

**PENDAMPINGAN PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PANGAN PADA
KANTIN INSTITUSI PEMERINTAHAN KOTA PAREPARE**

**RUSLAN LA ANE^{1,*}, SYAMSUAR MANYULLEI², MUH. FAJARUDDIN NATSIR³,
WAHYULAN AMBOI⁴, SITI CHAERANI FATIMAH APDIN⁵**

^{1,2,3,4,5} Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas
Hasanuddin

*e-mail: ruslan.ane@unhas.ac.id

ABSTRAK

Salah satu upaya dalam menjamin kehalalan suatu produk pangan yaitu dengan menerapkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi pada tempat-tempat pengelolaan pangan (TPP) / kantin. Masih minimnya data dan informasi mengenai kantin yang menerapkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi pangan di Kota Parepare menjadi dasar pemikiran pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini. Untuk itu dibutuhkan pendampingan bagi TPP/Kantin dalam menerapkan hygiene dan sanitasi pangan yang aman dan sehat. Kegiatan ini berupa pelatihan dan pendampingan bagi pengelola kantin yang ada di kantor-kantor pemerintahan kota Parepare terkait penerapan hygiene dan sanitasi TPP yang aman dan sehat, meliputi (a) pembuatan dan pembagian buku saku berisi panduan penilaian dan pengawasan hygiene & sanitasi TPP secara mandiri, (b) penyuluhan dan pelatihan penerapan hygiene & sanitasi TPP pada kantin atau sejenisnya yang aman dan sehat, serta (c) pendampingan pengajuan label pengawasan/pembinaan bagi pengelola kantin yang telah memenuhi syarat kesehatan di kantor-kantor pemerintahan Kota Parepare. Tempat pengelolaan pangan khususnya pada kantin di kantor-kantor lingkup pemerintahan Kota Parepare harus menjadi contoh penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi pangan yang aman dan sehat guna mendukung rencana penerapan program Sistem Jaminan Produk Halal di Kota Parepare.

Kata Kunci: Hygiene, Sanitasi, Kantin, Kantor Pemerintahan, Parepare.

ABSTRACT

One of the efforts in ensuring the halal status of a food product is by applying the principles of hygiene and sanitation in food management places (TPP) such as canteens. The lack of data and information about canteens that apply the principles of food hygiene and sanitation in Parepare City is the rationale for conducting this community service program. For this reason, assistance is needed for TPP/Canteen in implementing safe and healthy food hygiene & sanitation. This program was in the form of training and assistance for managers and owners/sellers in canteens within government offices in Parepare city related to the implementation of hygiene and sanitation of safe and healthy TPP, which includes (a) making and distributing handbooks containing guidelines for self-assessment and self-supervising for hygiene & sanitation of the TPP, (b) counseling and training on the implementation food management places, especially in canteens within government institutions in Parepare city, also (c) assistance in submission for labeling of being supervised and monitored for canteens who have met health requirements for healthy canteens in institution setting. Food management places (TPP), especially in canteens within government office in Parepare city, must become a role model in the implementation of safe and healthy food hygiene & sanitation principles in order to support the implementation plan of the Halal Product Guarantee System program in Parepare city.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Canteen, Government offices, Parepare.

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan salah satu isu sentral yang berkembang di masyarakat. Hal ini disebabkan karena masih banyaknya kasus-kasus keracunan pangan maupun semakin meningkatnya kesadaran dan tuntutan masyarakat terhadap makanan yang sehat dan halal. Selama masa pandemik COVID-19, sebagian besar masyarakat memilih untuk memesan makanan melalui jasa kurir secara online. Sehingga menjadi hal yang utama dan mutlak bagi penyedia jasa pengelolaan pangan dalam menjamin keamanan pangan bagi para konsumennya.

