

ANALISIS TINGKAT KELAYAKAN HIGIENE SANITASI PADA MASRIAH CATERING DI KABUPATEN BANYUWANGI

(Analysis Of Hygiene And Sanitation Feasibility At Masriah Catering, Banyuwangi Regency)

Davina Bilqis Imaduddin¹, Jhonatan Rameldo Hutasoit², Zida Husnina^{*3}

^{1,2,3}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga

*Corresponding author, e-mail: zida.husnina@fkm.unair.ac.id

ABSTRACT

Hygiene and sanitation are essential aspects of ensuring food safety, particularly in large-scale catering services. This study aimed to analyze the level of hygiene and sanitation feasibility and identify areas of non-compliance at Masriah Catering, Banyuwangi Regency, based on the Regulation of the Minister of Health (Permenkes) No. 1096 of 2011. The study employed a descriptive observational method using an inspection checklist comprising five main assessment components with a maximum total score of 355 points. The results showed a feasibility level of 95.49% (categorized as Highly Feasible for Hygiene), reflecting effective hygiene-sanitation management implementation. However, 16 points were found to be non-compliant, particularly in aspects of personal hygiene, storage, packaging, and documentation. This emphasizes that personnel discipline and consistent field supervision are critical to maintaining hygiene standards. The study's limitation lies in the absence of microbiological testing, meaning the findings describe administrative compliance and food handler behavior rather than actual food safety conditions. Conducted on a single catering unit, the study also limits generalizability. Nevertheless, these findings provide valuable insights into hygiene-sanitation implementation at the operational level and serve as an empirical basis for training and hygiene certification by local health authorities. Future studies should incorporate microbiological testing and behavior-based training interventions to strengthen result validity and support national food safety policies.

Keyword: hygiene, sanitation, catering, compliance, food safety

ABSTRAK

Higiene dan sanitasi merupakan aspek penting dalam menjamin keamanan pangan, terutama pada usaha jasa boga yang melayani konsumsi massal. Penelitian ini bertujuan menganalisis tingkat kelayakan higiene dan sanitasi serta mengidentifikasi area ketidaksesuaian pada Masriah Catering di Kabupaten Banyuwangi berdasarkan Permenkes No. 1096 Tahun 2011. Penelitian menggunakan metode observasional deskriptif dengan instrumen lembar inspeksi yang mencakup lima komponen utama penilaian dengan total skor maksimum 355 poin. Hasil menunjukkan tingkat kelayakan sebesar 95,49 % (kategori *Sangat Layak Higiene*), yang mencerminkan penerapan sistem manajemen higiene-sanitasi yang efektif. Namun, masih terdapat 16 point belum sesuai, terutama pada aspek personal hygiene, penyimpanan, pengemasan, dan dokumentasi. Kondisi ini menegaskan bahwa kedisiplinan personel dan konsistensi pengawasan lapangan menjadi faktor penting dalam menjaga keberlanjutan standar higiene. Keterbatasan penelitian ini terletak pada tidak dilakukannya uji mikrobiologi, sehingga hasil hanya menggambarkan kepatuhan administratif dan perilaku penjamah, bukan kondisi keamanan pangan secara faktual. Selain itu, penelitian pada satu unit usaha membatasi generalisasi hasil. Meskipun demikian, temuan ini memberikan gambaran penting tentang implementasi standar higiene-sanitasi di tingkat operasional serta menjadi dasar bagi pembinaan dan sertifikasi laik higiene oleh Dinas Kesehatan. Penelitian selanjutnya disarankan melibatkan uji mikrobiologi dan intervensi pelatihan berbasis perilaku, untuk memperkuat validitas hasil dan mendukung kebijakan nasional keamanan pangan.

Kata kunci: higiene, sanitasi, katering, kepatuhan, keamanan pangan

How to Cite: Davina Bilqis Imaduddin¹, Jhonatan Rameldo Hutasoit², Zida Husnina^{*3}. 2025. Analisis Tingkat Kelayakan Higiene Sanitasi Pada Masriah Catering Di Kabupaten Banyuwangi. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (3): pp. 497-505, DOI: 10.24036/jptbt.v6i3.27006



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Higiene sanitasi makanan merupakan landasan utama dalam menjamin keamanan pangan, dimulai dari proses penerimaan bahan baku hingga penyajian produk akhir. Prinsip dasar higiene sanitasi bertujuan mengendalikan risiko kontaminasi yang bersumber dari bahan, manusia, lokasi, dan peralatan, agar makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Pemerintah Indonesia melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 menegaskan bahwa higiene sanitasi merupakan upaya menjaga makanan agar terhindar dari kontaminasi mikroorganisme maupun bahan kimia berbahaya. Penjelasan praktis penerapan prinsip ini telah dikaji dalam berbagai unit usaha pangan, termasuk industri jasa boga besar seperti Aerofood Indonesia, yang menunjukkan bahwa higiene sanitasi diterapkan sepanjang rantai pengolahan dari penerimaan bahan hingga penyajian (Rahmadhani & Sumarmi, 2017). Selain pada sektor industri besar, prinsip yang sama juga diterapkan melalui sosialisasi dan pelatihan bagi pengelola usaha kecil, warung, pasar, dan institusi pendidikan (Anwar et al., 2020; Deviatin et al., 2024; Putriningtyas et al., 2023). Dengan demikian, higiene sanitasi tidak hanya merupakan bentuk kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga kerangka kerja penting dalam menjaga mutu, keamanan, dan nilai gizi pangan (Azzahrah & Elvira, 2024; Murdani et al., 2024; Suzan Triyastuti et al., 2022).

