

**PELAKSANAAN SANITASI MAKANAN PADA KERETA API
DIWILAYAH DAOP VIII TAHUN 2013**
Rizal Oktavianto, AT Diana N, Erna Triastuti

ABSTRACT

Food preparation attempts to serve good quality food through observation to high standard of health and cleanliness, that leads to satisfactory services to the consumers, to be served at reasonable and affordable price and services. Food safety becomes a global issue that needs to be seriously considered in line with peoples' need and increasingly high demand for food safety.

This research was carried out at PT Restorasi KA and aboard the Argo Bromo and Kertajaya trains. Method employed in this research was classified as descriptive analyses with a purpose to describe application of food sanitation and hygiene principles for the benefit of the train passengers at a particular time.

Results of observation on food sanitation-hygiene application namely in selection of raw materials 67%, food storage 87%, processing of food materials 100%, storage of finished food 90%, transportation of finished food in Argo Bromo 100% and in Kertajaya train 73%, food serving in Argo Bromo and Kertajaya 100%, personal hygiene among workers at PT Reska 97%, in Argo Bromo Anggrek train 100%, and in Kertajaya 98%. Tap water used for food processing has satisfied the physical and bacteriological requirements, as well as the bacteriological for finished food and eating utensils.

Application food sanitation and hygiene for trains operated in DAOP VIII Area especially in Argo Bromo train scored a percentage of 95% (meeting the requirements) and in Kertajaya train scored a percentage of 92% (meeting the requirements). Suggestions to PT Reska were concentrated on selection of flour that requires some hardness test, and there is a need for more careful sorting of grains, temperature adjustment in food storage, and to prohibit smoking habit among the workers. Finished and or semi-finished food storage should be kept off the floor. It is also suggested to provide trolleys in Kertajaya train for the transportation of finished food.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan isu global yang perlu diperhatikan sebagai kebutuhan masyarakat dengan memperhatikan semakin tingginya tuntutan bagi ketersediaan pangan yang aman. Dalam pemenuhannya, produsen dituntut untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan aman. Tuntutan ini harus dipenuhi dengan memperhatikan persyaratan atau standart sistem manajemen keamanan pangan yang harus diterapkan oleh produsen pangan mulai dari tahap pemilihan bahan pangan, pemrosesan sampai pangan siap disajikan dan dikonsumsi oleh konsumen.

Maka dalam setiap kegiatannya, industri pangan baik yang berkemasan maupun jenis usaha restoran dan jasa boga harus menerapkan 6 prinsip hygiene dan sanitasi makanan dan minuman dengan memperhatikan faktor orang/ penjamah makanan, tempat, alat dan bahan yang persyaratannya diatur dalam Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), diatur dalam PERMENPERIN No. 75 tahun 2010, dan SK Menkes No.23 tahun 1978 tentang pedoman cara produksi pangan yang baik, serta secara khusus persyaratan kesehatan penyelenggaraan makanan untuk Usaha Jasa Boga (Jaboga) pada PERMENKES 1096/ 2011. Proses produksi pangan memperhatikan aspek keamanan pangan dengan cara mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran

biologis, kimia, dan benda lain agar tidak terjadi kasus keracunan makanan maupun penyakit infeksi melalui makanan. Data BPOM tahun 2012 menunjukkan bahwa 79 % kasus keracunan makanan terjadi di sekolah dasar, dan penyebabnya 44 % jajanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. +++++ kasus keracunan karena catering

Usaha jasa boga/catering melayani berbagai kebutuhan masyarakat dibidang makanan secara umum dan khusus bersifat layanan seperti asrama, jasa transportasi (pesawat,kereta api). Jaboga yang menyediakan jasa pelayanan makanan bagi penumpang KA yang diselenggarakan melalui restorasi KA (pada saat KA berjalan), dimana restorasi menerima bahan dan makanan siap saji dari PT Reska sebelum KA berangkat. Untuk mengetahui makanan yang disajikan kepada penumpang aman maka perlu dilakukan penelitian bagaimana penerapan hygiene sanitasi makanan pada usaha jasa penyediaan makanan (baik pada tahap persiapan sebelum kereta api berangkat maupun pada saat kereta api berjalan) agar dihasilkan makanan yang aman pada penumpang.

