

GAMBARAN HYGIENE SANITASI KEDAI KOPI DI KELURAHAN SEI JANG KOTA TANJUNGPINANG TAHUN 2023

Nurul Syafika  , Mutia Diansafitri , Harvensica Gunnara
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tanjungpinang

ARTICLE INFO

Article history

Submitted : 2024-02-13
Revised : 2024-03-14
Accepted : 2024-03-21

Keywords:

Hygiene;
Sanitasi;
Coffe Shop

Kata Kunci:

Hygiene;
Sanitasi;
Kedai Kopi

This is an open access
article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)
license:



ABSTRACT

The Ministry of Health of Republic of Indonesia stated that in 2018 there were 73,5% of Food Processing Place that Not Eligible. According to Tanjungpinang's health profile in 2021 it states that 61% of Food Processing Places Not Eligible. The purpose of this study was to determine the sanitary hygiene of coffee shops in the Sei Jang Village, Tanjungpinang City in 2023. The type of research is observational with descriptive analysis and a qualitative design. The method of collecting data was by observation use a checklist sheet and laboratory examinations at Tanjungpinang Health Polytechnic. The location and time of the research was carried out at a coffee shop in Sei Jang Village and a laboratory and was carried out from February to June 2023. The population and samples in this research were 25 populations and samples from entire population. The results of this study are based on the Regulation of the Minister of Health Number 1096/MENKES/PER/VI/2011 with the results of Location and Building 96% Eligible, Sanitation Facilities 92% Not Eligible, Equipment 72% Eligible, Employee 100% Not Eligible and Germ Contamination 100% Not Eligible. The highest germ contamination in drinking equipment is >350 colonies. For coffee shops, it is hoped that they can maintain and improve sanitation hygiene and for community health center can carry out routine the high risk category out twice a year, the medium risk is carried out once a year, and the low risk is carried out every two years to the coffee shops.

ABSTRAK

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menyatakan bahwa pada tahun 2018 terdapat 73,5% Tempat Pengolahan Makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Menurut profil kesehatan Tanjungpinang pada tahun 2021 menyatakan bahwa Tempat Pengolahan Makanan 61% yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hygiene sanitasi Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang Kota Tanjungpinang Tahun 2023. Jenis penelitian ini bersifat observasional dengan analisis deskriptif dan dengan desain kualitatif. Metode pengumpulan data dengan observasi menggunakan lembar *checklist* dan pemeriksaan laboratorium di Poltekkes Kemenkes Tanjungpinang. Lokasi dan waktu penelitian dilakukan di Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang dan laboratorium serta dilakukan pada bulan Februari hingga bulan Juni Tahun 2023. Populasi dan sampel pada penelitian ini berjumlah 25 populasi serta sampel dari keseluruhan populasi. Hasil penelitian ini berdasarkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 dengan hasil Lokasi dan Bangunan 96% Memenuhi Syarat, Fasilitas Sanitasi 92% Tidak Memenuhi Syarat, Peralatan 72% Memenuhi Syarat, Tenaga Kerja 100% Tidak Memenuhi Syarat dan Cemar kuman 100% Tidak Memenuhi Syarat. Cemaran kuman tertinggi pada peralatan minum yaitu >350 koloni. Bagi Kedai Kopi diharapkan dapat mempertahankan dan meningkatkan hygiene sanitasi serta bagi Puskesmas dapat melakukan pengawasan dan pembinaan secara rutin dengan kategori risiko tinggi dilakukan setahun dua kali, risiko sedang dilakukan setahun sekali, dan risiko rendah dilakukan dua tahun sekali ke Kedai Kopi.

Corresponding Author:

Nurul Syafika
Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tanjungpinang
Telp. 08783577814
Email: syafikanurul24@gmail.com

PENDAHULUAN

Hygiene sanitasi adalah upaya mengendalikan faktor terjadinya kontaminasi pada makanan dan minuman, orang, tempat dan peralatan yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan pada manusia (Permenkes Nomor 1096, 2011). Kedai Kopi merupakan salah satu tempat pengolahan makan dan minum yang berada di Kota Tanjungpinang dan sangat ramai dikunjungi oleh masyarakat. Beberapa tahun kebelakang Kedai Kopi sudah banyak terkenal dan diminati oleh semua kalangan seperti remaja hingga dewasa. Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang masih banyak terdapat kurangnya menjaga *hygiene* sanitasi seperti lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan dan personal *hygiene* tenaga kerja. Apabila *hygiene* sanitasi yang terdapat di Kedai Kopi tidak memenuhi persyaratan maka akan mengakibatkan kontaminasi terhadap makanan dan minumannya (Igiassi, 2017).

