

Evaluasi Higiene Industri Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan

Meranda Manalu^{1*}, Asriwati², Nur Aini³

¹⁻³Institut Kesehatan Helvetia, Medan, Indonesia

*Penulis Korespondensi: merandamanalu908@gmail.com¹

Abstract. Food hygiene is a critical factor that must be considered when consuming food sold to the public. Improper food handling and processing may lead to contamination by harmful microorganisms. This study aimed to evaluate the hygiene practices of traditional Batak restaurants located in Kelurahan Besar, Medan Labuhan Subdistrict. This research was a descriptive survey study. Data collection was carried out through direct observation, field notes, and interviews with food handlers regarding industrial hygiene in Batak restaurants. The study used a qualitative research design with a phenomenological approach to explore hygiene practices in depth. The findings revealed that Restaurant A had mostly complied with hygiene standards in various aspects such as: location and building conditions, food ingredient selection, raw food storage, food preparation/cooking, cooked food storage, transportation of cooked food, and food serving. These practices were aligned with the guidelines outlined in the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 2 of 2023 on Environmental Health, particularly concerning hygiene and sanitation requirements for restaurants and food establishments. In contrast, Restaurant B had not met most of the hygiene standards in those same areas. The restaurant's location and building conditions, ingredient selection, food storage, cooking process, food transportation, and serving methods were found to be below the acceptable standard as per the same Ministry of Health regulation. Conclusion: The study concluded that adherence to food hygiene standards plays a crucial role in ensuring food safety. Restaurant owners are advised to consistently maintain hygiene in terms of location and infrastructure, food selection, storage, cooking, transportation, and serving practices.

Keywords: Evaluation; Food Hygiene; Food Safety; Industrial Hygiene; Traditional Batak Restaurants

Abstrak. Higiene makanan merupakan hal penting yang harus diperhatikan dalam mengonsumsi makanan yang dijual. Makanan apabila dikonsumsi dengan cara pengolahan makanan yang tidak baik dan benar dapat menjadi sumber kontaminasi mikroorganisme. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi *higiene* industri Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan. Jenis penelitian ini adalah penelitian bersifat survey deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui pengamatan atau observasi, catatan lapangan dan naskah wawancara *higiene* industri rumah makan khas batak. Desain penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prinsip-prinsip *higiene* makanan di Rumah Makan A Khas Batak Kelurahan Besar sebagian besar telah memenuhi persyaratan pada aspek lokasi dan bangunan, pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan/pemasakan pangan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang, serta penyajian pangan matang yang disesuaikan dengan acuan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan yang mencakup aspek persyaratan *higiene* sanitasi di rumah makan dan restoran. Sedangkan prinsip-prinsip *higiene* makanan di Rumah Makan B Khas Batak Kelurahan Besar sebagian besar belum memenuhi persyaratan pada aspek lokasi dan bangunan, pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan/pemasakan pangan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang, serta penyajian pangan matang yang disesuaikan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan yang mencakup persyaratan *higiene* sanitasi di rumah makan dan restoran. Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu persyaratan *higiene* industri makanan aman untuk dikonsumsi. Disarankan pemilik rumah makan agar tetap memperhatikan *higiene* lokasi dan bangunan, pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, pengolahan makanan dan penyajian makanan.

Kata Kunci: Evaluasi; Higiene Lingkungan Kerja; Higiene Makanan; Keamanan Pangan; Rumah Makan Tradisional Batak

1. PENDAHULUAN

Setiap makhluk hidup di dunia ini, termasuk manusia memerlukan makanan (Safii, 2008). Makanan adalah bahan nutrisi yang digunakan tubuh untuk memelihara atau mempertahankan hidup, untuk pertumbuhan dan untuk perbaikan jaringan. Makanan penting baik untuk pertumbuhan maupun untuk mempertahankan kehidupan serta makanan memberikan energi (Nirmala, 2010).

Makanan memberikan energi yang diperoleh manusia dari zat gizi yang terkandung dalam makanan. Dalam tubuh kita, protein mempunyai fungsi khas yang tidak dapat digantikan oleh gizi lain untuk membangun serta memelihara sel-sel dan jaringan tubuh. Protein yang terkandung dalam daging seperti halnya protein susu dan telur sangat tinggi mutunya sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Untuk mencapai taraf kehidupan yang seimbang memerlukan makanan yang cukup dengan memperhatikan zat gizi bagi tubuh yang dapat menjaga kesehatan (Astawan, 2008).

Pengamanan makanan dan minuman perlu memperhatikan higiene dan sanitasi makanan untuk mencegah terjadinya penularan penyakit melalui makanan (Retno, 2014). Penerapan *higiene* dan sanitasi makanan diperlukan untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan. Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya dan sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman (Arif, 2010). Berdasarkan peraturan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan yang mencakup aspek persyaratan *higiene* sanitasi rumah makan dan restoran bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan. Persyaratan *higiene* adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika (Permenkes, 2023).

Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, yang dimaksud dengan pangan yaitu segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (KemPer RI, 2012). Mikrobiologi pangan adalah salah satu cabang mikrobiologi yang mempelajari bentuk, sifat, dan peranan mikroorganisme dalam rantai produksi pangan baik yang

menguntungkan maupun yang merugikan seperti kerusakan pangan dan penyakit bawaan pangan. Organisme hidup yang terlalu kecil untuk dapat dilihat dengan mata telanjang dan biasanya bersel tunggal. Jenis mikroorganisme yang sering menjadi pencemar pada makanan adalah bakteri, fungi, virus dan parasit (Sopandi, 2014). Dilihat dari sumber kontaminasi pangan cukup banyak, yang menunjukkan banyaknya masalah terhadap munculnya suatu penyakit dari makanan. Manusia, hewan, alat masak, udara, air, dan tanah merupakan sumber kontaminasi makanan dan menjadi tempat mikroorganisme ditemukan. Adapun salah satu penyakit tersebut yaitu adanya infeksi cacing pita yang bersifat *zoonosis* sehingga dapat mengakibatkan masalah kesehatan (Rauf, 2013).

Menurut *World Health Organization* (WHO) tahun 2021 dalam Esy et al, didapatkan sekitar lebih dari dua milyar penduduk dunia terinfeksi cacing usus khususnya *Soil Transmitted Helmint*. Meskipun infeksi cacing ini terutama berdampak pada anak tetapi parasit ini dapat menginfeksi seluruh kelompok usia. Didapatkan angka kejadian *Soil Transmitted Helmint* sebanyak 51,5 % pada orang dewasa. Faktor risiko yang dapat mempengaruhi infeksi cacing usus ini antara lain status sosial ekonomi, kurangnya ketersediaan air bersih, sanitasi lingkungan yang tidak memadai dan higiene personal yang kurang (Maryanti, 2021).

Rumah-rumah makan khas batak atau yang biasa disebut dengan lapo tuak menyajikan daging lazimnya melabelkan kode B2 dalam daftar menu. Kode B2 diambil dari bahasa Batak, “pinahan” yang artinya babi, untuk membedakannya dari daging babi yang diberi kode B2. Dibandingkan daging anjing, daging babi memiliki tekstur berlemak (Tambunan, 1982). Makanan dari tanah batak saat ini banyak dijumpai hampir semua sudut kota dan mulai diterima sebagai makanan sehari-hari yang dikonsumsi oleh suku batak (Carolina, 2010).

