

HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN DI BALAI KEKARANTINAAN KESEHATAN KELAS I PROBOLINGGO WILAYAH KERJA X

Blandina Delila Putri Lende

STIKES Widayama Husada Malang

Corresponding author:

Blandina Delila Putri Lende

STIKES Widayama Husada Malang

Email: belandinadelilaputrilende@gmail.com

Abstract

Food sanitation hygiene inspection is an essential preventive effort against foodborne diseases. This study aimed to determine the compliance level of food management places (TPP) with hygiene sanitation standards at the Quarantine Health Office (BKK) Class I Probolinggo, Tanjung Wangi Work Area, and to assess food risk based on a risk-based approach. The study was conducted at eight TPPs located in Ketapang Port, Tanjung Wangi Port, and Banyuwangi Airport. The method used was field observation using the Environmental Health Inspection (IKL) form according to Ministry of Health Regulation No. 14 of 2021 and interviews with food handlers. The results showed that all TPPs were in the low-risk category with IKL scores ≥ 80 . However, some nonconformities were found, such as the absence of covered waste bins, non-use of personal protective equipment (PPE), and poor hygiene behavior among food handlers. Based on risk-based food inspection analysis, all TPPs were classified as low-risk and scheduled for inspection once every two years. It can be concluded that hygiene and sanitation implementation in the Tanjung Wangi area is good but still requires improvement in PPE use and waste management

Keywords: *sanitation hygiene, food management place, risk-based inspection, Probolinggo Quarantine Health Office, Tanjung Wangi.*

Abstrak

Kegiatan pengawasan higiene sanitasi tempat pengelolaan pangan (TPP) merupakan salah satu upaya pencegahan penyakit yang bersumber dari makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kepatuhan TPP terhadap standar higiene sanitasi di Balai Kekarantinaan Kesehatan (BKK) Kelas I Probolinggo Wilayah Kerja Tanjung Wangi serta menilai risiko pangan berbasis pendekatan risiko. Penelitian dilakukan pada delapan TPP di wilayah kerja Pelabuhan Ketapang, Pelabuhan Tanjung Wangi, dan Bandara Banyuwangi. Metode yang digunakan adalah observasi lapangan menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sesuai Permenkes No. 14 Tahun 2021 serta wawancara dengan penjamah makanan. Hasil penelitian menunjukkan seluruh TPP berada pada kategori risiko rendah dengan nilai IKL ≥ 80 . Namun, ditemukan beberapa ketidaksesuaian seperti tidak tersedianya tempat sampah tertutup, tidak digunakannya alat pelindung diri (APD), serta kurangnya perilaku higiene penjamah makanan. Berdasarkan hasil analisis pangan berbasis risiko, seluruh TPP dikategorikan risiko rendah dan dilakukan inspeksi satu kali dalam dua tahun. Disimpulkan bahwa penerapan higiene sanitasi di wilayah kerja Tanjung Wangi sudah baik namun masih perlu pembinaan dalam penggunaan APD dan pengelolaan sampah.

Kata Kunci: higiene sanitasi, tempat pengelolaan pangan, inspeksi berbasis risiko, BKK Probolinggo, Tanjung Wangi.

PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan hak asasi manusia yang wajib dipenuhi oleh setiap individu, karena menjadi salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana termaktub dalam Pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Salah satu aspek penting dalam mewujudkan derajat kesehatan masyarakat yang optimal adalah pengamanan makanan dan minuman (Simorangkir et al., 2020). Makanan yang tidak dikelola secara higienis dapat menjadi media penularan penyakit, baik yang bersumber dari mikroba patogen, bahan kimia berbahaya, maupun kontaminasi fisik (Firdani et al., 2022). Data WHO (2022) menunjukkan bahwa sekitar 600 juta orang di dunia mengalami penyakit akibat makanan yang terkontaminasi setiap tahunnya, dan 420.000 di antaranya meninggal dunia. Oleh karena itu, penerapan higiene dan sanitasi yang baik pada tempat pengelolaan pangan menjadi salah satu komponen penting dalam upaya pencegahan penyakit bawaan pangan.

