

KARYA TULIS ILMIAH

PENGAWASAN PENYEHATAN MAKANAN

Oleh:
Dra. Susi Sulistiana
NIP. 132 006 077

UNIVERSITAS TERBUKA



FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS TERBUKA
1996

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmatNya dapat menyelesaikan karya ilmiah ini dengan judul Pengawasan Penyehatan Makanan.

Adapun penulisan karya ilmiah ini dalam rangka tugas saya sebagai Tenaga Pengajar dalam melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi bagian ke II, yaitu *Penelitian*.

Penulis sadar akan keterbatasan kemampuan yang dimiliki dalam penulisan ini, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak bagi perbaikan penulisan karya tulis ilmiah ini. Semoga tulisan ini bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Jakarta, Juli 1996

PENULIS

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
BAB	
I. PENDAHULUAN	1
II. PENGERTIAN DAN RUANG LINGKUP PENGAWASAN	2
III. PROSEDUR PENDAFTARAN, PENGGOLOMONGAN DAN PERIZINAN	7
IV. KESIMPULAN	9
RINGKASAN	10
REFERENSI	11

UNIVERSITAS TERBUKA

B A B I

PENDAHULUAN

Dewasa ini usaha makanan di Indonesia tumbuh dengan subur dimana-mana. Pertumbuhan ini sejalan dengan pola hidup yang mulai bergeser dari kebiasaan makan di rumah menjadi kebiasaan untuk makan di perjalanan, di kantor atau tempat-tempat kerja lain seperti pabrik, industri besar maupun kecil serta untuk pemenuhan makanan dalam penyelenggaraan peribadatan seperti Haji atau kegiatan keagamaan lainnya.

Perkembangan usaha makanan di Indonesia saat ini belum dapat dihitung secara pasti, namun demikian setelah dikeluarkannya Peraturan Menteri Kesehatan RI No.712/1986 tentang persyaratan kesehatan makanan telah diperoleh gambaran yang menyeluruh bahwa usaha makanan terdapat hampir di seluruh Daerah Tingkat/DATI II. Dari data yang ada di DEPKES menggambarkan banyak usaha makanan yang terdaftar di Dinas Kesehatan DATI II sebagian besar terdiri dari usaha makanan yang dikelola oleh keluarga (rumah tangga) dengan menggunakan dapur rumah tinggal dan dibantu oleh tenaga kerja yang bersifat musiman.

Hasil survai Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di 8 Propinsi Daerah Tujuan Wisata pada tahun 1989, diperoleh data tingkat cemaran makanan pada usaha makanan menduduki peringkat tertinggi kedua setelah makanan jajanan yaitu 38,24%. Sementara itu tingkat pendidikan para penjamah makanan di usaha tersebut bervariasi tetapi rata-rata cukup baik, yaitu pendidikan rata-ratanya SLTA (47,50%).

Kadaan ini menunjukkan bahwa usaha makanan sampai saat ini sebagian besar masih dikelola secara sambilan atau belum profesional. Dengan demikian tidak heran jika pada penyelenggaraan produk makanan yang dihasilkan masih banyak yang belum memenuhi persyaratan kesehatan dan kaidah-kaidah kebersihan (higiene) dan sanitasi, sehingga seringkali menimbulkan keracunan. Untuk itu diperlukan pengawasan penyehatan makanan secara intensif, sehingga keracunan makanan dapat ditekan.

Adapun tujuan dari penulisan ini adalah untuk memberikan wawasan mengenai pengertian dan ruang lingkup pengawasan penyehatan makanan, prosedur pendaftaran, penggolongan dan perizinan usaha makanan.

BAB II

PENGERTIAN DAN RUANG LINGKUP PENGAWASAN

Istilah

Usaha makanan (jasaboga) adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengolahan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atau atas dasar pesanan.

