



Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)

<http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/makma>

ANALISIS HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN DI CAFE DAN RESTO OSING DELES BANYUWANGI

Nahda Ruce Triyanti✉, Novayanti Nur RMS, Rizky Putri Hariyani

Departemen Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku, Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat PSDKU Universitas Airlangga, Banyuwangi.

✉Alamat Korespondensi : Jln. Wijaya Kusuma No. 113, Lingkungan Cungking, Mojopanggung, Giri, Banyuwangi /Nahdarucetriyanti@gmail.com / 082240348358

ABSTRAK

Rumah makan atau restoran merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum. Apabila tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan, diantaranya adalah *water and food borne disease* dan munculnya vektor penyakit. Cafe dan Resto Osing Deles adalah salah satu restoran yang banyak pengunjung setiap hari datang untuk menikmati makanan serta membeli oleh-oleh di Banyuwangi. Tujuan dari peneliti untuk mengetahui kondisi higiene sanitasi rumah makan dan restoran di Cafe dan Resto Osing Deles Banyuwangi. metode deskriptif kualitatif karena pada pelaksanaan penelitian ini dilakukan wawancara kepada informan dan observasi di lingkungan lokasi penelitian. Pelaksanaan wawancara dan observasi ini dilakukan pada Hari Selasa tanggal 01 Mei 2018 pada pukul 15.00 hingga 17.00 WIB di Cafe dan Resto Osing Deles. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi didapatkan bahwa dari tiga aspek, tujuh indikator, dan 34 sub indikator, terdapat lima sub indikator yang belum terpenuhi. Kesimpulan dari hasil penelitian tersebut bahwa sanitasi rumah makan dan restoran yang tepatnya di Cafe dan Resto Osing Deles termasuk dalam kategori baik. Saran yang direkomendasikan untuk Cafe dan Resto Osing Deles adalah agar tetap mempertahankan kualitas sanitasi dengan baik dan memperbaiki dari kelima sub indikator yang belum terpenuhi agar kualitas sanitasi menjadi lebih baik.

Kata Kunci : Makanan, Restoran, Sanitasi.

ANALYSIS OF HYGIENE CONDITIONS OF RESTAURANTS AT THE CAFE AND RESTO OSING DELES BANYUWANGI

ABSTRACT

Restaurant is one of the places that visited by the general public. Some restaurants did not fullfil the requirements, will meet health problems, including water and diseases that are borne or disease vectors. Osing Deles Cafe and Resto is one of restaurant that many visitors come to enjoy their food every day and buy souvenirs in Banyuwangi. The purpose of the researchers is to find out hygiene conditions of Restaurants at the Cafe and Resto Osing Deles Banyuwangi using qualitative descriptive. The interview conducted on Tuesday 01 May 2018 at 3:00 p.m. to 5:00 p.m. at the Cafe and Resto Osing Deles. Based on the in-depth interviews, the author found the results from three aspects, seven indicators, and 34 sub-indicators There are five sub-indicators that have not been fulfilled. The results of the study is, Osing Deles Cafe and Resto was in good condition. The recommendation for the Osing Deles Cafe and Resto is to maintain good and efficient quality from unmet quality so the Osing Deles Cafe and Resto will get a better sanitation.

Keywords: Food, Restaurant, Sanitation.

PENDAHULUAN

Definisi kesehatan yakni kesehatan merupakan suatu keadaan individu yang sehat secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang tidak menjadi suatu hambatan untuk individu melakukan aktivitas sehari-hari^[1]. Upaya yang dilakukan untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat salah satunya dengan pembuatan kebijakan. Kebijakan tersebut yang berkaitan dengan pembangunan lingkungan sehat secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang tidak menjadi suatu hambatan untuk individu melakukan aktivitas sehari-hari bahwa sarana dan bangunan umum adalah tempat dan alat yang digunakan oleh masyarakat untuk melakukan kegiatan oleh karena itu perlu dikelola sesuai dengan persyaratan kesehatan lingkungan baik secara fisik, psikis, dan terhindar dari bahaya penyakit serta kecelakaan^[2].

