

EVALUASI CAPAIAN IMPLEMENTASI PERMENKES NO. 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 2011 TENTANG JASA BOGA DI KANTIN KAMPUS X PROVINSI JAWA TIMUR

Fesdila Putri Nurani¹, Lia Nirawati², Arimurti Kriswibowo³, Dzakiah A Hikmah³

¹Program Studi Teknologi Pangan, UPN “Veteran” Jawa Timur

²Program Studi Administrasi Bisnis, UPN “Veteran” Jawa Timur

³Program Studi Administrasi Publik, UPN “Veteran” Jawa Timur

E-mail: n.fesdilaputri@gmail.com

ABSTRAK

Kantin pada sebuah kampus merupakan salah satu bentuk fasilitas umum, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman. Kebersihan kantin sangat berkaitan dengan system sanitasi yang dijalankan. Mengacu pada PERMENKES RI No.1096/MENKES/PER/2011 setidaknya ada empat standar teknis yang harus dipenuhi untuk memenuhi persyaratan sanitasi kantin sehat, antara lain standar teknis bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, dan ketenagaan. Berdasarkan data yang diperoleh, prosentase ketercapaian standar teknis bangunan 43%, fasilitas sanitasi 45%, peralatan 75%, dan ketenagaan 55%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kantin di lingkungan kampus universitas X masih jauh dari kata baik. Hal ini didorong dengan kurangnya fasilitas sanitasi dalam mendukung penyelenggaraan kantin sehat. Selain peningkatan sarana fasilitas sanitasi, keberadaan kantin sehat di lingkungan kampus dapat diwujudkan dengan melibatkan semua pihak, baik pengelola kampus, pengelola kantin, penjamah makanan serta konsumen. Kantin sehat mampu menciptakan kehidupan kampus yang lebih sehat dan aman

Kata kunci: Kebijakan Jasaboga, kebijakan keamanan Pangan, kantin, jasaboga, standar teknis, evaluasi kebijakan

PENDAHULUAN

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi manusia. Menurut UU No 18 Tahun 2012 pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Penyediaan pangan dalam sebuah institusi dapat dilakukan melalui pengadaan kantin-kantin di lingkungannya. Hampir semua institusi maupun lembaga memiliki kantin ataupun cafetaria, seperti pada perkantoran, rumah sakit maupun di lingkungan institusi pendidikan dasar maupun pendidikan tinggi atau kampus.

Seperti pada umumnya, kantin di lingkungan kampus juga menjual berbagai panganan dari sejumlah penjual makanan di dalamnya. Seringkali kantin kampus tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan atau minum saja, namun juga tempat berinteraksinya civitas akademika di lingkungan kampus tersebut. Kantin merupakan salah satu bentuk fasilitas umum, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya segala macam masyarakat dalam hal ini mahasiswa maupun karyawan yang berada di lingkungan kampus, dengan segala penyakit yang mungkin dideritanya (Depkes RI, 2003).

Universitas X merupakan salah satu perguruan tinggi negeri unggul di Indonesia yang dalam 3 tahun terakhir ada pada peringkat 50 besar universitas terbaik di Indonesia. Sebagai Perguruan Tinggi

Negeri, Universitas X wajib mengimplementasikan berbagai regulasi pemerintah yang ada pun. Tentu hal itu bisa jalan bilamana didukung oleh fasilitas yang memadai, yang diantaranya adalah kantin. Dimana kantin merupakan sarana vital yang peruntukannya sebagai tempat bagi mahasiswa maupun pekerja untuk mengisi energi, dimana energi tersebut akan bermanfaat bagi proses pembentukan raga yang sehat, tentunya proses pengisian energi ini diperoleh mahasiswa dan pekerja dari makanan yang di konsumsinya.

Kondisi kantin sebuah kampus mencerminkan bagaimana status kesehatan civitas akademika di dalamnya. Makanan sangat erat kaitannya dengan status gizi dan kesehatan manusia, sehingga apa yang dijual dan dikonsumsi oleh baik itu mahasiswa dan para pekerja di dalamnya secara tidak langsung dapat menjadi indikator kesehatan konsumennya. Tidak jarang, makanan menjadi sumber kontaminasi dan penularan penyakit pada manusia. Kandungan yang kompleks pada bahan pangan maupun pangan olahan menjadi salah satu media tumbuh dan berkembangnya bakteri maupun jamur yang dapat merugikan manusia.