Undang-Undang nomor 18 tahun 2012 tentang pangan mengamatkan bahwa keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat. Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduknya beragama Islam, sebesar 87,18% dari total populasi (ibTimes.ID, 2020). Secara syariat, mengonsumsi produk halal bagi umat Islam merupakan kewajiban (Farhan, 2018). Jaminan produk halal perlu diberlakukan untuk memberikan keamanan, kenyamanan, keselamatan dan ketersediaan produk halal bagi konsumen Muslim. Untuk itu pemerintah Indonesia menerbitkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal agar konsumen Muslim mendapat kepastian hukum terhadap produk pangan dan barang konsumsi lainnya. Pasal 4 Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 tersebut menyatakan bahwa Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Kewajiban bagi pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikasi halal merupakan salah satu upaya dalam mengaplikasikan sistem jaminan halal (Charity, 2017).

Sistem jaminan halal ialah sistem yang mengintegrasikan konsep-konsep syariat Islam terkait halal-haram, etika usaha dan manajemen keseluruhan, prosedur dan mekanisme perencanaan, implementasi dan evaluasinya pada suatu proses produksi yang akan dikonsumsi khususnya konsumen Muslim (Prabowo dan Azmawani, 2016). MUI menerbitkan sistem jaminan halal yang dikenal dengan Halal Assurance System (HAS) 23000 pada tahun 2012, yakni dokumen yang berisi tentang kriteria sistem jaminan halal sebagai persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI, tujuan serta prinsip-prinsip sistem jaminan halal. Oleh karena BPJPH diberikan kewenangan sebagai penyelenggara sertifikasi halal berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, perlu adanya perubahan dan penyesuaian sistem jaminan halal agar sertifikasi halal terlaksana dengan efektif.

Berdasarkan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan salah satu komponen yang diatur adalah terkait standar Sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi (SLHS) dan standar label pengawasan/pembinaan *hygiene* sanitasi pangan. Dalam Permenkes tersebut disebutkan bahwa jenis usaha pangan olahan siap saji dikelompokkan dan dikenal dalam beberapa Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yaitu jasa boga, rumah makan, restoran, TPP tertentu, Depot Air Minum (DAM), sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya, gerai pangan jajanan, gerai pangan jajanan keliling, dan dapur gerai pangan jajanan. Keempat jenis TPP yang disebutkan pertama secara berturut-turut wajib memiliki SLHS, sedangkan selebihnya hanya diwajibkan memiliki label pengawasan/pembinaan. Label pengawasan/pembinaan diberikan oleh Dinas Kesehatan Kab/Kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) kepada TPP yang sudah memenuhi syarat.

Jenis TPP sentra pangan jajanan di Indonesia cukup beragam penamaannya seperti kantin, sentra UMKM, sentra kuliner, pujasera, *foodcourt* dan lain-lain. Pada satuan kerja perangkat daerah terdapat sentra pangan jajanan/kantin, warung (gerai pangan jajanan) yang berada di dalam kantor. Salah satu konsumen yang sangat potensial sekaligus menjadi populasi rentan adalah karyawan atau pegawai kantor tersebut. Oleh karena itu, peran kantin di kantor-kantor pemerintahan sangatlah strategis dalam menyediakan pangan jajanan yang aman dan sehat. Penyediaan pangan yang berkualitas baik dari segi keamanan pangan dan kebutuhan gizi

harus menjadi prioritas bagi setiap kantor. Pengelolaan pangan olahan siap saji di lingkungan kantor seperti kantin, pangan yang disediakan oleh jasaboga perlu mendapat perhatian oleh pimpinan satuan kerja perangkat daerah. Pengelolaan pangan olahan siap saji yang memenuhi persyaratan kesehatan dapat mencegah terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan dan penyakit infeksi saluran pencernaan seperti diare, hepatitis A dan E, serta demam tifoid/tifus.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dan diskusi interaktif tentang penerapan hygiene dan sanitasi TPP pada kantin berdasarkan jenis dan skala TPP yang ada di kantor-kantor pemerintah kota Parepare secara aman dan sehat.

Tahapan kegiatan ini meliputi: (a) pembuatan dan pembagian buku saku berisi panduan penilaian dan pengawasan hygiene dan sanitasi TPP secara mandiri, (b) penyuluhan dan pelatihan penerapan hygiene & sanitasi TPP pada kantin atau sejenisnya yang aman dan sehat, dan (c) pendampingan pengajuan label pengawasan/pembinaan bagi pengelola kantin yang telah memenuhi syarat kesehatan di kantor-kantor pemerintahan Kota Parepare.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan analisis situasi dan permasalahan mitra yang diuraikan sebelumnya telah dilakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan bagi pengelola kantin yang ada di kantor-kantor pemerintahan kota Parepare terkait penerapan hygiene dan sanitasi tempat pengelolaan pangan (TPP) kantin yang aman dan sehat.