Semakin meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap minuman kopi atau makanan, maka banyak berdirinya Kedai Kopi yang menyediakan kopi di luar rumah. Sebagai salah satu pelayanan umum dalam pengolahan makanan dan minuman, maka kualitas *hygiene* sanitasi memiliki potensi yang cukup besar menimbulkan gangguan penyakit atau kesehatan dari makanan atau minuman yang dihasilkan dan disajikan. Oleh karena itu, *hygiene* sanitasi sangat penting untuk dijaga agar terhindar dari sesuatu penyakit yang tidak diinginkan oleh masyarakat. Dalam pengolahan makanan dan minuman peran penjamah makanan juga sangat penting dikarenakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan atau minuman yang harus memenuhi syarat kesehatan. Kemudian terdapat faktor lain yang dapat memengaruhi kontaminasi terhadap minuman yang disajikan oleh Kedai Kopi yaitu peralatan yang digunakan peralatan dalam menyajikan minuman. Jika peralatan minum tersebut terkontaminasi oleh bakteri akan menimbulkan penyakit bagi masyarakat (Depantara, 2019).

Indonesia pernah mengalami penyakit yang ditularkan melalui makanan atau penyakit bawaan pangan (*food borne disease*) yang merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi. Pada tahun 2018, berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Kementerian Kesehatan mencatat kasus KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, dengan 7132 kasus dengan *Case Fatality Rate* (CFR) 0,1%. Berdasarkan hasil penelitian Pipit Marfiana data dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menyatakan bahwa pada tahun 2018 terdapat 73,59% Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang tidak memenuhi syarat. Menurut profil kesehatan di Kepulauan Riau pada tahun 2021 sebanyak 3.311 (40,3%) TPM yang memenuhi syarat kesehatan. Sedangkan, menurut profil kesehatan di Tanjungpinang pada tahun 2021 menunjukkan bahwa TPM yang tidak memenuhi syarat sebanyak 61% dan TPM yang memenuhi syarat 39% (Suryanti *et al.*, 2019).

Berdasarkan uraian dalam latar belakang yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Gambaran *Hygiene* Sanitasi Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang Kota Tanjungpinang Tahun 2023. Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan informasi dan referensi serta sebagai data sekunder bagi mahasiswa atau peneliti selanjutnya. Kemudian, bagi pemilik kedai kopi dapat menambah pengetahuan, informasi serta masukan yang benar untuk meningkatkan penerapan tentang *hygiene* sanitasi terhadap pemilik dan pekerja dalam menjaga *hygiene* sanitasi pada Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang Kota Tanjungpinang serta dapat digunakan sebagai saran dan bahan kajian untuk puskesmas dalam menentukan program kesehatan serta perencanaan dan pengawasan (Sari & Suyasa, 2021).

METODE

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah kualitatif serta bersifat observasional dengan analisis deskriptif (Sari & Suyasa, 2021).

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini berlokasi di Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang Kecamatan Bukit Bestari Kota Tanjungpinang dan Laboratorium Poltekkes Kemenkes Tanjungpinang. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari – Juni 2023.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Kedai Kopi yang ada di Kelurahan Sei Jang Kota Tanjungpinang. Populasi pada penelitian ini berjumlah 25 Kedai Kopi.

Pengumpulan Data

Pada penelitian ini peneliti melakukan pengamatan dan pengumpulan data menggunakan metode observasi menggunakan lembar observasi yang berbentuk *checklist* serta pemeriksaan di laboratorium Poltekkes Kemenkes Tanjungpinang.

Pengolahan dan Analisis Data

Pengelompokan dilakukan dengan membuat total skor masing-masing komponen penilaian untuk masing-masing kedai kopi kemudian ditentukan nilai skornya. Apabila skor nilai masing-masing kedai kopi kurang dari <74% maka diberi kategori tidak memenuhi syarat dan apabila lebih dari atau sama dengan $\geq 74\%$ dikategorikan memenuhi syarat. Data selanjutnya dianalisis distribusi frekuensi.