Penelitian yang dilakukan oleh Shofiyah Ajeng et al, tahun 2024 mengenai Gambaran Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan Di Wilayah Pelabuhan Tanjung Perak menunjukkan bahwa hasil penelitian menyebutkan dari 16 tempat pengelolaan pangan yang diperiksa terdapat 3 tempat pengelolaan pangan tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi dan 13 tempat pengelolaan pangan memenuhi syarat hygiene sanitasi yang tertera pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang higiene sanitasi rumah makan dan restoran. Kesimpulan pada penelitian ini adalah banyak tempat pengelolaan pangan yang sudah memenuhi persyaratan, akan tetapi masih perlu dilakukan peningkatan hygiene sanitasi tempat pengelolaan pangan dan anjuran mengikuti pelatihan kursus hygiene sanitasi bagi penjamah makanan di wilayah pelabuhan Tanjung Perak Kota Surabaya (Shofiyah, 2024).

Berdasarkan data Kementerian Kesehatan tahun 2023, persentase tempat pengelolaan pangan yang memenuhi syarat sesuai standar adalah 60,7%. Daerah provinsi dengan persentase tertinggi tempat pengelolaan pangan yang memenuhi syarat sesuai standar adalah provinsi DI Yogyakarta (81,5%), Jawa Tengah (81,4%), dan Sulawesi Tengah (80,1%). Sedangkan provinsi dengan persentase terendah adalah provinsi Sulawesi Barat (27,7%), Sumatera Utara (46,9%), dan Nusa Tenggara Barat (47,4%). Apabila tempat pengelolaan pangan memenuhi syarat berdasarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan, maka dapat diberikan label oleh Sanitarian atau mengajukan Sertifikat Layak Higiene Sanitasi ke Dinas Kesehatan setempat dengan memenuhi persyaratan lainnya yaitu pemeriksaan sampel pangan dan penjamah pangan yang sudah dilatih higiene yang dibuktikan dengan kepemilikan sertifikat (Kemkes, 2023).

Kecamatan Medan Labuhan merupakan salah satu kecamatan di Kota Medan yang terdiri atas 6 kelurahan yaitu Kelurahan Besar, Kelurahan Tangkahan, Kelurahan Martubung, Kelurahan Sei Mati, Kelurahan Pekan Labuhan, dan Kelurahan Nelayan Indah. Kelurahan Besar merupakan daerah yang memiliki jumlah Rumah Makan Khas Batak lebih banyak dibanding kelurahan lainnya. Mayoritas penduduk yang berkunjung di Rumah Makan Khas Batak ini dominan suku Batak dan etnis China yang gemar mengonsumsi daging dan sudah menjadi tradisi kuliner bagi mereka.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan peneliti pada bulan Oktober 2024 Kelurahan Besar merupakan kelurahan yang memiliki 2 rumah makan khas batak yang menyajikan menu olahan daging B2 paling banyak dibandingkan dengan kelurahan lainnya. Rumah Makan Khas Batak yang terletak di Kelurahan Besar tersebut banyak didatangi oleh pembeli karena letak Rumah Makan Khas Batak yang strategis dan berada dipinggir jalan. Rumah Makan Khas Batak di Kelurahan Besar tersedia menu olahan daging B2 yang disajikan dengan cara dipanggang matang, setengah matang, saksang dan sup. Masing-masing menu olahan tersebut memiliki harga sebesar 20.000 s/d 25.000/porsi.

Peneliti mewawancarai salah satu konsumen di Rumah Makan Khas Batak bahwasanya konsumen mempercayai makan daging yang matang dapat dijadikan sebagai obat untuk menyembuhkan salah satu penyakit typhus dan demam berdarah. Selain itu, konsumen di sekitar lokasi gemar mengonsumsi makan daging B2 yang diolah dengan cara dipanggang pada kondisi setengah matang dikarenakan selera konsumen dalam segi cita rasa lebih lezat dibandingkan yang sudah di masak matang. Dari segi kesehatan, makanan yang tidak diolah dengan cara yang baik dan benar dapat menjadi sumber kontaminasi mikroorganisme. Disisi

lain, kebiasaan konsumen dalam mengonsumsi daging anjing yang tidak dimasak dengan matang dapat berisiko untuk mengalami berbagai infeksi, salah satunya infeksi cacing pita.

Hasil pengamatan survei awal dalam aspek higiene makanan pada saat bekerja penjamah makanan tidak menggunakan tutup rambut, *hairnet* untuk menjaga makanan tetap aman dan tidak terkontaminasi akibat penjamah makanan. Pengamatan dilakukan dimulai pada lokasi rumah makan yang berdekatan dengan sumber pencemaran sangat rentan sekali bahwa makanan akan terkontaminasi dengan zat-zat membahayakan yang berasal dari lingkungan sekitar dan mengakibatkan menurunnya kualitas makanan yang dihasilkan. Pengamatan dilakukan dari pemilihan kondisi fisik makanan dalam keadaan baik, penyimpanan makanan ada beberapa rumah makan menyimpan makanan dalam keadaan terbuka yang memungkinkan hewan pengganggu hinggap dalam makanan. Lalu pengamatan dilakukan dimana ada satu Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar dilihat memiliki keadaan dinding yang tidak kedap air dan bangunan masih terbuat dari kayu. Pada langit-langit rumah makan didapatkan lubang-lubang pada rumah makan tersebut, kemudian di 1 rumah makan menempatkan tempat sampah didekat peralatan makan dan makanan sedangkan menurut peraturan hygiene sanitasi makanan tempat sampah yang baik ditempatkan pada lokasi yang tidak dekat dengan makanan, agar tidak beresiko mengkontaminasi makanan. Pengamatan dilakukan mengenai lokasi fasilitas pencucian alat masak yang terletak mengelilingi rumah makan haruslah rapi, bersih dan tidak menimbulkan bau serta air buangan tidak mengotori lantai atau lokasi lain. Pada kenyatannya, banyak penjamah makanan yang membiarkan alat masaknya tergeletak dan tersusun tidak rapi di tempat pencucian. Pengamatan juga dilakukan dalam aspek kegiatan pengolahan makanan pekerja menyajikan makanan daging ke piring konsumen secara langsung dengan tangan telanjang, sehingga dalam kondisi ini memungkinkan vektor pembawa penyakit dapat secara langsung terkontaminasi dengan makanan. Oleh karena itu, peneliti perlu melakukan pengamatan higiene makanan di rumah makan yang gemar dikonsumsi oleh konsumen agar makanan tersebut aman untuk dikonsumsi.

2. KAJIAN TEORI

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya (Arif, 2010). *Higiene* makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktivitasnya pada usaha-usaha kebersihan/kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (*whole someness of food*) (Nur, 2023).

Higiene makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko pada kegiatan atau tindakan bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat makanan dan minuman itu disajikan kepada pelanggan. Peranan pembersih atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat (Sadrah, 2024).

3. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Penelitian ini dilakukan di 2 Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar, Kecamatan Medan Labuhan. Informan ada 8 orang dengan 2 rumah makan yang berbeda. Teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Informan

Tabel 1. Karakteristik Informan.