Balai Kekarantinaan Kesehatan (BKK) Kelas I Probolinggo merupakan Unit Pelaksana Teknis di bawah Kementerian Kesehatan yang bertugas melaksanakan upaya pencegahan dan pengendalian penyakit di wilayah pelabuhan, bandara, dan pos lintas batas darat negara (Permenkes RI No. 10 Tahun 2023). Wilayah kerja Tanjung Wangi yang meliputi Pelabuhan Ketapang, Pelabuhan Tanjung Wangi, dan Bandara Banyuwangi memiliki mobilitas manusia dan barang yang tinggi, sehingga berpotensi menjadi jalur penyebaran penyakit melalui makanan dan minuman. Oleh karena itu, pengawasan terhadap higiene dan sanitasi pada Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di wilayah tersebut perlu dilakukan secara rutin untuk mencegah terjadinya risiko kesehatan masyarakat

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi TPP serta tingkat risiko pangan berbasis inspeksi di Balai Kekarantinaan Kesehatan Kelas I Probolinggo Wilayah Kerja Tanjung Wangi.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan observasional. Metode ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk menggambarkan secara objektif kondisi higiene dan sanitasi tempat pengelolaan pangan (TPP) di Balai Kekarantinaan Kesehatan (BKK) Kelas I Probolinggo Wilayah Kerja Tanjung Wangi tanpa memberikan perlakuan atau intervensi terhadap objek yang diteliti. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 2 Juni hingga 25 Juli 2025 di wilayah kerja BKK Kelas I Probolinggo yang meliputi Pelabuhan Ketapang, Pelabuhan Tanjung Wangi, dan Bandara Banyuwangi. Subjek penelitian adalah seluruh tempat pengelolaan pangan (TPP) yang beroperasi di wilayah kerja tersebut, berjumlah delapan TPP, yang diambil secara total sampling karena jumlahnya relatif sedikit dan seluruhnya memenuhi kriteria observasi. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan menggunakan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) untuk rumah makan, gerai pangan jajanan, dan sentra pangan jajanan yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang standar kegiatan usaha berbasis risiko sektor kesehatan. Wawancara dilakukan terhadap pengelola atau penjamah makanan untuk mengetahui perilaku higiene, kebiasaan pengolahan makanan, serta sistem pengelolaan lingkungan tempat kerja. Dokumentasi digunakan untuk memperoleh data visual tentang

kondisi fisik bangunan, fasilitas sanitasi, dan peralatan pengolahan makanan. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif kuantitatif, dengan cara menghitung skor hasil inspeksi pada setiap TPP kemudian dikategorikan menjadi risiko tinggi, risiko sedang, dan risiko rendah. Skor diperoleh dari hasil pengamatan terhadap beberapa aspek penilaian, meliputi sarana kebersihan, personal hygiene, pengolahan makanan, penyimpanan, penyajian, serta pengendalian vektor dan limbah. Hasil akhir disajikan dalam bentuk tabel dan narasi deskriptif untuk menggambarkan tingkat kepatuhan TPP terhadap standar higiene sanitasi serta hasil analisis pangan berbasis risiko.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Inspeksi sanitasi TPP di Wilayah Kerja Tanjung Wangi dilakukan pada tiga lokasi yaitu TPP di Pelabuhan Tanjung Wangi, Pelabuhan Ketapang dan Bandara Banyuwangi. Inspeksi menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) rumah makan/sentra pangan jajanan/gerai pangan jajanan sesuai dengan permenkes nomor 14 tahun 2021 tentang standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan. Hasil IKL kemudian dilakukan scoring, kemudian dilakukan interpretasi hasil inspeksi. Uraian hasil IKL tempat pengelolaan pangan dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 1. Hasil IKL