Penyimpanan bahan pangan pada PT Reska (yang menangani Catering kereta api) masih dijumpai adanya bahan pangan yang menyentuh lantai. Di dalam buku Hiasinta,(2001) disebutkan bahwa peletakkan bahan pangan di lantai memberikan risiko keracunan makanan

akibat kontak dengan binatang pengganggu seperti serangga, tikus, kecoa yang dapat menjadi/menularkan kontaminan makanan. Hal ini juga bertentangan dengan Permenkes 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, bahwa ketentuan penyimpanan bahan pangan adalah tidak diperbolehkan menyentuh lantai, dan terdapat batas penyimpanan bahan pangan pada tempatnya yaitu jarak bahan makanan dengan lantai adalah 15 cm, terhadap dinding adalah 5 cm, dan terhadap langit-langit 60 cm. Selain hal tersebut, didapatkan bahwa pendistribusian makanan jadi dari Reska ke Kereta Api dilakukan 2 jam sebelum kereta api berjalan. Pada pendistribusian makanan jadi terdapat makanan jadi berupa beefsteak yang bahan dasarnya adalah daging. Dalam buku Ilmu Pangan, disebutkan bahwa bahan – bahan pangan yang mudah rusak seperti olahan daging harus dimakan dalam 1-2 jam setelah disajikan apabila melebihi batas yang ditentukan terdapat mikroorganisme yang tumbuh dari jenis *Salmonella* dan *Clostridium perfringens* (Buckle, 1985). Keberadaan mikroorganisme tersebut berpotensi menimbulkan keracunan makanan sehingga diperlukan upaya pencegahan agar kejadian tersebut tidak terjadi.

Tujuan

Mengetahui penerapan higiene sanitasi makanan pada penyelenggaraan makanan di kereta api wilayah DAOP VIII

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan crosssectional. Lokasi penelitian adalah pada PT Reska Surabaya, Kereta Api ABA, Kereta

Api KJ selama bulan pebruari-juli 2013. Obyek yang diteliti penerapan Higiene Sanitasi Makanan meliputi: pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan bahan pangan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi, penyajian makanan jadi, higiene perorangan, kualitas fisik dan bakteriologis makanan, kualitas fisik dan bakteriologis air bersih pada pengolahan bahan pangan. Data dianalisis secara diskriptif dengan melakukan tabulasi data dan dinilai dengan kriteria Memenuhi syarat (Penerapan Hygiene Sanitasi makanan dan Hygiene perorangan pada Jasa Boga) jika prosentase skor diperoleh sebesar $\geq 85\%$. (Persyaratan berdasarkan Permenkes RI 1096/2011)

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penelitian Penerapan Higiene Sanitasi Makanan yang diselenggarakan untuk layanan penumpang KA, dilakukan pada PT Reska Surabaya sebagai Jasaboga yang menyiapkan dan menyediakan makanan olahan jadi dan atau setengah jadi serta bahan yang dibutuhkan untuk pelayanan makanan di KA ABA dan KA KJ (Kereta Api dalam wilayah DAOP VIII tahun 2013), dengan melakukan penilaian terhadap penerapan prinsip Hygiene Sanitasi Makanan yang meliputi tahap pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan bahan pangan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi, penyajian makanan jadi, dan penilaian terhadap higiene perorangan , pengukuran kualitas air yang digunakan untuk proses pengolahan pangan ,mendapatkan hasil sebagai berikut:

TABEL 1
Rekapitulasi Hasil Penilaian Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Kereta Api Daop VIII tahun 2013

| No | Variabel | Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Kereta Api | | | |
|----|---|--|--------|-----------|--------|
| | | KA ABA | MS/TMS | KA KJ | MS/TMS |
| 1 | Pemilihan bahan pangan | 4 (67%) | TMS | 4 (67%) | TMS |
| 2 | Penyimpanan bahan pangan | 14 (87%) | MS | 14 (87%) | MS |
| 3 | Pengolahan bahan pangan | 10 (100%) | MS | 10 (100%) | MS |
| 4 | Penyimpanan makanan jadi | 9 (90%) | MS | 9 (90%) | MS |
| 5 | Pengangkutan makanan jadi | 11 (100%) | MS | 9 (82%) | TMS |
| 6 | Penyajian makanan jadi | 5 (100%) | MS | 5 (100%) | MS |
| 7 | Higiene Perorangan | 60 (100%) | MS | 59 (98%) | MS |
| 8 | Penggunaan air pada pengolahan bahan pangan | 3 (100%) | MS | 3 (100%) | MS |
| | Jumlah skor (%) | 116 (95%) | MS | 113 (93%) | MS |

Keterangan : MS : Memenuhi Syarat dan TMS : Tidak Memenuhi Syarat

Berdasarkan Tabel 1, Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada kereta api ABA dan KA KJ telah Memenuhi Syarat (KA ABA :95% dan KA KJ : 93%)

Pada tahap pemilihan bahan pangan kereta ABA dan KJ tidak memenuhi syarat(67%), dalam penilaian menunjukkan bahwa tidak dilakukan pemilihan tepung sesuai kekerasan tepung dan tidak dilakukan pensortiran pada bahan biji-bijian, sehingga berakibat pada adanya kontaminasi yang mengkontaminasi bahan pangan tersebut seperti kerikil, serangga dan sejenisnya. Hal ini berakibat pada kerusakan pada bahan makanan dan memungkinkan produk makanan jadi cepas rusak atau mengalami pembusukan.

Pada penyimpanan bahan pangan mendapatkan hasil 87% (memenuhi syarat) meskipun masih terdapat penyimpanan bahan pangan yang tidak sesuai dengan Permenkes 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, terutama pada suhu simpan jenis sayur dan buah, yang masa pakai 1-3 hari yaitu $> 10^{\circ}$ (pada suhu 20°) yang akan berakibat terhadap kualitas bahan pangan yang akan diolah menjadi kurang segar, terutama jika penggunaan mentah dan kualitas makanan jadi/setengah jadi kurang baik. Sedang pada faktor penyimpanan seperti penempatan sesuai jenis bahan, sistin FIFO, terdapat sirkulasi udara pada alat/tempat simpan, dilakukan penyortiran bahan yang akan disimpan maupun yang akan digunakan, penerangan cukup, bebas serangga, tikus dan kontaminasi lainnya, dan diberi keterangan bahan atau label (terutama yang berkemasan).

Pada pengolahan bahan pangan (100%), penyimpanan makanan jadi (90%) dan pengangkutan makanan jadi (100%) telah Memenuhi Syarat. Sesuai dengan yang dipersyaratkan pada Permenkes 1096 tahun 2011 tentang jasaboga, yaitu pada pengolahan pangan digunakan alat masak yang bersih, tidak berlubang/ gupil, tidak berkarat, tidak mengelupas sehingga tidak memberikan resiko bereaksinya makanan dengan alat maupun kontaminasi makanan, disertai proses yaitu cara mengolah yang benar oleh penjamah makanan yang memenuhi kualifikasi sebagai penjamah atau Memenuhi Syarat (100% pada KA ABA dan 98% pada KA KJ)

Sedang pada penyimpanan makanan jadi sudah dilakukan terlindung terhadap debu, bahan kimia berbahaya, serangga, dan hewan, suhu untuk penyimpanan jadi disesuaikan dengan jenis makanan dan waktu penyajiannya, diketahui masih terdapat alat penyimpanan makanan jadi yang masih menyentuh lantai yang beresiko tercemar oleh sumber kontaminasi termasuk serangga, sehingga beresiko menimbulkan gangguan penyakit akibat makanan yang disajikan. Perlu diberikan jarak dengan lantai maupun dinding terhadap alat simpan makanan agar memudahkan pembersihan dan tidak menjadi tempat bersembunyi serangga dan tikus