HASIL PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di lingkungan Kelurahan Sei Jang yang dilakukan dengan jumlah sampel sebanyak 25 Kedai Kopi. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi menggunakan lembar *checklist* serta pemeriksaan laboratorium. Adapun hasil penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

Tabel 1. Hasil Observasi *Hygiene* Sanitasi di Kedai Kopi Tahun 2023

Sub Variabel <i>Hygiene</i> Sanitasi	Kategori	Jumlah Kedai Kopi	Persentase (%)
Lokasi dan Bangunan	MS	24	96
	TMS	1	4
	Jumlah	25	100
Fasilitas Sanitasi	MS	2	8
	TMS	23	92
	Jumlah	25	100
Peralatan	MS	18	72
	TMS	7	28
	Jumlah	25	100
Tenaga Kerja	MS	0	0
	TMS	25	100
	Jumlah	25	100

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa menunjukkan bahwa *hygiene* sanitasi mengenai lokasi dan bangunan dari 24 Kedai Kopi, memenuhi syarat kesehatan dengan persentase (96%) dan tidak memenuhi syarat kesehatan sebanyak 1 Kedai Kopi dengan persentase (4%). Pada fasilitas sanitasi sebanyak 2 Kedai Kopi, dikatakan sudah memenuhi syarat kesehatan dengan persentase (8%) dan tidak memenuhi syarat kesehatan sebanyak 23 Kedai Kopi dengan persentase (92%). Pada peralatan dikatakan sudah memenuhi syarat kesehatan sebanyak 18 Kedai Kopi dengan persentase (72%) dan tidak memenuhi syarat kesehatan sebanyak 7 Kedai Kopi dengan persentase (28%). Pada tenaga kerja tidak memenuhi syarat kesehatan sebanyak 25 Kedai Kopi dengan persentase (100%).

Tabel 2. Hasil Pemeriksaan Cemaran Kuman

No	Nama Kedai Kopi (inisial)	Hasil Pemeriksaan								
		Gelas			Sendok			Tatakan		
		10 ⁻¹	10 ⁻²	Ket. MS/TMS	10 ⁻¹	10 ⁻²	Ket. MS/TMS	10 ⁻¹	10 ⁻²	Ket. MS/TMS
1.	F	156	70	TMS	20	15	TMS	197	95	TMS
2.	B	166	87	TMS	293	134	TMS	45	19	TMS
3.	BA	143	67	TMS	94	40	TMS	347	170	TMS
4.	NC	197	94	TMS	38	20	TMS	82	57	TMS
5.	TE	123	47	TMS	8	2	TMS	60	25	TMS
6.	KKP	345	129	TMS	286	268	TMS	50	24	TMS
7.	SD	337	257	TMS	397	230	TMS	217	203	TMS
8.	CC	292	136	TMS	88	66	TMS	101	48	TMS
9.	PC	323	136	TMS	255	162	TMS	228	165	TMS
10.	NN	>350	228	TMS	161	127	TMS	176	169	TMS
11.	KT	118	74	TMS	89	56	TMS	215	176	TMS
12.	M	>350	287	TMS	210	167	TMS	134	96	TMS
13.	HS	108	77	TMS	15	7	TMS	66	28	TMS
14.	DAC	43	26	TMS	147	107	TMS	136	98	TMS
15.	LH	195	72	TMS	183	96	TMS	151	83	TMS
16.	DDL	107	86	TMS	147	73	TMS	151	102	TMS
17.	A	219	102	TMS	164	97	TMS	249	125	TMS
18.	K	42	27	TMS	32	21	TMS	250	185	TMS
19.	DC	128	69	TMS	35	25	TMS	91	65	TMS
20.	T	78	41	TMS	35	22	TMS	117	87	TMS
21.	H	153	105	TMS	112	97	TMS	153	103	TMS
22.	BT	116	88	TMS	132	76	TMS	257	163	TMS
23.	CC	242	108	TMS	238	162	TMS	153	95	TMS
24.	J	108	67	TMS	147	95	TMS	298	128	TMS
25.	DC	93	47	TMS	136	108	TMS	118	81	TMS

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa hasil pemeriksaan di laboratorium untuk pemeriksaan cemaran kuman pada alat minum seperti sendok, gelas dan tatakan gelas didapatkan hasil bahwa dari seluruh Kedai Kopi dengan jumlah 25 Kedai Kopi dikatakan tidak memenuhi syarat kesehatan dengan persentase (100%).

PEMBAHASAN

A. Lokasi dan Bangunan

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan pada Kedai Kopi yang ada di Kelurahan Sei Jang menunjukkan bahwa sebagian besar lokasi dan bangunan di Kedai Kopi di Wilayah Kelurahan Sei Jang dikategorikan memenuhi syarat kesehatan yaitu 24 Kedai Kopi dari jumlah keseluruhan yaitu 25 Kedai Kopi.