No	Informan	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan
1.	Pemilik Rumah Makan Khas Batak A	Perempuan	38	SMA
2.	Pemilik Rumah Makan Khas Batak B	Perempuan	42	SMA
3.	Pegawai Rumah Makan Khas Batak A	Perempuan	23	SMA
4.	Pegawai Rumah Makan Khas Batak B	Perempuan	25	SMA
5.	Pengawas Rumah Makan Khas Batak A	Perempuan	27	S1
6.	Pengawas Rumah Makan Khas Batak B	Perempuan	28	SMA
7.	Pelanggan Rumah Makan Khas Batak A	Laki-Laki	24	D3
8.	Pelanggan Rumah Makan Khas Batak B	Perempuan	26	S1

Berdasarkan Tabel 1. didapatkan bahwa pemilik A jenis kelamin Perempuan, umur 38 tahun dengan pendidikan SMA. Pemilik B jenis kelamin Perempuan, umur 42 tahun dengan pendidikan SMA. Pegawai A jenis kelamin Perempuan, umur 23 tahun dengan pendidikan SMA. Sedangkan Pegawai B jenis kelamin Perempuan, umur 25 tahun dengan pendidikan SMA. Adapun Pengawas A jenis kelamin Perempuan umur 27, dengan pendidikan S1.

Pengawas B jenis kelamin Perempuan umur 28, dengan pendidikan SMA. Dilihat dari pelanggan yang sering ke A dan B memiliki jenis kelamin perempuan dan laki-laki dengan pendidikan D3 dan S1.

Hasil Wawancara dengan Informan Penelitian

Tabel 2. Hasil Wawancara Mengenai Lokasi dan Bangunan.

Pertanyaan	Informan	Hasil Wawancara
“ Bagaimana lokasi dan bangunan di Rumah Makan Khas Batak ini ?	Informan 1	“ Lokasi dan bangunan di rumah makan khas batak ini berada dekat dengan jalan raya yang memungkinkan masuknya debu dilingkungan rumah makan, bangunannya cukuplah untuk standar rumah makan batak, area ruang makannya kecil tapi dilengkapi dengan kursi meja sendok, bersih, ruangnya disekat dengan ruangan makan, dapur, kamar mandi, langit-langitnya inipun tingginya 2,5 meter kami buat, adanya kami sediakan fasilitas tempat istirahat dan loker untuk karyawan kami, ada pintu, dinding, langit-langit dan lantai yg bahannya tahan lama mudah dibersihkan“
	Informan 2	“ Menurut saya lokasinya sudah cukup area dipinggir jalan, sehingga kami bisa masuk dikawasan rumah makannya, ada area parkir yang luas tapi area ruang makannya sempit. Kami buat bangunannya kayu gak ada dinding, pintu, atap terbuat dari ijuk, ventilasinya memang terbuka gitu biar angin masuk diruang makan ini biar ala tradisional zaman dulu jadi kami gak ada sekat ruangan dapur dengan kamar mandi satu ruangan. Kami juga menyediakan fasilitas mess untuk karyawan kami biar gak kejauhan mereka kerja dari tempat tinggalnya”
	Informan 3	“ Menurut kami pegawai kak lokasi dan bangunannya udah layak dibidang rumah makan ya kak karna letaknya pun strategis dari segi bangunannya pun terbuat dari bahan yang kuat. Ruangnya gak panas pokoknya nyaman kami disini kak. Kami pun disediakan mess diatas makan kami ditanggung jadi cukuplah untuk diri sendiri”
	Informan 4	“ Lokasi rumah makan ini udah strategis ya dipinggir jalan cuman bangunan rumah makan ini memang masih kurang ya kak gada pintu, dinding, atap terbuat dari ijuk gitu. Tapi ini rumah makan ala zaman dulu gitu. Disini enakya kami ada tempat tinggal dikasi terus kerjaan kami dibagi-bagi sama bos. Untuk parkirnya sengaja dibuat luas biar bisa masuk mobil. Penghawaannya pun mengandalkan angin kalo hujan atau panas gitu kami tutuplah dengan tirai biar aman rumah makan ini kak”.
	Informan 5	“ Secara umum bangunan sudah layak. Lokasi rumah makan ini berada di pinggir jalan utama, mudah diakses kendaraan. Bangunan nyaman, ruang dapur terpisah dari ruang makan. Kami juga menyediakan ventilasi dan pencahayaan yang cukup “
	Informan 6	“ Rumah makan ini dibangun menggunakan bahan bangunan dimana dinding dan atap dari ijuk gitu. Konsepnya rumah makan tradisional. Lokasinya memang cukup dijangkau strategis dipinggir jalan. Bangunan semi permanen ini tidak memiliki ventilasi khusus, hanya ada celah diantara ijuk untuk masuknya udara. Hal ini sering membuat ruangan terasa panas walaupun ada beberapa kipas angin dipasang, terutama di siang hari”.
	Informan 7	“ Tempatnya strategis dan cukup nyaman.tapi kadang agak pengap di dalam kalo pengunjungnya ramai makan di rumah makan ini”
	Informan 8	“ Rumah makan ini letaknya memang di pinggir jalan, jadi gampang ditemukan. Bangunannya masih pakai bahan tradisional seperti ijuk. Kalau siang agak panas, tapi suasananya enak kayak makan dikampung. Cuma kadang ada lalat datang karena tempatnya terbuka”

Tabel 3. Evaluasi Pemilihan Bahan Pangan.