Penyakit yang menonjol dan sering terjadi yang berkaitan dengan penyediaan makanan tidak higienis adalah diare, gastroenteritis dan keracunan makanan. Salah satu penyebab penyakit yang disebabkan oleh makanan adalah racun yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang ada dalam makanan seperti *Staphylococcus*, *Clostridium botulinum*, dan *Clostridium welchii* (Azwar, 1996 dalam Chusna, 2013). Bakteri tersebut disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya kondisi kantin yang tidak higienis. Bahkan menurut Arisanti, Indriani, dan Wilopo (2017) Kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia periode 2000–2015 berjumlah 61.119 kasus dari 715.579. Perempuan lebih berisiko mengalami keracunan pangan dengan proporsi 54,6%. Makan rutin (36,6%) dan hajatan (29,7%) merupakan jenis kegiatan yang paling berisiko dengan area kasus

tertinggi di rumah tinggal (48,9%) dan sekolah (13,7%). Masakan rumah tangga (46,9%) dan makanan jasa boga (18,9%) sebagai jenis pangan penyebab tertinggi dengan agen penyebab tersering adalah bakteri patogen (74,9%) dengan *E.coli* sebagai penyebab tersering (20%). Faktor yang paling berkontribusi adalah pengolahan makanan yang tidak baik dan penyimpanan yang tidak sesuai. Kasus kejadian luar biasa keracunan pangan tersebut menyebabkan perlunya pengukuran sanitasi makanan khususnya lingkup kampus.

Kebanyakan, kondisi kantin khususnya di lingkungan kampus jarang sekali diperhatikan oleh pengelolanya, baik itu dari aspek makanan yang dijual, para penjamah makanan dalam hal ini penjual makanan itu sendiri, petugas kebersihan serta aspek sanitasi dan pengelolaan limbahnya. Dengan konsumen yang begitu banyak, umumnya para penjamah makanan lalai untuk menjamin ke higienitasan makan yang dijual. Banyak dari penjual makanan hanya menjual makanan yang dirasa disukai oleh banyak konsumen tanpa mementingkan aspek nilai gizi yang ada dalam makanan tersebut. Selain itu, yang sering luput dari perhatian adalah fasilitas dalam kantin itu sendiri seperti kurangnya tempat cuci tangan ataupun tempat untuk membuang sampah makanan. Hal ini akan berdampak pada rentannya konsumen yang mengkonsumsi makanan di sana untuk terjangkit berbagai penyakit akibat ketidak-higienitasan makanan dan juga kondisi kantin.

Dalam upaya mewujudkan kondisi belajar-mengajar yang sehat, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan penerapan kantin sehat. Kantin yang sehat tidak hanya bersih namun juga memenuhi persyaratan lainnya dalam hal sanitasi dan kelayakan makanan yang dijual di dalamnya. Keberadaan kantin sehat di lingkungan kampus dapat mendorong civitas akademika untuk lebih memperhatikan kesehatan dan keamanan makanan yang konsumsinya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis capaian dari

implementasi permenkes 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang jasa boga di Universitas X di provinsi Jawa Timur, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi evaluasi dan memberi saran praktis atas kebijakan hygiene sanitasi kantin.

KAJIAN PUSTAKA

Sanitasi lingkungan adalah status kesehatan suatu lingkungan yang mencakup perumahan, pembuangan kotoran, penyediaan air bersih dan sebagainya (Notoadmodjo, 2003). Pada umumnya, sanitasi dikaitkan dengan kebersihan dan kesehatan suatu lingkungan. Institusi kesehatan dan industry jasad boga merupakan tempat yang mendapat perhatian besar dalam hal sanitasi. Sanitasi lingkungan ditujukan untuk memenuhi persyaratan lingkungan yang sehat dan nyaman. Lingkungan yang sanitasinya buruk dapat menjadi sumber berbagai penyakit yang dapat mengganggu kesehatan manusia (Owihual, 2012).

Kualitas hygiene dan sanitasi yang dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Dari kedua faktor tersebut, faktor penjamah makanan dipandang lebih penting karena ia sebagai manusia, bersifat aktif yang mampu merubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaliknya (Rahmayani, 2018)

Untuk menciptakan makanan dan minuman yang sehat, aman, serat higienis pengelola harus memperhatikan dan melaksanakan 6 prinsip sanitasi Soekresno (2001) dalam Chusna 2013 yaitu: (1) Kebersihan peralatan. (2) Kebersihan cara penyimpanan bahan makanan dan minuman. (3) Kebersihan pengolahan bahan makanan dan minuman yang meliputi kebersihan tenaga pengolah, kebersihan tempat pengolahan, kebersihan teknik penjamah makanan. (4) Kebersihan makanan matang (5) Kebersihan proses pemindahan makanan dan minuman matang (6) Kebersihan proses penyajian makanan dan minuman.

Berdasarkan keenam prinsip tersebut maka kantin harus dapat memberikan pelayanan atau menyediakan keperluan makan dan minum kepada konsumen dengan baik sehingga dapat menimbulkan rasa nyaman kepada konsumen dan menguntungkan bagi pihak kantin.

Dari sisi kebijakan public, Menurut Wollman (2007) dalam Diurna et al. (2015) terdapat 3 tipe evaluasi kebijakan yaitu *Ex-ante evaluation*, *Ongoing evaluation* dan *Ex-post evaluation*.

