

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Universitas Muslim Indonesia yang dibina oleh Yayasan Wakaf UMI dengan ciri khasnya sebagai lembaga pendidikan dan dakwah mengemban tugas dan tanggung jawab yang lebih luas dan lebih berat dari sekedar menghasilkan sarjana, karena proses pendidikan di UMI memberi pengetahuan dan keterampilan sesuai disiplin ilmu yang digeluti, serta memberikan nilai plus kepada anak didiknya melalui pengembangan aqidah, etika islam dan pencerahan qalbu sebagai pondasi dalam mengarungi masa depan. Kegiatan akademik di Universitas Muslim Indonesia telah menerapkan standar jaminan mutu sesuai standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah (Tasman, 2019).

Lokasi penelitian ini berada di 6 (enam) kantin yang ada di Universitas Muslim Indonesia Makassar yaitu:

Kantin UMI	Lokasi	Jumlah Penjamah makanan
Kantin 1	Fakultas Kesehatan Masyarakat (FKM)	6
Kantin 2	Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB)	3
Kantin 3	Kantin UUB (Depan Perpustakaan UMI)	6
Kantin 4	Fakultas Kedokteran (FK)	7
Kantin 5	Fakultas Teknik (FT)	6
Kantin 6	Fakultas Sastra	12

Kantin merupakan ruangan dalam sebuah gedung umum yang dapat digunakan pengunjungnya untuk makan. Definisi lain kantin adalah salah satu tempat untuk memenuhi kebutuhan makan dalam lingkungan kampus, selain harganya terjangkau oleh mahasiswa, tempatnya juga terjangkau yaitu terletak didalam lingkungan kampus. Kantin sendiri harus mengikuti prosedur tentang cara mengolah dan menjaga kebersihan kantin. Makanan yang disediakan kantin haruslah bersih dan halal. Jenis-jenis makanan yang disediakan pun minimal harus memenuhi gizi seimbang.

Beberapa kiat utama menurut Kepmenkes 1098/Menkes /SK/VII/2003 tentang Higiene Sanitasi pada Rumah Makan Kantin adalah persyaratan pemilihan lokasi dan bangunan yang tepat, memilih bahan makanan dan masakan yang unggul agar dapat membedakannya dengan kantin yang lainnya, serta menjaga kebersihan lingkungan yang bisa menimbulkan kesan tersendiri bagi para pengunjung. Kiat umum lainnya berlaku dalam setiap usaha, seperti mutu dan pelayanan yang baik maupun faktor harga.

B. Hasil Penelitian

1. Karakteristik Responden

Jumlah responden pada penelitian ini adalah 30 penjamah makanan di kantin yang telah memenuhi kriteria sesuai dengan yang ditetapkan.

a. Umur

Tabel 5.1
Distribusi Responden Berdasarkan Umur Penjamah Makanan di Kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar Tahun 2023

Umur	n	%
26-35	3	10
36-45	12	40
46-55	9	30
56-65	6	20
Jumlah	30	100

(Sumber: *Data Primer, 2023*).

Berdasarkan pada tabel 5.1 menunjukkan bahwa karakteristik kelompok umur penjamah makanan yang paling tertinggi adalah kelompok umur 41-50 yaitu 12 (40%) responden dan terendah pada kelompok umur 26-35 yaitu 3 (10%) responden.

b. Jenis Kelamin

Tabel 5.2
Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Penjamah Makanan di Kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar Tahun 2023

Jenis Kelamin	n	%
Laki-laki	6	20
Perempuan	24	80
Jumlah	30	100

(Sumber: *Data Primer, 2023*).

Berdasarkan pada tabel 5.2 menunjukkan bahwa karakteristik jenis kelamin penjamah makanan yang paling banyak adalah perempuan yaitu 24 (80%) responden dan paling sedikit adalah laki-laki yaitu 6 (20%) responden.

c. Pendidikan

Tabel 5.3
Distribusi Responden Berdasarkan Riwayat Pendidikan
Penjamah Makanan di Kantin Universitas Muslim
Indonesia Makassar
Tahun 2023

Pendidikan	n	%
SMP/SLTP	5	16,7
SMA/SLTA	18	60
S1	7	23,3
Jumlah	30	100

(Sumber: *Data Primer, 2023*).

Berdasarkan pada tabel 5.3 menunjukkan bahwa riwayat pendidikan penjamah makanan yang paling banyak adalah pendidikan SMA/SLTA yaitu 18 (60%) responden dan paling sedikit adalah pendidikan S1 yaitu 7 (23,3%) responden.

d. Lama Berdagang

Tabel 5.4
Distribusi Responden Berdasarkan Lama Berdagang
Penjamah Makanan di Kantin Universitas Muslim
Indonesia Makassar
Tahun 2023

Lama Berdagang	N	%
0-10 tahun	18	60
11-20 tahun	8	26,7
21-40 tahun	4	13,3
Jumlah	30	100

(Sumber: *Data Primer, 2023*).

Berdasarkan pada tabel 5.4 menunjukkan bahwa lama berdagang penjamah makanan yang paling banyak adalah kurun waktu 0-10 tahun yaitu 18 (60%) responden dan paling

sedikit adalah kurun waktu 21-40 tahun yaitu 4 (13,3%) responden.

2. Pengadaan Bahan Baku

Berdasarkan pada tabel 5.5 menunjukkan bahwa data pengadaan bahan baku di Kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar yaitu: (a) memastikan area tempat pengadaan sudah bersih dan bebas dari binatang pengerat/perusak termasuk dalam kategori tidak baik yaitu sebanyak 5 (16,7%) responden, (b) memastikan penerimaan bahan baku kondisinya bersih dan terpisah dari bahan-bahan lain termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 30 (100%) responden dan (c) pengadaan bahan baku makanan berasal dari sumber yang jelas termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 30 (100%) responden.

Tabel 5.5
Distribusi Jawaban Responden Berdasarkan Pengadaan Bahan Baku Makanan di Kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar Tahun 2023

Pengadaan Bahan Baku	Jumlah				Total	
	Ya	%	Tidak	%	N	%
Memastikan area tempat pengadaan sudah bersih dan bebas dari binatang pengerat /perusak	25	83,3	5	16,7	30	100
Memastikan penerimaan bahan baku kondisinya bersih dan terpisah dari bahan-bahan lain	30	100	0	0	30	100
Pengadaan bahan baku makanan berasal dari sumber yang jelas	30	100	0	0	30	100

(Sumber: *Data Primer, 2023*).

Berdasarkan hasil observasi tindakan penerapan HACCP pada tabel 5.6 menunjukkan bahwa kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar memenuhi syarat pada tahapan: (a) Pengadaan bahan baku kategori kurang 5 (16,7%) responden dan kategori baik dengan jumlah 25 (83,3%) responden, (b) Penyimpanan bahan baku kategori kurang 11 (36,7%) responden dan kategori baik dengan jumlah 19 (63,3%) responden, (c) Pengolahan Bahan Baku kategori kurang 21 (70%) responden dan kategori baik dengan jumlah 9 (30%) responden, (d) Penyimpanan makanan (jadi) kategori kurang 10 (33,3%) responden dan kategori baik dengan jumlah 20 (66,7%) responden, (e) Penyajian kategori kurang 13 (43,3%) responden dan kategori baik dengan jumlah 17 (56,7%) responden.

Tabel 5.6
Distribusi Responden Berdasarkan Tindakan Penerapan
HACCP di Kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar
Tahun 2023

Kantin Universitas Muslim Indonesia	Kurang		Baik	
	n	%	n	%
Pengadaan Bahan Baku	5	16,7	25	83,3
Penyimpanan Bahan Baku	11	36,7	19	63,3
Pengolahan Bahan Baku	21	70	9	30
Penyimpanan Makanan (Jadi)	10	33,3	20	66,7
Penyajian	13	43,3	17	56,7

(Sumber: *Data Primer, 2023*).

3. Penyimpanan Bahan Baku

Pengkategorian responden berdasarkan Penyimpanan Bahan Baku dapat dilihat pada tabel 5.7 sebagai berikut:

Tabel 5.7
Distribusi Jawaban Responden Berdasarkan Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar Tahun 2023

Penyimpanan Bahan Baku	Jumlah				Total	
	Ya	%	Tidak	%	N	%
Setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk riwayat keluar masuk bahan baku dengan sistem FIFO (First In First Out)	19	63,3	11	36,7	30	100
Penyimpanan harus dilakukan dalam satu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat	30	100	0	0	30	100
Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	27	90	3	10	30	100
Memastikan suhu area tempat penyimpanan sudah sesuai SOP	25	83,3	5	16,7	30	100
Memastikan area tempat penyimpanan sudah bersih	25	83,3	5	16,7	30	100

(Sumber: *Data Primer, 2023*).

Berdasarkan pada tabel 5.7 menunjukkan bahwa data penyimpanan bahan baku di Kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar yaitu: (a) setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk riwayat keluar masuk bahan baku dengan sistem FIFO (*First In First Out*) termasuk dalam kategori tidak baik yaitu sebanyak 11 (36,7%)

responden, (b) penyimpanan harus dilakukan dalam satu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat yaitu sebanyak 30 (100%) responden, (c) disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak termasuk dalam kategori tidak baik yaitu sebanyak 3 (10 %) responden, (d) memastikan suhu area tempat penyimpanan sudah sesuai SOP termasuk dalam kategori tidak baik yaitu sebanyak 5 (16,7%) responden dan (e) memastikan area tempat penyimpanan sudah bersih termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 5 (16,7%) responden.

4. Pengolahan Bahan Baku

Berdasarkan pada tabel 5.8 menunjukkan bahwa data pengolahan bahan baku di Kantin Universitas Muslim Indonesia yaitu: (a) semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 30 (100%) responden, (b) pengolahan makanan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 30 (100%) responden, (c) tenaga pengolah selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah keluar dari kamar mandi termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 30 (100%) responden, (d) tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dengan cara kerja yang bersih termasuk dalam kategori tidak baik yaitu sebanyak 21

(70%) responden dan (e) tidak dalam keadaan sakit menderita penyakit menular termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 30 (100%) responden.

Tabel 5.8
Distribusi Jawaban Responden Berdasarkan Pengolahan
Bahan Baku Makanan di Kantin Universitas Muslim
Indonesia Makassar
Tahun 2023

Pengolahan Bahan Baku	Jumlah				Total	
	Ya	%	Tidak	%	n	%
Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh	30	100	0	0	30	100
Pengolahan makanan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya	30	100	0	0	30	100
Tenaga pengolah selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah keluar dari kamar mandi	30	100	0	0	30	100
Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dengan cara kerja yang bersih	9	30	21	70	30	100
Tidak dalam keadaan sakit menderita penyakit menular	30	100	0	0	30	100

(Sumber: *Data Primer, 2023*).

5. Penyimpanan Makanan (Jadi)

Berdasarkan pada tabel 5.9 menunjukkan bahwa data penyimpanan makanan (jadi) di Kantin Universitas Muslim

Indonesia yaitu: (a) suhu dan kelembaban sesuai dengan persyaratan jenis makanan termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 30 (100%) responden, (b) terlindungi dari debu, serangga, tikus dan hewan lainnya termasuk dalam kategori tidak baik yaitu sebanyak 10 (33,3%) responden, (c) cara penyimpanan tertutup termasuk dalam kategori tidak baik yaitu sebanyak 10 (33,3%) responden dan (d) tidak dicampur antara makanan yang sudah siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah dan tidak disajikan ulang termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 5 (16,7%) responden

Tabel 5.9
Distribusi Jawaban Responden Berdasarkan Penyimpanan
Makanan Jadi di Kantin Universitas Muslim
Indonesia Makassar
Tahun 2023

Penyimpanan Makanan (Jadi)	Jumlah				Total	
	Ya	%	Tidak	%	N	%
Suhu dan kelembaban sesuai dengan persyaratan jenis makanan	30	100	0	0	30	100
Terlindungi dari debu, serangga, tikus dan hewan lainnya	20	66,7	10	33,3	30	100
Cara penyimpanan tertutup	20	66,7	10	33,3	30	100
Tidak dicampur antara makanan yang sudah siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah dan tidak disajikan ulang	25	83,3	5	16,7	30	100

(Sumber: *Data Primer, 2023*).

6. Penyajian

Berdasarkan pada tabel 5.10 menunjukkan bahwa data penyajian makanan di Kantin Universitas Muslim Indonesia yaitu: (a) memastikan area penyajian terpisah dengan area persiapan dan bahan-bahan mentah termasuk dalam kategori tidak baik yaitu sebanyak 5 (16,7%) responden, (b) memastikan setiap karyawan rumah makan menggunakan sarung tangan saat penyajian termasuk dalam kategori tidak baik yaitu sebanyak 17 (56,7%) responden, (c) cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup termasuk dalam kategori tidak baik yaitu sebanyak 17 (16,7%) responden dan (d) penyajian makanan harus pada tempat yang bersih termasuk dalam kategori baik yaitu sebanyak 30 (100%) responden.

Tahap pemanasan kembali makanan hanya dilakukan satu kali dalam sehari. Waktu pemanasan biasanya dilakukan pada pukul 12.00 WITA, apabila setelah dipanaskan kembali makanan tersebut tidak habis maka makanannya akan dibuang. Saran kepada penjamah makanan, sebaiknya apabila sedang memasak makanan harusnya membuat porsi secukupnya saja sehingga tidak terjadi lagi makanan yang panaskan kembali dan juga makanan tersebut tidak dibuang.

Tabel 5.10
Distribusi Jawaban Responden Berdasarkan Penyajian
Makanan di Kantin Universitas Muslim
Indonesia Makassar
Tahun 2023

Penyajian Makanan	Jumlah				Total	
	Ya	%	Tidak	%	n	%
Memastikan area penyajian terpisah dengan area persiapan dan bahan-bahan mentah	25	83,3	5	16,7	30	100
Memastikan setiap karyawan rumah makan menggunakan sarung tangan saat penyajian	13	43,3	17	56,7	30	100
Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	13	43,3	17	56,7	30	100
Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	30	100	0	0	30	100

(Sumber: *Data Primer, 2023*).

C. Pembahasan

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan sistem jaminan mutu yang berdasarkan kesadaran atau perhatian bahwa hazard (bahaya) akan timbul pada berbagai titik atau tahap produksi, tetapi pengendaliannya dapat dilakukan untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut. HACCP dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan (*preventive*) yang dianggap dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen (Novatna, 2021).

Keamanan pangan merupakan persyaratan dasar untuk produk pangan yang harus ditangani oleh pemerintah, industri dan juga konsumen secara terpadu. Makanan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan makanan dapat menyebabkan keracunan atau masalah kesehatan bagi manusia. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) atau Analisis Bahaya dan Titik Kontrol Kritis dapat dilihat sebagai suatu sarana pemantauan jaminan pada keamanan pangan makanan, terutama bahaya biologis, bahaya kimia dan bahaya fisika (Lestari, 2022)

1. Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku pangan adalah semua bahan baku pangan baik yang diolah maupun tidak termasuk juga sebagai bahan tambahan dan bahan penolong (Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003). Bahan makanan yang akan dipilih harus diperhatikan dari segi kebersihan, penampilan dan juga kesehatan penjamah makanan saat memilih bahan baku yang akan diolah (*food processor*) harus mengetahui asal sumber makanan yang baik dan segar serta memperhatikan ciri-ciri bahan yang baik dan aman bagi kesehatan.

Data yang diperoleh menunjukkan bahwa gambaran dari 6 kantin UMI yang telah diteliti belum melakukan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) didapatkan bahwa 1 kantin tidak memenuhi syarat dalam pengadaan bahan

baku dengan jumlah 5 (16,7%) responden yang tidak sesuai dengan persyaratan jenis makanan yang telah ditetapkan oleh (Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003).

Hasil observasi yang telah dilakukan pada proses pengadaan bahan baku didapatkan bahwa 5 (16,7%) responden tidak memenuhi syarat yang berada di kantin 5 yaitu area tempat bahan bakunya bersih tetapi terdapat serangga seperti lalat, tempat container penerimaan bahan baku kotor karena setelah bahan baku diterima pada pagi hari seperti sayur-sayuran, kentang dan juga cabe tidak disimpan pada lemari khusus hanya diletakkan diatas meja yang banyak debu. Daging ayam, tahu dan tempe yang berasal dari pasar setelah belanja baku baku tersebut tidak langsung diolah. Masalah yang paling banyak dihadapi oleh penjamah makanan dikantin UMI adalah kurangnya pengetahuan tentang penerapan HACCP.

Hasil penelitian ini sejalan yang dilakukan oleh Noviana (2018) mengenai penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada warung makan di sekitar Universitas Mataram menunjukkan hasil data-data observasi yang dilakukan mengacu pada Kepmenkes No.1098 Tahun 2003. Data-data observasi tersebut meliputi: pengadaan bahan baku makanan, pengolahan makanan, penyimpanan bahan baku makanan, penyimpanan makanan jadi dan penyajian makanan.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa: (1) Warung makan di sekitar Universitas Mataram sudah mendekati kaidah pengolahan yang baik dan benar sesuai dengan penerapan HACCP dan relatif aman untuk dikonsumsi, (2) Berdasarkan hasil wawancara masalah yang paling banyak dihadapi oleh pengelola warung makan disekitar Universitas Mataram adalah: (a) faktor internal yaitu kurangnya pengetahuan pengelola tentang penerapan HACCP; (b) faktor eksternal yaitu kurangnya tuntutan dari konsumen dalam penerapan HACCP.

2. Penyimpanan Bahan Baku

Penyimpanan bahan baku makanan yaitu setelah bahan makanan dibeli, hendaknya disimpan dalam penyimpanan bahan makanan. Departemen Kesehatan (2006) mensyaratkan bahwa ruang atau gudang untuk menyimpan bahan-bahan makanan dan terdapat sarana untuk penyimpanan bahan makanan dingin. Syarat-syarat dalam penyimpanan bahan makanan menurut (Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003) yaitu tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, penempatannya terpisah dengan makanan jadi dan penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis makanan (Juhaina, 2020).

Hasil observasi yang telah dilakukan pada proses penyimpanan bahan baku didapatkan bahwa 11 (36,7%)

responden tidak memenuhi syarat yang berada pada 3 kantin antara lain kantin 1 yaitu belum memiliki kartu catatan riwayat keluar masuk bahan makanan dengan sistem *First In First Out* (FIFO) dan bahan makanan yang telah dibeli penyimpanannya belum terdapat rak-rak sejenis; kantin 5 yaitu memiliki kartu catatan riwayat keluar masuk bahan makanan dengan sistem *First In First Out* (FIFO), bahan makanan yang telah dibeli tidak disimpan pada tempat yang khusus atau dalam rak-rak dan makanan hanya diletakkan di lantai dan juga meja yang kotor serta berdebu, suhu dan kelembaban penyimpanannya sesuai, tempatnya tidak bersih; dan kantin 6 yaitu tidak memiliki kartu catatan riwayat keluar masuk bahan makanan dengan sistem *First In First Out* (FIFO), penyimpanan bahan makanannya tidak memiliki rak-rak aturan sejenis hanya diletakkan dilantai dan ditumpuk tinggi, area tempat bahan makanannya kotor terdapat banyak kecoa dan nyamuk. Masalah yang paling banyak dihadapi oleh penjamah makanan dikantin UMI adalah penyimpanan bahan baku kurang teratur, bahan yang sudah dibeli belum mempunyai ruangan khusus dan kelalaian yang sering terjadi dalam *First In First Out* (FIFO) yang tidak dijalankan sesuai dengan prosedur.

Hasil penelitian ini sejalan dilakukan oleh Arisandi dkk (2019) mengenai Penerapan Hazard Analysis Critical Control

Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel menunjukkan hasil bahwa masih banyak terdapat permasalahan yang bisa ditemui di main kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel salah satunya adalah kelalaian yang sering terjadi dalam penyimpanan atau *First In First Out* (FIFO) yang tidak dijalankan sesuai dengan prosedur, hal ini juga menjadi masalah, misalnya saat menyimpan bahan makanan.

3. Pengolahan Bahan Baku

Pengolahan bahan baku makanan yang baik adalah Pengolahannya sesuai dengan prinsip *hygiene* dan sanitasi. Ada empat aspek yang terlibat dalam pengolahan makanan, yaitu pengolah pangan (penjamah makanan), cara pengolahan pangan dan peralatan atau perangkat dalam pengolahan makanan. Semua pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara dilindungi dari kontak fisik langsung (Lestari, 2022).

Perlindungan terhadap kontak langsung dengan makanan siap saji ini bisa dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, alat makan dan sejenisnya. Setiap tenaga pengolah makanan harus memakai celemek atau apron saat bekerja, tidak merokok, tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang tidak dimaksudkan untuk keperluan sendiri, selalu cuci tangan sebelum bekerja, selalu cuci tangan

sebelum dan sesudah keluar dari kamar mandi dan selalu memakai pakaian kerja yang bersih.

Hasil observasi yang telah dilakukan pada proses pengolahan bahan baku didapatkan bahwa 21 (70%) responden tidak memenuhi syarat yang berada pada 3 kantin antara lain kantin 1 yaitu tenaga pengolah tidak menggunakan sarung tangan plastik pada saat mengolah makanan; kantin 2 yaitu tempat pengolahannya kotor dan di kerumuni oleh lalat; dan kantin 5 yaitu tidak menggunakan sarung tangan plastik pada saat mengolah makanan sambil memegang rambut serta menggaruk tubuh, tenaga pengolah makanan ada yang tidak mencuci tangan kembali setelah keluar masuk ke kamar mandi, tempat pengolahannya kurang bersih dan kotor. Masalah yang paling banyak dihadapi oleh penjamah makanan dikantin UMI adalah kurangnya menjaga personal hygiene, kurang menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu ataupun sejenisnya, kurangnya pemakaian atribut (Celemek atau Apron) dan kurang pengetahuan tentang sanitasi dan *hygiene* lingkungan serta HACCP dan kurangnya menggunakan pakaian kerja yang bersih sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan (Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003) .

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Septiani & Wulandari (2020) mengenai Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada pengolahan makanan pasien rawat inap di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X menunjukkan adanya kekurangan dalam pengelolaan makanan antara lain terkait perlindungan makanan dalam hal ini penerapan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), ditemukannya beberapa titik kendali kritis pada proses pengolahan makanan. Setiap menu makanan tentunya memiliki titik kendali kritisnya masing-masing yang perlu diperhatikan cara pengendaliannya. Diketahui pula bahwa kegiatan pemantauan, pengecekan serta pencatatan terkait HACCP belum dilakukan secara rutin di rumah sakit X.

4. Penyimpanan Makanan (Jadi)

Makanan masak lebih disukai oleh bakteri karena suasananya cocok untuk pertumbuhan bakteri. Oleh karena itu, cara penyimpanannya harus memperhatikan wadah dalam penyimpanan makanan matang (semua makanan matang memiliki wadah yang terpisah, pemisah berdasarkan jenis makanan dan setiap hidangan harus memiliki penutup, tetapi disimpan berventilasi). Penyimpanan makanan dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama (Fauziah & Suparmi, 2022).

Hasil observasi yang telah dilakukan pada proses penyimpanan makanan (jadi) didapatkan bahwa 10 (33,3%) responden tidak memenuhi syarat yang berada pada 2 kantin antara lain kantin 5 yaitu pada saat makanan jadi disajikan terdapat serangga yang hinggap pada makanan tersebut maka harus diperhatikan kembali dalam sanitasi dan *hygiene* penyimpanan makanan selalu tertutup sehingga terhindar dari serangga dan debu, penyimpanan makanan tidak tertutup dan kantin 6 yaitu tidak memiliki lemari pendingin pada saat penyimpanan makanan maka itu jika makanan tersebut tidak laku akan dipanaskan kembali, makanan disimpan pada etalase akan tetapi etalase tersebut tidak memakai tirai sehingga ada serangga yang hinggap pada makanan. Masalah yang paling banyak dihadapi oleh penjamah makanan dikantin UMI adalah kurangnya menggunakan etalase yang tertutup untuk menyimpan makanan, suhu dan kelembaban belum memenuhi syarat sesuai dengan standar kepmenkes dan kurangnya memperhatikan *hygiene* sanitasi dalam penyimpanan makanan (jadi).

Hasil Penelitian ini sejalan yang dilakukan oleh Anamy (2019) mengenai Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam Penyelenggaraan Warung Makan Kampus Universitas Negeri Jakarta menunjukkan hasil data yang

ditemukan di lapangan pada komponen penyimpanan makanan (jadi) penerapan HACCP pada warung makan kampus presentase tertinggi diperoleh data dari penempatan pada wadah bersih 99% dari makanan yang sudah diolah, diikuti dengan sirkulasi udara pada ruang penyimpanan makanan 95%, penempatan makanan pada etalase kaca 90% dan terendah adalah penempatan maanan pada wadah tertutup 82%.

5. Penyajian

Penyajian makanan adalah seni penyajian yang dilakukan dengan cara menyuguhkan makanan kepada orang/para pengunjung untuk disantap secara keseluruhan yang dimulai pada proses akhir penyusunan menu makanan yang meliputi penempatan dan kecocokan warna yang ditata secara menarik untuk menambah nafsu makan. Tempat penyajian berada dalam wadah yang bersih dan tertata rapi serta harus dilengkapi dengan tempat yang terlindung dari serangga sehingga terjaga higienisnya (Ekawatiningsih, 2020).

Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan yaitu, ditempat yang bersih, meja ditutup dengan kain putih atau plastik, peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya, harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih, penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian

yang bersih sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan (Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003).

Hasil observasi yang telah dilakukan pada proses penyajian makanan didapatkan bahwa 17 (56,7%) responden tidak memenuhi syarat yang berada pada kantin 6 yaitu penyajiannya tidak bersih karena pada saat ingin menyajikan makanan dipiring terdapat serangga yang menempel seperti lalat, saat menyajikan makanan tidak dalam keadaan hangat, tempatnya kurang bersih, peralatan makan dan minum yang sudah dipakai ditumpuk dan tidak langsung dicuci, pada saat peralatan dicuci tidak menggunakan air yang mengalir tetapi memakai air bekas cucian. Masalah yang paling banyak dihadapi oleh penjamah makanan dikantin Universitas Muslim Indonesia adalah penyajian makanannya kurang bersih, peralatan makanan dan minum tidak langsung di cuci serta tidak menggunakan air mengalir dan kurang memperhatikan kebersihan lingkungan tempat berjualan serta terdapat serangga didalam tempat berjualan seperti, lalat dan kecoa.

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Febriana dkk (2017) mengenai Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam penyelenggaraan warung makan kampus pada penyajian makanan menunjukkan bahwa penerapan HACCP pada warung

kampus menunjukkan data penanganan bahan mentah 96.15%, pemilihan bahan 95%, persiapan 94.25%, pengolahan 99%, dan penyajian 91.5%. Secara umum rata-rata penerapan HACCP pada warung makan kampus dilingkungan kampus A Universitas Negeri Jakarta tergolong tinggi dengan tingkat penerapan rata-rata 95%.