Pertanyaan	Informan	Hasil Wawancara
“Bagaimana pemilihan / penerimaan bahan pangan di Rumah Makan Khas Batak ini?”	Informan 1	“ Pemilihan bahan pangan di rumah makan ini berdasarkan kualitas dan kesegaran. Biasanya kami membeli bahan seperti daging babi, ikan mas dan andaliman langsung dari pasar tradisional yang sudah langganan. Untuk daging, kami pastikan daging masih segar,dan tidak berbau. Sayuran kami memilih tidak layu. Bahan untuk perbumbuan kami pilih yang punya label terdaftar izin bpom gitu terus andaliman harus yang masih segar tidak rusak agar aroma khas bataknya kuat. Untuk makanan yang kalo ada sisa kami buang dan kami buat makanan baru karna kami memilih kualitas agar pengunjung tetap enak mengkonsumsinya. Kami tidak memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan karna gak ada waktu untuk megang hp.”
	Informan 2	“Kami memilih bahan pangan berdasarkan kualitas sesuai harganya dan kesegarannya. Untuk bahan utama seperti daging babi, ikan mas dan andaliman, kami selalu membeli dari toke langganan kami yang terpercaya sejak lama. Biasanya saya sendiri turun langsung ke pasar untuk memastikan bahan masih segar dan kalo daging saya langsung datang kerumah toke daging kami. Kalo daging tidak boleh berbau amis. Ikan harus masih hidup atau minimal segar. Sayuran harus hijau segar, tidak layu, dan tidak ada ulat. Selain itu, kami menghindari bahan yang mengandung pengawet atau pewarna buatan. Bahan pangan kemasan kami pilih harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kadaluwarsa.”
	Informan 3	“Untuk proses pemilihan bahan pangan saya kadang ikut membantu saat bahan datang. Tugas saya memastikan bahan dicuci bersih lalu diletakkan pada tempatnya, seperti daging masuk ke lemari pendingin. Saya juga diajarkan cara mencuci bahan, membedakan bahan yang bagus dan tidak bagus, misalnya dari warna daging dan bau bahan. Kalo ada bahan yang mencurigakan kami harus lapor dulu sebelum digunakan.”
	Informan 4	“ Kalau saya lebih pengecekan bahan saat sampai di dapur. Saya lihat lagi apakah masih layak pakai terutama sayur dan rempah-rempah. Kalau tidak bagus langsung kami laporkan ke pengawas. Kami juga harus mencuci dan membersihkan semua bahan sebelum diolah”.
	Informan 5	“ Bahan pangan yang kami gunakan kami hanya memakai pemasok tetap yang sudah kami percaya bertahun-tahun. Kami tau dari mana asal bahan mereka karena pemasok sudah tahu standar yang kami mau. Setiap pagi saya memeriksa bahan yang datang. Kalau ada kualitasnya tidak sesuai lalu saya kembalikan langsung ke pemasok. Saya juga pastikan daging disimpan dengan benar sebelum diolah. Kebersihan sangat penting, jadi bahan yang terlihat kotor atau mencurigakan tidak kami gunakan”.
	Informan 6	“Saya bertugas mengecek bahan yang datang dari pasar. Kalo ada bahan yang kualitasnya menurun atau bahan yang rusak, saya langsung minta diganti. Saya juga mencatat semua bahan yang masuk dan memastikan penyimpanan sesuai standar daging di lemari pendingin, perbumbuan di tempat kering dan bersih. Kami juga memakai bahan lokal seperti andaliman, ikan mas dan sayuran kami beli di pasar tradisional sekitar medan labuhan. Kami mengutamakan produk lokal karena selain lebih segar juga lebih murah dan mendukung para petani kan”.

Tabel 4. Evaluasi Penyimpanan Bahan Pangan.

Pertanyaan	Informan	Hasil Wawancara
“Bagaimana penyimpanan bahan makanan di Rumah Makan Khas Batak ini?”	Informan 3	“Kami biasanya menyimpan bahan makanan mentah seperti daging, jahe, lengkuas, kunyit, serai, sayur dan bumbu di dalam lemari pendingin. Daging disimpan dalam wadah tertutup, sedangkan sayuran dibungkus plastik yang sudah dibersihkan atau ditaruh dalam rak khusus”.
	Informan 4	“Kalau bahan makanan seperti andaliman, daging babi, daun ubi, bawang kami simpan di kulkas atau lemari es. Jahe, lengkuas, kunyit, serai kami diletakkan dilantai terpisah. Bahan daging yang mau dimarinasi dibuat dalam ember agar bumbu meresap ke dalam daging tersebut
	Informan 5	“Penyimpanan makanan di rumah makan ini kami mewajibkan karyawan memisahkan antara bahan makanan mentah dan matang. Bahan mudah rusak seperti ikan, daging bumbu-bumbuan yang sudah dihaluskan disimpan di dalam freezer. Wajib disimpan dalam kulkas dengan suhu minimal 4°C. kami pastikan tidak ada bahan busuk dan tetap mengawasi kebersihan wadah. Penempatan bahan pangan disusun rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara. Untuk menjaga kesegaran dan mutu dari bahan makanan, pihak rumah makan menerapkan disimpan lalu digunakan lebih dahulu dengan memperhatikan kebersihan. Menjaga kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan ada jadwal harian untuk mencatat keluar masuk bahan makanan agar tidak ada yang lupa atau salah simpan.”
	Informan 6	“Penyimpanan bahan pangan seperti bahan mentah dari hewan dilapisi dengan kantong plastik lalu disimpan di freezer pada suhu 4°C lain hal dengan bumbu-bumbu makanan yang sudah dihaluskan dibuat pada tempat yang terpisah. Untuk bumbu-bumbu seperti jahe, lengkuas, dan kunyit biasanya kami letakkan begitu saja di sudut dapur, langsung dilantai. Menurut kami itu lebih praktis karena bumbu-bumbu tersebut tidak cepat rusak. Lagi pula bumbu itu nanti dicuci dulu sebelum dipakai, jadi kami anggap aman. Sebenarnya kami sadar itu bukan cara yang paling bersih. Tapi karna ruang dapur sempit dan tidak cukup tempat jadi kami buat dilantai aja. Pengawasan rutin kebersihan tempat penyimpanan tidak ada jadwal khusus, tapi kadang saya cek kalo sudah kotor atau ada bahan yang busuk dan buang bumbu yang sudah tidak layak pakai.”

Tabel 5. Evaluasi *Higiene* Pengolahan Makanan.

Pertanyaan	Informan	Hasil Wawancara
“Bagaimana pengolahan makanan di Rumah Makan Khas Batak ini?”	Informan 3	“Proses pengolahan dimulai dengan pemilihan bahan segar seperti daging babi, ikan mas, dan bumbu-bumbu khas batak seperti andaliman, bawang, jahe, kunyit dan daun bawang. Bahan-bahan tersebut dibersihkan terlebih dahulu. Setelah itu, dilakukan pemotongan sesuai jenis masakan. Misalnya, untuk saksang, daging dipotong kecil-kecil lalu dimasak dengan darah dan bumbu khas batak. Semua proses dilakukan di dapur yang terpisah antara bahan mentah dan matang agar lebih bersih. Resep makanan yang sudah ditentukan oleh pemilik rumah makan biasanya sudah takaran bumbu sudah dihafalkan, karena masakan khas batak sangat bergantung pada rasa rempah yang seimbang terutama andaliman dan bawang. Takaran ini penting agar rasa tetap konsisten. Proses memasak dilakukan oleh koki utama dibantu oleh karyawan dapur lainnya. Setiap orang sudah punya tugas masing-masing, ada yang memotong bahan, mengolah bumbu, sampai memasak. Semua bekerja sesuai jam kerja yang telah diatur dan karyawan dapur yang mengolah makanan dalam keadaan sehat, kami tidak ada pakai perhiasan, tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan terbebas dari penyakit menular. Untuk mencicipi makanan memastikan apakah udah ada rasa kami menggunakan sendok.”
	Informan 4	“Awal pengolahan makanan kami wajib cuci tangan dulu, pakai celemek dan bersihkan alat-alat dapur sebelum dan sesudah digunakan. Proses pengolahan makanan di rumah makan ini biasanya kami mulai membersihkan bahan-bahannya. Semua bahan dicuci bersih terlebih dahulu sebelum dimasak. Setelah itu semua bumbu kami haluskan pake belender atau ulekan tergantung banyaknya. Semua resep dari pemilik rumah makan. Kami sudah diajari dan harus ikuti cara yang sama setiap hari supaya rasa makanannya tetap khas. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienes. Makanan yang sudah dimasak sampai matang sempurna disajikan dimeja dalam keadaan terbuka. Kami masak harus keadaan sehat, tidak boleh menggaruk badan, mencicipi makanan dengan menggunakan sendok, tidak memakai cincin kalung, tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan serta harus terbebas dari penyakit agar makanan yang diolah bersih dan aman dikonsumsi.”