Hasil

Penyusunan dan pembuatan buku saku dilakukan sebelum kegiatan penyuluhan dan pelatihan dengan rujukan utama pada buku pedoman pengawasan hygiene dan sanitasi pangan berbasis risiko dan buku pedoman hygiene dan sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya yang aman dan sehat yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia pada tahun 2021.

Buku saku ini sebagaimana disajikan pada Gambar 1. telah diberikan (*Granted*) sertifikat pencatatan ciptaan dari Direktur Hak Cipta dan Desain Industri, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia dengan nomor pencatatan EC00202291845 tertanggal 21 November 2022.



Gambar 1. Sampul Buku Saku dan Sertifikat Pencatatan Ciptaan

Rangkaian kegiatan berikutnya berupa penyuluhan dan pelatihan dilakukan selama satu hari bertempat di Aula Endotel SMK Negeri 3 Parepare pada hari Selasa tanggal 27 September 2022 sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2. Sebanyak 25 peserta terdiri dari pengelola dan pemilik gerai sentra pangan jajanan/kantin seperti yang disajikan pada Tabel.1 tercatat ikut hadir dalam kegiatan tersebut yang berasal dari 19 institusi pemerintah dan BUMN lingkup kota Parepare.



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan penerapan hygiene & sanitasi TPP pada kantin atau sejenisnya yang aman dan sehat

Tabel 1. Distribusi peserta pelatihan berdasarkan Asal instansi TPP/Kantin

No	TPP/Kantin Instansi	Jumlah Peserta (orang)
1	Kantin PKM Lumpue	2
2	Kantin Kantor Pajak	1
3	Kantin Kantor Walikota	1
4	Kantin DISPENDA	1
5	Kantin DINKES	2
6	Kantin Balai Ainun- Parepare	1
7	Sentra Jajanan Pelabuhan	2
8	Kantin Dinas PU	1
9	Kantin LAPAS Parepare	1
10	Kantin Pare Beach	1
11	Kantin Perpustakaan	1
12	Kantin BAPPEDA	1
13	Kantin Veteran	3
14	Kantin BRI	1
15	Kantin Dinas PERKIMTAN	1
16	Kantin PERTAMINA	1
17	Kantin Asrama BRIMOB	1
18	Kantin SMKN 3 Parepare	2

19	Kantin DPRD	1
Total		25

Kegiatan selanjutnya yang masih dalam rangkaian pengabdian kepada masyarakat ini yaitu pendampingan pengajuan label pengawasan/pembinaan bagi pengelola kantin yang telah memenuhi syarat kesehatan pada masing masing instansi pemerintahan dan BUMN Kota Parepare. Sesuai dengan jenis dan skala TPP berdasarkan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, bahwa sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya cukup dengan memperoleh label pengawasan/pembinaan dengan status “MEMENUHI SYARAT”.

Kegiatan pendampingan ini dilakukan dengan metode diskusi interaktif dan konsultasi teknis antara pihak pengelola kantin dengan tim pengabdian dari Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bekerjasama dengan pihak Dinas Kesehatan kota Parepare selaku instansi teknis yang memiliki kewenangan dalam pembinaan dan pengawasan di lapangan.

Pembahasan

Kota Parepare merupakan salah satu wilayah pemerintahan dengan status Kota Madya dengan jumlah penduduk sebanyak 151.454 jiwa dengan kurang lebih 94% penduduknya beragama Islam (BPS Kota Parepare, 2021) sekaligus sebagai salah satu sentra atau pusat perekonomian dan perdagangan di bagian barat provinsi Sulawesi Selatan. Salah satu prioritas pengembangan pembangunan di Kota Parepare adalah penerapan sistem jaminan produk halal pada keseluruhan proses produksi pangan. Salah satu upaya dalam menjamin kehalalan suatu produk yaitu dengan menerapkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi pada tempat-tempat pengelolaan pangan (TPP) / kantin di kota Parepare.