1. *Ex-ante evaluation*. Adalah evaluasi kebijakan yang dilakukan sebelum kebijakan diimplementasikan. Secara hipotetik evaluasi tipe ini ditujukan untuk mengantisipasi dan memberikan penilaian awal tentang perkiraan efek atau dampak serta konsekuensi dari kebijakan yang direncanakan atau telah ditetapkan. Tujuannya adalah memberikan informasi yang relevan dengan kebijakan atau dengan proses pembuatan kebijakan yang sedang berjalan. *Ex-ante evaluation* adalah instrumen penting dari penentuan pilihan dari berbagai opsi kebijakan yang ada. Evaluasi tipe ini juga memberikan analisa dampak terhadap lingkungan kebijakan.
2. *Ongoing Evaluation*. Mengidentifikasi dan mengukur dampak dan hasil dari program yang sedang berjalan. Esensi dari *Ongoing evaluation* adalah untuk memberikan informasi yang relevan, kembali pada proses implementasi kebijakan, terutama pada tahapan tertentu dari implemetasi kebijakan saat informasi tersebut dapat dipergunakan untuk memperbaiki, revisi, "meluruskan" kembali proses implemetasi kebijakan ke arah yang sesungguhnya ingin dicapai.
3. *Ex-post evaluation*. Menurut Wollman ini merupakan varian klasik dari evaluasi kebijakan. Evaluasi ini ditujukan untuk memberikan penilaian terhadap tingkat pencapaian tujuan serta dampak dari kebijakan yang telah dilaksanakan. Ini juga merupakan evaluasi hasil kebijakan.

Penelitian ini berfokus pada model evaluasi kebijakan Ex-post evaluation dimana penelitian ini bertujuan untuk memberikan evaluasi standard layanan kafetaria menurut PERMENKES RI No. 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 201.

Kantin sebagai salah satu tempat bertemunya konsumen dan produsen dalam memenuhi asupan gizi makanan tidak luput dari penerapan sanitasi. Sanitasi pada kantin yaitu usaha kesehatan yang dilakukan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan kantin dari berbagai faktor resiko yang dapat mencemari lingkungan kantin. (Owihual, 2012). Kantin maupun kafetaria biasanya terdapat hampir semua di instansi, baik di lingkungan institusi kesehatan pendidikan, maupun pemerintahan. Menurut Vyth et al., (2011), kafetaria yang berada di lingkungan kerja merupakan tempat yang krusial dimana orang-orang akan dihadapkan pada pilihan makanan sehat dan asupan makanan saat makan siang sangat berkontribusi secara signifikan berdasarkan jenis makanan yang dikonsumsi.

Sanitasi dalam industry jasaboga merupakan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi dalam kegiatannya. Persyaratan teknis dalam penyelenggaraan jasaboga telah diatur dalam PERMENKES RI No. 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 2011. Aspek persyaratan teknis yang diatur di dalamnya antara lain aspek bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan, makanan dan pemeriksaan hygiene sanitasi. Dalam hal ini, sebuah lembaga atau institusi setidaknya perlu membuat suatu aturan atau kebijakan yang baku mengenai pengelolaan kantin atau kafetaria berdasarkan peraturan pemerintah yang telah diterbitkan.

Mackay dan Shaxton (2005) berpendapat *public policy is what the government chooses to do, or not to do. It is a decision made by government to either act, or not act in order to resolve a problem.* Dapat diartikan kebijakan publik adalah apa yang pemerintah pilih untuk lakukan, atau tidak lakukan. Ini adalah keputusan yang

dibuat oleh pemerintah untuk bertindak, atau tidak bertindak untuk menyelesaikan masalah. Adapun pendapat Taufiqurokhman (2014) Proses analisis kebijakan publik adalah serangkaian aktivitas intelektual yang dilakukan di dalam proses kegiatan yang bersifat politis. Aktivitas politis tersebut nampak dalam serangkaian kegiatan yang mencakup penyusunan agenda, formulasi kebijakan, adopsi kebijakan, implementasi kebijakan, dan penilaian kebijakan.

Implementasi sebuah kebijakan harus disadarkan bahwa kebijakan tersebut perlu diadopsikan (*adopted*) ke dalam proses manajemen organisasi agar dapat dilaksanakan. Stoner (dalam Daryono, 2011) berpendapat bahwa manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan, usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya untuk mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan. Manajemen adalah proses yang penting dalam organisasi, mengingat pengelolaan organisasi adalah manajemen organisasi itu sendiri. Setelah implementasi kebijakan dilaksanakan diperlukan evaluasi kebijakan untuk mengukur keberhasilan suatu kebijakan.