Pengawasan usaha makanan adalah pemeriksaan tempat pengelolaan makanan, yang meliputi pemeriksaan fisik tempat/bangunan serta lingkungannya, tenaga penjamah, peralatan kerja dan makanan mulai dari bahan sampai makanan jadi (siap santap).

Tujuan

Adapun tujuan diperlukannya pengawasan penyehatan makanan adalah

1. Tujuan umum:

Terlaksananya pengawasan penyehatan makanan secara efektif agar kesadaran masyarakat mentaati persyaratan kesehatan makanan tercapai.

2. Tujuan khusus:

- a. Dilengkapi dan dilaksanakannya instrumen pengawasan usaha makanan.
- b. Dipahami dan diudayakannya proses pengawasan
- c. Dapat ditekan terjadinya kejadian keracunan makanan akibat makanan yang diusahakan oleh pengelola makanan.

Sasaran

Sasaran pengawasan penyehatan makanan adalah semua usaha makanan baik besar maupun kecil diutamakan jasaboga yang telah terdaftar pada dinas kesehatan.

Ruang lingkup pengawasan

Ruang lingkup pengawasan penyehatan makanan meliputi:

1. Pengawasan bahan makanan, meliputi:
 - Sumber bahan makanan
 - Suhu dan tempat penyimpanan

- Peralatan
 - Tenaga penjamah
 - Pencucian
 - Kualitas, dsb.
2. Pengawasan peralatan pengolahan, meliputi:
- Cara pencucian
 - Bahan dan keutuhannya
 - Jumlah dan penggunaannya
 - Penyimpanan
 - Tenaga penanggung jawab, dsb.
3. Pengawasan proses pengolahan makanan disetiap bagian pengolahan, diantaranya:
- Dapur panas (*hot kitchen*)
 - Dapur dingin (*preparation kitchen*)
 - Dapur pembuat roti/kue (*pastry/bakery*)
 - Dapur pewardah makanan (*pantry*)
 - Peralatan yang digunakan (*utensil*)
 - Suhu ruangan (*holding room*)
4. Pengawasan penyimpanan makanan, meliputi:
- Suhu dan waktu simpan
 - Peralatan untuk menyimpan makanan
 - Jenis makanan yang disimpan
 - Tenaga penanggung jawab
 - Pencegahan kontaminasi silang.
5. Pengawasan pengangkut makanan, meliputi:
- Cara membawa makanan
 - Wadah atau alat pembawa
 - Kendaraan yang digunakan
 - Tenaga yang membawa makanan.
6. Pengawasan penyajian makanan, meliputi:
- Cara penyajian
 - Perlakuan terhadap makanan

- Lamanya waktu penyajian
 - Peralatan pemanas makanan
 - Tenaga penyaji makanan.
7. Pengawasan cara pencucian peralatan, meliputi:
- Mesin pencuci
 - Peralatan cuci tradisional
 - Bahan pembersih
 - Bahan desinfektan
 - Suhu pencucian.
8. Pengawasan higiene sanitasi lingkungan, meliputi:
- Air bersih dan air panas
 - Kebersihan ruangan kerja
 - Pembuangan sampah dan air limbah
 - Pembuangan asap dapur
 - Pencegahan serangga dan tikus
 - Pencahayaan, ventilasi dan lalu lintas ruangan.
9. Manajemen pengawasan, meliputi
- Pencatatan temuan-temuan
 - Arsip pengawasan/hasil laboratorium
 - Kursus penjamah
 - Pemeriksaan kesehatan karyawan
 - Daftar menu yang disajikan
 - Pakain kerja
 - Arsip menu setiap pengolahan makanan
10. Pengambilan contoh dan specimen untuk pemeriksaan di laboratorium:
- a. Mikrobiologi
- Jenis contoh yang diambil:
- Bahan makanan, terutama yang mengandung protein
 - Makanan siap santap dalam porsi
 - Air bersih
 - Usap alat makan dan masak (*utensil swab*)

- Usap dubur penjamah (*rectal swab*)

b. Kimia

Jenis contoh yang diambil:

- Minuman berwarna
- Makanan yang diawetkan
- Bahan mentah seperti sayuran, daging, ikan laut.