Higiene sanitasi pangan merupakan upaya pengendalian faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap pangan, baik yang berasal dari pangan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Kemenkes-RI, 2021a). Penerapan persyaratan kesehatan diterapkan dengan fokus pengendalian diarahkan pada empat aspek faktor risiko yaitu tempat, peralatan, penjamah pangan dan pangan.

1. Faktor tempat

Aspek pertama yang menjadi fokus pengendalian risiko penyakit bersumber pangan adalah tempat. Bagian ini meliputi kondisi dan letak bangunan serta fasilitas sanitasi yang harus ada dalam sebuah kantin. Lokasi bangunan kantin yang memenuhi syarat kesehatan, misalnya: jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran dan area rawan banjir, dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan. Penelitian oleh Suryaningsih dan Wijayanti (2020) menemukan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara lokasi kantin dengan keberadaan bakteri pada jajanan yang dijual di kantin sekolah dasar di Kecamatan Gunungpati. Selain itu, keberadaan fasilitas sanitasi juga merupakan salah satu sarana yang sangat penting dan harus ada di suatu tempat pengolahan makanan. Fasilitas sanitasi ini antara lain meliputi ketersediaan air bersih, toilet, tempat cuci tangan, dan tempat sampah. berbagai literatur telah membuktikan hubungan antara kondisi fasilitas sanitasi dengan keamanan pangan pada tempat pengolahan pangan (Hidayati, 2022).

2. Faktor peralatan

Peralatan makan harus memenuhi kriteria sebagaimana yang ditetapkan dalam buku pedoman hygiene dan sanitasi sentra pangan jajanan/kantin atau sejenisnya yang aman dan sehat (Kemenkes-RI, 2021a). Ketidaksiharian terhadap kriteria peralatan tersebut diatas akan berdampak pada timbulnya potensi pencemaran (fisik, kimia, dan mikrobiologis), baik secara

langsung maupun tidak langsung termasuk pencemaran silang (*cross contamination*), terutama pada saat pengolahan bahan mentah dan bahan matang jika menggunakan peralatan yang sama.

Salah satu kriteria lainnya yang diatur adalah peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering, dan terlindung dari bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit. Kontaminan fisik, kimia, maupun mikrobiologis baik yang ada di udara maupun melalui perantara hewan pembawa penyakit akan dengan mudah menempel pada alat makan apabila tempat penyimpanannya terbuka atau tidak terlindungi. Sebagaimana hasil penelitian oleh Ma'unah dan Ulfah (2020) yang menyebutkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara teknik penyimpanan peralatan makan dengan kebersihan peralatan makan ($p = 0,004$ dan $OR = 9,867$) dimana dari nilai OR yang diperoleh tersebut dapat diinterpretasikan bahwa teknik penyimpanan peralatan makan dengan benar (memenuhi syarat) mempunyai peluang 10 kali memiliki kebersihan peralatan yang memenuhi syarat pula.

3. Faktor penjamah

Penjamah pangan adalah setiap orang yang menangani atau kontak secara langsung dengan pangan, peralatan memasak, peralatan makan, dan/atau permukaan yang kontak dengan pangan (Kemenkes-RI, 2021a). Faktor penjamah makanan ini tidak kalah pentingnya dalam menjamin keamanan pangan. Aspek kebersihan perorangan (*personal hygiene*) dari penjamah makanan dalam pengelolaan pangan merupakan variabel kunci dalam upaya pengendalian risiko keamanan pangan. Kebersihan perorangan ini antara lain meliputi kebersihan tangan dan kuku, kebersihan rambut, serta kebersihan pakaian. Penelitian yang dilakukan oleh Trigunarso (2020) menemukan bahwa terdapat hubungan signifikan antara *personal hygiene* pedagang dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan salah satu sekolah di Kota Bandar Lampung. Hasil penelitian ini juga menyimpulkan bahwa pedagang dengan kebersihan perorangan yang buruk mempunyai risiko 29,700 kali lebih besar memiliki makanan jajanannya tidak memenuhi syarat berdasarkan jumlah kuman yang diperiksa.