Tabel 6. Evaluasi Penyimpanan Pangan Matang.

Pertanyaan	Informan	Hasil Wawancara
“Bagaimana penyimpanan pangan matang makanan di Rumah Makan Khas Batak ini?”	Informan 3	“Setelah proses memasak selesai, makanan matang diletakkan dalam baskom stainless dan ditaruh di rak dekat area penyajian dalam keadaan tertutup. Makanan yang sudah matang tidak dicampur atau diletakkan berdekatan dengan bahan mentah untuk menghindari kontaminasi hewan pengganggu.”
	Informan 4	“Makanan matang seperti saksang, gulai disimpan dalam keadaan terbuka, tanpa menggunakan tutup panic atau penutup lainnya. Makanan diletakkan diatas meja dapur agar mudah dijangkau saat akan disajikan kepada pembeli. Selain itu makanan matang diletakkan terpisah dari bahan makanan mentah.”
	Informan 5	“Penyimpanan makanan matang di rumah makan ini kami mewajibkan karyawan memisahkan antara makanan mentah dan matang. Penyimpanan pangan matang di Rumah Makan tidak dicampur dengan bahan pangan dimana pangan matang seperti daging saksang yang dipiring disimpan dalam stan makanan yang tertutup, wadah penyimpanan pangan matang terpisah dari semua jenis pangan seperti makanan panggang yang dipotong dimasukkan kedalam baskom lalu disimpan di stan makanan sedangkan sop dibuat dipanci besar yang tertutup. Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak dibekukan kembali melainkan langsung dimasak atau dipanggang. Semua jenis pangan matang disimpan pada wadah penyimpanan yang tertutup agar kebersihan makanan tetap terjaga.”
	Informan 6	“Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan. Wadah penyimpanan pangan matang terpisah dari semua jenis pangan dimana pangan matang seperti daging saksang yang dipiring dibiarkan terbuka. Begitu juga dengan daging panggang wadah penyimpanan nya di biarkan dalam alat pemanggangan apabila ada pembeli lalu daging tersebut dipotong serta sop masih disimpan di panci besar yang tutupnya tidak ditutup rapat. Pangan matang beku yang sudah dilunakkan dibekukan kembali untuk dipanggang.”

Tabel 7. Evaluasi Pengangkutan Pangan Matang.

Pertanyaan	Informan	Hasil Wawancara
“Bagaimana pengangkutan pangan matang makanan di Rumah Makan Khas Batak ini?”	Informan 3	“Kami biasanya mengangkut makanan matang dari dapur ke area penyajian menggunakan nampan besar atau panci yang sudah tertutup. Kalau jaraknya jauh, misalnya dari dapur belakang ke ruang makan depan, kadang pakai troli kecil supaya tidak tumpah. Kami pastikan tutupnya rapat biar tetap bersih dan tidak kemasukan debu. kami juga rutin bersihkan alat pengangkut supaya tetap bersih.”
	Informan 4	“Setiap makanan matang yang sudah selesai dimasak didapur langsung kami bawa ke meja saji. Biasanya kami pakai nampan besar. Makanan matang seperti saksang, ikan mas arsik harus ditutup supaya tidak kena debu atau lalat saat dibawa. Kami juga usahakan jangan terlalu lama antara makanan selesai dimasak dan dibawa ke pelanggan, biar tetap hangat.”
	Informan 5	“Kami mengatur system pengangkutan pangan matang agar tetap higienes. Setiap makanan yang sudah matang wajib ditutup dan tidak boleh ditumpuk sembarangan. Peralatan yang digunakan juga harus bersih, dan kami pastikan ada jadwal control kebersihan alat angkut seperti nampan atau troli karena kami menghindari penggunaan alat angkut yang kotor atau rusak. Kalau ada pesanan makanan matang secara online memiliki dokumentasi, kami wajib mengemas makanan dengan wadah tertutup menggunakan kertas nasi yang dilapisi daun pisang yang sudah dibersihkan. Kami pastikan makanan tidak bocor dan masih dalam kondisi layak saji saat sampai ke pembeli.”
	Informan 6	“Saya selalu ingatkan karyawan agar memperhatikan kebersihan saat mengangkut makanan matang. Semua makanan wajib ditutup rapat. Kami tidak izinkan makanan dibawa dengan tangan langsung harus pakai nampan atau wadah khusus. Untuk pengiriman online kami gunakan tempat bungkus makanan yang aman dan higienes, sebelum dikirim tukang gojek memfoto makanan tersebut.”

Tabel 8. Evaluasi Penyajian Makanan.

Pertanyaan	Informan	Hasil Wawancara
“Bagaimana penyajian pangan matang makanan di Rumah Makan Khas Batak ini?”	Informan 3	“Penyajian pangan matang dilakukan secara langsung disusun di meja saji. Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup. Biasanya penyajian pangan matang kami memakai piring dan sendok yang bersih seperti ikan mas dan saksang. Kami menutup makanan dengan tudung saji untuk menjaga makanan dari debu dan hewan lainnya. Makanan yang sudah tidak hangat lagi kadang dipnaskan lagi didapur sebelum disajikan kepada pembeli. Beberapa makanan memang kami jaga tetap hangat, terutama yang kuah. Tapi ada juga yang hanya disajikan dalam suhu ruang tergantung jenis makanannya. Biasanya makanan disajikan maksimal sampai sore. Kalau ada yang tidak habis kami kasi sama karyawan dan tidak kami jual lagi untuk menjaga kualitas. Pangan matang yang disajikan di dalam kemasan tidak diberikan tanda batas waktu (expired date).”
	Informan 4	“Kami pastikan semua wadah makanan kami sajikan dalam keadaan bersih sebelum digunakan. Tidak semua makanan kami sajikan hangat. Biasanya makanan yang berkuah atau yang sering dipesan kami panaskan lagi sebelum disajikan ke pelanggan. Pangan matang yang disajikan dalam kotak tidak dibuat expired date, Pangan matang yang dibeli melalui aplikasi online disajikan diplastik untuk menu makanan sop dan daging disajikan dalam kertas pembungkus pangan. Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan agar tidak terdapat resiko keamanan pangan. Pangan matang sisa tidak boleh dikonsumsi serta pangan matang yang tidak dikemas disajikan dengan penutup tudung saji. Pada kegiatan penyajian pangan matang yang disajikan dalam kotak namun tidak diberikan tanda batas waktu (expired date) dan tidak ada tanda nomor sertifikat laik hygiene sanitasi Dalam hal ini penyajian pangan matang tidak memenuhi syarat.”
	Informan 7	“Penyajian pangan matang disajikan dalam keadaan hangat dan keadaan meja yang bersih. Semua menu makanan mulai dari nasi, sayur ubi, sup, saksang dan panggang masih enak dikonsumsi. Sebelum disajikan makanan keadaan meja, sendok, gelas, piring dalam keadaan bersih terbebas dari lalat.”
	Informan 8	“Saya sering makan di rumah makan ini karena penyajian makanannya dari segi rasa cukup memuaskan gak pernah menunya disajikan dingin selalu dalam keadaan panas dan enak untuk disantap. Karyawan menyajikan makanan dengna menggunakan wadah yang sesuai dengan menu makanannya.”