Menurut Nugroho (2018) berpendapat bahwa evaluasi kebijakan berfokus kepada pemahaman bahwa sebuah kebijakan publik tidak bisa dilepas begitu saja. Kebijakan harus diawasi dan salah satu mekanisme pengawasan tersebut disebut sebagai "evaluasi kebijakan". Evaluasi kebijakan biasanya ditunjuk untuk menilai sejauh mana keefektifan kebijakan publik dipertanggungjawabkan kepada masyarakat (konstituennya). Sejauh mana tujuan dicapai. Evaluasi diperlukan untuk melihat "harapan" dengan "kenyataan".

Tujuan utama dari evaluasi bukan untuk mencari siapa yang salah, namun lebih melihat kesenjangan antara hasil atau pencapaian dengan harapan dari suatu kebijakan publik. Hal yang dilakukan

selanjutnya adalah bagaimana mengurangi dan menutupi kesenjangan tersebut. Jadi evaluasi kebijakan publik harus dipandang sebagai hal yang positif karena bertujuan untuk mencari jalan keluar atau solusi yang tepat untuk menutup kekurangan.

Ciri Evaluasi kebijakan yaitu (1) Tujuannya menemukan hal-hal yang strategis untuk meningkatkan performa/kinerja kebijakan, (2) Evaluator mampu mengambil jarak dari pembuat kebijakan, pelaksana kebijakan dan target/sasaran kebijakan, pelaksana kebijakan dan target/sasaran kebijakan, (3) Dilaksanakan tidak dalam suasana permusuhan atau kebencian maupun kepentingan, (4) mencakup rumusan, implementasi, lingkungan dan kinerja kebijakan, (5) prosedur dapat dipertanggung jawabkan secara metodologi (Nugroho, 2018).

Menurut PERMENKES RI No. 1096/MENKES/ PER/ VI/ 2011 dijadikan sebagai acuan dalam penyelenggaraan jasaboga tidak lain untuk menjaga mutu serta memastikan pangan yang dikonsumsi oleh konsumennya bersih dan aman. Situasi kantin yang ditata berdasarkan standar teknis pelayanan jasaboga dengan sendirinya akan meningkatkan kesadaran produsen untuk memproduksi dan menyiapkan pangan yang aman dan sehat bagi konsumen. Peraturan tersebut senada dengan pernyataan Khazand & Aghabozorgi (2015) *where they agreed that the environmental condition does have a relationship with food choice*. Yang dapat diartikan kondisi lingkungan memiliki hubungan dengan pemilihan makanan. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwasannya kondisi bersih dengan sendirinya akan meningkatkan kesadaran.

Garis Panduan Penilaian Pengiktirafan Kafeteria Sehat Edisi Kedua 2016. *According to this guideline, a healthy cafeteria is defined as a premise that provides, serves and sells food and drink that is nutritious, clean and safe to be consumed*. yang berarti kafeteria sehat didefinisikan sebagai premis yang

menyediakan, menyajikan, dan menjual makanan dan minuman yang bergizi, bersih, dan aman untuk dikonsumsi. Saat ini muncul inovasi – inovasi

METODE PENELITIAN

Yang, Zhang, & Holzer (2008) berpendapat bahwa pada realitas penelitian yang seringkali multi paradigma, peneliti harus dapat mengadopsi keuntungan lebih dari *mixed methodology*. Oleh sebab itu pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah gabungan kualitatif-kuantitatif deskriptif dengan sumber data primer yang diambil dari wawancara, observasi, dan pengukuran indikator-indikator serta data sekunder dari teknik dokumentasi. Hal ini dilakukan mengingat, PERMENKES RI No. 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 2011 yang menjelaskan aspek persyaratan teknis yang diatur di dalamnya antara lain aspek bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan, makanan dan pemeriksaan *hygiene* sanitasi. Piotrowski menambahkan bahwa penggunaan *mixed methodology* bukanlah hal baru dalam penelitian-penelitian administrasi publik (Yang & Miller, 2008). Pendekatan ini dilakukan agar penelitian ini dapat menghasilkan kesimpulan yang menyeluruh dari semua faktor standar yang ada pada Jasaboga. Fokus penelitian dititikberatkan pada evaluasi standard layanan kafeteria menurut PERMENKES RI No. 1096/MENKES/ PER/ VI/ 2011 tentang jasaboga. Lokasi dari penelitian ini adalah Kafeteria di Universitas X di Provinsi Jawa Timur.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Keberadaan kantin di suatu lingkungan atau institusi merupakan salah satu sarana untuk mendapatkan asupan gizi serta sarana untuk bersosialisasi. Kantin dapat menjadi salah satu tolok ukur kehidupan kampus yang berlangsung di dalamnya. Hal ini bisa dilihat dari dimana letak kantin kampus, fasilitas apa saja yang dapat ditemukan, makanan apa saja yang dijual, hingga kondisi kebersihan kantin

tersebut. Pada umumnya, banyak masyarakat yang menilai bahwa sebuah kantin yang baik haruslah bersih dan menjual makanan yang sehat dan layak. Namun, sebenarnya ada banyak sekali aspek yang harus diperhatikan saat mendirikan sebuah kantin, khususnya di lingkungan institusi pendidikan.

Salah satu hal yang berkaitan erat dengan terwujudnya kantin sehat adalah sanitasi. Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Azwar, 1996). Sanitasi merupakan usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit. Sanitasi dalam pengolahan pangan adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan (Marriot 1999).

Aspek penting lainnya terkait dengan pewujudan kantin sehat adalah sanitasi pekerja, dalam hal ini para penjamah makanan. Penjamah makanan merupakan pihak yang paling sering bersinggungan dengan bahan pangan sejak pangan disiapkan di area dapur hingga sampai di meja konsumen. Penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Pekerja yang menangani makanan merupakan sumber kontaminasi yang penting karena kandungan mikroorganisme patogen pada manusia dapat menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Jenie (1988) menyebutkan bahwa sumber kontaminasi potensial ini terdapat selama jam kerja dari para penjual yang menangani makanan. Menurut Buckle *et al.* (1987) kebiasaan pribadi para pekerja dalam mengolah makanan merupakan sumber yang penting dalam pencemaran sekunder.

Beberapa persyaratan dalam penyelenggaraan jasa boga telah diatur dalam Permenkes No. 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 2011.

Berdasarkan kriteria yang ditetapkan oleh pemerintah terkait penyediaan jasaboga, maka dapat dilihat hasil penelitian mengenai prosentase capaian persyaratan teknis sanitasi kantin yang diselenggarakan di lingkungan Kampus Universitas X pada table berikut ini :

Tabel 1.

Prosentase Persyaratan Teknis Kantin Kampus Universitas X Jawa Timur

Persyaratan Teknis	Prosesntase Capaian
Bangunan	43%
Fasilitas Sanitasi	45 %
Peralatan	75%
Ketenagaan	55%
Rerata Prosentase Capaian Persyaratan Teknis Kantin	54.5%

Terdapat 56 total Indikator dalam persyaratan teknis penyelenggaraan jasaboga dan nilai persentase capaian dari semua indikator tersebut pada kantin Universitas X adalah 54,5%. Nilai ini menunjukkan bahwa kantin kampus yang diselenggarakan pada kampus Universitas X masih jauh dari kata baik. Perlu adanya perbaikan dan peningkatan pada system sanitasi untuk mendukung penyelenggaraan kantin menuju kantin sehat di lingkungan kampus Universitas X.

Standar Teknis Bangunan

Tabel 2.

Tabulasi Hasil Penelitian Standar Teknis Bangunan

No	Indikator	Keterangan
1.	Lokasi	
	a. Halaman	
	1) Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.	X

	harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.	
	b. Luas ventilasi 20% dari luas lantai	V
6	Ruang pengolahan makanan	
	a. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.	X
	b. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m ²) untuk setiap orang pekerja.	X
	c. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.	V
	d. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.	V

Tabel 2 menunjukkan bahwa beberapa kriteria kantin sehat yang ditinjau dari segi fasilitas bangunan belum terlaksana. Poin 1 menjelaskan mengenai lokasi kantin dimana beberapa indikator seperti halaman dan dinding kantin masih belum memenuhi persyaratan yang ditetapkan. Tidak jarang alat dapat ditemukan di halaman kantin kampus dikarenakan terdapat tempat pembuangan sampah di area halaman. Selain itu, lokasi saluran pembuangan yang berada di sisi kantin tidak diberikan penutup sehingga memungkinkan hewan seperti tikus dapat keluar masuk saluran maupun area kantin.

Kantin Kampus Universitas X tampaknya dibuat dengan desain semi outdoor sehingga pintu selalu terbuka selama jam operasional berlangsung. Baik jendela maupun pintu tidak dilengkapi

dengan peralatan anti serangga yang dapat mencegah serangga masuk melalui celah jendela. Hal ini sebenarnya sangat beresiko bagi keamanan pangan yang ada di dalam kantin dimana resiko kontaminasi oleh serangga maupun hewan pengerat dapat terjadi.

Dalam hal pencahayaan, dikarenakan desain yang semi outdoor, sehingga kebutuhan penerangan yang berasal dari sumber listrik tidak begitu besar. Sumber pencahayaan pada kantin diperoleh dari cahaya matahari yang masih dapat menerangi bagian dalam kantin. Desain demikian kemungkinan dimaksudkan juga sebagai salah satu bentuk penghematan tenaga listrik yang digunakan. Namun tidak dapat dipungkiri, adanya kantin yang lebih terbuka dapat menimbulkan resiko kontaminasi lebih besar daripada kantin yang tertutup.