4. Faktor pangan

Pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan enam prinsip hygiene sanitasi pangan yang terdiri dari: pemilihan/penerimaan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan/pemasakan pangan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang, dan penyajian pangan matang. Hasil penelitian oleh Afrah dan Djaja (2020) menemukan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pemilihan bahan pangan ($p=0,042$ dan $OR=5,040$) dan pengolahan pangan ($p=0,003$ dan $OR=12,214$) dengan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada pangan jajanan di sekolah dasar Kecamatan Beji, Kota Depok. Berdasarkan hasil analisis multivariate pada penelitian ini juga menunjukkan bahwa faktor yang paling berpengaruh terhadap kontaminasi bakteri *Escherichia coli* adalah faktor pengolahan pangan.

KESIMPULAN

Tempat pengelolaan pangan (TPP) khususnya pada kantin di kantor-kantor lingkup pemerintahan Kota Parepare harus menjadi contoh penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi pangan yang aman dan sehat guna mendukung rencana penerapan program Sistem Jaminan Produk Halal di Kota Parepare.

DAFTAR PUSTAKA

- Arfah, Nuvia Manzilina. dan Djaja, I Made. (2020). Faktor yang Memengaruhi Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Beji, Kota Depok Tahun 2018. Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global, Vol.1, No.2: 101-108. Available at: <https://core.ac.uk/download/pdf/326577361.pdf>
- BPS Kota Parepare. (2021). Kota Parepare Dalam Angka 2021. Badan Pusat Statistik Kota Parepare. Available at

- <https://pareparekota.bps.go.id/publication/2021/02/26/61db9b60bfef2187e0d226a9/kota-parepare-dalam-angka-2021.html>. diakses pada tanggal 11 Februari 2022.
- Charity, May Lim. (2017). Jaminan Produk Halal di Indonesia (Halal Products Guarantee in Indonesia). Jurnal Legislasi Indonesia, Vol. 14 No. 01, hal. 99-108.
- Farhan, Ahmad. (2018). Pelaksanaan Sertifikasi Halal LPPOM MUI Terhadap Produk Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) (Studi LPPOM MUI Provinsi Bengkulu). Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Vol. 3, Nomor 1.
- Hidayati, Fajrina (2022). Fasilitas Sanitasi dan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Air Kobokan Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Ulakan. Jurnal Ilmu Kesehatan (JIK), Vol.6, No.1: 93-98. Available at <http://www.jik.stikesalifah.ac.id/index.php/jurnalkes/article/view/495/pdf>
- IbTimes.ID. (2020). Data Populasi Penduduk Muslim 2020 : Indonesia Terbesar di Dunia. <https://ibtimes.id/data-populasi-penduduk-muslim-2020-indonesia-terbesar-di-dunia/>. diakses pada tanggal 8 Februari 2022.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021a). Pedoman Higiene dan Sanitasi Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau Sejenisnya yang Aman dan Sehat. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021b). Pedoman Pengawasan Higiene dan Sanitasi Pangan Berbasis Risiko. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ma'unah, Nur 'Ashri dan Ulfa, Laila. (2020). Hubungan Antara Personal Hygiene, Fasilitas Sanitasi dan Teknik Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan di Kantin dan Makanan Jajanan. Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS), Vol. 4, No. 2: 112-119. Available at <http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/jukmas/article/view/918/695>.
- Prabowo, Sulistyono dan Azmawani Abd Rahman. (2016). Sertifikasi Halal Sektor Industri Pengolahan Hasil Pertanian. Forum Penelitian Agro Ekonomi, Vol. 34 No. 1: 57-70.t
- Suryaningsih, Nita dan Wijayanti, Yuni. (2020). Higiene Sanitasi Kantin dan Tingkat Kepadatan Lalat dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Jajanan. HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development), Vol.4 (Special 2): 426-436.
- Trigunarsa, Sri Indra (2020). Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. Jurnal Kesehatan, Vol. 11, No. 1: 115-124. Available at: <https://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK/article/view/1739/1101>.