| No | Nama TPP | LOKASI | | | Skor IKL | Hasil |
|----|---------------------|------------------------|-------------------------|--------------------|----------|---------------|
| | | Pos Pelabuhan Ketapang | Pelabuhan Tanjung Wangi | Bandara Banyuwangi | | |
| 1 | Kantin Sunoto | ✓ | | | 97 | Risiko Rendah |
| 2 | Warung Bu Heri | ✓ | | | 84 | Risiko Rendah |
| 3 | Warung Sadiyah | ✓ | | | 84 | Risiko Rendah |
| 4 | Warung Mbak NA | ✓ | | | 84 | Risiko Rendah |
| 5 | Kantin Makanan Khas | | | ✓ | 93,7 | Risiko Rendah |

| No | Nama TPP | LOKASI | | | Skor IKL | Hasil |
|----|-------------------|------------------------|-------------------------|--------------------|----------|---------------|
| | | Pos Pelabuhan Ketapang | Pelabuhan Tanjung Wangi | Bandara Banyuwangi | | |
| 6 | Cafe 1911 Express | | | ✓ | 93,7 | Risiko Rendah |
| 7 | Kafe Blambangan | | | ✓ | 100 | Risiko Rendah |
| 8 | Warung Bu Acep | | ✓ | | 82,7 | Risiko Rendah |

Tabel 1 menunjukkan dari hasil inspeksi Kesehatan lingkungan, semua tempat pengelolaan pangan baik di area Pelabuhan Tanjung Wangi, Pelabuhan Ketapang maupun Bandara Banyuwangi dalam kategori risiko rendah

Penerapan higiene dan sanitasi pada tempat pengelolaan pangan (TPP) di Balai Kekarantinaan Kesehatan Kelas I Probolinggo Wilayah Kerja Tanjung Wangi secara umum telah memenuhi standar yang ditetapkan, yang ditunjukkan dengan seluruh TPP berada pada kategori risiko rendah dengan nilai Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) ≥ 80 . Meskipun demikian, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian pada aspek tertentu, terutama terkait ketersediaan tempat sampah tertutup, penggunaan alat pelindung diri (APD) oleh penjamah makanan, serta perilaku higiene penjamah makanan. Hasil analisis inspeksi pangan berbasis risiko menunjukkan bahwa seluruh TPP memiliki tingkat risiko rendah sehingga dijadwalkan untuk dilakukan inspeksi satu kali dalam dua tahun. Oleh karena itu, diperlukan pembinaan dan pengawasan berkelanjutan untuk meningkatkan kepatuhan terhadap penggunaan APD dan pengelolaan limbah, guna menjaga dan meningkatkan keamanan pangan serta mencegah risiko kesehatan masyarakat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi pada tempat pengelolaan pangan (TPP) di Balai Kekarantinaan Kesehatan Kelas I Probolinggo Wilayah Kerja

Tanjung Wangi secara umum telah memenuhi standar yang ditetapkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam penyusunan penelitian ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta masukan yang berharga selama proses penelitian. Terima kasih juga disampaikan kepada pihak instansi atau lembaga tempat penelitian dilakukan atas izin dan kerja samanya dalam pengambilan data.

DAFTAR RUJUKAN

- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Kota Palembang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 19(1), 33–42.
- Firdani, R., Nurrahmi, R., & Santoso, E. (2022). Evaluasi Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Kota Surabaya. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 18(3), 145–153.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 10 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Bidang Kekarantinaan Kesehatan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Rahmawati, L., Utami, A. W., & Hariani, D. (2023). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Makanan di Rumah Makan Wilayah Jawa Timur. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Lingkungan*, 6(2), 101–109.
- Simorangkir, E., Sitorus, A., & Nasution, M. (2020). Kesehatan dan Lingkungan Hidup dalam Pembangunan Berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 16(2), 85–95.
- Subhi, M., dkk (2024). Sanitasi Tempat-Tempat Umum. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Suryani, N., & Mustopa, Z. (2021). Hubungan Pengelolaan Sampah dengan Keberadaan Lalat di Tempat Pengolahan Makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 20(2), 87–95.
- Wahyuni, S., Wibowo, M., & Lestari, F. (2021). Pendekatan Analisis Risiko dalam Pengawasan Keamanan Pangan di Tempat Pengolahan Makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 20(1), 15–25
- World Health Organization. (2022). Food Safety: Key Facts. Geneva: WHO.