Hasil penelitian observasi lokasi dan bangunan pada Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang sudah memenuhi syarat kesehatan sebesar 96% berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor

1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga. Lokasi dan bangunan yang dimaksud merupakan lokasi Kedai Kopi yang sudah baik karena tidak berada pada sumber pencemaran yaitu tempat pembuangan sampah dan juga berjarak 500 m dari sarang lalat maupun tempat pembuangan sampah. Kemudian, tidak tercium bau yang tidak sedap atau bau busuk yang berasal dari pencemaran serta halaman yang bersih, rapi dan tidak adanya genangan air pada Kedai Kopi. Bangunan di Kedai Kopi cukup kokoh, kuat dan permanen bahkan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hilda Kasrina et al pada Tahun 2021, yang menyatakan bahwa lokasi dan bangunan di Rumah Makan Kabupaten Kolaka sudah baik atau telah memenuhi syarat kesehatan dengan jumlah 91 rumah makan atau dengan persentase 87,5% (Kasrina et al., 2021).

Pembagian ruang didapatkan bahwa dari hasil observasi pada Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang telah memenuhi syarat kesehatan. Hal ini dikarenakan setiap Kedai Kopi ada yang terdiri dari dapur dan ruang makanan secara terpisah memiliki ruang administrasi serta terdapat toilet maupun jamban. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Brenda Febrina Zusriadi pada Tahun 2021, menyatakan bahwa Rumah Makan di Pasar Jajan Kota Gorontalo pada pembagian ruang telah memenuhi syarat dengan terdapatnya ruang dapur dan ruang makanan secara terpisah (Zusriadi, 2021).

Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang memiliki lantai yang memenuhi syarat kesehatan dikarenakan memiliki lantai keramik maupun berupa semen serta lantai dalam keadaan bersih, kedap air, tidak licin, rata dan kering. Lantai merupakan salah satu permukaan yang penting dalam pembentukan dan pertumbuhan mikroba karena area dan celah yang tidak rata tersebut dapat menahan kelembapan (Lestari et al., 2019).

Dinding, ventilasi, atap dan langit-langit di Kedai Kopi pada Kelurahan Sei Jang telah memenuhi syarat kesehatan. Hal ini dikarenakan Kedai Kopi terdapat dinding yang bersih serta kedap air, ventilasi yang berfungsi dengan baik, atap yang tidak menjadi sarang tikus dan serangga serta tidak bocor dan cukup landai. Kemudian, pintu terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, rapat serangga dan tikus dan menutup dengan baik. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh April Lina Wati Gulo pada Tahun 2021, menyatakan bahwa pada sub variabel lantai, dinding, langit-langit dan pintu berfungsi dengan baik serta telah memenuhi syarat kesehatan (Gulo, 2021).

Lokasi dan bangunan terdapat 1 (satu) Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang yang tidak memenuhi syarat kesehatan dari 25 Kedai Kopi. Hal ini dikarenakan ada beberapa persyaratan yang tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 seperti masih terdapatnya barang-barang yang tidak berguna maupun yang tidak penting atau barang sisa yang masih diletakkan secara sembarangan di sekitar ruang administrasi serta ruang makan dan minum di Kedai Kopi tersebut. Kemudian, tidak adanya gudang bahan makanan, ruang karyawan dan gudang untuk menyimpan peralatan serta lantai yang tidak konus yang dapat menyebabkan lantai susah untuk dibersihkan. Terdapat dinding yang masih kotor seperti terdapatnya debu maupun sarang laba-laba serta pencahayaan yang kurang memadai untuk di setiap ruangan.

B. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Kedai Kopi Kelurahan Sei Jang untuk fasilitas sanitasi didapatkan hasil tidak memenuhi syarat kesehatan dari 25 Kedai Kopi hanya 2 Kedai Kopi yang memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan didapatkan bahwa sumber air bersih pada 1 (satu) Kedai Kopi dengan sumber air bersih yang berwarna seperti kuning maupun keruh. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Irwan et al pada Tahun 2018, menyatakan bahwa sanitasi Pada *food stores* di Kabupaten Parigi Moutong pada air bersih tidak memenuhi persyaratan secara fisik dikarenakan berwarna serta berasa sehingga tidak layak untuk digunakan dalam sehari-hari (Irwan et al., 2018). Air bersih merupakan standar baku mutu kesehatan lingkungan untuk media air untuk keperluan *hygiene* sanitasi yang meliputi parameter fisik, kimia maupun biologi (Pontoring et al., 2019).

Pembuangan air limbah yang dihasilkan langsung dialirkan ke selokan dalam kondisi yang tidak tertutup serta tidak terdapat *grease trap* (pemisahan/bak menampung minyak dan lemak). Penggunaan *grease trap* dapat mencegah terjadinya penggumpalan dan penyubatan pada pipa pembuangan.

Penelitian ini sejalan dengan Hitipeuw et al Tahun 2018 yang menyatakan bahwa pembuangan air limbah tidak baik atau tidak memenuhi syarat karena saluran pembuangan tidak tertutup serta tidak terdapat *grease trap* (Hitipeuw et al., 2018).