Beberapa hal diatas menjelaskan bahwa sanitasi tempat umum memiliki resiko tinggi timbulnya suatu penyakit. Sanitasi tempat umum merupakan permasalahan yang penting karena tempat umum adalah tempat berkumpulnya masyarakat dengan segala macam penyakit yang dapat menyebar melalui media makanan, minuman, udara dan air^[3]. Oleh sebab itu, sanitasi tempat umum yang dibangun oleh pemerintah harus memenuhi persyaratan kesehatan untuk melindungi, memelihara, dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

Salah satu tempat yang sering dikunjungi oleh masyarakat adalah restoran. Rumah makan atau restoran merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum yang perlu adanya perhatian khusus di bidang sanitasi^[4]. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan

menimbulkan masalah kesehatan, diantaranya adalah *water and food borne disease* dan munculnya vektor penyakit^[4]. Penyakit yang sering timbul akibat dari tidak terpenuhinya syarat kesehatan lingkungan adalah Hepatitis A dan Diare. Selama kurun waktu lima tahun terakhir kasus diare sering terjadi KLB (Kejadian Luar Biasa) di Indonesia. Pada tahun 2015 terjadi KLB diare di 13 Provinsi yakni ditemukan sebesar 1.213 kasus dengan jumlah kematian 30 kasus akibat diare. Hepatitis A adalah penyakit yang dapat menular melalui makanan^[5]. Indonesia merupakan salah satu bagian dari Asia Tenggara yang terdapat prevalensi kasus Hepatitis A sebesar 50% beresiko lebih tinggi dibandingkan kasus di seluruh dunia^[6]. Prevalensi HBsAg adalah 7,2% atau sekitar 14 juta orang menderita Hepatitis^[7]. Berdasarkan data di atas bahwa masih tingginya kasus yang disebabkan karena sanitasi kesehatan yang belum memenuhi standar utamanya pada penyakit yang dapat tertular melalui makanan.

Restoran adalah salah satu jenis usaha penyedia pangan yang menempati bangunan permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi masyarakat^[4]. Sanitasi makanan juga dinilai dari faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Restoran di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal persyaratan higiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan karena beberapa pengusaha hanya berfokus pada nilai komersial dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan berupa sanitasi restoran^[4].

Banyuwangi merupakan salah satu daerah dengan destinasi wisata

yang bermacam-macam mulai dari wisata alam dan wisata kuliner. Wisata alam yang meliputi pantai, gunung, hutan, padang, air terjun, dan lain-lain. Wisata kuliner menyajikan makanan khas Banyuwangi yang meliputi Nasi Tempong, Rujak Soto, Pecel pitik hingga oleh-oleh khas seperti Bagiak, Sale pisang, dan lain-lain. Salah satu restoran yang populer dan menyajikan makanan khas Banyuwangi serta oleh-oleh khas Banyuwangi secara lengkap adalah Cafe dan Resto Osing Deles^[9]. Banyaknya pengunjung yang setiap hari datang untuk menikmati makanan serta membeli oleh-oleh juga harus menikmati kualitas pelayanan yang bagus yang didukung dengan sanitasi kesehatan makanan dan lingkungan. Berdasarkan pemikiran latar belakang di atas, perlu dilakukan penelitian terhadap upaya-upaya kesehatan yang telah dilakukan, dengan melaksanakan kegiatan penilaian yang bertujuan untuk mengetahui kondisi higiene sanitasi rumah makan dan restoran di Cafe dan Resto Osing Deles Banyuwangi. Cafe dan Resto tersebut perlu memperhatikan aspek letak lokasi, fasilitas penunjang, dapur dan ruang makan, tempat penyimpanan bahan makanan, dan peralatan, pengolahan serta penyajian makanan.

METODE

Berdasarkan sifatnya penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif merupakan suatu metode yang dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan deskriptif. Pendekatan kualitatif yang dimaksud adalah untuk dapat memahami fenomena yang terjadi pada objek penelitian^[10]. Selanjutnya, pendekatan deskriptif yang dimaksud yakni untuk mengetahui serta menyampaikan alternatif solusi yang diberikan kepada

responden berdasarkan data yang ada^[10]. Jadi, metode deskriptif kualitatif ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi dan mengungkap situasi permasalahan yang terjadi karena pada pelaksanaan penelitian ini dilakukan wawancara kepada informan dan observasi di lingkungan lokasi penelitian.

