

Upaya Pengelolaan Laboratorium Dalam Menjaga Higiene Dan Sanitasi Pada Ruang Praktek Pengolahan Makanan Di Restoran Akademi Pariwisata Denpasar

Luh Kompiang Sari
Akademi Pariwisata Denpasar
Email: luhkompiangsari123@gmail.com

ABSTRAK

Akademi Pariwisata Denpasar merupakan akademi perguruan tinggi vokasi yang memiliki beberapa bidang keahliannya, salah satunya adalah tata boga yang merupakan bagian dari seni kuliner yang berhubungan dengan pengolahan makanan dan penyajian makanan. Akademi Pariwisata Denpasar dalam upaya meningkatkan kualitas pendidikan terwujud dalam pembelajaran dengan adanya dukungan dari beberapa aspek salah satunya adalah fasilitas sarana dan prasarana yang disediakan. Sarana dan prasarana selain ruang kelas salah satunya adalah laboratorium. Laboratorium merupakan tempat yang akan banyak digunakan dalam praktek mahasiswa tata boga mulai dari persiapan, pengolahan bahan makanan sampai penyajian makanan sehingga disini perlu adanya penerapan higiene dan sanitasi dalam meningkatkan kualitas makanan maupun mencegah terjadinya suatu penyakit ataupun keracunan makanan. Higiene dan sanitasi merupakan hal yang sangat penting dalam pengelolaan laboratorium karena higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi. Dalam hal ini Akademi Pariwisata Denpasar melakukan Upaya Pengelolaan Laboratorium Dalam Menjaga Higiene Dan Sanitasi Pada Ruang Praktek Pengolahan Makanan Di Restoran sudah dilaksanakan dengan baik dengan menerapkan personal higiene pada mahasiswa sebelum dan sesudah praktik seperti penggunaan apron, safety shoes dan juga menerapkan sanitasi dengan adanya bak sampah, air mengalir dan juga pembersihan peralatan maupun ruangan praktik.

Kata Kunci: Pengelolaan, Laboratorium Pengolahan Makanan, Higiene dan Sanitasi

ABSTRACT

Denpasar Tourism Academy is a vocational college academy that has several areas of expertise, one of which is culinary arts which is part of the culinary arts related to food processing and food presentation. Denpasar Tourism Academy in an effort to improve the quality of education is realized in learning with the support of several aspects, one of which is the facilities and infrastructure provided. Facilities and infrastructure other than classrooms, one of which is the laboratory. The laboratory is a place that will be widely used in culinary arts students' practice, starting from preparation, processing of food ingredients to serving food, so here it is necessary to apply hygiene and sanitation to improve food quality and prevent the occurrence of disease or food poisoning. Hygiene and sanitation are very important in laboratory management because hygiene and sanitation are efforts to control risk factors for contamination of food, whether originating from food ingredients, people, places, and equipment so that it is safe to consume. In this case, the Denpasar Tourism Academy has carried out laboratory management efforts to maintain hygiene and sanitation in the food processing practice room in the restaurant which has been carried out well by implementing personal hygiene for students before and after practice such as using aprons, safety shoes and also implementing sanitation with trash bins, running water and also cleaning equipment and practice rooms.

Keywords: Management, Laboratory Food processing, Hygiene and Sanitation

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara berkembang sehingga ada beberapa hal yang perlu menjadi perhatian masyarakat dan juga pemerintah. Salah satunya yaitu dibidang pendidikan dan juga kesehatan. Jika kita lihat dari segi pendidikan beberapa hal yang perlu menjadi perhatian semua belah pihak dan juga kerjasama yaitu membangun dan memelihara sarana dan prasarana untuk menunjang keberlangsungan pembelajaran untuk para anak didik. Jika sarana dan prasarana dapat dikelola dan dibangun sesuai dengan peraturan dan juga prosedur yang sesuai maka keberlangsungan sistem pembelajaran dapat terlaksana dengan baik. Hal ini menjadi pokok dalam menunjang kualitas dalam pembelajaran anak didik. Salah satu yang dapat dilakukan dalam pemeliharaan dan menjaga kualitas sarana dan prasarana dalam pendidikan yaitu dengan menjaga higiene dan sanitasi dilingkungan atau sarana prasarana yang digunakan dalam proses pembelajaran. Sarana dan bangunan dinyatakan memenuhi syarat kesehatan lingkungan apabila memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis dan dapat mencegah penularan penyakit antara pengguna, penghuni dan masyarakat sekitar, selain itu harus memenuhi syarat untuk mencegah terjadinya kecelakaan. Akademi Pariwisata Denpasar merupakan akademi perguruan tinggi vokasi yang memiliki beberapa bidang keahliannya, salah satunya adalah tata boga yang merupakan bagian dari seni kuliner yang berhubungan dengan pengolahan makanan dan penyajian makanan.

