

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis mengenai Analisis Pra Penerapan *Sanitation Standar Operating Procedure* (SSOP) di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Keadaan aspek-aspek *Sanitation Standard Operating Procedures* yang ada di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung pada saat ini berdasarkan penyebaran kuesioner, pengolahan data dan pengamatan di lapangan mendapati skor rata-rata sebesar 76,5% dimana aspek-aspek SSOP tersebut masih harus diperhatikan agar dapat mencegah terjadinya *guest comment* yang tidak baik baik restoran.
2. Berdasarkan penyebaran kuesioner, pengolahan data dan pengamatan di lapangan pemahaman pegawai Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung mengenai pra penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* mendapati skor rata-rata sebesar 75% maka masih ada ketidakpahaman pegawai mengenai pra penerapan SSOP untuk itu diperlukan pemahaman lebih kepada pegawai mengenai pentingnya penerapan SSOP.
3. Dari hasil penyebaran kuesioner, pengolahan data dan pengamatan di lapangan maka *Sanitation Standard Operating Procedures* yang dapat diterapkan di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung ialah sebagai berikut.
 - a. SSOP Keamanan Air
 - b. SSOP Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Makanan
 - c. SSOP untuk Pencegahan Kontaminasi Silang
 - d. SSOP untuk Kebersihan Karyawan

- e. SSOP untuk Pencegahan Adulterasi
- f. SSOP untuk Pelabelan dan Penyimpanan yang Tepat
- g. SSOP untuk Pengendalian Kesehatan Karyawan
- h. SSOP Pemberantasan Hama

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis mengenai Analisis Pra Penerapan *Sanitation Standar Operating Procedure* (SSOP) di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung, adapun saran-saran yang dapat menjadi pertimbangan untuk penerapan SSOP di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung adalah sebagai berikut.

1. Memperhatikan prinsip higiene sanitasi yang harus diterapkan di restoran berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran sebagai berikut.
 - a. Memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi dengan memisahkan antara air bersih dan air limbah yang ada di restoran.
 - b. Memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi dengan adanya fasilitas toilet yang letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur, tersedia jamban, toilet wanita dan pria terpisah, toilet tenaga kerja dan pengunjung terpisah, tersedia cermin, lantai dan saluran pembuangan dibuat kedap air, ventilasi dan penerangan baik, tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup dan tersedia *tissue*.
 - c. Memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi tempat sampah yang dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk, jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan, tempat sampah tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah, sampah sudah dibuang dalam waktu 24

jam dari restoran, disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

- d. Memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi tempat cuci tangan dengan jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk, dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering, disediakan *tissue*, tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan sabun/sabun cair, alat pengering dan *tissue*, fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan dan fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
- e. Memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi tempat mencuci peralatan yang terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan, air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu $40^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$ dan air dingin yang bertekanan 15 psi ($1,2\text{kg}/\text{cm}^2$), bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bak/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.
- f. Memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi tempat pencucian bahan makanan yang terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan, bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan *Kalium Permanganat* 0,02%, tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- g. Memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi fasilitas penyimpanan pakaian (loker) karyawan terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat, jumlah loker disesuaikan dengan jumlah karyawan, loker ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang, loker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.

- h. Memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus dengan tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk *aedes aegypti* serta *albopictos*, setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan tikus, setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.
- i. Memenuhi persyaratan dapur dengan luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan, permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah, permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan, penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/*exhauster* yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur, tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak, semua tungku terletak di bawah sungkup asap (*hood*), pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar, daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri, ruangan dapur terdiri dari tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan, tempat persiapan, tempat administrasi, intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 *foot candle* (fc), pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu, ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya, udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram, tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang

berfungsi dan terpelihara dengan baik, harus dipasang tulisan “Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah dilihat, tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.