Landasan hukum tersebut menjadi pedoman dalam pengendalian risiko kontaminasi di seluruh fasilitas pengolahan pangan (Azzahrah & Elvira, 2024). Namun, hasil analisis di beberapa lokasi menunjukkan bahwa penerapan standar yang diatur dalam Permenkes RI No. 1096/2011 belum sepenuhnya terpenuhi, seperti pada pengolahan makanan di Pasar Curug (Nitami & Situngkir, 2022). Penelitian lain juga menegaskan pentingnya penerapan prinsip higiene sanitasi secara menyeluruh di berbagai skala usaha pangan, mulai dari rumah makan hingga perusahaan katering besar, guna memastikan mutu dan keamanan produk (Murdani et al., 2024; Rahmadhani & Sumarmi, 2017). Dengan demikian, keberadaan regulasi ini tidak hanya mengatur aspek teknis, tetapi juga mengarahkan praktik sanitasi pada semua level industri pangan agar sesuai dengan standar kesehatan masyarakat (Nitami & Situngkir, 2022; Rahmadhani & Sumarmi, 2017).

Kebersihan individu penjamah makanan merupakan komponen kunci yang menentukan keberhasilan penerapan higiene sanitasi. Penelitian di rumah makan Padang menunjukkan bahwa perilaku penjamah makanan berpengaruh terhadap risiko kontaminasi, sehingga kebersihan pribadi, peralatan, serta praktik penyimpanan dan penyajian harus diperhatikan secara cermat (Anwar et al., 2020). Hasil serupa juga ditemukan pada kajian pedagang kaki lima dan institusi pendidikan di Semarang, yang menekankan pentingnya sosialisasi untuk meningkatkan pemahaman dan praktik kebersihan (Putriningtyas et al., 2023). Studi lapangan pada berbagai pedagang dan warung memperlihatkan bahwa higiene sanitasi tidak hanya bergantung pada perilaku individu, tetapi juga pada kondisi fasilitas, penyimpanan bahan, dan sanitasi lingkungan (Deviatin et al., 2024; Isni et al., 2023; Suzan Triyastuti et al., 2022). Oleh karena itu, pendekatan yang komprehensif diperlukan untuk menjaga keamanan pangan secara berkelanjutan (Azzahrah & Elvira, 2024; Murdani et al., 2024).

Perkembangan usaha jasa boga di Indonesia yang mencakup berbagai kategori, dari usaha rumahan hingga katering berskala besar, menuntut penerapan prinsip higiene sanitasi yang konsisten dan terukur. Berdasarkan klasifikasi Kementerian Kesehatan, katering golongan A3 merupakan jenis usaha yang melayani masyarakat luas dengan dapur khusus serta tenaga kerja yang lebih banyak dibandingkan golongan lainnya. Menurut laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), kejadian keracunan pangan di Indonesia masih meningkat setiap tahun, menunjukkan masih adanya tantangan dalam pengendalian keamanan pangan (Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan, 2024). Oleh karena itu, evaluasi penerapan higiene sanitasi pada industri jasa boga menjadi penting untuk memastikan kepatuhan terhadap regulasi dan perlindungan konsumen. Penelitian ini bertujuan menilai tingkat kelayakan penerapan higiene sanitasi pada pengolahan pangan di Masriah Catering, Kabupaten Banyuwangi, mencakup aspek penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian makanan. Hasil penelitian diharapkan memberikan gambaran menyeluruh mengenai kondisi lapangan dan menjadi dasar rekomendasi strategis bagi peningkatan kualitas pengolahan pangan di sektor jasa boga.

Meskipun regulasi telah jelas, data kepatuhan higiene dan sanitasi pada katering golongan A3 di wilayah Banyuwangi masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi celah tersebut dengan memberikan gambaran empiris dan mendalam tentang tingkat kepatuhan di Masriah Catering, yang dapat dijadikan studi kasus dan dasar perbaikan bagi industri serupa. Masriah Catering dipilih secara *purposive* karena termasuk dalam kategori usaha boga golongan A3 dengan kapasitas penyajian besar, memiliki peran penting sebagai penyedia konsumsi pada kegiatan pemerintahan dan masyarakat, serta berlokasi strategis sehingga memungkinkan observasi lapangan secara berulang dan mendalam. Selain itu, usaha boga kategori A3 merupakan prioritas pembinaan dan pengawasan berdasarkan Permenkes No. 1096/2011, sehingga hasil penelitian ini memiliki relevansi strategis dalam mendukung kebijakan keamanan pangan daerah. Pemilihan ini diharapkan mampu memberikan representasi kontekstual dan empiris mengenai implementasi standar

higiene-sanitasi pada katering berskala besar di tingkat kabupaten. Tujuan penelitian ini adalah untuk: (1) menganalisis tingkat kelayakan higiene-sanitasi di Masriah Catering berdasarkan Permenkes No. 1096/2011; dan (2) mengidentifikasi indikator-indikator kritis yang belum dipatuhi.