Lokasi penelitian ini terletak di Jl. KH. Agus Salim, Taman Baru, Kecamatan Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi dengan fokus utama pembahasan yang diambil yakni pelaksanaan higiene sanitasi rumah makan dan restoran^[8]. Penelitian ini mengutamakan pada aspek fasilitas sanitasi; aspek tempat penyimpanan makanan; dan peralatan, pengolahan, dan penyajian makanan. Pelaksanaan wawancara dan observasi ini dilakukan pada Hari Selasa tanggal 01 Mei 2018 pada pukul 15.00 hingga 17.00 WIB di Cafe dan Resto Osing Deles karena apabila dilakukan pada hari libur maka akan kesulitan melakukan wawancara dan observasi akibat banyaknya pengunjung.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi higiene sanitasi rumah makan dan restoran di Cafe dan Resto Osing Deles Banyuwangi. Teknik pengambilan data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan panduan wawancara dan instrumen observasi. Penilaian higiene sanitasi rumah makan dan restoran meliputi tiga aspek penilaian meliputi indikator wawancara yang digunakan terdiri dari satu indikator wawancara, instrumen observasi yang digunakan terdiri dari enam indikator observasi^[8]. Penilaian pelaksanaan higiene sanitasi rumah makan dan restoran menggunakan instrumen berupa jawaban Ya dan Tidak dengan melihat ketersediaan dan kesesuaian bentuk

pelayanan kesehatan yang disesuaikan dengan peraturan yang berlaku. Data hasil observasi dan wawancara di

HASIL

Penelitian ini mengutamakan penilaian terhadap beberapa aspek yang meliputi aspek fasilitas sanitasi; aspek tempat penyimpanan makanan; dan aspek peralatan, pengolahan, dan penyajian makanan^[8].

1. Aspek Fasilitas Sanitasi

Pada aspek yang pertama yakni aspek fasilitas sanitasi terdapat dua indikator yakni toilet dan manajemen limbah. Pada indikator toilet terdapat tujuh sub indikator yang menghasilkan bahwa secara keseluruhan tujuh sub indikator tersebut telah terpenuhi. Pada indikator manajemen limbah terdapat tiga sub indikator wawancara yang menghasilkan bahwa ketiga sub indikator secara keseluruhan telah terpenuhi dengan berbagai tindakan penanganan pada setiap bagian. **[Tabel 1.]**

2. Aspek Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Pada aspek tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi terdapat dua indikator yakni pertama penyimpanan bahan makanan dengan sub indikator yang terdiri dari tujuh sub indikator. Kedua, penyimpanan makanan jadi dengan sub indikator yang terdiri dari empat sub indikator. Berdasarkan hasil observasi pada

analisis serta diuraikan ke dalam hasil dan pembahasan artikel ini.

kedua indikator tersebut, untuk indikator yang pertama yakni penyimpanan bahan makanan terdapat enam sub indikator yang telah terpenuhi dan satu sub indikator yang belum terpenuhi. Pada indikator yang kedua yakni penyimpanan makanan jadi terdapat dua sub indikator yang terpenuhi dan dua sub indikator yang belum terpenuhi. **[Tabel 2.]**

3. Aspek Peralatan, Pengolahan, dan Penyajian Makanan

Pada aspek peralatan, pengolahan, dan penyajian makanan, terdapat tiga indikator yakni ketentuan peralatan, proses pengolahan dan cara penyajian. Pada indikator ketentuan peralatan terdapat sub indikator yang terdiri lima sub indikator. Indikator yang kedua yakni proses pengolahan terdiri dari sub indikator meliputi empat sub indikator. Indikator yang ketiga yakni cara penyajian memiliki sub indikator yang meliputi empat sub indikator. Berdasarkan hasil observasi pada indikator yang pertama secara keseluruhan telah terpenuhi, sedangkan indikator kedua dan ketiga masing-masing memiliki satu sub indikator yang belum terpenuhi. **[Tabel 3.]**

1. Aspek Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil observasi pada indikator fasilitas sanitasi toilet meliputi sub indikator simbol terbaca dan terlihat dengan jelas telah terpenuhi karena letak simbol berada di tempat yang mudah terlihat dan jelas dalam memberikan arahan, keran berfungsi dengan baik

PEMBAHASAN

Hal yang akan disampaikan pada pembahasan adalah keterangan dari hasil setelah melakukan observasi di Cafe dan Resto Osing Deles. Pembahasan sebagai berikut :

karena saat dilakukan uji coba memunculkan air, kualitas air tidak berbau karena saat dilakukan uji coba tidak menimbulkan bau, terdapat tempat sampah namun tanpa plastik yang berada di dalam toilet, pintu terpasang kunci karena saat dilakukan uji coba terkunci dengan baik, lantai tidak licin karena saat masuk ke dalam toilet terasa aman, dinding kering karena dilapisi keramik; tidak retak karena terlihat baik; dan lampu minimal 300 lux karena saat masuk terlihat terang, tersedia lebih dari tujuh toilet dengan lokasi toilet yakni pada lantai satu terletak lima toilet, di lantai dua terdapat dua toilet, lantai tiga dan empat terdapat satu toilet.