Sarana toilet yang terdapat di Kedai Kopi sebagian besar memiliki toilet yang berjumlah 2, tetapi tidak terpisah antara pria dan wanita. Kemudian, letaknya berhubungan langsung dengan dapur dan ruang makan, tidak tersedianya sabun dan alat pengering. Penelitian ini sejalan dengan Fadly et al Tahun 2021, menyatakan bahwa tidak adanya ketersediaan sabun dan alat pengering pada toilet yang menunjukkan pada toilet tersebut tidak memenuhi syarat (Fadly et al., 2021). Sebagian besar toilet menggunakan jenis jamban leher angsa dan mempunyai *septic tank* yang tertutup agar tidak mencemari air tanah dan tanah. Berdasarkan penelitian sebelumnya, jamban sehat merupakan sanitasi dasar yang memenuhi syarat dengan kriteria menggunakan jenis leher angsa dan memiliki tempat pembuangan akhir tinja atau *septic tank* (Mukhlisin & Solihudin, 2020).

Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang, sebagian besar tidak memiliki tempat cuci tangan untuk pengunjung maupun karyawannya. Tempat cuci tangan juga tidak memiliki ketersediaan air bersih yang cukup serta tempat cuci tangan tersebut tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti lap atau tisu serta jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan. Loker karyawan yang tidak tersedia pada seluruh Kedai Kopi sebagai tempat penyimpanan barang-barang karyawan dengan rapi dan tidak diletakkan secara sembarangan. Penelitian ini sejalan dengan Fadly et al pada Tahun 2021 yang menyatakan bahwa kurangnya ketersediaan tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun serta alat pengering seperti kain lap atau tisu dan juga tidak adanya loker bagi karyawan (Fadly et al., 2021).

Tempat sampah pada setiap ruangan penghasil sampah dalam kondisi tidak kedap air dan tidak tertutup. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rachmatina pada Tahun 2018, menyatakan bahwa tempat sampah pada Rumah Makan di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta belum memenuhi syarat kesehatan dikarenakan masih banyak yang menggunakan tempat sampah yang tidak tertutup serta tidak kedap air (Rachmatina, 2018). Sampah yang terkumpul akan diangkut setiap 24 jam, tetapi terdapat beberapa Kedai Kopi yang apabila sampah sudah menumpuk akan langsung dibuang ke Tempat Penampungan Sementara (TPS), salah satunya TPS yang ada di depan SMPN 6 Tanjungpinang yang berada di Jalan Arif Rahman Hakim. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus seperti ventilasi yang tidak dipasang kawat kasa serta terali tikus agar menghindari masuknya serangga maupun tikus. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Muhammad pada Tahun 2017, yang menunjukkan bahwa peralatan pencegah tikus dan serangga belum diterapkan secara maksimal di setiap rumah makan (Muhammad, 2017).

C. Peralatan

Berdasarkan hasil pengamatan dan observasi yang dilakukan pada semua Kedai Kopi hanya sebagian kecil yang melakukan pencucian, pengeringan serta penyimpanan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Berdasarkan penelitian Herawati et al Tahun 2022, menunjukkan bahwa dalam proses pencucian peralatan makanan dan minuman tidak melewati proses pengeringan serta sanitasi, karena peralatan yang belum kering maupun lembab dapat menyebabkan mikroorganisme akan berkembang biak serta penyimpanan peralatan yang tidak menggunakan lemari yang tertutup (Herawati et al., 2022).

Berdasarkan observasi yang dilakukan, peralatan yang digunakan saat mengolah maupun menyajikan minuman dalam keadaan yang bersih serta peralatan yang digunakan juga tidak retak seperti dalam keadaan yang baik dan utuh serta tidak ada sudut mati dan halus sehingga dapat dibersihkan dengan mudah, peralatan yang kontak langsung dengan makanan dan minuman tidak mengandung zat beracun atau berbahaya seperti *styrofoam*, alat masak berbahan plastik, botol plastik dan lainnya. Akan tetapi, pada penyimpanan peralatan minum tidak diletakkan di lemari yang tertutup untuk menghindari terkontaminasinya bakteri terhadap peralatan minum tersebut.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene Sanitasi Jasa Boga*, peralatan yang telah digunakan dan dicuci dengan air bersih serta air yang mengalir dan menggunakan sabun. Peralatan pada Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang yang telah dicuci tidak melewati proses pengeringan menggunakan alat pengering seperti kain atau lap yang bersih. Tetapi, ada beberapa peralatan pada Kedai Kopi Kelurahan Sei Jang setelah dicuci melakukan pengeringan maupun penirisan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mulya et

al pada Tahun 2021 yang mengatakan bahwa teknik dalam pencucian tidak diterapkan dengan baik seperti melakukan pengeringan dan penirisan terhadap peralatan yang telah dicuci (Mulya et al., 2021).