Pada proses pengangkutan telah dilakukan dengan menggunakan wadah/tempat pengangkutan diberi tutup yang rapat, kuat, utuh dan ukurannya memadai dengan makanan yang

ditempatkan pada suatu wadah yang dapat mencegah terjadinya kondensasi, wadah atau alat angkut tidak berkarat dan tidak bocor, kendaraan pengangkut disediakan khusus dan tidak bercampur dengan keperluan bahan lain, kendaraan pengangkut diperhatikan kebersihannya, pengangkutan untuk waktu yang agak lama disesuaikan dalam keadaan tetap panas 60°C atau tetap dingin 4°C . hal ini dapat mengurangi resiko tercemarnya makanan jadi terhadap mikroorganisme/kontaminasi lainnya yang dapat menyebabkan penyakit. Pada Kereta api KJ upaya pengangkutan mendapatkan hasil 82% (tidak memenuhi syarat) karena tidak memiliki alat khusus (troli), untuk mengangkut makanan jadi menggunakan baki yang terbuat dari kayu di wrapping kertas plastik agar tidak mudah kotor. Dengan menggunakan troli yang memenuhi syarat, tertutup dan khusus untuk pengangkutan makanan jadi, dan tidak dicampur utk mengangkut alat makan yang kotor atau dibuat desain khusus untuk alat makan kotor pada bagian troli bawah dan bagian troli atas tertutup untuk makanan jadi. Jika hanya menggunakan baki dan wrapping, resiko pengotoran masih ada, terutama jika bersinggungan dengan orang atau udara KA yg tidak dijamin bebas pengotoran.

Pada penyajian makanan jadi telah memenuhi syarat(100%). Penilaian dilakukan pada alat makan dengan hasil uji laboratorium kualitas alat saji adalah negatif untuk bakteri patogen E.coli, dan cara penyajian dengan melakukan penataan terpusat pada satu ruangan khusus yaitu ruang Restoras KA, penataan untuk penyajian rapi bersih dan tertutup (wrapping), hal ini dapat mengurangi tercemarnya makanan oleh mikroorganisme/kontaminasi yang berasal dari alat makan, penjamah maupun dari udara. Sedang hasil penilaian kualitas makanan jadi bakteriologis negatif E.coli dan secara fisik (organoleptik) penampilan makanan jadi menarik, tekstur lunak, matang, sedap dan rasanya nikmat dan enak sehingga layak untuk dikonsumsi.

Proses penyajian makanan di KA, diawali dengan pembagian makanan dan penataan /plating serta pemanasan di suatu ruangan (dapur KA), model penyajian makanan di tempatkan langsung pada alat makan perorangan dan disusun secara rapi, diberi plastik press/wrapping agar tidak terkontaminasi secara fisik dan bakteriologis, seperti dihindangi serangga. Makanan diantar ke pemesan atau penumpang menggunakan kereta dorong dan atau baki. Keadaan tersebut sudah memenuhi syarat. Yang harus diperhatikan adalah waktu antara penataan atau persiapan penyajian dengan waktu penyajian atau waktu makan konsumen yang tidak boleh lebih dari 4 jam pada suhu kamar, karena jika lebih dari waktu tersebut mempercepat proses pembusukan makanan, maka

harus disimpan dingin atau panas terutama pada makanan yang siap saji.

Higiene perorangan penjamah makanan (12 orang), telah memenuhi syarat baik pada KA ABA dan KJ, meski masih ada yang penjamah pada KA KJ 1 orang yang merokok saat berada di restorasi KA. Persyaratan penjamah makanan adalah harus tidak sedang sakit atau tidak mengidap penyakit mudah menular, menutup luka, menjaga kebersihan tangan rambut kuku dan pakaian kerja, memakai celemek pada saat mengolah makanan, menggunakan alat pada saat menjamah makanan, pada saat mengolah makanan tidak merokok ataupun meggaruk kepala, tidak bersin dan batuk, sebelum melakukan aktifitas mencuci tangan di bak cuci terlebih dahulu, memakai seragam kerja sarung tangan dan juga sepatu yang sesuai. Tenaga KA di DAOP VIII, kesehatan pegawai/ penjamah diteliti dan diawasi secara berkala, dan melaksanakan persyaratan tersebut, dibawah pengawasan seorang supervisor.