BAHAN DAN METODE

Subjek dan Sumber Data

Penelitian ini merupakan studi deskriptif dengan pendekatan observasional yang bertujuan untuk mengevaluasi tingkat kelayakan higiene sanitasi pada usaha jasa boga Masriah Catering di Kabupaten Banyuwangi. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 25 April 2025 di lokasi usaha yang beralamat di Jl. KH. Abdul Wahid No. 01, Kelurahan Kertosari, Kecamatan Banyuwangi. Sasaran observasi dalam penelitian ini mencakup seluruh pihak yang terlibat dalam operasional jasa boga Masriah Catering, termasuk pengelola utama dan seluruh penjamah pangan. Sumber data yang digunakan adalah data primer, diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara terstruktur dengan pengelola usaha serta tenaga penjamah pangan.

Dalam meminimalkan potensi bias observasi, pengumpulan data dilakukan oleh dua observer terlatih dan dibimbing oleh peneliti dengan latar belakang kesehatan lingkungan. Sebelum pelaksanaan, dilakukan penyamaan persepsi (*inter-observer calibration*) melalui simulasi penilaian dan diskusi terhadap contoh kasus. Selain itu, *repeated observation* dilakukan pada beberapa area kunci (dapur dan ruang penyimpanan) untuk memastikan konsistensi hasil pengamatan. Hasil observasi yang berbeda antar observer dibahas hingga mencapai kesepakatan bersama (*consensus scoring*).

Metode Pengumpulan Data

Observasi dilakukan secara langsung di lokasi usaha tanpa memberikan intervensi terhadap aktivitas operasional. Pengamatan difokuskan pada aspek-aspek higiene dan sanitasi lingkungan, meliputi:

1. Kondisi bangunan dan fasilitas (kebersihan dapur, ventilasi, pembuangan limbah);
2. Penyimpanan bahan pangan (penataan, suhu, dan jarak antar bahan mentah dan matang);
3. Peralatan dan perlengkapan masak (kebersihan, bahan, dan cara penyimpanan);
4. Perilaku penjamah pangan (kebersihan diri, penggunaan alat pelindung, dan kebiasaan kerja).

Instrumen penelitian yang digunakan berupa lembar inspeksi (*checklist*) dan panduan wawancara, yang disusun berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011). Dalam peraturan tersebut, jenis usaha Masriah Catering diklasifikasikan ke dalam Golongan A3, yaitu usaha jasa boga yang melayani masyarakat luas dengan kapasitas produksi besar dan dapur pengolahan khusus.

Instrumen dan Skoring Penilaian

Instrumen inspeksi mencakup seluruh aspek higiene dan sanitasi yang relevan untuk usaha jasa boga golongan A3, sebagaimana tercantum dalam lampiran Permenkes No. 1096 Tahun 2011 (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011). Setiap indikator memiliki bobot nilai tertentu dengan total skor maksimum sebesar 355 poin. Kelima komponen utama penilaian meliputi:

1. Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) dan fasilitas lingkungan;
2. Penyimpanan bahan makanan dan bahan tambahan pangan;
3. Proses pengolahan dan penyajian;
4. Higiene dan sanitasi penjamah pangan;
5. Pengemasan, distribusi, dokumentasi serta pengawasan internal.

Setiap indikator digunakan untuk menilai tingkat kesesuaian terhadap standar higiene dan sanitasi yang berlaku. Skoring dilakukan dengan menghitung total jumlah ketidaksesuaian yang ditemukan selama proses inspeksi, kemudian dikonversi menjadi skor akhir menggunakan rumus:

$$\text{Skor} = 100 - \left(\frac{\text{Jumlah Ketidaksesuaian}}{355} \times 100 \right)$$

Nilai total skor akhir disajikan dalam satuan persen (%) dengan rentang 0%–100% (**Tabel 1**). Selanjutnya, hasil penilaian dikategorikan berdasarkan tingkat kelayakan higiene sebagai berikut (Kementerian Kesehatan RI, 2011):

Tabel 1. Interpretasi Skor Hasil Inspeksi

Rentang Skor (%)	Kategori Kelayakan Higiene	Keterangan
91–100	Sangat layak higiene	Tidak ada atau sangat sedikit ketidaksesuaian
76–90	Layak higiene dengan perbaikan minor	Ditemukan ketidaksesuaian kecil, tidak mengganggu kelayakan umum
61–75	Kurang layak higiene	Perlu pembinaan dan perbaikan mendasar
≤60	Tidak layak higiene	Banyak ketidaksesuaian, memerlukan pembinaan lanjut

Selain menghitung skor total, dilakukan juga analisis deskriptif kualitatif terhadap indikator-indikator yang tidak terpenuhi untuk mengidentifikasi titik kritis penerapan higiene dan sanitasi di lokasi penelitian. Instrumen ini diadopsi langsung dari instrumen baku pemerintah yang telah terstandarisasi dan digunakan secara nasional oleh Dinas Kesehatan dalam penilaian kelayakan higiene sanitasi jasa boga. Karena instrumen ini merupakan instrumen resmi pemerintah, uji validitas isi (*content validity*) dilakukan secara konseptual berdasarkan regulasi yang telah disahkan oleh Kementerian Kesehatan RI. Sementara itu, reliabilitas pengamatan dijaga melalui penggunaan lebih dari satu observer dan proses diskusi untuk mencapai kesepakatan hasil. Kisi-kisi indikator lengkap disajikan pada lampiran penelitian, yang menjelaskan pembagian setiap komponen dan indikator sesuai Permenkes No. 1096 Tahun 2011.