Peralatan pada Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang sebagian besar memenuhi syarat kesehatan, dikarenakan pada proses pencucian menggunakan air yang mengalir dan terpisah dengan pencucian bahan pangan. Beberapa Kedai Kopi pada proses pencucian peralatan tidak dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi. Menurut penelitian Mulya et al pada Tahun 2021 yang mengatakan bahwa proses serta teknik pencucian harus dilakukan dengan pembersihan maupun sanitasi (Mulya et al., 2021). Kemudian, tempat pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus dan mudah dibersihkan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Irwan et al pada Tahun 2018, mengatakan bahwa pencucian peralatan makanan dan minuman yang tidak sesuai dengan persyaratan seperti tidak melakukan 3 (tiga) proses pencucian dengan baik (Irwan et al., 2018).

D. Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil pengamatan dan observasi yang dilakukan pada semua Kedai Kopi mengenai tenaga kerja didapatkan hasil tidak memenuhi syarat kesehatan disetiap Kedai Kopi. Hal ini dikarenakan pada pengetahuan/sertifikat *hygiene* sanitasi makanan yang terdiri dari beberapa penilaian tidak memenuhi kriteria seperti tidak mengikuti kursus/temu karya kemudian penjamah makanan juga tidak mengikuti kursus maupun temu karya. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga, tenaga kerja maupun pengolah/penjamah makanan dan minuman hendaknya memenuhi syarat salah satunya yaitu memiliki sertifikat kursus maupun temu karya mengenai *hygiene* sanitasi (PGRS, 2019).

Pakaian kerja para tenaga kerja tidak dalam keadaan yang bersih dikarenakan karyawan dibeberapa Kedai Kopi tidak menggunakan pakaian khusus kerja maupun seragam, melainkan baju bebas atau baju harian serta penggunaan baju yang tidak digunakan khusus pada waktu kerja. Sebagian besar karyawan tidak menggunakan pakaian yang lengkap dan rapi. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Zamia Floridina pada Tahun 2018, menyatakan bahwa pakaian kerja pada penjamah makanan menggunakan pakaian yang kurang bersih dan kurang rapi serta menggunakan baju harian yang dipakai dari rumah dan tidak tersedianya pakaian seragam atau pakaian khusus pada saat bekerja (Floridina, 2018).

Pemeriksaan kesehatan tidak diterapkan atau dilakukan kepada karyawan yang diharuskan yakni 6 bulan sekali *check up* kesehatan, kemudian tidak dilakukannya vaksinasi *thypoid*, *check up* penyakit khusus. Sebagian besar Kedai Kopi tidak memiliki buku kesehatan karyawan dikarenakan tidak pernah dilakukannya *check up* kesehatan. Namun, bila karyawan sakit diizinkan untuk tidak bekerja dan berobat ke dokter. Menurut penelitian Ridwan dan Najmi Kamariah pada Tahun 2019 mengatakan bahwa pemeriksaan kesehatan secara berkala merupakan hal yang sangat penting bagi tenaga kerja untuk menjamin kesehatan tenaga kerja dalam melakukan aktivitas atau pekerjaannya (Kamariah, 2019).

Personal *hygiene* belum memenuhi syarat kesehatan dikarenakan setiap penjamah maupun karyawan tidak memakai pakaian yang rapi serta bersih, tangan tidak dicuci setiap melakukan pengolahan makanan dan minuman, ditemukan beberapa karyawan wanita yang masih menggunakan perhiasan seperti cincin dan juga berkuku panjang hal tersebut dapat menyebabkan terkontaminasinya makanan maupun minuman jika terjadinya kontak langsung. Kemudian, karyawan menutup mulut menggunakan tisu atau sapu tangan saat batuk-batuk maupun bersin. Berdasarkan hasil penelitian Suryani & Dwi Astuti Tahun 2019, menyatakan bahwa personal *hygiene* pada kebersihan penjamah makanan dan minuman atau tenaga kerja merupakan peran yang sangat penting dalam keberhasilan pengolahan makanan dan minuman yang aman dan sehat. Tenaga kerja harus menjaga kebersihan tangan, pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan diri yang harus di *check up* minimal 6 bulan sekali (Suryani & Dwi Astuti, 2019).