11. Penyuluhan dan kursus penjamah makanan

Kurikulum dan materi mengikuti silabus yang dikeluarkan oleh Departemen Kesehatan Cq. Direktorat Jendral Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman.

12. Uji petik kualitas dan hasil pengawasan kondisi lingkungan fisik

Jasaboga dan tingkat cemaran makanan baik mikrobiologi maupun kimia.

13. Penyusunan peraturan perundang-undangan tingkat daerah

Untuk mendukung kelancaran operasional pengawasan, bentuk peraturan mulai surat edaran/keputusan.

Cara Pengawasan

Cara pengawasan ini diantaranya adalah:

1. Pengawasan berkala yang meliputi pemeriksaan berkala, penggunaan formulir JB.3., pengambilan contoh dan specimen yang dilanjutkan dengan pemeriksaan di laboratorium
2. Penyuluhan dan kursus penjamah makanan yang meliputi kursus penyehatan makanan dan kursus penjamah makanan
3. Uji petik dilaksanakan untuk menilai kondisi fisik, fasilitas dan lingkungan Tempat Pengolahan Makanan (TPM), tingkat cemaran makanan serta pelaksanaan pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan.

Langkah Kegiatan Pengawasan

Langkah-langkah ini perlu diketahui bagi yang melaksanakan tugas membina/pengawasan usaha makanan.

1. *Persiapan*
 - a. *Persiapan administratif*
 - *Prosedur penyusunan atau edaran Bupati*
 - *Persiapan perlengkapan petugas pengawasan usaha makanan*
 - *Unsur tim pemeriksa*
 - *Rencana biaya*
 - *Persiapan teknis yaitu menginventarisir data, pemetaan lokasi dan persiapan instrumen-instrumen pengawasan usaha makanan*
2. *Pelaksanaan meliputi sarana; instansi, jababoga dan masyarakat*
3. *Evaluasi yang dilaksanakan pada setiap tahapan kegiatan sesuai dengan kepentingan. Unsur-unsur yang dilakukan adalah evaluasi manajemen, teknis dan pengembangan.*

UNIVERSITAS TERBUKA

BAB III

PROSEDUR PENDAFTARAN, PENGGOLONGAN DAN PERIZINAN

Pendaftaran

Hal-hal yang perlu diperhatikan oleh pengusaha makanan:

1. Ketentuan umum yaitu Dinas Kesehatan dan kantor kesehatan diwajibkan untuk menginformasikan tentang keharusan pengusaha makanan untuk mendaftarkan usaha makanan yang dikelolanya.
2. Langkah-langkah pendaftaran meliputi pengiriman surat pemberitahuan oleh Dinas Kesehatan pada setiap jababoga dan kepala pemerintahan seperti Camat, Lurah dsb, dan penyediaan formulir serta bahan untuk pendaftaran dan perizinan usaha makanan.
3. Cara dan nomor pendaftaran
Pendaftaran dilakukan pemohon dengan mengisi formulir pendaftaran. Sedangkan nomor pendaftaran usaha makanan disusun untuk memudahkan mengetahui lokasi dan golongan usaha makanan tersebut.
4. Pemberian plakat tanda terdaftar
Pengusaha atau pengelola makanan yang telah mendaftarkan diri Ke Dinas Kesehatan atau KI P diberikan plakat dan tanda terdaftar perusahaan makanan dengan mencantumkan nomor pendaftaran usaha makanan.

Penetapan Golongan

Penetapan golongan usaha makanan didasarkan atas analisis data dalam form JB.0 dan hasil pemeriksaan di lapangan.

Pedoman untuk menetapkan golongan adalah sebagai berikut:

- a. Golongan A, yang melayani kebutuhan masyarakat umum.
- b. Golongan B, yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan/kantor/industri dan angkutan umum dalam negeri.

- c. Golongan C, yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

Jasaboga yang telah ditetapkan golongannya, diberikan nomor dan tanda terdaftar dalam bentuk plakat *Tanda Terdaftar Perusahaan Pengelola Makanan*.

Perizinan

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam proses perizinan, yaitu ketentuan umum, tatacara pemberian izin, uji kelaikan, penetapan izin dan pemberian plakat izin penyehatan makanan.

Pada uji kelaikan, tim pemeriksa terdiri dari jumlah ganjil minimal 3 orang dan maksimal 7 orang yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan usaha makanan tersebut. Anggota tim terdiri dari pejabat atau pegawai Dinas Kesehatan, Pemda, Kanwil Departemen Kesehatan, Asosiasi dan instansi yang terkait. Tim pemeriksa dipimpin oleh kepala Dinas Kesehatan atau pejabat yang ditunjuk.



*Skema pendaftaran dan perizinan
jasaboga*

BAB IV

KESIMPULAN

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa:

Dalam pengawasan penyehatan makanan perlu diperhatikan tempat pengelolaan makanan diantaranya meliputi pemeriksaan fisik, proses pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan higiene sanitasi lingkungan. Dalam hal ini jika suatu pengusaha makanan yang diberi plakat izin penyehatan makanan benar-benar telah melaksanakan prosedur-prosedur yang telah disarankan oleh Dinas Kesehatan sehingga keracunan makanan yang terjadi pada masyarakat tidak terulang lagi atau setidaknya dapat dicegah.

UNIVERSITAS TERBUKA

RINGKASAN

Pengawasan penyehatan makanan pemeriksaan tempat pengelolaan makanan (jasaboga), yang meliputi pemeriksaan fisik tempat/bangunan serta lingkungannya, tenaga penjamah, peralatan kerja dan makanan mulai dari bahan sampai makanan jadi (siap pakai) dalam upaya meningkatkan frekuensi, kedalaman, dengan melibatkan instansi lain yang sesuai dengan ketentuan peraturan yang berlaku. Sehingga diharapkan akan dapat tercapai pengawasan secara optimal. Tata cara pengawasan meliputi ketentuan umum, ruang, lingkup pengawasan, cara pengawasan, pencatatan dan pelaporan serta penilaian pengawasan.

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan dalam pengawasan penyehatan makanan, yaitu:

- I. Persiapan yang meliputi:
 1. Persiapan administratif
 2. Persiapan teknis
 3. Persiapan tenaga.
- II. Pelaksana yaitu:
 1. Sarana instansi
 2. Sarana jasaboga
 3. Sarana masyarakat.
- III. Evaluasi pelaksana meliputi:
 1. Evaluasi manajemen
 2. Evaluasi teknis
 3. Evaluasi pengembangan.

Disamping kegiatan-kegiatan tersebut, ada beberapa hal yang harus dilakukan/diketahui oleh seorang pengusaha makanan dalam memperoleh plakat izin, yaitu:

1. Pendaftaran yang meliputi langkah-langkah dan cara-cara pendaftaran, cara memperoleh nomor pendaftaran, cara memperoleh plakat tanda terdaftar.
2. Penetapan golongan.
3. Perizinan, yang meliputi tata cara perizinan, uji kelaikan, cara memperoleh plakat izin penyehatan makanan.

REFERENSI

- Anonim, 1994. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor: 712/ Menkes/Per/X/1986 Tanggal 6 Oktober 1986, tentang Persyaratan Kesehatan Jasaboga dan SK Dirjen PPM dan PLP No.286-1/PD.03.04.LP, tentang Tatacara Perizinan dan Pengawasan Kesehatan Makanan Jasaboga*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Anonim, 1988. *Petunjuk Teknis Pengawasan/ Pemeriksaan Jasaboga (Catering)* Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Anonim, 1994. *Intensifikasi Pengawasan Jasaboga*, Direktorat Jenderal PPM & PLP, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.

UNIVERSITAS TERBUKA