Upaya peningkatan kualitas pendidikan terwujud dalam pembelajaran dengan dukungan beberapa aspek salah satunya adalah fasilitas sarana dan prasarana yang disediakan. Sarana dan prasarana selain ruang kelas salah satunya adalah laboratorium. Oleh karena itu setiap satuan pendidikan harus memiliki fasilitas yang sesuai dengan jenis keahlian. Fasilitas merupakan kelengkapan proses kegiatan belajar yang harus dimiliki oleh sebuah institusi pendidikan. Fasilitas sangat berpengaruh terhadap hasil belajar karena dengan adanya fasilitas yang memadai atau tercukupi maka proses pembelajaran dapat berjalan dengan baik dan tercapainya kompetensi pembelajaran. Ketersediaan laboratorium dapat mendukung kegiatan pembelajaran serta mencapai tiga ranah tujuan pendidikan yaitu afektif, kognitif dan psikomotorik (Syafmen & Wati, 2021). Berdasarkan hal tersebut maka akademi pariwisata denpasar berupaya melaksanakan pengelolaan laboratorium yang memadai dari segi higiene dan sanitasi mengingat laboratorium restoran ini digunakan untuk praktek mahasiswa dalam pengolahan makanan sampai dengan penyajian makanan sehingga hal ini menjadi perhatian yang sangat penting bagi pengelola dalam manajerial institusi. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Higiene sangat erat hubungannya dengan makanan dan minuman serta individu. Sejalan dengan hal itu menurut (Siti Fathonah, 2005:1) higiene adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan. Sedangkan untuk sanitasi Menurut Azrul Azwar, dalam Richard Sihite (2000:4), bahwa Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap faktor lingkungan yang mempengaruhi kesehatan masyarakat. Dengan adanya penerapan higiene dan sanitasi di laboratorium diharapkan mahasiswa maupun dosen mampu menerapkan teori yang telah higiene-sanitasi pada saat pembelajaran praktik.

II. METODE

Tinjauan sistematis dapat memberikan metode identifikasi yang paling andal dan efisien dan mengevaluasi sejumlah besar literatur. Perbedaan antara narasi tradisional dan

tinjauan literatur sistematis terletak pada proses mengumpulkan dan menganalisis informasi. Dalam tinjauan naratif, secara implisit peneliti memainkan peran yang menentukan dalam pemilihan publikasi, sedangkan dalam pemilihan tinjauan sistematis dipandu oleh aturan yang jelas. Perbedaan signifikan lainnya terletak pada transparansi proses dan analisis. Tinjauan naratif menawarkan penjelasan deskriptif tentang kontribusi yang dibuat oleh peneliti, sedangkan tinjauan sistematis menggunakan desain apriori untuk menganalisis dan memberikan penilaian kritis. Singkatnya, tinjauan sistematis, dengan membuat eksplisit nilai-nilai dan asumsi-asumsi yang digunakan dalam evaluasi literatur, diminimalkan subyektifitas peneliti. Selanjutnya, dengan meninggalkan jejak audit yang jelas, hal itu menawarkan kemungkinan mereplikasi tinjauan, menyelaraskan tinjauan sistematis dengan pertanyaan praktik ilmiah.

III. PEMBAHASAN

3.1 Kesehatan Lingkungan

Kesehatan lingkungan adalah cabang kesehatan masyarakat yang berfokus pada hubungan timbal balik antara manusia dan lingkungannya, mempromosikan kesehatan dan kesejahteraan manusia, dan mempromosikan masyarakat yang aman dan sehat. Sebagai bagian penting dari sistem kesehatan masyarakat yang komprehensif, kesehatan lingkungan bekerja untuk mempromosikan kebijakan dan program untuk mengurangi paparan bahan kimia dan lainnya ke udara, air, tanah, dan makanan untuk melindungi populasi dan menciptakan lingkungan yang lebih sehat bagi manusia (The National Environmental Health Association, 2020).

Kesehatan Lingkungan adalah upaya Kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi Kesehatan lingkungan subjek, misalnya menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah untuk menjaga kebersihan (Triastuti, 2020). Menurut PERMENKES no. 1096/MENKES/PER/VI/2011 fasilitas sanitasi yang ideal adalah tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan yang tertutup, bak penampungan air dan alat pengering. Untuk mencegah terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi kualitas dari menu yang dihasilkan.