Penggunaan air untuk pengolahan makanan di PT RESKA dan di kereta api mendapatkan persentase 100% (memenuhi syarat) sesuai Permenkes No 416/MenKes/Per/IX/1990 tentang Kualitas air bersih. Air yang digunakan tidak berbau tidak berasa dan tidak berwarna, pH air 7 dan bakteri patogen E.coli negatif. Hal ini mendukung proses pengolahan makanan untuk KA sehingga produk yang dihasilkan berkualitas dan aman untuk di konsumsi.

Kesimpulan

1. Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada kereta api DAOP VIII untuk tahap pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan bahan pangan dilakukan oleh PT Reska untuk layanan kereta api ABA dan KJ jurusan Surabaya-Jakarta dengan hasil memenuhi syarat (96%) dengan rincian sebagai berikut:
 - a. Tahap Pemilihan bahan pangan tidak memenuhi syarat (67%)
 - b. Tahap Penyimpanan bahan pangan memenuhi syarat (87%)
 - c. Tahap Pengolahan bahan pangan memenuhi syarat (100%)
2. Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada kereta api DAOP VIII Pada tahap penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi, penyajian makanan jadi yang dilakukan di atas kereta api dengan hasil memenuhi syarat (KA ABA 98% dan KA KJ 94%) dengan rincian sebagai berikut:
 - a. Tahap Penyimpanan makanan jadi di kereta api ABA dan kereta api KJ memenuhi syarat (90%)
 - b. Tahap Pengangkutan makanan jadi di kereta api tidak memenuhi syarat (ABA 100% KJ 82%)
 - c. Tahap Penyajian makanan jadi di kereta api memenuhi syarat (ABA dan KJ 100%)

3. Higiene perorangan penjamah makanan DAOP VIII memenuhi syarat (PT Reska 97%, KA ABA 100%, KA KJ 98%).
4. Air untuk pengolahan pangan secara kualitas fisik memenuhi syarat (Permenkes No 416/1990) dan kualitas bakteriologis negatif *E.coli*
5. Kualitas bakteriologis sampel makanan negatif *E.coli*.

Saran

1. Pemilihan bahan yang berkualitas harus dilakukan terutama untuk jenis tepung dan kacang-kacangan
2. Penyimpanan jenis bahan pangan sesuai suhu simpan bahan pangan (terlampir).
3. Penjamah dilarang untuk merokok dan melakukan PHBS (Perilaku Hdup Bersih dan Sehat)
4. Pada penyimpanan makanan jadi di KA, hendaknya tidak sampai menempel di lantai atau dinding, sehingga tidak terkena kontaminasi langsung terhadap serangga/hewan lain.
5. Perlu pemberian troli makanan tertutup pada KA KJ

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto Suharsimi, 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Buckle, K.A, Edwards, R.A dkk, 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta :UI Press
- Kepmenkes RI nomor 23 tahun 1978 tentang *Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan*
- Notoatmodjo, Soekidjo, 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta :Rineka Cipta
- Purnawijayanti, Hiasinta A., 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: KANISIUS
- Peraturan Kepala BPOM RI nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*
- Permenkes RI nomor 1096 tahun 2011 tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*
- Permenkes nomor 416 tahun 1990 tentang *Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air*
- Permenperin RI nomor 75 tahun 2010 tentang *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practice)*
- Riduwan, 2007. *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Bandung :alfabeta cv
- Surasri, Siti, 1985. *Prinsip Sanitasi Makanan*. Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Sanitasi Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan