tingkat Puskesmas, Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota, Provinsi dan Pusat (Herawati et al., 2022).

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasional deskriptif, yaitu dengan melakukan inspeksi langsung ke beberapa Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang berada di wilayah kerja Balai Besar Kekarantinaan Kesehatan (BBKK). Inspeksi dilakukan berdasarkan indikator penilaian hygiene dan sanitasi sesuai Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 Tahun 2003. Data yang dikumpulkan meliputi kondisi fisik bangunan, fasilitas sanitasi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta perilaku tenaga kerja. Setiap TPM dinilai menggunakan formulir inspeksi standar untuk mengetahui apakah telah memenuhi persyaratan laik hygiene sanitasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil inspeksi yang dilaksanakan di lima Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang berada di wilayah kerja Balai Besar Kekarantinaan Kesehatan (BBKK) menunjukkan bahwa seluruh rumah makan yang diperiksa belum memenuhi standar hygiene sanitasi sebagaimana yang diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 Tahun 2003. Dari lima rumah makan yang diobservasi, nilai skor akhir yang diperoleh berkisar antara 460 hingga 480, jauh di bawah batas minimal skor kelayakan yaitu 700. Hal ini menunjukkan bahwa aspek kebersihan, sanitasi, serta pengolahan makanan di lokasi-lokasi tersebut masih belum dilakukan sesuai ketentuan yang berlaku.

Secara umum, permasalahan paling dominan ditemukan pada fasilitas sanitasi dan pengelolaan bangunan. Sebagian besar rumah makan tidak memiliki sistem pembuangan air limbah yang memadai. Saluran limbah sering kali tidak tertutup, tidak kedap air, dan tidak dilengkapi grease trap, yang sangat penting untuk mencegah pencemaran lingkungan dan bau tidak sedap. Fasilitas toilet pun banyak yang tidak tersedia atau jika ada, tidak memenuhi standar kebersihan, tidak dilengkapi dengan sabun atau alat pengering, serta tidak dipisahkan antara pengguna pria dan wanita.

Dari sisi bangunan, mayoritas bangunan rumah makan tidak dirancang secara khusus untuk pengolahan makanan. Banyak yang masih menyatu dengan tempat tinggal, tidak memiliki pembagian ruang yang jelas antara dapur, ruang makan, dan area penyimpanan. Ventilasi dan pencahayaan masih kurang optimal, serta atap dan langit-langit berpotensi menjadi tempat bersarangnya serangga atau tikus. Hal ini menunjukkan bahwa desain fisik tempat usaha belum mendukung standar kebersihan yang seharusnya dijaga dalam pengolahan makanan.

Selain itu, aspek penting lain yang menjadi perhatian adalah pada pengolahan dan penyimpanan makanan. Pada beberapa rumah makan, bahan makanan ditemukan tidak disimpan sesuai prinsip FIFO (First In First Out) atau FEFO (First Expired First Out). Tidak tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas atau dingin yang layak seperti kompor penghangat atau lemari pendingin. Hal ini tentu berisiko menyebabkan pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan. Bahan makanan yang digunakan juga sebagian besar tidak tercantum label resmi dari instansi terkait, sehingga keamanannya sulit dipastikan.

Dalam hal personal hygiene tenaga kerja, hampir seluruh penjamah makanan tidak menggunakan pakaian kerja yang sesuai dan tidak memiliki pengetahuan dasar tentang hygiene sanitasi. Mayoritas dari mereka belum pernah mengikuti pelatihan atau kursus terkait, bahkan tidak memiliki buku kesehatan yang menandakan telah melakukan pemeriksaan rutin. Tindakan-tindakan sederhana seperti mencuci tangan sebelum bekerja atau saat mengambil makanan pun masih sering diabaikan. Padahal, tenaga kerja merupakan faktor kunci yang secara langsung bersentuhan dengan makanan dan sangat berpotensi sebagai media penyebar mikroorganisme penyebab penyakit. Meskipun terdapat beberapa aspek yang mulai diterapkan, seperti keberadaan tempat sampah yang tertutup dan pengangkutan sampah yang dilakukan secara rutin, namun belum cukup untuk menutupi kekurangan yang ada. Hanya sebagian kecil rumah makan yang memiliki dapur dengan ukuran memadai dan fasilitas cuci peralatan yang benar-benar sesuai standar (tiga bilik dan menggunakan air panas).

Dari keseluruhan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan hygiene dan sanitasi di TPM wilayah kerja BBKK masih perlu perhatian yang

sangat serius. Upaya edukasi kepada pemilik dan pengelola rumah makan perlu ditingkatkan, termasuk program pelatihan rutin bagi penjamah makanan mengenai praktik hygiene dan sanitasi. Di samping itu, dibutuhkan pendekatan pembinaan secara persuasif maupun struktural dari pihak BBKK, agar pelaku usaha tidak hanya mematuhi aturan karena kewajiban administratif, tetapi juga karena kesadaran akan pentingnya menjaga kesehatan masyarakat.

Dengan pengawasan berkala dan pendekatan kolaboratif antara instansi kesehatan, pelaku usaha, serta masyarakat, diharapkan kualitas pengolahan makanan di daerah pelabuhan Gresik dapat ditingkatkan secara bertahap. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan makanan yang dikonsumsi, tetapi juga menjadi bagian dari upaya pencegahan penyakit menular yang dapat terjadi akibat konsumsi makanan yang tidak memenuhi standar kesehatan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil inspeksi yang dilakukan di lima Tempat Pengolahan Makanan (TPM) di wilayah kerja Balai Besar Kekarantinaan Kesehatan (BBKK), dapat disimpulkan bahwa seluruh rumah makan yang menjadi objek observasi belum memenuhi standar hygiene dan sanitasi sebagaimana yang ditetapkan dalam Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 Tahun 2003. Rendahnya skor yang diperoleh mengindikasikan masih lemahnya penerapan prinsip sanitasi, baik dari segi fisik bangunan, fasilitas penunjang, proses pengolahan dan penyimpanan makanan, hingga perilaku penjamah makanan. Kondisi ini tentu berisiko terhadap kesehatan konsumen dan berpotensi menyebabkan penularan penyakit melalui makanan (*food borne disease*).

Melihat temuan tersebut, diperlukan upaya perbaikan yang komprehensif dan berkelanjutan. Disarankan agar BBKK memperkuat program edukasi dan pembinaan kepada para pemilik serta karyawan rumah makan, khususnya dalam penerapan hygiene sanitasi sesuai standar yang berlaku. Pemeriksaan dan inspeksi berkala juga perlu terus dilakukan untuk mendorong kepatuhan pelaku usaha. Selain itu, penting bagi setiap TPM untuk menyediakan fasilitas sanitasi yang memadai, melakukan pelatihan bagi penjamah makanan, serta menerapkan sistem penyimpanan dan pengolahan makanan yang aman dan higienis. Dengan adanya kerja sama yang baik antara petugas kesehatan dan pelaku usaha, diharapkan mutu kesehatan lingkungan pada sektor pangan yang dapat meningkat secara signifikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Ketua STIKES Widyagama Husada Malang, Ketua Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan, serta dosen pembimbing akademik atas arahan dan dukungan yang telah diberikan.

Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Kepala BBKK, pembimbing lapangan, serta seluruh staf BBKK yang telah memberikan kesempatan dan dukungan selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR RUJUKAN

- Aisyaroh. (2022). Keamanan pangan dan hygiene sanitasi makanan. Jakarta: Penerbit Kesehatan Lingkungan.
- Herawati, N., Rahmawati, S., & Lestari, T. (2022). Implementasi pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan. Surabaya: Pusat Penerbitan Kesehatan.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- La Ane, M., Putri, S. Y., & Rakhmawati, N. (2022). Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi pada Tempat Pengolahan Makanan. Bandung: CV Cendekia Press.
- Nurul, H., Anisa, S., & Faridah, A. (2022). Perilaku penjamah makanan terhadap higiene makanan di rumah makan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Parta, I. B. (2018). Keamanan Pangan dan Higiene Sanitasi pada Makanan Jalanan. Denpasar: Udayana University Press.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.
- Tifal, R. (2019). Manajemen kebersihan pusat kuliner dalam perspektif kesehatan lingkungan. Makassar: CV Aksara Timur.