Alat Bantu Pengumpulan Data

Alat bantu yang digunakan meliputi lembar inspeksi, panduan wawancara, alat tulis untuk mencatat temuan lapangan, serta perangkat telepon genggam untuk dokumentasi visual dan komunikasi selama pelaksanaan inspeksi.

HASIL

Secara keseluruhan, hasil inspeksi higiene dan sanitasi di Masriah Catering menunjukkan tingkat kepatuhan yang tinggi terhadap ketentuan Permenkes No. 1096 Tahun 2011. Dari total skor maksimum 355 poin, diperoleh skor aktual sebesar 339 poin (95,49%), yang memenuhi kriteria dan 16 poin pada delapan indikator penilaian (4,51%) yang belum sesuai (**Tabel 2**). Ketidaksesuaian utama ditemukan pada area penyimpanan pangan, perilaku penjamah makanan, dan aspek dokumentasi administrasi, terutama dalam penggunaan alat pelindung diri (APD), pelabelan kemasan, serta pencatatan pengawasan internal.

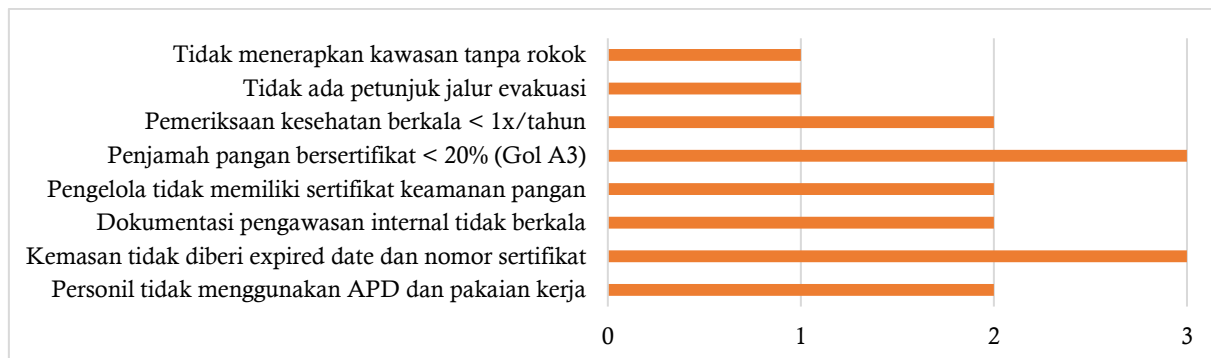
Tabel 2. Total Skor Hasil Inspeksi Masriah Catering

No.	Variabel	Poin Maksimal	Skor Hasil Inspeksi	Persentase (%)	Keterangan
1	Area Luar TPP (Lokasi, Bangunan, Penanganan Pangan, Penerimaan dan Persyaratan Bahan Baku)	54	54	100	Sangat layak higiene
2	Area Penyimpanan (Umum, Bahan Pangan, Kemasan, Bahan Kimia)	65	64	98.5	Sangat layak higiene
3	Area Pencucian dan Pengolahan	122	122	100	Sangat layak higiene
4	Personel dan Fasilitas Higiene	62	62	100	Sangat layak higiene
5	Penyimpanan, Pengemasan, Pengangkutan dan Dokumentasi	51	37	72.5	Kurang layak higiene
Total		355	339	95,49	Memenuhi Syarat Higiene Sanitasi Jasa Boga