Berdasarkan hasil wawancara, aspek manajemen limbah terdapat tiga indikator yakni limbah padat berupa sampah padat dibuang oleh Dinas Kebersihan Kabupaten/Kota ke tempat TPA sudah sesuai karena setiap pagi petugas dari Dinas Kebersihan mengambil sampah yang diletakkan di TPS terdekat dengan Cafe dan Resto Osing Deles, limbah cair rumah makan/restoran berasal dari air bekas cucian dari dapur, jamban, dan kamar mandi harus masuk ke septictank sudah sesuai karena Cafe dan Resto Osing Deles memiliki septictank yang terletak jauh dari area resto, serta setiap selesai hari kerja lokasi yang mengandung limbah cair harus selalu dibersihkan sudah sesuai namun pada observasi terdapat satu wastafel yang mampet dan menyebabkan air yang tergenang, dan dari beberapa limbah minyak pihak Osing Deles bekerja sama dengan perusahaan lain yang membeli minyak hasil pengolahan

makanan sehingga tidak menjadi sisa di Cafe dan Resto Osing Deles.

2. *Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi*

Berdasarkan hasil observasi pada kedua indikator tersebut, untuk indikator yang pertama terdiri dari tujuh sub indikator dimana dari tujuh indikator terdapat enam indikator yang telah terpenuhi yakni suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan karena disesuaikan pada jenis makanan itu sendiri, penempatan terpisah dengan makanan jadi karena apabila membutuhkan suhu tinggi maka disesuaikan tempatnya dan sebaliknya, tempat bersih dan terpelihara karena terpisah dari kontaminasi bahan-bahan selain makanan, disimpan dalam aturan sejenis disusun rak karena pada saat proses pelaksanaan observasi telah tertata pada rak-rak yang dibedakan, penyimpanan bahan makanan dan minuman di tempat terpisah karena telah diketahui pada saat melakukan observasi, rapat serangga dan tikus karena bentuk penyimpanan makanan berupa lemari pendingin.

Pada indikator yang kedua yakni penyimpanan makanan jadi terdapat dua sub indikator yang terpenuhi yakni penyimpanan sesuai dengan persyaratan yang tertera pada kemasan (kadaluarsa) karena pada penyimpanan bahan makanan jadi terlihat tanggal kadaluarsa, makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan karena ditempatkan dalam posisi yang rapi dan sesuai namun masih belum sepenuhnya masuk dalam tempat penyimpanan.

Sedangkan, terdapat tiga sub indikator yang belum terpenuhi yakni kapasitas gudang belum cukup memadai karena pada saat

observasi terdapat banyak makanan jadi yang masih berserakan diluar, suhu penyimpanan sesuai dengan persyaratan yang tertera pada kemasan karena pada penyimpanan makanan jadi hanya terdapat satu tempat penyimpanan dan suhu relatif berubah serta menyesuaikan suhu disekitarnya, dan cara penyimpanan tertutup karena tempat penyimpanan tertutup, namun diletakkan pada satu area yang hanya tersedia rak-rak saja, sedangkan pada saat pengambilan bahan makanan pintu area gudang dibiarkan terbuka.

3. *Peralatan, Pengolahan dan Penyajian Makanan*

Berdasarkan hasil observasi, terdapat tiga indikator yakni ketentuan peralatan, proses pengolahan dan cara penyajian. Pada indikator ketentuan peralatan keseluruhan sub indikator telah terpenuhi yakni terdapat sub indikator yang terdiri atas cara pencucian sudah sesuai dengan standar yakni setelah pemakaian langsung dicuci dan disimpan ditempat penyimpanan yang sesuai dan mudah terlihat, pengeringan dan penyimpanan peralatan selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan sudah sesuai karena bentuk pengeringan dengan dibalut tissue khususnya pada sendok dan garpu, tidak dekat dengan bahan beracun sudah sesuai karena letaknya di tengah ruang yang mudah dijangkau, peralatan dalam keadaan baik dan utuh, peralatan yang digunakan sesuai dengan kebutuhan pemakaian, tempat penyimpanan peralatan yang bersih, rapi, mudah terlihat, rapat serangga dan tikus, serta tidak lembab sudah sesuai karena tempat penyimpanan berupa almari yang tertutup rapat.