Hal diatas sejalan dengan upaya pengelolaan laboratorium pada ruang praktek pengolahan makanan dan restoran di Akademi Pariwisata Denpasar dari segi sanitasi atau kesehatan lingkungan di ruangan praktek atau laboratorium sudah terdapat air bersih yang mengalir, tempat sampah yang terpisah antara sampah organik dan sampah anorganik dan tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat mencuci peralatan maupun bahan makanan yang akan di olah. Upaya ini sudah dilaksanakan oleh para mahasiswa yang melakukan praktek di laboratorium tata boga dan pemeliharaan fasilitas yang tersedia juga sudah dirawat dengan baik dan dijaga kebersihannya.

3.2 Higiene Sanitasi Tata Boga

Jasaboga adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghadirkan makanan. Bentuk penyelenggaraan makanan seperti ini biasanya bersifat komersial. Makanan didistribusikan ke tempat lain untuk dihidangkan setelah proses pengolahan selesai (Dewi, 2018). Salah satu prinsip hygiene sanitasi makanan adalah penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan penting dilakukan untuk menghindari terjadinya kerusakan bahan makanan (Choirun, 2017). Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan yang digunakan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Menurut Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, pemerintah menetapkan

beberapa persyaratan untuk tenaga dalam melaksanakan pengolahan makanan atau karyawan yang mengolah makanan yaitu:

- a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- b. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- c. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
- d. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- e. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- f. Pentingnya pengetahuan mengenai keamanan makanan.
- g. Pendidikan Kesehatan dan Perilaku.

Beberapa hal yang dapat kita lihat jika penjamah pangan tidak mengikuti peraturan atau persyaratan pada saat menyentuh pangan yang sudah diolah langsung dengan tangan tanpa menggunakan alat, seperti sarung tangan, sendok, atau penjepit, maka hal ini berisiko menyebabkan perpindahan bakteri patogen dari tangan ke pangan yang diolah. Perilaku lain yang dapat mengontaminasi pangan adalah menggunakan pakaian kerja di luar area kerja sehingga dapat membawa mikroba masuk ke dalam lingkungan kerja, termasuk mikroba patogen yang berasal dari anggota keluarga yang sedang terinfeksi (Suryansah, 2018). Mencuci tangan dengan sabun dan air bersih merupakan cara yang efisien untuk menghilangkan mikroba patogen dari tangan dan harus dilakukan setiap selesai melakukan kegiatan yang menyebabkan tangan menjadi kotor bahwa tangan merupakan vektor kontaminasi bakteri patogen pada pangan dan dapat menyebabkan insiden keracunan pangan. Kondisi tersebut perlu diperbaiki dan didukung dengan penyediaan fasilitas cuci tangan yang memadai dan perubahan budaya kerja (Suryansah, 2018). Higiene wadah untuk mengangkut pangan juga perlu ditingkatkan dengan cara melakukan tahap desinfeksi pada saat pencucian peralatan. Tempat penyimpanan peralatan yang sudah bersih juga perlu dikendalikan untuk mencegah kontaminasi ulang pada peralatan, salah satunya akibat hama. Desinfeksi peralatan makan dapat dilakukan dengan larutan kaporit dengan konsentrasi 50 ppm dan waktu kontak 2 menit yang dapat menurunkan jumlah mikroba sebesar 99,08% (Purnawita dkk, 2020). Penerapan para mahasiswa dalam higiene dan sanitasi di laboratorium di Akademi Pariwisata Denpasar sudah baik, karena instruktur atau dosen selalu mengingatkan tentang penerapan higiene dan sanitasi. Hal ini terlihat pada saat praktek berlangsung terutama pada bahan makanan yang akan diolah bagaimana tahap pencuciannya sebelum di olah, sanitasi laboratorium dari bak sampah yang sudah tersedia dan peralatan yang digunakan sudah bersih, serta personal higiene dari mahasiswa karena semua ini berhubungan dengan makanan jangan sampai menimbulkan bahaya keracunan atau kontaminasi. Penanganan bahan makanan harus dilakukan secara benar dan hal ini sudah dilaksanakan dengan baik. Peralatan sesudah digunakan harus dicuci, dikeringkan dan ditata kembali juga dilaksanakan dengan baik. Hanya saja pada setiap praktik, kebersihan laboratorium seperti bak sampah, bak cuci, lantai harus dijaga, karena dalam satu hari laboratorium tersebut dipakai secara bergantian dan digunakan oleh banyak mahasiswa dan juga dosen. Oleh karena itu laboratorium pengolahan makanan harus benar-benar dijaga higiene dan sanitasinya dan hal ini yang masih harus sering diingatkan kepada mahasiswa untuk selalu mengecek dan membersihkan sebelum praktik berlangsung dan setelah praktik sudah selesai dilakukan.