Evaluasi Lokasi dan Bangunan di Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan dalam aspek higiene sanitasi di rumah makan dan restoran pada Lokasi dan Bangunan di Rumah Makan dan Restoran menyatakan bahwa lokasi dan bangunan tidak berada dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya, bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi, tata letak ruang harus dirancang sedemikian rupa seperti dengan sekat, pemisahan lokasi, Ruang makan rumah makan/restoran memiliki area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja harus dalam keadaan bersih, ruang makan di dalam gedung yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran. Ruang makan rumah makan/restoran yang tidak di dalam gedung dapat menggunakan kaca atau fiber bening, ruang makan tidak berhubungan langsung dengan jamban toilet, fasilitas bangunan dilengkapi toilet dengan luas minimum 2 m² dengan jumlah disediakan rasio dengan pengguna 1: 40 (laki-laki) dan 1:25 (perempuan) untuk bangunan public yang digunakan bersama, memiliki tempat istirahat untuk karyawan penjamah pangan. Harus tersedia minimal 1 toilet untuk setiap 25 orang pengunjung/karyawan dan wastafel minimal 1 wastafel per 25 orang pengunjung/karyawan serta harus dilengkapi sabun cair, air bersih dan alat pengering tangan/tisu.

Hasil penelitian dapat diketahui bahwa lokasi dan bangunan di Rumah Makan A tidak memenuhi syarat, dimana lokasi dan bangunan rumah makan berada dipinggir jalan dengan keadaan terbuka sehingga memudahkan debu masuk ke area rumah makan serta masih ditemukan hewan anjing di dapur rumah makan, Tata letak ruang dengan sekat, pemisahan lokasi ruangan berbeda dengan tempat tinggal. Tidak ada pemisahan antara ruang karyawan dengan penyimpanan bahan makanan. Area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja dalam keadaan bersih. Ruang makan di dalam gedung yang mempunyai dinding yang bersih. Memiliki tempat istirahat karyawan yang difasilitasi loker sebagai tempat peralatan karyawan, terdapat pintu yang terbuat dari bahan yang tidak menyerap tahan lama dan permukaan halus. Memiliki ventilasi yang berfungsi baik. Atap tidak menjadi sarang hewan pengganggu, tidak bocor. Langit-langit tinggi 2 meter yang terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, kedap air, dan permukaan halus dan tidak terdapat lubang-lubang serta lantai bersih kedap air tidak licin, dan mudah dibersihkan. Memiliki 2 toilet dan 2 wastafel dilengkapi sabun dan tisu pada rumah makan A.

Sedangkan lokasi dan bangunan di Rumah Makan B tidak memenuhi syarat kesehatan, dimana lokasi dan bangunan rumah makan berada dipinggir jalan dengan keadaan terbuka

sehingga memudahkan debu masuk ke area rumah makan serta masih terdapat hewan anjing disamping rumah makan, bangunan terbuat dari bahan kayu dan tidak mempunyai dinding. Tata letak ruang dirancang tidak disekat. Pemisahan lokasi ruangan berbeda dengan tempat tinggal. Area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja masih kurang bersih dimana terdapat piring diatas meja. Memiliki tempat istirahat karyawan yang difasilitasi loker sebagai tempat peralatan karyawan. Tidak memiliki ventilasi, dinding, lantai yang kurang higienes, tidak rata dan atapnya terbuat dari ijuk serta tidak terdapat langit-langit rumah makan. Memiliki 1 toilet dan tidak ada wastafel pada rumah makan B.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sri et al, (2021) tentang Gambaran Higiene dan Sanitasi Warung Makan X Di Desa Boro Kecamatan Sanggar Kabupaten Bima menunjukkan bahwa lokasi dan bangunan rumah makan x di Desa Boro Kecamatan Sanggar Kabupaten Bima belum memenuhi syarat kesehatan dimana pembagian ruangan kurang baik karena tidak ada pemisah, ruang tidak ada pemisahan antara ruang karyawan dengan penyimpanan bahan makanan, kondisi ruang makan pada warung makan kurang nyaman, bangunan yang terletak di pinggir jalan raya dengan keadaan terbuka memudahkan debu/partikel lainnya masuk kedalam makanan, tidak tersedianya tempat cuci tangan serta dapur yang masih memiliki tanda-tanda keberadaan tikus.

Evaluasi Pemilihan Bahan Makanan di Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan

Hasil penelitian pada pemilihan bahan makanan dapat diketahui bahwa pelaksanaan *higiene* pemilihan bahan makanan di Rumah Makan A, dan Rumah Makan B di Kelurahan Besar sebagian besar sudah memenuhi persyaratan kesehatan dalam hal kegiatan pemilihan bahan pangan cabe, jahe, lengkuas, kunyit, sayur dll tidak busuk dan layu serta daging dalam keadaan segar, tidak berbau dan tidak rusak. Daging yang segar langsung dibeli dari langganan tempat penyembelihan hewan sesuai jumlah yang dibutuhkan untuk sehari memasak. Bahan penyedap makanan yang tidak dikemas atau berlabel petugas memilih harus yang jelas atau dipercaya baik mutunya utuh dan tidak rusak, petugas memilih bahan pangan yang ingin diolah dengan memperhatikan kemasan harus mempunyai label terdaftar atau ada izin edar dan tidak kadaluarsa, petugas makanan tidak menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru melainkan makanan yang bersisa di Rumah Makan A dan Rumah Makan B langsung dibuang pada tempatnya. Pada saat penerimaan bahan pangan petugas menerima pada area yang bersih dan dipastikan tidak terjadi kontaminasi, selain itu bahan pangan saat diterima berada pada wadah yang sesuai dengan jenis pangan seperti tomat, cabe mempunyai wadah terpisah dengan wadah bahan pangan

yang sudah jadi (digiling/dihaluskan).

Penelitian yang dilakukan oleh Nila Puspita et al, (2021) tentang Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Warung Makan Di Pasar Cik Puan Pekanbaru mengenai pemilihan bahan makanan pada 8 warung makan sudah memenuhi persyaratan kesehatan. Pemilihan bahan makanan seperti, ikan, ayam, daging, sayur-sayuran dalam keadaan segar dan tidak rusak dapat dilihat dari segi fisik yang segar, tidak berbau busuk, serta layu. Bahan-bahan makanan mentah di warung dibeli setiap hari di pasar cik puan sesuai jumlah yang dibutuhkan sehari memasak. Bahan-bahan makanan yang lain, seperti mie instan, kecap, saus, tepung, dan bahan-bahan kering lainnya selalu dilakukan pengecekan waktu kadaluarsa sebelum membeli. Sehingga pada saat observasi dilakukan bahan-bahan kering tersebut dalam keadaan baik, tidak rusak dan tidak melewati waktu kadaluarsa.

Pemilihan bahan makanan merupakan salah satu aspek penting dalam operasional rumah makan yang secara langsung memengaruhi kualitas menu, efisiensi biaya, dan kepuasan pelanggan. Keberhasilan penyajian makanan yang bermutu tinggi sangat ditentukan oleh ketepatan dalam memilih bahan baku yang segar, sesuai standar, dan ekonomis. Oleh karena itu, teori pemilihan bahan makanan menjadi dasar utama dalam proses pengadaan bahan baku guna mendukung kelancaran produksi dan pelayanan makanan di rumah makan Menurut Woro Yuni (2010).