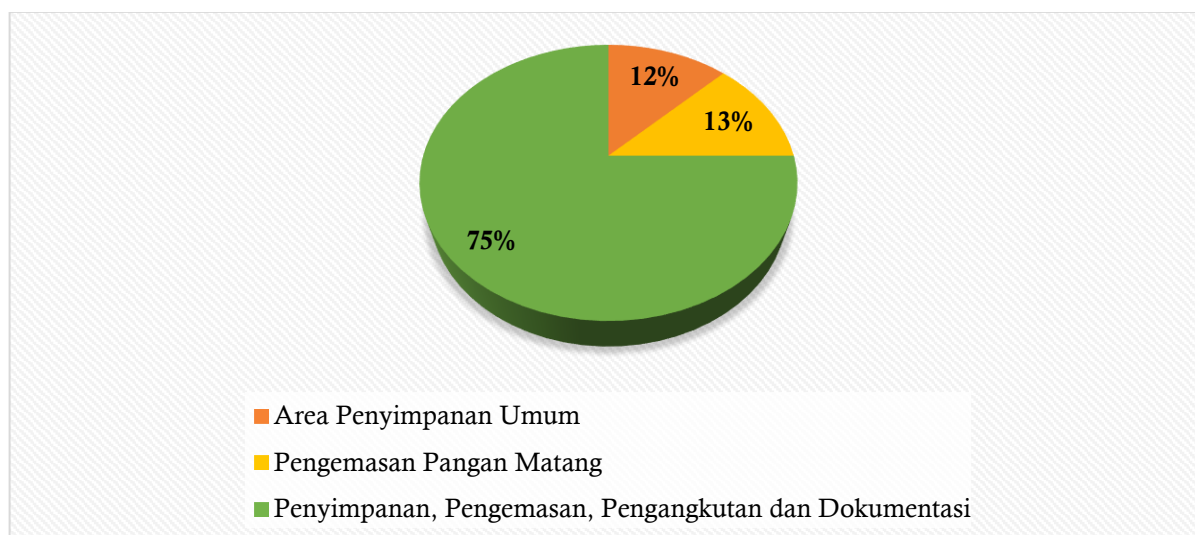
Sumber: Hasil observasi primer, 2025

Delapan indikator yang tidak sesuai menghasilkan total 16 poin ketidaksesuaian dengan bobot nilai berbeda (1–3 poin per indikator). Visualisasi pada **Gambar 1.** menunjukkan indikator-indikator spesifik yang belum memenuhi standar, sedangkan **Gambar 2.** menggambarkan proporsi ketidaksesuaian berdasarkan

komponen penilaian (persentase dihitung berdasarkan total skor ketidaksesuaian per komponen dibanding total skor keseluruhan (16 poin)). Sebagian besar ketidaksesuaian (75%) berasal dari aspek penyimpanan, pengemasan, pengangkutan, dan dokumentasi, sedangkan area penyimpanan umum dan pengemasan pangan matang masing-masing berkontribusi sebesar 12% dan 13%.



Gambar 1. Delapan Indikator Ketidaksesuaian Higiene dan Sanitasi di Masriah Catering
Sumber: Hasil observasi primer, 2025



Gambar 2. Distribusi Poin Ketidaksesuaian Higiene dan Sanitasi di Masriah Catering
Sumber: Hasil observasi primer, 2025

Area Luar TPP Masriah Catering

Hasil observasi menunjukkan bahwa seluruh indikator area luar TPP di Masriah Catering telah memenuhi kriteria higiene dan sanitasi sebagaimana tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Total skor 54 dari 54 menandakan pengelolaan lokasi, drainase, dan kebersihan lingkungan berjalan sesuai ketentuan. Capaian ini menunjukkan sistem pengawasan lingkungan yang baik serta komitmen dalam mencegah kontaminasi dari sumber eksternal. Hasil ini sejalan dengan temuan studi terdahulu yang menegaskan pentingnya pengendalian area luar dalam pencegahan *foodborne contamination* (Rianti et al., 2018).

Area Penyimpanan

Pada area penyimpanan memperoleh total skor 64 dari 66 poin, menunjukkan bahwa sebagian besar kriteria telah terpenuhi. Aspek kebersihan ruang, sistem rak, dan penataan bahan pangan telah sesuai ketentuan, namun penggunaan alat pelindung diri (APD) belum dilakukan secara konsisten. Ketidakpatuhan ini kemungkinan disebabkan oleh rendahnya persepsi risiko dan kurangnya pengawasan perilaku kerja. Kondisi ini serupa dengan penelitian sebelumnya yang menemukan bahwa kepatuhan pekerja terhadap penggunaan APD berpengaruh langsung terhadap risiko kontaminasi silang. Oleh karena itu, peningkatan pelatihan dan disiplin penggunaan APD perlu diprioritaskan untuk memperkuat sistem *Good Catering Practices* (GCP) (Khaerudin et al., 2021).

Area Pencucian dan Pengolahan

Area ini memperoleh skor sempurna (122/122), menandakan penerapan *Good Hygiene Practices* (GHP) yang sangat baik. Penggunaan celemek, masker, dan *hairnet*, serta pemisahan bahan mentah dan matang, menunjukkan penerapan *Good Hygiene Practices* (GHP) yang konsisten. Hasil ini mengindikasikan efektivitas sistem manajemen internal dalam menjaga mutu produk. Meskipun demikian, evaluasi berkelanjutan tetap diperlukan untuk memastikan keberlanjutan penerapan standar tersebut. Kedisiplinan pekerja dalam GHP berperan penting dalam mencegah kontaminasi silang. Selain itu, praktik sanitasi yang baik pada tahap pencucian merupakan elemen kunci dalam penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) (Ane et al., 2022).

Personel dan Fasilitas Higiene

Aspek personel dan fasilitas higiene juga memperoleh skor penuh (62/62). Fasilitas kebersihan seperti wastafel, toilet, sabun, dan ventilasi telah tersedia dengan baik. Pekerja menunjukkan perilaku higienis seperti mencuci tangan, menggunakan pakaian kerja bersih, dan membatasi akses area produksi. Hasil ini mendukung temuan penelitian yang menunjukkan adanya hubungan positif antara ketersediaan fasilitas higiene dan kepatuhan pekerja dalam menjaga kebersihan diri (Ahmad et al., 2024). Meski demikian, audit rutin tetap diperlukan untuk mencegah penurunan kedisiplinan akibat kebiasaan kerja berulang.

Penyimpanan, Pengemasan, Pengangkutan dan Dokumentasi

Komponen ini memperoleh skor 37 dari 51 poin (72,5%), menjadi area dengan tingkat kepatuhan terendah. Ketidaksesuaian terutama ditemukan pada aspek dokumentasi (pengawasan internal tidak terdokumentasi), pelabelan kemasan (tanpa expired date dan nomor sertifikat), serta sertifikasi penjamah pangan yang belum terpenuhi minimal 20% sesuai ketentuan Golongan A. Kondisi ini menunjukkan bahwa sistem administrasi dan record keeping belum optimal. Kekurangan dalam pencatatan formal juga menjadi kendala utama dalam pemenuhan standar higiene di sektor jasa boga (Setyaningsih et al., 2025). Oleh karena itu, penguatan sistem dokumentasi serta pelatihan keamanan pangan menjadi prioritas untuk meningkatkan kepatuhan regulatif dan kepercayaan konsumen.

PEMBAHASAN

Hasil penilaian menunjukkan skor total 95,49%, termasuk kategori Sangat Layak Higiene (Golongan A), dengan 16 poin ketidaksesuaian pada delapan indikator penilaian, terutama terkait dengan personal hygiene dan penyimpanan, pengemasan, pengangkutan dan dokumentasi. Meskipun sarana dan prasarana telah memadai, faktor perilaku dan pengawasan teknis tetap menjadi titik kritis dalam penerapan standar higiene (Kanaan et al., 2023). Oleh karena itu, dibutuhkan pendekatan berbasis perilaku, seperti *behavioral-based food safety training*, untuk menjaga konsistensi dan keberlanjutan penerapan standar higiene (Castro et al., 2024).

Secara umum, sistem higiene dan sanitasi di Masriah Catering telah sesuai dengan prinsip *Good Catering Practices* (GCP) (Lee et al., 2021; Mugure et al., 2023). Namun, penerapan standar belum sepenuhnya konsisten pada aspek operasional, khususnya penggunaan alat pelindung diri (APD), pelabelan kemasan, dan pencatatan dokumentasi. Ketidaktepatan dalam penggunaan APD sering kali disebabkan oleh kurangnya disiplin dan kondisi lingkungan dapur yang panas. Padahal, kelalaian dalam penggunaan APD berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang dari tangan, rambut, maupun pakaian pekerja terhadap makanan siap saji, yang dapat menyebabkan *foodborne illnesses* seperti infeksi *Salmonella* atau *E. coli*. Oleh sebab itu, pelatihan internal yang bersifat praktis dan berkelanjutan perlu dilakukan secara rutin untuk memperkuat perilaku higienis karyawan (Kirchner et al., 2021; Rouse et al., 2022; Wotherspoon & Conroy, 2021).

Kelemahan pada pencatatan dan pelabelan kemasan menunjukkan kurang optimalnya sistem manajemen mutu berbasis dokumen. Kekurangan dokumentasi tidak hanya berdampak pada ketidakteraturan administrasi, tetapi juga menghambat proses pelacakan sumber kontaminasi apabila terjadi kasus keracunan pangan. Hal ini mengindikasikan bahwa kelemahan tersebut dapat berakar dari keterbatasan sumber daya manusia (SDM) dalam administrasi, rendahnya kesadaran terhadap pentingnya *record keeping*, dan belum adanya sistem digitalisasi pengawasan rutin. Masalah serupa juga ditemukan pada usaha katering kecil-menengah di Indonesia, di mana *record keeping* belum menjadi prioritas (Ghofur et al., 2024; Nowshad et al., 2021). Penerapan *form* inspeksi harian sederhana dan label produksi internal dapat menjadi langkah realistis untuk memperbaiki aspek ini.

Dari sisi manajerial, pengawasan rutin dan pelatihan berkelanjutan menjadi strategi penting untuk mempertahankan kepatuhan terhadap *Standard Operating Procedures* (SOP), sehingga untuk memperkuat sistem, diperlukan strategi *behavioral-based training* dan audit internal berkala sebagai upaya preventif dalam

pengendalian perilaku (Kirchner et al., 2021). Studi di Tangerang menunjukkan bahwa kepatuhan higiene menurun pasca pelatihan formal tanpa evaluasi lanjutan (Rahmadhani & Sumarmi, 2017). Karena itu, audit internal bulanan yang fokus pada perilaku higienis dan dokumentasi disarankan untuk diintegrasikan sesuai prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dan GCP (Mugure et al., 2023).

Secara praktis, peningkatan disiplin personal dan dokumentasi di Masriah Catering tidak hanya menjaga kepatuhan administratif, tetapi juga mencegah risiko *foodborne illnesses*, sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen dan kesiapan menuju sertifikasi laik higiene dari Dinas Kesehatan. Penelitian ini memiliki keterbatasan karena dilakukan pada satu lokasi usaha tanpa verifikasi laboratorium mikrobiologis, sehingga hasilnya lebih merepresentasikan kepatuhan administratif daripada kualitas pangan secara empiris. Studi lanjutan disarankan untuk mengintegrasikan uji mikrobiologi terhadap sampel makanan dan lingkungan, guna menilai hubungan antara skor higiene dengan kualitas pangan secara objektif. Selain itu, evaluasi efektivitas pelatihan berkelanjutan terhadap perubahan perilaku penjamah pangan juga perlu dilakukan, khususnya pada sektor jasa boga kecil dan menengah di Indonesia (Nowshad et al., 2021).

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa unit jasa boga memiliki tingkat kepatuhan tinggi (95,49%) terhadap standar higiene dan sanitasi berdasarkan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, mencerminkan penerapan *Good Catering Practices* (GCP) yang baik. Namun, masih ditemukan 16 poin ketidaksesuaian pada delapan indikator penilaian mencakup: penggunaan alat pelindung diri (APD), pelabelan kemasan pangan matang, dokumentasi pengawasan internal, sertifikasi penjamah pangan, pemeriksaan kesehatan berkala, penerapan kawasan tanpa rokok (KTR), petunjuk jalur evakuasi, dan ketersediaan dokumen pelatihan keamanan pangan.

Aspek paling kritis berada pada dokumentasi dan pelabelan, karena berpotensi menurunkan *traceability* dan keandalan sistem pengawasan mutu. Memperbaiki hal tersebut, disarankan:

- 1) Menegakkan disiplin penggunaan APD, pakaian kerja dan melakukan pengawasan harian oleh *supervisor* untuk mencegah kontaminasi silang.
- 2) Melengkapi kemasan pangan matang dengan *expired date*.
- 3) Menerapkan sistem pencatatan harian sederhana (*logbook*) untuk suhu, kebersihan, dan kegiatan pengawasan.
- 4) Meningkatkan kapasitas SDM melalui pelatihan dan sertifikasi minimal 20% penjamah pangan.
- 5) Melakukan pemeriksaan kesehatan rutin minimal satu kali per tahun.
- 6) Memastikan penerapan KTR dan jalur evakuasi yang jelas di seluruh area kerja.
- 7) Mengintegrasikan audit internal bulanan untuk menilai kepatuhan dan evaluasi kinerja.

Langkah-langkah ini diharapkan memperkuat konsistensi penerapan GCP dan mencegah risiko kontaminasi pangan. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan uji mikrobiologi dan intervensi pelatihan berbasis perilaku, guna menilai efektivitas penerapan GCP secara lebih komprehensif dan mendukung kebijakan nasional keamanan pangan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi kepada pihak Masriah Catering atas izin dan dukungan yang diberikan selama proses observasi berlangsung. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pemilik usaha dan tim peneliti atas kerja sama serta kontribusinya dalam pelaksanaan penelitian ini. Dukungan seluruh pihak berperan penting dalam kelancaran dan penyelesaian penelitian dengan baik.

DAFTAR REFERENSI

- Ahmad, S. M., Eka, S., & Dwi, Y. P. (2024). Pelatihan penerapan sanitasi hygiene produk olahan hasil perikanan di Desa Aeng Dake Kabupaten Sumenep Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Abdi Insani*, 11(2), 1634–1641. <https://doi.org/10.29303/ABDIINSANI.V11I2.1423>
- Ane, R. L., Manyullei, S., Fajaruddin Natsir, M., Amboi, W., Chaerani, S., & Apdin, F. (2022). Pendampingan penerapan hygiene dan sanitasi pangan pada kantin institusi pemerintahan Kota Parepare. *Community: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 100–106. <https://doi.org/10.51878/COMMUNITY.V2I2.1902>
- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku hygiene sanitasi penjamah makanan di rumah makan Padang wilayah kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Dunia Kesmas*, 9(4), 512–520. <https://doi.org/10.33024/JDK.V9I4.3302>
- Azzahrah, A. N., & Elvira, V. F. (2024). Sanitasi makanan pada rumah makan. *Buletin Keslingmas*, 43(1), 19–25. <https://doi.org/10.31983/KESLINGMAS.V43I1.10826>

