Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi **e-ISSN**: 2549-4236, **p-ISSN**: 1411-8939
Lembaga Penellitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Volume 23(2), Juli 2023, 2156-2162
DOI: 10.33087/jiubj.v23i2.3964

Personal *Hygiene* dan Sanitasi Lingkungan pada Pengelolaan Makanan di Masa Pandemi Covid-19 di Tempat Makan "Ayam Penyet" Kelurahan Air Dingin, Kecamatan Bukit Raya

Hayana, Winda Septiani*, Hetty Ismainar
Prodi Kesmas, Fakultas Kesehatan, Universitas Hang Tuah Pekanbaru
Correspondence: hayana.yana1986@gmail.com, *magisterwinda@gmail.com, ismainarhetty@yahoo.co.id

Abstrak. Coronavirus (Covid-19) adalah virus RNA untai positif tidak tersegmentasi tunggal. keluarga *Coronaviridae*, dan *Orthocoronavirinae subfamili*. *Hygiene* ialah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi subjeknya. Kasus positif Covid-19 saat ini mencapai 63.360.234 juta jiwa di seluruh dunia dengan jumlah kematian 1.475.825 juta jiwa, Kota Pekanbaru memiliki jumlah kasus Covid-19 yakni sebanyak 9.886 ribu jiwa. peneliti mengambil lokasi penelitian di dua tempat di kelurahan Air Dingin, kedua lokasi ini memiliki tempat makan dan jumlah pembeli yang cukup banyak karena daerah ini adalah lokasi tempat tinggal mahasiswa serta tempat mahasiswa membeli makan, tempat untuk bersantai menikmati makanan dengan teman, serta lokasi ini berada di kawasan kampus UIR yang sangat banyak pengunjung. Penelitian ini bertujuan untuk melihat sejauh mana penerapan hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan pada masa pandemi Covid-19 diterpakan. Jenis penelitian ini adalah *Analisis Kualitatif* dengan metode Survei Kasus dan melakukan observasi serta wawancara mendalam. Informan penelitian ini berjumlah 12 orang dengan 4 orang informan kunci selaku pemilik di tempat makan Ayam Penyet di Kecamatan Bukit Raya, 4 orang informan utama yaitu karyawan tempat makan Ayam Penyet, dan 4 orang informan pendukung yaitu pengunjung. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari- Juli 2022. Hasil penelitian menunjukan ada beberapa tahapan yang belum memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes RI No 942/MENKES/SK/VII/2003 antara lain dari tahapan pengelolaan kondisi hygiene, sanitasi peralatan, penyimpanan bahan makanan, kondisi pengolahan makanan, penyimpanan makanan, proses penyajian makanan dan yang sudah memenuhi syarat adalah kondisi air bersih. Diharapkan kepada kedua tempat makan lebih menjaga lagi hygiene dan sanitasi pada saat pengelolaan makanan serta pada masa Covid 19 sebaiknya menggunakan protokol kesehatan seperti menggunakan masker dan sarung tangan**.**

Kata Kunci : *Hygiene*, Sanitasi, Pengelolaan Makanan dan Covid 19

Abstract. *Coronavirus (Covid-19) is a non-segmented single-stranded positive RNA virus. the Coronaviridae family, and the subfamily Orthocoronavirinae. Hygiene is health efforts by caring for and protecting the subject.. Positive cases of Covid-19 currently reach 63,360,234 million people worldwide with a total of 1,475,825 million deaths, Pekanbaru City has a total of 9,886 thousand cases of Covid-19 . the researcher took the research location in two places in Air Cold sub-district, these two locations have places to eat and quite a lot of buyers because this area is the location where students live and where students buy food, a place to relax and enjoy food with friends, and this location is in the UIR campus area which has a lot of visitors. This study aims to see how far the application of food management hygiene and sanitation has been applied during the Covid-19 pandemic. This type of research is Qualitative Analysis using the Case Survey method and conducting observations and in-depth interviews. There were 12 informants in this study with 4 key informants as owners of the Ayam Penyet restaurant in Bukit Raya District, 4 main informants, namely employees of the Ayam Penyet restaurant, and 4 supporting informants, namely visitors. This research was conducted in January-July 2022. The results showed that there were several stages that did not meet the requirements based on KepMenkes RI No 942/MENKES/SK/VII/2003, including the stages of managing hygiene conditions, equipment sanitation, food storage, processing conditions food, food storage, food serving process and what meets the requirements is the condition of clean water. It is hoped that the two places to eat will maintain more hygiene and sanitation when handling food and during the Covid 19 period they should use health protocols such as using masks and glovesi.*

Keywords *: Hygiene, Sanitation, Food Management and Covid-19*

PENDAHULUAN

Dimasa pandemi Covid-19 saat ini diketahui terdapat dua jalur penularan utama dari virus Covid-19: pernapasan dan kontak. Percikan pernapasan dapat berasal dari batuk atau bersin orang yang terinfeksi virus Covid-19. Setiap orang yang memiliki kontak erat dengan seseorang yang memiliki gejala permasalahan pernapasan (seperti bersin dan batuk) berisiko tepapar percikan yang terinfeksi (WHO &

Unicef, 2020). Kelangsungan hidup virus Covid-19 pada permukaan benda bahwa virus dapat bertahan hidup hingga 72 jam pada plastik dan *stainless steel*, 24 jam pada karton, dan empat jam pada tembaga. Oleh karenanya, praktik keamanan makanan ditempat produksi harus dilakukan dengan standar kebersihan yang sesuai dengan sistem jaminan keamanan makanan yang sudah ada. Penting untuk menjaga praktik kebersihan yang baik di sekitar pajangan makanan terbuka, seperti bar salad, pajangan produk segar, dan produk roti. Konsumen harus selalu disarankan untuk selalu mencuci buah dan sayuran dengan air bersih sebelum dikonsumsi. Baik pelanggan dan penjual harus benar-benar memperhatikan praktik kebersihan pribadi yang baik setiap saat di sekitar area makanan terbuka (Haryanti & Suryaningsih, 2021).

Untuk menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan, Kementerian Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 menyebutkan 6 (enam) prinsip yang harus di laksanakan dalam upaya menjaga keamanan pangan yaitu mencakup pemilahan bahan baku, penyimpanan bahan, pengolahan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan dan yang terakhir penyajian makanan (Menkes RI, 2011). Saat ini Kota Pekanbaru memiliki jumlah kasus COVID-19 yakni sebanyak 9.886 ribu jiwa, Kecamatan Tampan di Kota Pekanbaru menempati posisi terbanyak kasus covid-19 dengan jumlah 1.794 ribu jiwa. Dimasa Pandemi Covid-19, Dari data Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru, saat ini hanya tinggal 4 Kecamatan lagi yang masuk zona merah dengan tingkat resiko penularan tinggi. Sementara 8 kecamatan lainnya masuk zona oranye dengan tingkat resiko penularan sedang. Yakni Kecamatan Bukit Raya, Limapuluh, Marpoyan Damai, Pekanbaru Kota, Rumbai, Sail, Tenayan Raya dan Tuah Madani. Kemudian untuk kelurahan masih ada 46 kelurahan yang masuk zona merah, terdiri dari Sidomulyo Barat, Tuah Karya, Delima, Rejo Sari, Sidomulyo Timur, Tangkerang Selatan, Tangkerang Timur, Limbungan Baru, Tangkerang Utara dan Air Dingin. Pada saat ini kota pekanbaru sudah masuk level ke 3 jumlah ini masih akan terus berkurang tetapi akan bisa bertambah mengingat pandemi belum berakhir serta masyarakat yang tidak patuh dalam penerapan protokol kesehatan.

Berdasarkan hasil observasi peneliti sebagai data awal penelitian yang dilakukan, menurut hasil pengamatan penulis ditemukan karyawan yang tidak menerapkan personal higiene yang baik. Hal tersebut dilihat dari karyawan yang hanya menggunakan kaos saat proses produksi makanan, tidak menggunakan chef jaket atau baju kerja yang sesuai, masih merokok pada saat bekerja. Sementara dalam masa pandemi ini, perlu adanya peningkatan kesadaran masyarakat atau khususnya penjamah makanan dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungannya. Penjamah makanan harus memenuhi persyaratan tenaga pengolahan makanan yang meliputi, tidak merokok pada saat bekerja, tidak makan dan mengunyah, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan selama bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet, selalu memakai pakaian kerja yang benar dan bersih, tidak banyak berbicara, menutup mulut saat batuk dan bersin, tidak menyisir rambut di dekat makanan. Sehingga dampak yang terjadi jika karyawan tidak memperhatikan dan tidak mengubah prilaku penanganan makanan sesuai dengan persyaratan *hygiene* dan sanitasi makan dampaknya adalah pandemi yang sedang berlangsung akan sulit dihentikan ditambah lagi di Kecamatan Bukit Raya di kelurahan Air Dingin dengan jumlah dan penjual pengunjung dan pembeli terbanyak yang rata-rata pengunjung ayam penyet dalam sehari bisa mencapai 250 orang. Mobilitas yang tinggi ini sangat mempengaruhi penularan Covid-19.

METODE

Jenis penelitian ini adalah *Analsis kualitatif* dengan pendekatan studi kasus dengan menggunakan metode wawancara mendalam dan observasi. Penelitian ini dilakukan di Tempat Makan Ayam Penyet Pada Masa Covid-19. Penelitian ini akan dilakukan pada bulan Januari-Agustus 2022. Subjek penelitian ini adalah kelurahan yang ada di Kecamatan Bukit Raya yaitu Kelurahan Air Dingin yang mana terdapat 2 tempat makan ayam Penyet. Informen penelitian adalah 10 orang diantaranya 2 orang pemilik tempat makan ayam penyet A dan B, karyawan 4 orang, pengunjung 4 orang.

HASIL

Hygiene Penjamah

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam terkait analisis *hygiene* dan sanitasi pengelolaan makanan pada masa pandemi Covid-19 di kedua ditempat makan "ayam penyet" yang berada di Kelurahan Air Dingin, informan kunci, informan

utama dan informan pendukung menyatakan bahwa karyawan yang bekerja disana tidak ada yang mengidap penyakit menular dan bekerja dalam kondisi sehat, para karyawan disana tidak selalu menjaga kebersihan dirinya seperti selalu mencuci tangan sebelum bekerja, tetapi dalam hal ini pemilik tempat selalu menekankan kepada para karyawan untuk lebih meningkatkan kebersihan dirinya terkhusus dimasa pandemi Covid-19 seperti sekarang ini.

Hasil observasi yang dilakukan di dua tempat makan ayam penyet di keluarahan Air Dingin menunjukkan bawasannya karyawan masih memakai masker dibawah dagu atau dileher, para karyawan juga tidak menggunakan alas tangan dalam bekerja. Mereka menggunakan sendok penjepit untuk menggambil makanan sedangkan tidak semua makanan bisa di gunakan penjepit makanan tetapi mereka gunakan tangan untuk mengambil sayuran, serta meletakkan makanan ke dalam tempat penyajiannya, dalam menjaga kebersihan makanan untuk hygiene sangat penting karena dari personal hygine akan menciptakan makanan yang bersih dan sehat. Untuk kebersihan tangan dan kuku kedua tempat makanan masih kurang baik serta tidak menggunakan sarung tangan untuk menyentuh makanan. Jadi dari kedua tempat makan ayam penyet yang ada di Kelurahan Air Dingin masih belum memenuhi syarat untuk hygiene pengelolaan makanan yang sehat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011.

Menurut (BPOM RI, 2020) mengenai sanitasi pangan saat pandemi Covid-19 karyawan harus menjaga kebersihan tangan dengan cara sering cuci tangan menggunakan sabun, menggunakan masker untuk menutupi mulut dan hidung guna mencegah percikan droplet saat bicara, batuk atau bersin. Penyediaan sarana dan prasarana kesehatan yaitu sarana cuci tangan untuk pembeli/pengantar makanan di lokasi penjualan dan penyediaan tes kesehatan selama bekerja. Hasil pada penelitian ini yang dilakukan oleh Angela pada tahun 2020, diperoleh informasi bahawa jumlah responden tertinggi pada variable perilaku penjamah yaitu responden dengan perilaku baik dalam mengolah makanan sebesar 54 orang dengan persentase 55%. Persyaratan perilaku penjamah dalam melakukan kegiatan penanganan makanan meliputi tidak menggaruk rambut, lubang hidung atau sela sela jari kuku, tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan, menutup mulut saat bersin dan batuk, tidak memegang mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung tanpa alat dan tidak memakai perhiasan (Angela, 2020). Menurut analisis peneliti personal hygiene untuk pengelolaan makanan di kedua tempat makan ayam penyet Kelurahan Air Dingin masih belum memenuhi syarat yang mana sesuai dengan protokol kesehatan yang di terapkan di masa pandemi Covid -19 harus menggunakan masker yang benar tetapi pada kenyataan masih banyak karyawan yang tidak menggunakan masker serta harus mencuci tangan.

Sanitasi Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalaui wawancara mendalam terkait analisis hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan pada masa pandemi Covid-19 ditempat makan "ayam penyet " di dua tempat yang ada di Kelurahan Air Dingin, informan kunci, informan utama dan informan pendukung menyatakan bahwa semua perelatan yang digunakan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan layak untuk digunakan, untuk hal ini pemilik tempat mengatakan bahwa semua peralatan yang digunakan menggunakan bahan plastik, sedangkan yang kita ketahui bahan plastik dapat menyerap panas dan menyebabkan kontaminasi bahan plastik ke makanan yang akan di sajikan serta makanan yang sudah di olah.

Hasil observasi yang dilakukan di dua tempat makan ayam penyet A dan B Kelurahan Air Dingin kedua tempat tersebut keadaan peralatan dalam kondisi yang kurang bersih karena peralatan makan menggunakan bahan plastik yang terbuat dari bahan melamin yang mana bahan tersebut kalau digunakan berulang dalam jangka waktu yang lama warna akan berubah dan terdapat kondisi piring yang kelihatan tidak bersih dan kotoran akan lengket serta susah untuk mencucinya. Serta berdasarkan observasi peneliti di tempat makan ayam penyet A kondisi kulkas tempat penyimpanan ayam yang belum di ungkap pun dalam kondisi yang sangat tidak bersih yan terdapat lalat di dalam kulkas dan suhu kulkas pun dingin nya tidak maksimal sehinggal bau yang di keluarkan dari ayam tercium keluar, kulkas yang digunakan jarang untuk di bersihkan sehingga banyak kotorang terdapat dalam kulkas serta kondisi nya sudah cukup lama. Sedangkan untuk tempat makan ayam penyet B kondisi tempat

penyimpanannya dalam kondisi baik tetapi untuk tempat penyimpanan ayam yg akan di olah terlalu dekat dengan pengunjung dan tidak tertutup sehingga lalat mudah masuk dan hinggap apalagi di masa pandemi Covid-19 akan mudah terpapar virus dari percikan batuk dan bersin pengunjung sehingga dapat masuk ke dalam makanan baik yang akan di ola maupun yang akan di sajikan belum memenuhi syarat untuk hygiene pengelolaan makanan yang sehat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/Sk/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan, Peralatan harus digunakan dan dijaga kebersihannya sesuai dengan peruntukannya, kondisi kebersihan peralatan harus sama sebelum digunakan maupun setelah digunakan. Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ramadani pada tahun 2017, bahwa Sanitasi peralatan yang tidak baik dapat berperan sebagai media pengotoran makanan, Pada umumnya responden telah mencuci peralatan yang telah dipakai dengan sabun perlindungan terhadap peralatan memasak itu sendiri seperti pembersihan peralatan, penyimpanan, dan pemeliharaannya belum memenuhi syarat (Ramadani & Mersatika, 2017). Menurut analisis peneliti peralatan pengelohanan makanan harus memenuhi syarat kesehatan di mana peralatan harus bersih dan bebas dari pencemaran apalagi di masa pandemi Covid 19 peralatan yang di pakai harus di cuci bersih dan di semprot dengan desinfektan seperti meja dan kursi tamu.

Air Bersih

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalaui wawancara mendalam terkait analisis hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan pada masa pandemi Covid-19 ditempat makan "ayam penyet" di dua Kelurahan Air Dingin. informan kunci, informan utama dan informan pendukung menyatakan bahwa air bersih yang digunakan berasal dari sumur bor dan wadah tempat penampungan juga jauh dari sumber pencemaran dan memilik wadah yang tidak tertutup, tidak terdapat penutup untuk air yang digunakan untuk mengolah makanan, tetapi air yang digunakan dalam kondisi bersih dan memenuhi syarat secara fisik tidak berbau, tidak berasa dan tidak bewarna, sedangkan jarak antara sumber air bersih dan tempat penampungan kotoran sudah memenuhi syarat sehingga faktor pencemaran kemungkinan kecil. Untuk membersihkan peralatan masih dalam kondisi aman.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di dua Tempat Makan Ayam Penyet Di Kelurahan Air Dingin kondisi air yang digunakan tidak memilik warna, tidak berbau dan tidak berasa, air bersih juga memiliki wadah atau tempat penyimpanan yang tidak tertutup, terbuka begitu saja di dalam ember besar dan tidak tertutup, sedangkan air tersebut digunakan untuk mengolah makanan serta minuman. Kedua informasi dari hasil wawancara dan observasi kedua tempat makan ayam penyet di kelurahan air dingin tidak memenuhi syarat kesehatan berdasarkan Permenkes pengelolaan makanan yang sehat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011. Penyediaan Air Menggunakan sistem perpipaan, ada baik persendiannya, konstruksi aman, mudah dibersihkan, tertutup serta memenuhi syarat kualitas kesehatan air bersih dan air minum untuk pengolahan makanan dan jauh dari sumber pencemaran yang berasal dari tempat pembuangan limbah cair dan tempat penampungan tinjah (Ananda, 2021). Menurut analisis peneliti air merupakan kebutuhan penting untuk pengelolaan makanan, mulai dari pencucian bahan baku, pencucian peralatan dan pengolahan makanan, yang harus bebas dari kontaminasi bakteri terutama E. Coli yaitu bakteri yang berasal dari feces atau tinja manusia yang terdapat dalam air bersih.

Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalaui wawancara mendalam terkait analisis hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan pada masa pandemi Covid-19 di dua tempat makan "Ayam Penyet" di Kelurahan Air Dingin , informan kunci, informan utama dan informan pendukung menyatakan bahwa, sangat penting untuk menyediakan tempat khusus bagi bahan makanan, semua bahan diletakkan dikulkas agar bahan-bahan makan dalam kondisi segar setiap saat, di cuci bersih terlebih dahulu kemudian di masukan ke dalam kulkas seperti ayam, bumbu halus, tempe, tahu, cabe dan sayuran semuanya dalam kondisi segar dan layak untuk di konsumsi, akan tetapi masih kurangnya kulkas yang cukup untuk memisahkan tempat penyimpanan masing-

masing bahan makanan sehingga masih banyak bahan makanan yang dicampur tempat penyimpanannya. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di dua tempat makan ayam penyet di kelurahan Air Dingin, yang mana di tempat makan ayam penyet A dalam kondisi tidak baik tempat penyimpanan yang mana kulkas yang du gunakan ada dua tetapi kondisi kulkas tidak baik yang mana suhu pendinginnya tidak berfungsi dengan baik lagi serta kondisi dalam kulkas tidak terawat dengan baik dan kotor, juga terdapat lalat yang ada di dalam kulkas dan ayam di masukan ke dalam baskom dalam kondisi terbuka dan tidak tertutup, ayam yang sudah di ungkap di letakkan saja di bawah dengan lantai beralasan tanah dan air yang digunakan untuk mengungkap di masukan ke dalam ember plastik sedangkan plastik terkena panas akan memuai dan menyebabkan bahan kimia masuk kedalam makanan.

Penyimpanan bahan makanan dirumah makan Ayam Penyet Rahmat kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung sudah memenuhi syarat dan untukpenyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih (Ananda, 2021). Menurut analisis peneliti pemisahan bahan makanan sangat penting di lakukan dalam pengelolaan makanan yang mana makanan yang di pilih harus berkualitas baik dan memenuhi syarat kesehatan serta dalam kondisi bahan makanan dalam keadaan segar.

Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalaui wawancara mendalam terkait analisis hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan pada masa pandemi Covid-19 di dua tempat makan "ayam penyet" Kelurahan Air Dingin, informan kunci, informan utama dan informan pendukung menyatakan bahwa, tempat pengolahan makanan sudah cukup bersih dan jauh dari tempat sampah atau sumber pencemaran, akan tetapi tempat pengolahan makanan tidak tertutup yang mana tempat sambal yang digunakan terbuka untuk sambal terasi terbuka begitu saja dan di hinggapi lalat. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di dua tempat makan ayam penyet di Kelurahan Air Dingin tempat pengolahan makanan dalam kondisi yang cukup bersih akan tetapi tempat pengolahan begitu dekat dengan jangkauan pengunjung. Pengolahan makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat belum memenuhi syarat kesehatan dilihat dari penjamah makanan yang tidak memiliki sertifikat kesehatan, penjamah makanan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala, penjamah makanan tidak memakai pakaian kerja secara lengkap pada saat bekerja

Penyimpanan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalaui wawancara mendalam terkait analisis hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan pada masa pandemi Covid-19 di dua tempat makan "ayam penyet " Kelurahan Air Dingin, informan kunci dan informan utama menyatakan kedua tempat makan ayam penyet A dan B keduanya memiliki tempat penyimpanan yang sama yang mana makanan yang sudah di goreng seperti ayam krispi, tahu, tempe dan ataupun makanan yang sudah di ungkap di letakkan di dalam lemari yang terbuat dari kaca tetapi tidak tertutup rapat sehingga dapat menyebabkan lalat akan mudah masuk dan debu yang berterbangan akan hinggap ke makanan karena lokasi sangat dekat dengan pinggir jalan, penyimpanan makanan yang sudah di goreng Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di dua tempat makan ayam penyet di kelurahan Air Dingin, tempat penyimpanan makanan jadi sudah memiliki rak khusus dan dalam kondisi tertutup sehingga tidak memungkinkan percikan air liur atau debu bisa masuk (Ananda, 2021). Penyimpanan makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat sudah memenuhi syarat kesehatan dilihat dari wadah penyimpanan makanan dalam keadaan baik dan bersih dan penyimpanan makanan yang sudah siap saji mempunyai masingmasing wadah sesuai jenisnya (Ananda, 2021). Berdasarkan analisis peneliti bahwa penyimpanan makanan jadi adalah faktor yang mempengaruhi keamanan dan kebersihan makanan, serta terkontaminasi dari virus dan bakteri apalagi di masa pandemi Covid19. Serta menjaga terkontaminasi dari vektor seperti lalat, kecoak dan tikus. Tempat penyimpanan makanan jadi di masukan ke dalam lemari kaca dan harusnya dalam keadaan tertutup rapat dan tidak di jangkau oleh pengunjung tetapi di gunakan sendok atau penjepit untuk mengambil makanan yang sudah di olah.

Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalaui wawancara mendalam terkait analisis hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan pada masa pandemi Covid-19 ditempat dua makan "Ayam Penyet" di Kelurahan Air

Dingin, informan kunci dan informan utama menyatakan bahwa, makanan yang akan disajikan selalu dicek terlebih dahulu sebelum di hidangkan tetapi terkadang kondisi pengunjung sangat rame tidak sempat bagi penjamah untuk memperhatiakan kondisinya tetapi sebagian besar dalam kondisi tampilan makanan baik dan sangat layak untuk di konsumsi, makanan di sajikan di masukan dalam piring plastik yang terbuat dari melamin, akan tetapi plastik secara kesehatan tidak memenugi syarat untuk digunakan pada makanan yang kondisi dalam keadaan panas. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di dua tempat makan ayam penyet di Kelurahan Air Dingin penyajian makanan yang digunakan kedua tempat makan ayam penyet di kelurahan Air Dingin keduanya tidak memenuhi syarat tidak tertutup dan wadah tidak terbuat dari bahan yang tidak mudah rusak yang mana piring dan gelas yang digunakan terbuat dari plastik yang mana plastik digunakan dalam jangka waktu yang lama.

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Ramdani pada tahun 2017 bahwa terdapat (3.57%) responden yang memenuhi syarat sanitasi penyajian dan (96.43%) yang belum memenuhi syarat sanitasi penyajian makanan jajanan. makanan dalam keadaan terbuka dapat meningkatkan risiko tercemarnya makanan oleh lingkungan, baik melalui udara, debu, serangga bahkan manusia itu sendiri (Ramadani & Mersatika, 2017). Berdasarkan analisis peneliti, penyajian makanan dirumah makan Ayam Penyet di dua Kelurahan Air Dingin, Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih, akan tetapi tempat makan menggunakan piring melamin yang terbuat dari plastik dan gelas plastik, untuk penyajian penjamah tidak menggunakan masker dan sarung tangan**.**

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang peneliti uraikan tentang Analisis Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Pada Masa Pandemi Covid-19 di dua Tempat Makan "Ayam penyet" Kelurahan Air Dingin, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kondisi Hygiene penjamah makanan di ayam penyet pada masa pandemi Covid-19 belum sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/Sk/VII/2003
2. Sanitasi peralatan terkait pengelolaan makanan pada masa pandemi Covid-19 belum sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/Sk/VII/2003
3. Kondisi Air bersih sudah sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/Sk/VII/2003.
4. Penyimpanan bahan makanan belum sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/Sk/VII/2003
5. Kondisi pengolahan makanan belum sesuai dengan Pedoman pangan dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/Sk/VII/2003
6. Penyimpanan makanan jadi belum sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/Sk/VII/2003
7. Proses penyajian makanan belum sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/Sk/VII/2003

DAFTAR PUSTAKA

Ananda, LD. 2021. Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung, Potiteknik Kesehatan, Medan.

Angela, A.R. 2020. Hubungan antara Hygiene Personal dengan pengolahan makanan saat pandemi Covid 19 di kelurahan kota lama wilayah kerja puskesmas kedungkandang, Malang,

BPOM, 2020, Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan pada Masa Status Darurat kesehatan Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) di Indonesia. Jakarta

Haryanti, D. Y., & Suryaningsih, Y. 2021. Pengetahuan Keamanan Pangan terhadap Praktik Higiene Sanitasi Pangan di Era Pandemi Covid-19. 13(1), 25–34.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

Ramadani, E., Nirmala, F., & Mersatika, A. 2017. Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe

Selatan Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6)

WHO, & UNICEF. 2020. Air, Sanitasi, Higiene, dan Pengelolaan Limbah yang Tepat Dalam Penanganan Wabah Covid-19. *World Health Organization*, 1–10.