Evaluasi Higiene Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan dalam aspek higiene sanitasi di rumah makan dan restoran pada higiene sanitasi penyimpanan bahan makanan di Rumah Makan dan Restoran menyatakan bahwa penyimpanan bahan makanan yang memenuhi persyaratan peraturan antara lain bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu 4°C, Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, Tempat penyimpanan bersih terhindar dari hewan pengganggu seperti lalat, tikus, kecoa, dan lain-lain.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti dapat dilihat bahwa penyimpanan bahan makanan di Rumah Makan A masih dalam keadaan yang memenuhi syarat. Bahan mentah seperti daging mentah segar berwarna kemerahan dibeli dari langganan tempat pemotongan ternak yang disimpan pada suhu 4°C, bumbu-bumbuan yang sudah dihaluskan disimpan di dalam freezer setelah bahan makanan dibersihkan. Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dengan rapi disimpan pada rak seperti jahe, kunyit, serai, lengkuas dll dalam keadaan wadah yang terpisah. Semua Kondisi tersebut dapat membuat

terjaganya mutu serta kesegaran dari bahan-bahan makanan tersebut. Untuk menjaga kesegaran dan mutu dari bahan makanan, pihak rumah makan menerapkan disimpan lalu digunakan lebih dahulu dengan memperhatikan kebersihan, kerapian dan kesegaran bahan makanan yang disimpan untuk penyediaan makanan berikutnya, agar tidak terjadinya pembusukan bahan makanan yang disimpan dalam jangka waktu yang lama. Sedangkan penyimpanan bahan makanan di Rumah Makan B tidak memenuhi syarat.

Penelitian yang dilakukan Yunita Lestari et al, (2023) tentang Penerapan HACCP pada Penyelenggaraan Makanan Siap Saji Rumah Makan Padang Kota Makassar bahwa hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti pada proses penyimpanan bahan makanan yaitu Rumah Makan 1 penyimpanannya terdapat rak-rak sejenis tetapi sudah rapuh, suhu penyimpanannya sesuai dan tempat penyimpanannya bersih. Pada Rumah Makan 2 tidak memiliki rak-rak sejenis untuk bahan makanan hanya diletakkan dilantai dengan beralaskan kantong plastik, suhu penyimpanannya sesuai dan area tempat penyimpanannya bersih. Rumah Makan 3 bahan makanan yang telah dibeli tidak disimpan pada tempat yang khusus atau dalam rak-rak dan tidak membuat gudang atau rak-rak penyimpanan bahan makanan hanya diletakkan di lantai kotor dan licin, tempatnya tidak bersih dan kotor. Lalu, di Rumah Makan 4 tempat penyimpanan bahan bakunya bersih dan rapi disusun sesuai jenis bahan makanan, suhu dan kelembapannya juga sesuai dengan persyaratan sedangkan di Rumah Makan 5 penyimpanan bahan makanannya, tidak memiliki rak-rak aturan sejenisnya hanya diletakkan di lantai dan ditumpuk meninggi, area tempat bahan makanannya kotor banyak kecoa dan nyamuk.

Evaluasi *Higiene* Pengolahan Makanan di Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan

Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan, tidak memakai perhiasan, tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan, tenaga pengolah makanan harus sehat terbebas dari penyakit menular, Perilaku tenaga pengolah makanan pada saat bekerja memakai celemek atau apron, tutup rambut, sendok dapur serta tenaga pengolah makanan tidak boleh menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan keperluannya, selalu mencuci tangan sebelum dan setelah keluar dari kamar kecil, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar dan selalu memakai pakaian kerja yang bersih (Permenkes, 2023).

Menurut asumsi peneliti dari hasil pengamatan *higiene* pengolahan makanan yang telah memenuhi persyaratan adalah semua kegiatan pengolahan makanan daging anjing dilakukan

dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh bertujuan agar makanan tidak menjadi rantai penularan penyakit, tenaga pengolah makanan harus menggunakan peralatan pengolahan makanan daging dengan memakai sarung tangan plastik, alat penjepit makanan, sendok garpu dalam keadaan bersih agar makanan tidak terkontaminasi oleh mikroorganisme.

Tenaga pengolah makanan daging pada saat bekerja memakai celemek (apron) yang rapi, memakai sendok dapur dalam keadaan bersih, tidak merokok saat mengolah makanan, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan, tidak memakai peralatan yang bukan untuk keperluan, tenaga pengolah makanan daging anjing mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, selalu memakai pakaian yang bersih serta setiap pemilik rumah makan harus memiliki buku kesehatan karyawan yang berlaku dengan tujuan agar tenaga pengolah makanan pada saat mengolah makanan tidak menjadi sumber perantara penyakit yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Hal ini secara keseluruhan sudah memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan peraturan persyaratan *higiene* sanitasi pengolahan makanan di rumah makan yang telah ditentukan. Dalam hal ini *higiene* pengolahan makanan harus diperhatikan agar makanan yang diolah tidak terkontaminasi dengan sumber pencemaran pada makanan.

Evaluasi Penyimpanan Pangan Matang di Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan dalam aspek *higiene* sanitasi di rumah makan dan restoran pada Persyaratan *Higiene* Sanitasi Penyimpanan Pangan Matang di Rumah Makan dan Restoran menyatakan bahwa penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan, wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk semua jenis pangan, pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali, pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan serta pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup.

Hasil penelitian dapat diketahui bahwa penyimpanan pangan matang di Rumah Makan A tidak dicampur dengan bahan pangan dimana pangan matang seperti daging saksang yang dipiring disimpan dalam stan makanan yang tertutup, wadah penyimpanan pangan matang terpisah dari semua jenis pangan seperti makanan panggang yang dipotong dimasukkan kedalam baskom lalu disimpan di stan makanan sedangkan sop dibuat dipanci besar yang tertutup. Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak dibekukan kembali melainkan langsung dimasak atau dipanggang. Semua jenis pangan matang disimpan pada wadah

penyimpanan yang tertutup. Sedangkan pada Rumah Makan B penyimpanan pangan matang belum memenuhi persyaratan kesehatan. Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan. Wadah penyimpanan pangan matang terpisah dari semua jenis pangan dimana pangan matang seperti daging saksang yang dipiring dibiarkan terbuka.

Hasil penelitian sejalan dengan Rumah Makan B ini dimana penelitian yang dilakukan oleh Novranka L et al, (2022) tentang Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan menyatakan bahwa penyimpanan makanan jadi belum terlaksana dengan baik karena tidak menggunakan wadah yang tertutup di dalam chiller. Permenkes RI No 1096/Menkes/Per/VII/2011 menuliskan setiap jenis makanan jadi harusnya memiliki wadah penyimpanan makanan yang terpisah dan memiliki penutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi agar tetap dapat mengeluarkan uap air. Ruang penyimpanan sudah bagus didukung hal ini sudah sesuai persyaratan yang telah ditetapkan.