Ventilasi yang berada di dalam kantin dapat dikatakan lebih dari cukup. Hal ini dapat dilihat karena pada bentuk dinding kantin yang didirikan dirancang demikian rupa hingga membentuk celah yang dapat membuat aliran udara lebih mudah. Namun sekali lagi, adanya celah yang terlalu lebar dapat menjadi pintu masuk bagi hewan atau serangga dari luar area kantin.

Kantin Universitas X diisi oleh kurang lebih 48 tenant yang berbeda di dalamnya dengan luas tenant sebesar 5 m². Masing-masing tenant biasanya diisi oleh 2-3 orang petugas dengan luasan dapur kurang dari 2 meter per orang. Toilet pada kantin berada di bagian depan pintu masuk, berjarak dari ruang pengolahan pangan. Hal ini telah sesuai persyaratan teknis sanitasi jasaboga. Peralatan di ruang pengolahan makan biasanya akan disimpan kembali ke dalam tempat penyimpanan oleh petugas tenant ketika jam operasional kantin berakhir. Hal ini dilakukan agar peralatan tidak kotor terkena debu maupun kontaminasi serangga atau hewan lainnya.

Standar Teknis Fasilitas Sanitasi
Tabel 3.

Tabulasi Hasil Penelitian Standar Teknis Fasilitas Sanitasi

No.	Indikator	Terlaksana
1	Tempat cuci tangan	
	a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.	X
	b. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.	V
	c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan	X
2	Air bersih	
	a. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.	V
	b. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.	V
3	Jamban dan peturasan (<i>urinoir</i>)	
	a. Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi	V
	b. Jumlah jamban harus cukup	X
4	Kamar mandi	
	a. Jasaboga harus	V

	mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.	
	b. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan	X
5	Tempat sampah	
	a. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (<i>organik</i>) dan sampah kering (<i>an organik</i>).	V
	b. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.	V

Wastafel atau tempat cuci tangan merupakan salah satu fasilitas yang harus dimiliki dalam sebuah kantin. Tempat cuci tangan yang baik harus terpisah dari tempat untuk mencuci bahan makanan dan air yang digunakan haruslah air mengalir. Pada dasarnya, kondisi demikian dimaksudkan agar tidak terjadi kontaminasi silang manusia terhadap bahan makanan yang akan diolah. Selain tempat cuci tangan bagi petugas, biasanya wastafel juga harus disiapkan bagi pengunjung kantin. Kantin Kampus Universitas X agaknya masih belum memperhatikan pentingnya kehadiran wastafel di dalam area kantin. Di dalam

tenant, tempat cuci menjadi satu dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan masak maupun makanan. Masing-masing tenant memiliki satu tempat cuci, sedangkan di area makan atau pengunjung tidak ditemukan tempat cuci tangan.

Penyediaan air bersih agaknya bisa dipenuhi. Air yang digunakan masih dalam kriteria air bersih yakni tidak berbau, tidak berwarna serta tidak berasa. Hanya saja, belum dilakukan controlling secara berkala untuk pengujian cemaan mikrobiologis. Hal ini sangat penting dilakukan mengingat air bisa menjadi salah satu cemaran dan meningkatkan resiko kesehatan apabila diketahui postif mengandung bakteri koliform.

Jumlah jamban maupun peturasan yang berada di dalam area kantin sangat kurang. Di dalam area kantin hanya terdapat 2 toilet dimana terdapat sekitar 120 orang pekerja tenant dan lebih dari 150 orang pengunjung saat jam makan siang. Dengan jumlah petugas dan pengunjung sekian banyak, menurut PERMENKES RI No.1096/MENKES/ PER/2011 seharusnya setidaknya ada 6-7 jamban serta 4 buah peturasan.

Tempat sampah sebagai tempat pembuangan limbah makanan telah tersedia di area halaman kantin. Ada 3 jenis tempat sampah yang disediakan, yaitu untuk sampah kering, sampah basah dan sampah plastic. Untuk tempat sampah di dalam dapur penyedia makanan, biasanya dikelola sendiri oleh petugas tenant. Hanya saja, petugas tenant seringkali tidak memisahkan sampah berdasarkan sifat atau jenis sampah yang dihasilkan, sehingga seringkali saat dibawa ke tempat sampah besar, sampah organic dan anorganik masih tercampur.

Standar Teknis Peralatan

Tabel 4.

Tabulasi Hasil Penelitian Stabdar Teknis Peralatan

No.	Indikator	Terlaksana
1	a. Tersedia tempat pencucian peralatan, jika	V

	memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.	
	b. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen .	V
	c. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan <i>Kalium Permanganat</i> (KMnO4) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C - 100°C) selama 1 – 5 detik.	X
	d. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.	V

Dalam pelayanan jasaboga, digunakan beberapa peralatan yang terdiri dari peralatan untuk menyiapkan bahan pangan dan juga peralatan untuk menyajikan makanan pada konsumen. Peralatan yang digunakan dalam proses persiapan bahan pangan antara lain pisau, talenan, wadah plastic dan peralatn lainnya yang diperlukan

dalam preparasi hingga proses memasak bahan pangan. Makanan yang telah dimasak umumnya disajikan dalam piring, mangkok, maupun gelas. Peralatan ini harus selalu dijaga dan dipastikan kebersihannya agar tidak menjadi sumber kontaminasi bagi konsumennya. Hal yang harus dilakukan adalah dengan mencuci peralatan yang akan maupun telah digunakan dalam proses pengolahan hingga penyajian makanan.