3.3 Faktor Pendukung dan Penghambat Higiene dan Sanitasi Laboratorium

Higiene dan sanitasi di laboratorium dapat terlaksana dengan baik atau tidaknya karena adanya beberapa faktor pendukung dan penghambat dalam pencapaiannya. Untuk mendukung mahasiswa menerapkan higiene dan sanitasi di laboratorium dengan baik

maka para dosen atau instruktur harus sering mengingatkan untuk menjaga kebersihan baik personal hygiene dengan menggunakan *apron* maupun *wear pack* dan *safety shoes* serta kelengkapan personal hygiene lainnya. Selain itu faktor pendukung yang merupakan hal yang sangat penting dalam proses pembelajaran pada saat praktek di laboratorium yaitu sarana dan prasarana yang memadai dan lengkap seperti peralatan dalam melaksanakan praktik sudah tersedia dan juga keadaan peralatan yang aman serta bersih untuk digunakan. Untuk faktor penghambat dalam hygiene sanitasi di laboratorium masih ada beberapa mahasiswa yang menyepelekan atau melanggar peraturan yang ada seperti tidak menggunakan *apron* atau sarung tangan pada saat mengolah atau menghidangkan makanan sehingga hal ini dapat berisiko timbulnya suatu bakteri atau kuman pada makanan sehingga akan muncul suatu penyakit. Peralatan yang sudah tidak bisa banyak berfungsi masih digunakan maka hal ini juga akan berisiko timbulnya suatu penyakit dan keamanan di ruang praktik. Hal ini sejalan dengan penelitian Siti Fathonah (2005:11), personal hygiene atau hygiene perorangan adalah sikap bersih perilaku penjamah atau penyelenggara makanan agar makanan tidak tercemar.

IV. PENUTUP

Berdasarkan uraian tentang Upaya Pengelolaan Laboratorium Dalam Menjaga Hygiene Dan Sanitasi Pada Ruang Praktek Pengolahan Makanan Di Restoran Akademi Pariwisata Denpasar sudah baik dengan adanya fasilitas yaitu sarana dan prasarana yang terawat dan dipelihara dengan baik namun ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam upaya pengelolaan hygiene dan sanitasi yaitu personal hygiene yang masih ada beberapa mahasiswa menyepelekan penggunaan alat pelindung diri atau APD dalam melaksanakan praktik di laboratorium. Personal hygiene merupakan bagian yang sangat penting dan menjaga hygiene dan sanitasi di ruang praktek pengolahan makanan yaitu restoran seperti teori yang sudah diungkap oleh beberapa ahlinya merupakan hal yang sangat penting, sehingga hal ini harus selalu diingatkan untuk mahasiswa menjaga personal hygiene maupun fasilitas yang tersedia sehingga pengelolaan laboratorium yang hygiene dan sanitasi dapat terlaksana dengan baik dan dapat mencegah timbulnya suatu penyakit menular maupun keracunan pada makanan serta kecelakaan kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Choirun A. 2017. *Analisis pengaruh standar praktik produksi pangan halal terhadap produksi berkelanjutan menggunakan metode partial least square (PLS) (studi kasus usaha jasa boga di kota Malang)*. Dissertation. Universitas Brawijaya: Malang.
- Dewi DP. 2018. *Pengaruh Pemberian Konseling Tentang Hygiene Sanitasi Terhadap Pengetahuan Dan Perilaku Tenaga Penjamah Makanan Jasa Boga Tipe A2 (Studi Kasus Di Az Dan Mn Catering)*. Dissertation. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta: Yogyakarta.
- Fathonah Siti. 2005. *Hygiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Universitas Negeri Semarang Press.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, 1 (2011).
- Purnawita W, Winiati PR, Siti N. 2020. *Praktik Hygiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia 25 (3): 426-433.
- Sihite Richard. 2000. *Sanitation & Hygiene*. Surabaya: SIC.
- Suryansyah Y. 2018. *Evaluasi hygiene dan sanitasi jasaboga di jalan gayung sari Surabaya*. 2018. Jurnal Kesehatan Lingkungan 10 (2): 165-174.

- Syafmen, W., & Wati, I. (2021). SISWA SMP KELAS VII adalah Lembar Kerja Peserta Didik. *Focus ACTION Of Research Mathematic*, 4(1), 105–124.
<https://doi.org/10.30762/factor-m.v4i1.3261>
- The National Environmental Health Association. (2020). *Investing in an Effective Environmental Health System Background and Need for Action*.
[http://www.neha.org/sites/default/files/about/Investing in an Effective Environmental Health System_FINAL.pdf](http://www.neha.org/sites/default/files/about/Investing%20in%20an%20Effective%20Environmental%20Health%20System_FINAL.pdf)
- Triastuti UY. 2020. *Buku Ajar Manajemen Produksi Jasa Boga*. CV Syntax Computama: Cirebon.