E. Cemaran Kuman pada Peralatan Minum

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium yang dilakukan di Poltekkes Kemenkes Tanjungpinang dari seluruh Kedai Kopi dengan jumlah 25 Kedai Kopi dan sampel yang diperiksa yaitu gelas, sendok dan tatakan gelas dengan jumlah sampel sebanyak 75 didapatkan hasil bahwa sampel peralatan minum tersebut tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi. Berdasarkan Peraturan Menteri

Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga, rata-rata angka kuman pada peralatan minum adalah 0 koloni.

Berdasarkan hasil observasi di seluruh Kedai Kopi, sebagian besar peralatan minum seperti gelas, sendok dan tatakannya tidak disimpan pada tempat yang tertutup. Peralatan minum tersebut disimpan pada tempat yang terbuka seperti rak piring, lemari yang terbuka serta di baskom. Hal tersebut dapat menyebabkan terkontaminasinya peralatan minum dengan kuman maupun bakteri yang mengakibatkan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) umumnya terjadi gangguan pada saluran pencernaan seperti sakit perut, diare dan lainnya. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Hitipeuw et al pada Tahun 2018, mengatakan bahwa cara pencucian dan penyimpanan peralatan makanan dan minuman tidak sesuai dengan persyaratan kesehatan dikarenakan tidak melakukan pencucian peralatan sesuai dengan prosesnya dan menyimpan peralatan pada tempat yang terbuka (Hitipeuw et al., 2018).

Teknik pencucian merupakan faktor yang mempengaruhi berkembang biaknya bakteri, kuman atau mikroorganisme pada peralatan makan, teknik pencucian yang salah dapat menyebabkan risiko tercemarnya minuman oleh bakteri, kuman atau mikroorganisme. Dengan begitu, dapat menimbulkan keracunan maupun gangguan pada pencernaan. Peralatan yang kontak langsung dengan minuman yang disajikan tidak boleh mengandung angka kuman atau 0 koloni disetiap peralatan minum (Sakinah et al., 2020). Pada proses pencucian di seluruh Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang, sebagian besar tidak melakukan proses pencucian sesuai dengan syarat kesehatan. Hal ini kemungkinan dikarenakan pada beberapa proses pencucian tidak dilakukannya pengeringan atau penirisan serta melakukan sanitasi peralatan minum. Kemudian, terdapat beberapa Kedai Kopi tidak menggunakan air yang mengalir melainkan menggunakan baskom yang berisi air bersih.

Berdasarkan cemaran kuman pada peralatan minum yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi didapatkan hasil > 0 koloni. Pada seluruh sampel dengan total cemaran kuman yang paling tinggi didapatkan hasil > 350 koloni sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dewanti pada Tahun 2021 yang menyatakan bahwa hasil uji laboratorium angka kuman pada peralatan makan seperti gelas dan sendok mendapatkan hasil tidak memenuhi syarat yaitu > 0 koloni (Dewanti, 2021).

Hal ini kemungkinan Kedai Kopi di Kelurahan Sei Jang tidak membilas peralatan minum dengan air yang mengalir, tidak melakukan penirisan serta pengeringan setelah peralatan minum dicuci, tidak menyimpan peralatan minum pada tempat yang tertutup atau terlindungi dari debu, kuman, vektor dan lainnya. Hal tersebut yang menyebabkan tingginya cemaran kuman pada peralatan minum seperti gelas, sendok dan tatakan gelas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Gambaran *Hygiene* Sanitasi Kedai Kopi di Kelurahan Sei jang Kota Tanjungpinang Tahun 2023 dapat disimpulkan bahwa Lokasi dan Bangunan Memenuhi Syarat (MS) 96%, Fasilitas Sanitasi Tidak Memenuhi Syarat (TMS) 92%, Peralatan Memenuhi Syarat (MS) 72%, Tenaga Kerja Tidak Memenuhi Syarat (TMS) 100%, Pemeriksaan Cemaran Kuman pada Perlatan Minum Tidak Memenuhi Syarat (TMS) dengan presentase 100%.

Saran yang dapat diberikan adalah diharapkan kepada pihak puskesmas dapat melakukan upaya pengawasan dan pembinaan secara rutin dengan kategori risiko tinggi dilakukan setahun dua kali, risiko sedang dilakukan setahun sekali, dan risiko rendah dilakukan dua tahun sekali dan meningkatkan serta menjaga dan meningkatkan serta menjaga *hygiene* sanitasi pada kedai kopi.