Evaluasi Pengangkutan Pangan Matang di Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan dalam aspek higiene sanitasi di rumah makan dan restoran pada Persyaratan *Higiene* Sanitasi Pengangkutan Makanan di Rumah Makan dan Restoran menyatakan bahwa alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi, pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, selama pengangkutan pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya, selama pengangkutan harus dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga. Memiliki dokumentasi pengangkutan makanan matang serta pengangkutan pangan matang pada pembelian secara online pelaku usaha harus mengemas pangan secara aman.

Hasil penelitian dapat menunjukkan bahwa pengangkutan pangan matang pada Rumah Makan A dan Rumah Makan B sudah memenuhi persyaratan. Saat proses pengangkutan pangan matang tidak diangkat dengan bahan makanan mentah melainkan makanan matang diangkat dalam wadah tertutup sendiri. Pengisian pangan matang pada wadah saji besar tidak sampai diisi penuh. Pengangkutan setelah makanan matang, makanan seperti arsik, saksang, sop dipindahkan ke wadah saji besar (biasanya piringan besar stainless) yang bersih. Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi. Pengangkutan makanan dilakukan manual oleh staf dapur atau pelayan, menggunakan nampan besar atau wadah bertelinga (pegangan di kiri kanan) selama pengangkutan pangan terlindungi dari jenis kontaminasi sehingga keamanan pangan matang terjaga. Selama proses pengangkutan matang memiliki dokumentasi. Pada pengangkutan pangan matang dengan pembelian secara online pelaku usaha mengemas

pangan secara aman dapat dilihat dari pemesanan yang sudah masuk melalui aplikasi grab/gojek, makanan langsung disiapkan dengan menggunakan kertas nasi yang dilapisi daun pisang yang sudah dibersihkan terdapat untuk jenis makanan nasi, daging, dan sayur.

Penelitian yang dilakukan oleh Suhaimi (2020), menunjukkan bahwa hasil observasi pengangkutan makanan untuk rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Minas yaitu Rumah Makan A, Rumah Makan B dan Rumah Makan F telah dilakukan dengan baik, sementara itu Rumah Makan C, Rumah Makan D dan Rumah Makan E belum melakukan dengan baik. Penilaian hygiene sanitasi pengangkutan pangan yang dilakukan dengan menggunakan formulir observasi menunjukkan bahwa pada umumnya hygiene sanitasi pengangkutan makanan memenuhi syarat 3 (tiga), pengangkutan hanya dilakukan dari dapur ke tempat penyajian.

Evaluasi Penyajian Makanan di Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan dalam aspek higiene sanitasi di rumah makan dan restoran pada Persyaratan *Higiene* Sanitasi Penyajian Makanan di Rumah Makan dan Restoran menyatakan bahwa Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran, penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup, pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang, pangan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan, pangan matang yang disajikan di dalam kotak/ kemasan harus diberikan tanda batas waktu (*expired date*) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan mengenai penyajian pangan matang yang memenuhi syarat kesehatan menunjukkan bahwa makanan matang telah disajikan pada wadah yang bersih dan terhindar dari pencemaran, terpisah, wadah tertutup, utuh, kuat dan tidak rusak. Penyajian makanan dilakukan pada tempat yang bersih dan pangan yang matang langsung disajikan dipiring dan menggunakan sendok yang bersih untuk setiap sajian. Pangan matang yang disajikan dalam kotak tidak dibuat *expired date*, Pangan matang yang dibeli melalui aplikasi online disajikan diplastik untuk menu makanan sop dan daging disajikan dalam kertas pembungkus pangan. Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan agar tidak terdapat resiko keamanan pangan. Pangan matang sisa tidak boleh dikonsumsi serta pangan matang yang tidak dikemas disajikan dengan penutup tudung saji.

Pada kegiatan penyajian pangan matang yang disajikan dalam kotak namun tidak diberikan tanda batas waktu (expired date) dan tidak ada tanda nomor sertifikat laik hygiene sanitasi. Dalam hal ini penyajian pangan matang tidak memenuhi syarat.

Penelitian yang dilakukan oleh Huriyqah S (2023) menyatakan bahwa hasil menunjukkan dimana didapatkan 17 atau 94% rumah makan memenuhi syarat penyajian makanan jadi dan 1 atau 6% rumah makan belum memenuhi syarat penyajian makanan. Semua rumah makan menyajikan makanan pada wadah dan alat dalam keadaan bersih dan juga para tamu. Tetapi pada saat penyajian kepada konsumen makanan tidak tertutup.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Rumah Makan Khas Batak Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan bahwa memenuhi persyaratan kesehatan, namun pada variabel memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan belum memenuhi persyaratan kesehatan yang disesuaikan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan dalam aspek persyaratan hygiene sanitasi di rumah makan dan restoran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih pada responden, pekerja, staf, pemilik rumah makan di Kelurahan Besar Kecamatan Medan Labuhan. Dan semua pihak-pihak yang sudah berkontribusi dalam proses penelitian ini, termasuk mahasiswa dan rekan dosen yang terlibat langsung dalam penelitian ini

DAFTAR PUSTAKA

- Safii. Gizi dan Perkarangan. Bandung: CV Geger Sunten; 2008. 108 hal.
- Nirmala Devi. Nutrition and Food : Gizi untuk Keluarga. Jakarta: Buku Kompas; 2010. 150 hal.
- Astawan M. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya; 2008. 204 hal.
- Retno Indrati MG. Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group; 2014. 308 hal.
- Arif Sumantri. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group; 2010. 346 hal.
- Permenkes RI. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. 2023; Available from: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/245563/permenkes-no-2-tahun-2023.pdf>.

- Kementerian Pertanian RI. Undang- Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 2012;
Available from: <https://www.peraturan.go.id/id/uu-no-18-tahun-2012.pdf>
- Sopandi T. Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik). Yogyakarta: Andi Offset; 2014. 494 hal.
- Rauf R. Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2013. 64 hal.
- Maryanti E. Gambaran Profil dan Infeksi Cacing Usus Pada Pekerja. 2021;6(1):200–6.
<https://doi.org/10.14710/jekkk.v6i1.9337>
- Tambunan E. Buku Sekelumit Mengenai Masyarakat Batak Toba dan Kebudayaannya.
Bandung: Tarsito; 1982. 227 hal.
- Carolina B. Hidangan Halal Khas dari Tano Batak. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama;
2010. 59 hal.
- Shofiyah Ajeng. Gambaran Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan Di Wilayah
Pelabuhan Tanjung Perak. 2024; Available from:
<https://pdfs.semanticscholar.org/06ad/e61d292c08451478f2c15ca59c6bcfa72271.pdf>
- Kementrian Kesehatan. Profil Kesehatan Indonesia. 2023; Available from:
<https://kemkes.go.id/id/profil-kesehatan-indonesia-2023.pdf>.
- Nur Ilmi. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan di Hotel Satria
Wisata Parepare Dalam Perspektif Syariah. 2023;183(2):153–64. Available from:
<https://repository.iainpare.ac.id/id/eprint/6381/1/18.93202.022.pdf>.
- Sadrah Said. Evaluasi Penerapan Higiene Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD
Nene Mallomo. 2024;7(3):403–14. Available
from:<https://jurnal.umpar.ac.id/index.php/makes.pdf>.