

GAMBARAN HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI REASTORAN MADURA KOTA MASOHI KABUPATEN MALUKU TENGAH

Oleh:

Muhammad Hatta, Erwindah, A. Marahena
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIK) Makassar

ABSTRAK:

Berdasarkan Kepermenkes No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan, hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek higiene sanitasi perorangan masih rendah yaitu mencapai skor 25%, aspek higiene sanitasi tempat dan fasilitasnya masih rendah yaitu hanya mencapai skor 35% dan aspek higiene sanitasi peralatan dan perlengkapan masih sangat rendah yaitu mencapai skor 20%.

Tujuan untuk mengetahui gambaran pengolahan makanan pada rumah makan dan mengetahui pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makan masak dan penyajian makanan.

Penelitian ini dilakukan secara observasional dan rancangan deskriptif dengan melihat Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan pada Rumah Makan. Menurut Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011, Untuk mencapai tersedianya makanan yang sehat seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, maka upaya hygiene sanitasi makanan harus mendasarkan 6 prinsip, yakni upaya pemilihan bahan baku, upaya penyimpanan bahan baku, upaya pengolahan makanan, upaya penyimpanan makanan masak, upaya pengangkutan makan masak dan upaya penyajian makanan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di rumah makan madura yaitu hasil penelitian menunjukkan bahwa pada prinsip hygiene sanitasi makanan semuanya tidak memenuhi syarat kesehatan yang mendasarkan 6 prinsip diatas.

Kesimpulan dan saran responden harus lebih lagi memperhatikan hygiene sanitasi pengolahan pada makanan maupun bahan baku makanan agar manusia tidak terkontaminasi penyakit berbahaya dan menular.

Kata kunci : *Hygiene, sanitasi makanan dan pengolahan Makanan.*

PENDAHULUAN

Makanan menurut WHO (2009) adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Hygiene adalah kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara, dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik bagi umum maupun perorangan, dengan tujuan memberi dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat serta mempertinggi kesejahteraan dan daya guna peri kehidupan manusia, sedangkan sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit untuk melenyapkan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan yang menjadi mata rantai

penularan penyakit. Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia.

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi Menurut Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011. Menurut Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011, untuk mencapai tersedianya makanan yang sehat seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, maka upaya higiene sanitasi makanan harus mendasarkan 6 prinsip, yakni upaya

pemilihan bahan baku, upaya penyimpanan bahan baku, upaya pengolahan makanan, upaya penyimpanan makanan masak, upaya pengangkutan makan masak dan upaya penyajian makanan.

Di negara maju seperti di Amerika Serikat, wabah (*outbreak*) keracunan makanan yang disebabkan oleh patogen asal pangan juga paling banyak (70%) disebabkan oleh makanan siap santap olahan industri jasa boga, Data Direktorat Survei dan Penyuluhan Keamanan Pangan Badan POM Republik Indonesia (RI) menunjukkan pada tahun 2008, jumlah korban keracunan pangan Indonesia mencapai 25.268 orang dengan jumlah kasus sebanyak 8.943 kasus. Sementara di tahun 2009, jumlah korban berkurang menjadi 7.815 orang dengan jumlah kasus sebanyak 3.239 kasus, Hasil pemeriksaan Ditjen POM Depkes RI (2010) terdapat kasus keracunan yang terpantau ada 13 kasus di Propinsi Jawa Tengah dengan 251 penderita sakit dan tidak ada yang meninggal dunia, Dinkes kota Semarang mencatat pada tahun 2010 kejadian luar biasa untuk keracunan makanan sejumlah 33 penderita orang.

Hasil survey observasi lapangan berkaitan tentang hygiene dan sanitasi rumah makan yang didapat Dinas Kesehatan Kota Kisaran, berkaitan dengan praktik mencuci tangan dengan sabun ketika menyajikan makanan masih sangat kurang. Sebanyak 96,7% tidak mencuci tangannya, 60% pedagang tidak menggunakan sendok atau penjepit makanan dalam mengambil makanannya, dan 50% pedagang tidak membersihkan pembungkus nasi dengan serbet/ lap (Depkes Kab. Asahan, 2010).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah Deskriptif dengan melihat Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan pada Rumah Makan Madura di Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah.

HASIL PENELITIAN

Rumah Makan ini merupakan Rumah Makan Tipe atau Golongan A2 yaitu Pada golongan ini walaupun penyajiannya masih terbatas dan masih merupakan dapur yang pengolahan makanannya masih bercampur dengan dapur rumah tangga tetapi sudah memperkerjakan karyawan dan seringkali masih merupakan usaha insidentil.

a. Bahan Baku

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi baik bahan baku (kangkung, bayam, kacang panjang, dll), bahan tambahan (Royko, Pixin, Masako, dll) maupun bahan penolong (bawang putih, bawang merah, daun bawang, dll), belum memenuhi syarat karena penyimpanan bahan baku tersebut disimpan pada tempat yang bersamaan atau tempat penyimpanannya digabung dengan bahan makanan lainnya sehingga dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan.

b. Penyimpanaan Bahan Makan

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa Bahan makan pada rumah makan ini menggunakan sarana pendingin yaitu kulkas dan tidak memiliki gudang atau ruang lainnya sebagai tempat penyimpan sehingga belum lengkap untuk memenuhi syarat menurut mensyaratkan tersedianya ruang atau gudang untuk menyimpan bahan makanan dan terdapat sarana untuk penyimpanan bahan makanan dingin.

c. Pengolahan Makanan

Berdasarkan tabel 4 diatas menunjukkan bahwa pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik. Persyaratan pengolahan makanan mencakup empat aspek yang perlu mendapat perhatian yaitu :

1) Tempat pengolahan makanan

Kebersihan dapur dan lingkungan sekitar rumah makan ini selalu terjaga dan rapi.

2) Tenaga pengolah makanan/penjamah makanan

Tenaga pengolah makan/penjamah makanan di rumah makan kesehatannya terjaga atau sehat dan tenaganya terampil mengolah makanan lainnya tetapi untuk alatnya seperti celemek tidak digunakannya.

3) Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan makanan di rumah makan ini cukup baik, tidak terjadinya kerusakan-kerusakan pada makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah.

4) Peralatan

Peralatan telah dicuci dahulu sebelum digunakan dalam setiap pengolahan, peralatan selalu dibersihkan setelah digunakan, kadang peralatan yang pecah sedikit di daerah ujung piring masih digunakan tetapi untuk peralatan yang telah gompel atau retak tidak digunakan lagi atau dibuang.

d. Penyimpanan Makanan Masak

Berdasarkan tabel 5 diatas menunjukkan bahwa pada rumah makan ini makanan yang disimpan dipisahkan berdasarkan jenis bahan makanannya seperti sayur kacang panjang tumis di tempatkan pada satu piring dan, Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan, Makanan tersebut tidak disimpan dekat dengan saluran air, tetapi makanan itu disimpan diruangan terbuka lebih dari 6 jam dan makanan tersebut diletakan pada lemari penyimpanan tetapi untuk rumah makan ini mereka tidak menggunakan atau tidak diberi tutup atau kain penutup sehingga serangga dan binatang lainnya bisa saja hinggap di makanan tersebut.

e. Pengangkutan Makanan masak

Berdasarkan tabel 6 menunjukkan bahwa pengangkutan makanan masak setiap jenis makanan mempunyai wadah masing-masing dan tidak menggunakan penutupnya walaupun tidak mengandung atau bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3). Untuk orderan atau pemesanan dibawah menggunakan motor dari rumah makan yang bersangkutan ke tempat tujuan pemesanan

dan makanannya menggunakan kotak makan yang masih menggunakan kantong plastik besar untuk penyebaran makanannya.

f. Penyajian Makanan

Berdasarkan tabel 7 diatas menunjukkan bahwa penyajian makanannya kepada konsumen masih dianggap bisa terkontaminasi terhadap bakteri atau virus yang berada pada daerah tersebut di karenakan makanan yang disajikan tidak menggunakan penutup, menggunakan peralatan untuk penyajian yang terjaga kebersihannya, diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih, penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih dari penajamh makanan.

PEMBAHASAN

1. Pengertian Higiene Sanitasi dan Makanan

Higiene adalah usaha kesehatan yang mempelajari kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan. Misalnya minum air yang direbus, mencuci tangan sebelum memegang makanan, dan pengawasan kesegaran makanan (*Menurut Azwar, 2000*).

Berdasarkan Kepermenkes No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan, hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek higiene sanitasi perorangan masih rendah yaitu mencapai skor 25%, aspek higiene sanitasi tempat dan fasilitasnya masih rendah yaitu hanya mencapai skor 35% dan aspek higiene sanitasi peralatan dan perlengkapan masih sangat rendah yaitu mencapai skor 20%.

Sanitasi makanan yang buruk yang dapat disebabkan 3 faktor yakni faktor fisik, faktor kimia, dan faktor mikrobiologi. Faktor fisik terkait dengan kondisi ruangan yang

tidak mendukung pengamanan makanan seperti sirkulasi udara yang kurang baik, temperatur ruangan yang panas dan lembab dan sebagainya. Untuk menghindari kerusakan makanan yang disebabkan faktor fisik, maka perlu diperhatikan susunan dan konstruksi dapur serta tempat penyimpanan makanan. Sanitasi makanan yang buruk disebabkan oleh faktor kimia karena adanya zat-zat kimia yang digunakan untuk mempertahankan kesegaran bahan makanan, obat-obat penyemprot hama, penggunaan wadah bekas, obat-obat pertanian untuk kemasan makanan, dll. Sanitasi makanan yang buruk disebabkan oleh faktor mikrobiologi karena adanya kontaminasi bakteri, virus, jamur, dan parasit. Akibat buruknya sanitasi makanan dapat timbul gangguan kesehatan pada orang yang mengkonsumsi makanan tersebut.

Hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Makanan adalah setiap benda padat atau cair yang apabila ditelan akan memberi suplai energi kepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh manusia (menurut *Rejeki, 2015*)

Menurut Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, untuk mencapai tersedianya makanan yang sehat seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, maka upaya higiene sanitasi makanan harus mendasarkan 6 prinsip, yakni

- a. Upaya pemilihan bahan baku,
- b. Upaya penyimpanan bahan baku,
- c. Upaya pengolahan makanan,
- d. Upaya penyimpanan makanan masak,
- e. Upaya pengangkutan makan masak, dan
- f. Upaya penyajian makanan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di rumah makan madura yaitu hasil penelitian menunjukkan bahwa pada prinsip hygiene sanitasi makanan semuanya tidak memenuhi syarat kesehatan yang

mendasarkan 6 prinsip diatas. Salah satu dari prinsip yang tidak memenuhi syarat yaitu dalam prinsip pengolahan makanan, yang mencakup 4 aspek yang perlu mendapat perhatian untuk di teliti adalah :

Berdasarkan tabel 4 pada hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik. Persyaratan pengolahan makanan mencakup empat aspek yang perlu mendapat perhatian yaitu :

- 1) Tempat pengolahan makanan

Kebersihan dapur dan lingkungan sekitar rumah makan ini selalu terjaga dan rapi.

- 2) Tenaga pengolah makanan/penjamah makanan

Tenaga pengolah makan/penjamah makanan di rumah makan kesehatannya terjaga atau sehat dan tenaganya terampil mengolah makanan lainnya tetapi untuk alatnya seperti celemek tidak digunakannya.

- 3) Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan makanan di rumah makan ini cukup baik, tidak terjadinya kerusakan-kerusakan pada makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah.

- 4) Peralatan

Peralatan telah dicuci dahulu sebelum digunakan dalam setiap pengolahan, peralatan selalu dibersihkan setelah digunakan, kadang peralatan yang pecah sedikit di daerah ujung piring masih digunakan tetapi untuk peralatan yang telah gompel atau retak tidak digunakan lagi atau dibuang.

2. Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan

- a. Mencapai dan mempertahankan hasil produksi yang sesuai dengan suhu hidangan (panas atau dingin).
- b. Penyajian, penanganan yang layak terhadap penanganan makanan yang dipersiapkan lebih awal.
- c. Memasak tepat waktu dan suhu.

- d. Dilakukan oleh pekerja dan penjamah makanan yang sehat mulai dari penerimaan hingga distribusi.
- e. Memantau setiap waktu suhu makanan sebelum dibagikan.
- f. Inspeksi teratur terhadap bahan makanan mentah dan bumbu-bumbu sebelum dimasak.
- g. Panaskan kembali suhu makanan menurut suhu yang tepat (74 °C).
- h. Menghindari kontaminasi silang antara bahan makanan mentah, makanan masak melalui orang (tangan), alat makan, dan alat dapur.
- i. Bersihkan semua permukaan alat/tempat setelah digunakan untuk makanan. Perhatikan semua hasil makanan yang harus dibeli dari sistem khusus.

Selain itu menurut, tujuan dari higiene dan sanitasi makanan antara lain;

- a. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
- b. Mencegah penularan wabah penyakit.
- c. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
- d. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.
- e. Melindungi konsumen dari kemungkinan terkena penyakit yang disebarkan oleh perantara-perantara makanan.

Tujuan yang sebenarnya dari upaya higiene dan sanitasi makanan (Chandra, 2006) yaitu :

- a. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
- b. Mencegah penularan wabah penyakit.
- c. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
- d. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.
- e. Peranan Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Rumah Makan Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah, yaitu

pengolahan makanan pada rumah makan serta untuk mengetahui pemilihan bahan baku, upaya penyimpanan bahan baku, upaya pengolahan makanan, upaya penyimpanan makanan masak, upaya pengangkutan makan masak dan upaya penyajian makanan dan rumah makan Madura ini belum memenuhi syarat dari 6 prinsip upaya hygiene sanitasi makanan menurut Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011. Efek yang akan terjadi kepada masyarakat jika hygiene sanitasi pengolahan makanannya tidak baik adalah bisa mengakibatkan keracunan makanan seperti diare, muntaber, dan penyakit berbahaya lainnya.

SARAN

Diharapkan pemilik rumah makan tersebut lebih memperhatikan kebersihan lingkungan agar tidak mengakibatkan terjadinya kontaminasi pada makanan dan kesehatan konsumen serta bahaya penyakit menular.

DAFTAR PUSTAKA

- Wulan, D. Dkk. 2014. Survei Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Serta Dampak Pencemaran Mikrobiologis Di Pasar Tradisional Merjosari Kota Malang.
- Hasan, L, D. 2016. Hygiene Sanitasi Dapur Dan Penjamah Makanan Pada Hotel Di Kota Parepare Provinsi Sulawesi Selatan.
- Puji, E. Syatriani, S. Bustan, M, N. dan Efendi, S. Edisi 13. Pedoman Penulisan skripsi. Makassar.
- Wulan, Y, R. 2014. Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011. Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Marpaung, N. Santi, D, N dan Marsaulina I. 2012. Hygiene Sanitasi Pengolahan Dan Pemeriksaan Escherichia Coli