- j. Memenuhi persyaratan ruang makan dengan ketentuan setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85m², pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar, meja, kusi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih, tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan, rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran, tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku, tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram, tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal, harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya, lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang, perlengkapan set kursi harus bersih dan perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/keping dan serangga pengganggu lainnya.
 - k. Memenuhi persyaratan gudang bahan makanan dengan jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang, gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan, pencahayaan gudang minimal 4 foot candle pada bidang setinggi lutut, gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan, gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara dan gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.
2. Memaksimalkan penerapan *personal hygiene* pegawai agar makanan yang diolah dan disajikan tidak terkontaminasi dengan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1098/MENKES/SK/VII/2003

tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran sebagai berikut:

- a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
 - b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan sarung tangan plastic, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
 - c. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek/apron, tutup rambut, sepatu dapur.
 - d. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus berperilaku tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias, tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya, selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar dan selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran
 - e. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa dan buku kesehatan yang berlaku.
3. Memperhatikan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/MENKES/Per/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga sebagai berikut:
- a. Pemilihan bahan makanan, bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi, jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur, makanan fermentasi yaitu makanan yang

diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur, Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku, makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu makanan dikemas, mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak/pecah atau kembung, belum kadaluwarsa, kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan, Makanan tidak dikemas baru dan segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur, tidak mengandung bahan berbahaya.

- b. Penyimpanan bahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya, penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu, tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab, penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu, ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm, kelembaban penyimpanan dalam ruangan: 80%–90%, penyimpanan bahan makanan olahan pabrik, makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10oC, tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit.
- c. Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan

memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya, menu disusun dengan memperhatikan pemesanan dari konsumen, ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya, keragaman variasi dari setiap menu, proses dan lama waktu pengolahannya, keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait, pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan, peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir, peralatan yang kontak dengan makanan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan, lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun, talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun, perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan), wadah penyimpanan makanan yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi), terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering, peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut, kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Escherichia coli* (*E.coli*) dan kuman lainnya,

keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan, persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas, pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda, suhu pengolahan minimal 90° C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan, dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering, makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir, simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es, simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas, perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang, tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok, mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci, memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan, menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya

- d. Penyimpanan makanan jadi/masak dengan ketentuan: makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain, memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku, jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku, penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa

dikonsumsi lebih dahulu, tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.

- e. Pengangkutan makanan dilakukan dengan ketentuan: tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3), menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis, bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki, bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya, pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3), menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis, setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup, wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan, isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi), pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60° C atau tetap dingin pada suhu 40° C.
- f. Penyajian makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan, tempat penyajian Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian, hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian, setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan, mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru

dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi, makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk, makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ} \text{C}$, semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak, setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir, semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan, pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah), setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.

4. Mengikuti kursus higiene dan sanitasi makanan untuk pegawai di Suis Butcher Steak House Setiabudhi Bandung berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/MENKES/Per/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. Peserta pelatihan adalah setiap orang dan/atau pengusaha/pemilik/penanggung jawab dan penjamah makanan yang bekerja di jasaboga.
 - b. Penyelenggara pelatihan adalah Pusat, KKP, Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Lembaga yang telah terdaftar, penanggung jawab pelatihan adalah Ketua Penyelenggara Pelatihan, pembina teknis pelatihan adalah Direktur Penyehatan Lingkungan untuk tingkat Pusat, Kepala KKP, Kepala Dinas Kesehatan Provinsi, dan Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

- c. Materi pelatihan mengacu kepada modul pelatihan yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan, pengajar atau tutor pelatihan kursus higiene sanitasi makanan dengan kualifikasi yaitu memiliki pengetahuan higiene sanitasi makanan yang bersertifikat, tenaga Profesi, Sanitarian/Kesehatan Lingkungan, berpengalaman bekerja dalam bidang terkait, berpendidikan minimal S1 (Sarjana).
- d. Peserta pelatihan yang belajar mandiri dapat dibantu dengan tutorial yang dilakukan di daerah tempat tinggal peserta bekerja, ataupun tempat lain yang ditunjuk oleh penyelenggara pelatihan, peserta yang memenuhi syarat dalam pelatihan dapat mengikuti evaluasi kursus Higiene Sanitasi Makanan yang dilaksanakan secara tertulis.