Indikator yang kedua yakni proses pengolahan terdapat satu sub indikator yang belum terpenuhi dan tiga sub indikator yang terpenuhi, terdiri dari terdapat peraturan bahwa tenaga pengolah makanan mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan pada hasil observasi pihak Osing Deles telah menyampaikan namun pada saat observasi belum terlihat pelaksanaannya, tenaga pengolah makanan menggunakan sarung tangan dan jaring rambut ketika mengolah makanan pada hasil observasi belum sesuai karena beberapa pegawai tidak menggunakan jaring rambut dan sarung tangan saat mengolah makanan, tenaga pengolah makanan menggunakan peralatan sesuai dengan kegunaannya, makanan tidak diolah sampai *overcook* karena pada setiap resep memiliki tingkat kematangannya masing-masing.

Indikator yang ketiga yakni cara penyajian memiliki sub indikator yang telah memenuhi syarat sejumlah tiga sub indikator dan satu sub indikator belum terpenuhi, yang meliputi suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60⁰ sudah sesuai karena pemesanan makanan langsung melalui proses pemasakan yang disajikan dalam bentuk hangat, pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih sudah sesuai karena dibalut oleh tissue, penyajian makanan harus pada tempat yang bersih sudah sesuai dengan nampan yang disimpan ditempat yang aman dari serangga dan tikus, dan cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup belum sesuai karena sebagian besar penyajian makanan dibawa diatass nampan dan terbuka.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dapat disimpulkan bahwa sanitasi rumah makan dan restoran yang tepatnya di Cafe dan Resto Osing Deles termasuk dalam kategori baik. Beberapa aspek yang diteliti meliputi aspek fasilitas sanitasi, aspek tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, serta aspek peralatan, pengolahan, dan penyajian makanan sebagian besar telah terpenuhi. Namun masih ada beberapa hal terkait tiga sub indikator yang terletak pada aspek tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi serta dua sub indikator yang terletak pada aspek peralatan, pengolahan dan penyajian makanan yang belum terpenuhi. Walaupun hanya lima sub indikator yang belum terpenuhi namun hal tersebut dapat mempengaruhi kondisi sanitasi di Cafe dan Resto Osing Deles.

Pengelola Cafe dan Resto Osing Deles diharapkan segera mungkin menyediakan gudang penyimpanan yang lebih luas agar bahan makanan

yang disimpan dapat terjaga kualitasnya karena makanan jadi yang disimpan harus selalu disesuaikan dengan suhu setiap jenis agar tidak merusak bahkan menghilangkan kandungan zat dalam makanan. Kondisi tempat penyimpanan makanan jadi sebaiknya secara tertutup agar menghindari masuknya serangga ataupun hewan pengerat. Higiene sanitasi penjamah makanan sangat dibutuhkan karena mereka berdekatan langsung dengan makanan yang disajikan kepada pengunjung sehingga wajib untuk mempertegas peraturan. Penyajian makanan sebaiknya ditutup agar suhu tetap terjaga dan terhindar dari bahaya kuman yang menempel sebelum disajikan kepada pengunjung. Pengelola Cafe dan Resto Osing Deles sebaiknya dapat mempertahankan kualitas sanitasi rumah makan dan restoran namun sebaiknya lebih ditingkatkan lagi agar kualitas menjadi lebih baik dan nyaman bagi pengunjung.