- Dalam Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik.
- Fatmawati, S. Rosidi, A. dan Handarsari, E. 2013. Perilaku Higien Pengolahan Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higien Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah.
- Syaifaldini, S. Hasan W. dan Marsaulina, I. 2013. Perbedaan Sanitasi Pengelolaan Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Tingkat Mutu (Grade A, B Dan C) Di Kota Medan.
- Krisnadi Rahmanu. I Wayan Suardana. 2012. Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Akibat Tidak Terlaksananya Higien Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Rumah Makan Dan Restoran.
- Augustin, E. 2014. Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higien Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotadimaya Jakarta Timur.
- Sari, N. Marsaulina, I. Chahaya, I. 2012. Higien Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri Dan Swasta Di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Tentang Persyaratan Higien Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. Jakarta.
- Fatmawati, S. Rosidi, A. dan Handarsari, E. 2013. Perilaku Higien Pengolahan Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higien Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah.
- Zulfa, N. 2011. Hubungan Higien Personal Pedagang Dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Nasi Rames Di Pasar Johar Kota Semarang.
- Syafirah, S. dan Andrias, D, R. 2015. Higien Penjamah Makanan Dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya.
- Kepermenkes
No.942/Menkes/SK/VII/2003. Tentang Pedoman Persyaratan Higien Dan Sanitasi Makanan Jajanan.
- Nur Hasanah, L. 2015. Higien Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Pemeriksaan *Escherichia Coli* (E.Coli) Pada Pecel Yang Dijual Di Pasar Petisa.
- Ekaristi G, L, M. 2012. Higien Sanitasi Pengelolaan Dan Pemeriksaan Kandungan *Escherichia Coli* Dalam Mie Gopak Yang Dijual Di Pasar Sidikalang.
- Yulia. 2016. Higien Sanitasi Makanan, Minuman Dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Dan Minum Pada Kantin.
- Rakhmawati, N. Wisnu, H. 2015. Peranan Higien Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta.

Lampiran :

Tabel 1 Distribusi berdasarkan Hygine Sanitasi Makanan berdasarkan 6 Prinsip Upaya

| Pengolahan Makanan | Memenuhi Syarat | Tidak Memenuhi Syarat | Keterangan |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------|--|
| Pemilihan Bahan Baku | x | | MENURUT STANDAR PERMENKS RI NO.1096/M ENKES/PER /VI/2011 |
| Penyimpanan Bahan Baku | x | | |
| Pengolahan Makanan | x | | |
| Penyimpanan Makanan Masak | x | | |
| Pengangkutan Makanan Masak | x | | |
| Penyajian Makanan | x | | |

Tabel 2 Bahan makan yang digunakan dalam proses produksi baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong.

| Bahan Makanan | | |
|----------------|-----------------------|-----------------|
| Bahan Baku | Tidak Memenuhi Syarat | Memenuhi syarat |
| Bahan Tambahan | √ | |
| bahan Penolong | √ | |

Sumber : Data Primer

Tabel 3 Ruang atau gudang untuk menyimpan bahan makanan dan terdapat sarana untuk penyimpanan bahan makanan dingin.

| Penyimpanan Bahan Baku | | |
|------------------------|-----------------------|-----------------|
| Sarana | Tidak Memenuhi Syarat | Memenuhi syarat |
| Kulkas/pendingin | √ | |
| Gudang | √ | |

Sumber : Data Primer

Tabel 4 Pada pengolahan bahan makanan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik.

| Pengolahan Makanan | | |
|--------------------------|-----------------------|-----------------|
| Sarana | Tidak Memenuhi Syarat | Memenuhi syarat |
| Dapur | | √ |
| Tenaga Pengolah/penjamah | √ | |
| Cara pengolahan | | √ |
| Peralatan | | √ |

Sumber : Data Primer

Tabel 5 Penyimpanan bahan makanan dipisahkan berdasarkan jenis bahan makanan.

| Penyimpanan Makanan Masak | | |
|---------------------------|-----------------------|-----------------|
| Sarana | Tidak Memenuhi Syarat | Memenuhi syarat |
| Makanan Masak | √ | |

Sumber : Data Primer

Tabel 6 Pengangkutan makanan setiap jenis makanan mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.

| Pengangkutan Makanan | | |
|----------------------|-----------------------|-----------------|
| Sarana | Tidak Memenuhi Syarat | Memenuhi syarat |
| Penutup Makanan | √ | |

Sumber : Data Primer

Tabel 7 Penyajian Makanan

| Penyajian Makanan | | |
|-----------------------|-----------------------|-----------------|
| Sarana | Tidak Memenuhi Syarat | Memenuhi syarat |
| Pencemaran | √ | |
| Kebersihan | | √ |
| Peralatan yang bersih | | √ |
| Perilaku yang Sehat | | √ |
| Pakaian yang Bersih | | √ |

Sumber : Data Primer