Beberapa hal mengenai peralatan yang digunakan dalam industry jasaboga ditetapkan dalam standar teknis pada PERMENKES RI No.1096/MENKES/PER/2011. Tempat pencucian peralatan merupakan salah satu hal yang menjadi focus dalam standar teknis. Setiap *booth* pada kantin Kampus Universitas X telah memiliki tempat cuci peralatan, walaupun belum terpisah dengan tempat pencucian bahan pangan. Pencucian peralatan oleh petugas tenant dilakukan menggunakan sabun pencuci piring komersial. Kebanyakan makanan yang dijual di dalam kantin mengandung minyak, sehingga hanya bisa dibersihkan menggunakan sabun pencuci piring.

Peralatan yang biasanya digunakan selama jam operasional kantin, akan dibersihkan atau minimal dilakukan pencucian dengan air mengalir saat jam operasional kantin berakhir. Kemudian peralatan-peralatan tersebut akan disimpan di lemari-lemari yang ada di setiap *booth*. Hal ini dilakukan agar peralatan yang telah dibersihkan tidak kotor kembali oleh debu atau didatangi oleh hewan. Makanan yang dijual di kantin Kampus Universitas X Jawa Timur semuanya disiapkan melalui proses pemasakan, sehingga penggunaan larutan $KMnO_4$ 0,02% tidak dilakukan.

Standar Teknis Ketenagaan

Tabel 5.

Tabulasi Hasil Penelitian Standar Teknis Ketenagaan

No	Indikator	Terlaksana
1	Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.	X

2	Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter	X
3	Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (<i>carrier</i>).	V
4	Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.	X
5	Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.	V
6	Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat:	
	a. Sarung tangan plastik sekali pakai (<i>disposal</i>)	X
	b. Penjepit makanan	V
	c. Sendok garpu	V
7	Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan	
	a. Celemek/apron	V
	b. Tutup rambut	X
	c. Sepatu kedap air	X
8	Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:	
	a. Tidak merokok	X
	b. Tidak makan atau mengunyah	X
	c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang	X

	tidak berhias (polos)	
	d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya	V
	e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban	V
	f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar	V
	g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga	V
	h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan	V
	i. Tidak menysisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah	V

Petugas atau tenaga kerja yang menangani penyediaan bahan pangan hingga penyajian pada konsumen disebut dengan penjamah makanan. Berdasarkan persyaratan teknis yang ditetapkan pada PERMENKES RI No.1096/MENKES/PER/2011, ada beberapa hal yang belum terpenuhi dan dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk perbaikan. Petugas tenant atau penjamah makanan yang berada di lingkungan kantin Kampus Universitas X sebaiknya memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan. Hal ini penting untuk dipertimbangkan agar makanan yang disajikan pada konsumen terjamin kebersihan dan keamanannya. Selain itu,

penting bagi penjamah makanan untuk menyertakan surat keterangan sehat yang menyatakan bahwa mereka tidak mengidap penyakit menular berbahaya yang bisa ditularkan kepada konsumen. *Medical checkup* secara berkala juga dapat dijadikan pertimbangan perbaikan ke depan untuk memantau kesehatan penjamah makanan.

Beberapa alat pelengkap diri seperti penutup rambut dan sepatu kedap air tidak digunakan oleh penjamah makanan. Salah satu bentuk dari penutup kepala adalah jilbab, dan terdapat beberapa petugas tenant yang menggunakan jilbab namun bagi yang tidak berjilbab tidak menggunakan penutup kepala khusus. Hal ini bisa jadi karena pengelola kantin dalam hal ini Kampus Universitas X di Provinsi Jawa Timur tidak menyediakan kelengkapan tersebut. Beberapa perilaku yang diamati dari petugas tenant yang berada di lingkungan kantin masih menunjukkan kurangnya kesadaran untuk menciptakan kantin yang sehat. Pembinaan serta penyuluhan bagi petugas tenant sangat diperlukan untuk mendukung terciptanya kantin sehat di lingkungan Kampus Universitas X. Selain hal-hal di atas, sanitasi makanan juga perlu dilakukan. Tujuan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman (Depkes RI, 2007) antara lain tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen, menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan, terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di institusi.

Dalam sanitasi makanan, hal-hal yang harus diperhatikan antara lain mutu bahan pangan harus baik, tanggal kadaluarsa belum terlewati, bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan yang ditetapkan oleh pemerintah, kemasan harus baik, penyimpanan makanan yang tepat, serta penyajian yang baik. Sanitasi makanan sangat erat kaitannya dengan keamanan pangan. Keamanan pangan bertujuan memastikan makanan tidak akan menimbulkan resiko bahaya kesehatan bagi konsumen. Penerapan sanitasi dan hygiene

kantin dengan baik dapat menghindari makanan dari resiko kontaminasi dan juga penularan penyakit. Kontaminasi makanan dapat bersal dari 3 sumber, yakni kontaminasi biologis yang bersumber dari organisme hidup, kontaminasi kimiawi yang bersumber dari senyawa atau bahan kimia yang terdapat dalam makanan, serta kontaminasi fisik yang bersumber dari benda-benda asing yang terikut di dalam makanan seperti rambut, plastic, batu kerikil maupun benda asing lainnya (Purnawijayanti, 2001).

PENUTUP

Kesimpulan

Nilai prosentase capaian standar teknis penyelenggaraan jasaboga di lingkungan kampus X masih cukup rendah berdasarkan persyaratan yang ditetapkan dalam PERMENKES RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011. Hal ini didorong dengan kurangnya fasilitas sanitasi dalam mendukung penyelenggaraan kantin sehat. Selain peningkatan sarana fasilitas sanitasi, keberadaan kantin sehat di lingkungan kampus dapat diwujudkan dengan melibatkan semua pihak, baik pengelola kampus, pengelola kantin, penjamah makanan serta konsumen. Untuk memperbaiki capaian standar jasa boga tersebut, institusi perlu membuat kebijakan devariat pada tataran praktis dalam bentuk Standar Operating Prosedur seperti SOP Kebersihan Lokasi Makan, SOP Manajer Kantin, SOP Pengelola Lapak, SOP Kebersihan Jamban, Peturasan, Wastafel dan Saluran Pembuangan, dan SOP Pengolah Bahan Makanan. Melalui implementasi kebijakan kantin sehat, akan mampu menciptakan kehidupan kampus yang lebih sehat dan aman.

DAFTAR PUSTAKA

Arisanti, Risalia Reni, Citra Indriani, dan Siswanto Agus Wilopo. 2017. "Kontribusi agen dan faktor penyebab

kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis Contribution of agents and factors causing foodborne outbreak in Indonesia: a systematic review." *Bkm* 34(3):99–106.

Chusna, Fina Izzatul. 2013. *Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Sarana Sanitasi Kantin Di Universitas Negeri Semarang Tahun 2012*. Vol. 2.

Diurna, Acta, Volume Iv, Abstrak Sampai, Sulawesi Utara, Kepolisian Daerah, Provinsi Sulawesi, Sulawesi Utara, Sulawesi Utara, Peraturan Daerah Nomor, Tentang Pencegahan, Pemberantasan Perdagangan, Orang Terutama, Di Minahasa Selatan, Provinsi Sulawesi Utara, Minahasa Selatan, Perda Nomor, dan Sulawesi Utara. 2015. "Evaluasi Kebijakan Pencegahan William Dunn." IV(5).

Mackay, Melissa dan Louise Shaxton. 2005. "Understanding and Applying Basic Public Policy Concepts." (3):1–5.

Marriot NG. 1999. *Principle of Food Sanitation*. Ed ke-4. Virginia: Aspen Pub.

Nugroho, Rian. 2018. *Public Policy*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Nurani, F. P., & Kurniati, E. 2019. Penyuluhan Sistem Keamanan Pangan Dalam Produksi Keripik Tempe Di Desa Parerejo Kabupaten Jawa Timur. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 3(1), 104-108.

Notoatmodjo, S. 2003. Prinsip-prinsip dasar ilmu kesehatan masyarakat. *Jakarta: Rineka Cipta,10*.

Oihuwal, T.S. 2012. Gambaran Higiene Dan Sanitasi Kantin Kampus Di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Skripsi : Universitas Alauddin Makassar.

Rahmayani, Rahmayani. 2018. "Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan." *AcTion: Aceh Nutrition Journal* 3(2):172.

- Saputra, J. 2016. Studi Deskriptif Kantin Dan Fasilitas Sanitasi Dasar Di Lingkungan Sekolah Dasar Pada wilayah Kerja Puskesmas Ungaran Kecamatan Ungaran Barat, Kabupaten Semarang Tahun 2016. Skripsi : Universitas Negeri Semarang.
- Taufiqurokhman. 2014. "Kebijakan Publik: Pendelegasian Tanggung jawab Negara kepada Presiden Selaku Penyelenggara Pemerintahan." *Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Moestopo Beragama (Pers)* (1993):2-23.
- Yang, K., & Miller, G. J. 2008. Handbook of Research Method in Public Administration. New York: Taylor & Francis Group.
- Yang, K., Zhang, Y., & Holzer, M. (2008). Dealing with Multiple Paradigms in Public Administration Research.