DAFTAR PUSTAKA

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Jakarta: Republik Indonesia.
2. Keputusan Menteri Nomor 288 Tahun 2003 tentang Pedoman Penyehatan Sarana dan Bangunan Umum.
3. Mukono H.J. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan Edisi Kedua. Airlangga University Press, Surabaya: (2006).
4. Mukono H.J. Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran. Airlangga University Press, Surabaya: (2004).
5. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2016. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia 2017.
6. Departemen Kesehatan RI. 2016. Sistem Kesehatan Nasional Jakarta: Republik Indonesia.
7. Riset Kesehatan Dasar Tahun 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan 2013.
8. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/V/ii/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
9. Osing Deles. 2016. Profil Cafe dan Resto Osing Deles. Banyuwangi: Osing Deles. Diakses secara online melalui website: <https://osingdeles.com/>. Pada tanggal 11 November 2018.
10. Anoname. 2012. Metode Penelitian. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. Diakses secara online melalui website: <https://eprints.uny.ac.id>. Pada tanggal 22 November 2018.

LAMPIRAN

Tabel [1]. Aspek Fasilitas Sanitasi

Penilaian Aspek Fasilitas Sanitasi Cafe dan Resto Osing Deles Banyuwangi
Berdasarkan Ketersediaan Indikator

ASPEK PENILAIAN	KETERSEDIAAN	
	YA	TIDAK
FASILITAS SANITASI		
A. Toilet		
Simbol Toilet dapat terbaca dan terlihat dengan jelas	√	
Keran berfungsi , bebas dari noda dan karat	√	
Kualitas air :		
- Tidak Berbau	√	
- Tidak bewarna		
Tempat sampah dilengkapi plastik sesuai ukuran	√	
Pintu terpasang baik dan kunci berfungsi	√	
Lantai :		
- Lantai tidak licin	√	
- Lantai tidak tersumbat		
Dinding		
- Kering		
- Tidak retak	√	
- Lampu minimum 300 lux		
- Pembersihan secara berkala		
B. Manajemen Limbah		
Limbah padat berupa sampah padat dibuang oleh Dinas Kebersihan Kabupaten/Kota ke tempat	√	
Limbah cair rumah makan/restoran berasal dari air bekas cucian dari dapur, jamban, dan kamar mandi harus masuk ke septictank.	√	
Setiap selesai hari kerja lokasi yang mengandung limbah cair harus selalu dibersihkan, sehingga tidak menimbulkan genangan air.	√	

Sumber: Data Primer 2018

Tabel [2]. Aspek Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Penilaian Aspek Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi Cafe dan Resto Osing Deles Banyuwangi Berdasarkan Ketersediaan Indikator

ASPEK PENILAIAN	KETERSEDIAAN	
	YA	TIDAK
TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI		
A. Penyimpanan Bahan Makanan		
a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan (Pada Lembar Wawancara)	√	
b. Penempatan terpisah dengan makanan jadi	√	
c. Tempat bersih dan terpelihara	√	
d. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	√	
e. Penyimpanan bahan makanan dan minuman di tempat terpisah	√	
f. Rapat serangga dan tikus	√	
g. Kapasitas gudang cukup memadai		√
B. Penyimpanan Makanan Jadi		
a. Suhu penyimpanan sesuai dengan persyaratan yang tertera pada kemasan		√
b. Waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan yang tertera pada kemasan	√	
c. Cara penyimpanan tertutup		√
d. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan	√	

Sumber : Data Primer, 2018

Tabel [3]. Aspek Peralatan, Pengolahan, dan Penyajian Makanan

Penilaian Aspek Peralatan, Pengolahan, dan Penyajian Makanan Cafe dan Resto
Osing Deles Banyuwangi Berdasarkan Ketersediaan Indikator

ASPEK PENILAIAN	KETERSEDIAAN	
	YA	TIDAK
PERALATAN, PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN		
A. Ketentuan Peralatan		
a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	√	
b. Tidak dekat dengan bahan beracun	√	
c. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	√	
d. Peralatan yang digunakan sesuai dengan kebutuhan pemakaian	√	
e. Tempat penyimpanan peralatan :	√	
- Bersih		
- Rapi		
- Mudah terlihat		
- Rapat serangga dan tikus		
- Tidak lembab		
B. Proses Pengolahan		
a. Terdapat peraturan bahwa tenaga pengolah makanan mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan	√	
b. Tenaga pengolah makanan menggunakan sarung tangan dan jaring rambut ketika mengolah makanan		√
c. Tenaga pengolah makanan menggunakan peralatan sesuai dengan kegunaannya	√	
d. Makanan tidak diolah sampai overcook	√	
C. Cara Penyajian		
a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60 derajat celcius	√	
b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√	
c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup		√
d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	√	

Sumber : Data Primer, 2018