-
- Castro, M., Soares, K., Ribeiro, C., & Esteves, A. (2024). Evaluation of the effects of food safety training on the microbiological load present in equipment, surfaces, utensils, and food manipulators' hands in restaurants. *Microorganisms*, 12(4), 825. <https://doi.org/10.3390/MICROORGANISMS12040825/S1>
- Deviatin, N. S., Twistiandayani, R., Rahmawati, D., Permatasari, E. D., Roshida, D. S., Nilamsari, N., Prameswari, R. D., Fanani, T. A., Handriyanto, C. F., Khiyaroh, Y., Ramadan, A. N., Cahyani, S. D., & Mahmudah, S. (2024). Sosialisasi higiene dan sanitasi pada pedagang kaki lima di Kabupaten Gresik Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(9), 1315–1320. <https://doi.org/10.59837/NARK7A82>
- Ghofur, M. A., Maulana, M. A. F., Muriyanto, Y. D., Winarta, W. T., & Radianto, D. O. (2024). Kesadaran keselamatan dan kesehatan kerja (K3): Kunci keberhasilan perusahaan dalam mengelola risiko dan produktivitas. *Journal of Educational Innovation and Public Health*, 2(2), 116–133. <https://doi.org/10.55606/INNOVATION.V2I2.2880>
- Isni, K., Salzabila, N., Yudanto, F. A., Paldin, M. H., Syahbani, A. S. N., Ananda, J., & Sani, S. P. (2023). Implementasi hygiene sanitasi pada pedagang makanan di Pasar Beringharjo. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati*, 8(3), 209–221. <https://doi.org/10.35842/FORMIL.V8I3.498>
- Kanaan, M. H. G., Salim, I. D., Tarek, A. M., & Abdullah, S. S. (2023). Knowledge, attitude, and hygiene practices of food handlers related to food safety in Al-Suwaira City, Wasit Province in Iraq. *International Journal of One Health*, 9(2), 150–158. <https://doi.org/10.14202/IJOH.2023.150-158>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga*. <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>
- Khaerudin, M. W., Ernawati, Fitri, H., & Handitia, K. (2021). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Jalaksana. *Jurnal Semesta Sehat (J-Mestahat)*, 1(1), 27–35. <https://doi.org/10.58185/J-MESTAHAT.V1I1.71>
- Kirchner, M., Goulter, R. M., Chapman, B. J., Clayton, J., & Jaykus, L. A. (2021). Cross-contamination on atypical surfaces and venues in food service environments. *Journal of Food Protection*, 84(7), 1239–1251. <https://doi.org/10.4315/JFP-20-314>
- Lee, J. C., Daraba, A., Voidarou, C., Rozos, G., El Enshasy, H. A., & Varzakas, T. (2021). Implementation of food safety management systems along with other management tools (HAZOP, FMEA, Ishikawa, Pareto): The case study of *Listeria monocytogenes* and correlation with microbiological criteria. *Foods*, 10(9), 2169. <https://doi.org/10.3390/FOODS10092169>
- Mugure, M. E., Karimi, L., Mwenda, M., Kiplang'at, D. C., & Chege, P. W. (2023). Prerequisites as a deterrent of adopting food safety management systems by public universities catering facilities in the Mount Kenya and Aberdare regional bloc. *European Journal of Agriculture and Food Sciences*, 5(6), 33–38. <https://doi.org/10.24018/EJFOOD.2023.5.6.743>
- Murdani, W. O. R., Zainuddin, A., & Sety, L. O. M. (2024). Gambaran higiene penjamah dan sanitasi tempat pengolahan minuman Thai Tea yang dijual pedagang kaki lima di Kecamatan Kadia Kota Kendari. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Universitas Halu Oleo*, 4(4). <https://doi.org/10.37887/JKL-UHO.V4I4.47094>
- Nitami, M., & Situngkir, D. (2022). Analisis higiene sanitasi tempat pengolahan makanan di wilayah Pasar Curug Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 14(2), 91–95. <https://doi.org/10.52022/JIKM.V14I2.335>
- Nowshad, F., Mustari, N., & Khan, M. S. (2021). Overview of microbial contamination of foods and associated risk factors. In *Techniques to Measure Food Safety and Quality: Microbial, Chemical, and Sensory* (pp. 11–29). https://doi.org/10.1007/978-3-030-68636-9_2
- Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan. (2024). *Portal – Riset dan Kajian*. <https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2024>
- Putriningtyas, N. D., Lestari, Y. N., Rachmawati, L., & Cahyati, W. H. (2023). Sosialisasi higiene dan sanitasi penjamah makanan di KB/TK Alam Jungle School Semarang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(10), 4328–4339. <https://doi.org/10.33024/JKPM.V6I10.12249>
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291–299. <https://doi.org/10.20473/AMNT.V1I4.2017.291-299>
-

-
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. E. (2018). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2), 167–175. <https://doi.org/10.19184/J-AGT.V12I02.9283>
- Rouse, M. D., Fischer, M., Jordan, D., Britt, J., Pipkins, T., Bundage, D., Bordelon, J., & Al Mohajer, M. (2022). Implementing immediate hospital-wide personal protective equipment training and validation: A multidisciplinary approach to quality improvement. *Journal for Nurses in Professional Development*, 38(3), 179–181. <https://doi.org/10.1097/NND.0000000000000876>
- Setyaningsih, T., Sulistiadi, W., Pengawas Obat dan Makanan Indonesia, B., Kebijakan dan Hukum Kesehatan, J., & Kesehatan Masyarakat, F. (2025). Implementasi program manajemen risiko keamanan pangan bertahap pada industri pangan steril komersial di Yogyakarta. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 12(1), 97–108. <https://doi.org/10.29244/JMPI.2025.12.1.97>
- Suzan Triyastuti, M., Djaeni, M., Dj Kaligis, D., Tumanduk, N. M., James Ticoalu, F., & Wowiling, F. (2022). Sanitasi dan higiene pada proses pengolahan bakso tuna di Poklarsar Lamadang. *Aurelia Journal*, 4(1), 79–85. <https://doi.org/10.15578/AJ.V4I1.10741>
- Wotherspoon, S., & Conroy, S. (2021). COVID-19 personal protective equipment protocol compliance audit. *Infection, Disease and Health*, 26(4), 273–275. <https://doi.org/10.1016/j.idh.2021.06.002>