DAFTAR PUSTAKA

- Depantara, G. A. (2019). *Tinjauan Keadaan Fasilitas Sanitasi Obyek Wisata Pura Tirta Sudamala Kelurahan Bebalang, Kabupaten Bangli Tahun 2017*. 9(1), 73–80. <https://doi.org/10.33992/jkl.v9i1.660>
- Fadly, M. (2021). *Pantai Losari Kota Makassar Sanitation Quality of The Restaurant in The Tourism Destination Losari Beach Makassar Muhammad Fadly , Anwar , Muhammad Fajaruddin Natsir Bagian Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin*. 5. <https://adoc.pub/queue/kualitas-sanitasi-rumah-makan-dan-restoran-di-objek-wisata-p.html>.

- Floridina. (2019). *Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang 2018*. 11(1). <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.75-82>
- Hitipieuw, et.al. (2018). *Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado*. 7(4). <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/kesmas/issue/view/2194>.
- Igiasi, T. S. (2017). *Kedai Kopi Sebagai Ruang Publik: Studi Tentang Gaya Hidup Masyarakat Kota Tanjung Pinang*. *Jurnal Masyarakat Maritim*, 1(1), 19–28. <https://doi.org/10.31629/jmm.v1i1.1660>.
- Kamariah, N. (2019). *Evaluation Of Medical Check-Up For Labor Implemented*. 25(02). <https://doi.org/10.33509/jan.v25i3.976>.
- Kasrina, H., Sabilu, Y., & Nurmaladewi. (2020). *Gambaran Sanitasi Dan Implementasi Aturan Kesehatan Covid-19 Di Rumah Makan Di Kabupaten Kolaka*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 2(1), 52–58. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jkl-uho/article/view/19009/12165>.
- Kemendes RI. (2011). *Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>.
- Lestari, P. M., Supandi, S., & Pahriyani, A. (2019). *Pembuatan Karbol Sebagai Desinfektan Lantai*. *Jurnal SOLMA*, 8(2), 193. <https://doi.org/10.29405/solma.v8i2.3183>.
- Mukhlisin, M., & Solihudin, E. N. (2020). *Kepemilikan Jamban Sehat Pada Masyarakat*. *Faletehan Health Journal*, 7(03), 119–123. <https://doi.org/10.33746/fhj.v7i03.197>.
- PGRS. (2019). *Pelayanan Gizi Rumah Sakit Kementerian Kesehatan RI 2013*.
- Pontoring, M. E. I., Pinontoan, O. R., Sumampouw, O. J., Kesehatan, F., Universitas, M., & Ratulangi, S. (2019). *Uji Kualitas Air Bersih Dari Pt. Air Manado Berdasarkan Parameter Biologi Dan Fisik Di Kelurahan Batu Kota Manado*. *Kemas*, 8(6), 484–492. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/25714>.
- Rochmawati, A. E., Rachmaniyah, & Rusmiati. (2021). *Kualitas Bakteriologis Alat Makan, Personal Hygiene, Dan Sanitasi Warung Kopi Di Kendangsari Surabaya Tahun 2021*. *Jurnal Higiene Sanitasi*, 1, 26–32. <https://hisan.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/hisan/article/view/9/7>.
- Sakinah, Rahmi Amir, & Herlina. (2020). *Pemeriksaan Angka Kuman Pada Proses Pencucian Peralatan Makanan Menggunakan Metode Three Compartment Sink Di Rsud Andi Makassar Pare-pare*. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 3(1), 23–30. <https://doi.org/10.31850/makes.v3i1.287>.
- Sari, D. P., & Suyasa, I. N. G. (2021). *Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 11(2), 132–140. <https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1609>.
- Suryani, D., & Dwi Astuti, F. (2019). *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta*. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(1), 70. <https://doi.org/10.24853/jkk.15.1.70-81>.
- Suryanti, A., Amir, R., & Majid, M. (2019). *Pemeriksaan Escherichia Coli Menggunakan Metode Usap pada Peralatan Makan di Rumah Sakit Umum Andi Makassar Kota Parepare*. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 2(1), 1–11. <http://jurnal.umpar.ac.id>.
- Telew, M., Joseph, W. B. S., Pinontoan, O., Masyarakat, F. K., & Ratulangi, U. S. (2019). *Gambaran Angka Kuman Dan Keberadaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makan Rumah Makan Di Kelurahan Mahakeret Barat Dan Mahakeret Timur Kecamatan Wenang Kota Manado*. *Kemas*, 7(5), 5–8. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/22338>.
- Zusriadi, B. F., Ridwan, A., Kuma, D., Dwi, N., Mohune, S., Laima, D. P., Biologi, P., Gorontalo, U. N., Moutong, D., & Bolango, B. (2021). *Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Pasar Jajan Kota Gorontalo. 2021 (SemantECH)*, 109–120. <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/semantech/article/view/800>.