



---

**ANALISIS PENGAWASAN TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN DI PELABUHAN  
LEMBAR WILKER LEMBAR KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS II  
MATARAM**

**Datu Kusumajati\*, Lalu Sulaiman, Lalu Abdul Khalik**

Universitas Qamarul Huda Badaruddin Bagu, Turmuzi Badrudin, Bagu, Praya, Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat 83371, Indonesia

\*[datukusuma.kkp@gmail.com](mailto:datukusuma.kkp@gmail.com)

**ABSTRAK**

Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) merupakan sebuah tempat yang digunakan untuk mengolah makanan dari bahan mentah hingga disajikan menjadi makanan jadi oleh Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang diwilayah kerja pelabuhan Lembar, penelitian dilakukan dalam upaya mencegah faktor resiko terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) PMK No. 33 tahun 2020, tentang tupoksi KKP. sehingga perlu dilakukan proteksi melalui pengawasan oleh KKP sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian untuk mencegah penyakit bawaan makan atau food borne disease. Survei ini bertujuan untuk menganalisis Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di KKP Kelas II Mataram Wilker Lembar. Metode penelitian ini adalah dengan menggunakan survey observasional dengan pendekatan Cross Sectional. Pengumpulan data menggunakan instrumen checklist pemeriksaan Inspeksi sanitasi. observasi dilakukan pada semua Tempat Pengelolaan Pangan yang ada di Pelabuhan Wilker Lembar sebanyak 16 TPP. Hasil temuan keberadaan vektor tidak ditemukan, kebersihan peralatan yang digunakan serta lingkungan sudah bersih atau sudah sesuai dengan persyaratan, air bersih yang digunakan berasal dari sumber yang memenuhi syarat.

Kata kunci: pengawasan; pelabuhan; tempat pengelolaan pangan

***ANALYSIS OF SUPERVISION OF FOOD MANAGEMENT PLACES AT THE PORT  
WILKER SHEET CLASS II MATARAM PORT HEALTH OFFICE SHEET***

***ABSTRACT***

*The Food Management Place (TPP) is a place used to process food from raw materials until it is served into finished food by the Food Management Place (TPP) in the working area of Selamat Harbor, research was carried out in an effort to prevent risk factors for PMK Extraordinary Events (KLB) occurring. No. 33 of 2020, concerning the main duties and functions of the KKP. So it is necessary to provide protection through supervision by the Ministry of Maritime Affairs and Fisheries so that researchers are interested in conducting research to prevent food borne diseases. This survey aims to analyze Food Management Places (TPP) in KKP Class II Mataram Wilker Selamat. This research method is to use an observational survey with a cross sectional approach. Data collection uses the sanitation inspection checklist instrument. Observations were carried out at all 16 Food Management Sites at Wilker Selamat Harbor. The results of the findings were that the presence of vectors was not found, the cleanliness of the equipment used and the environment were clean or in accordance with the requirements, the clean water used came from sources that met the requirements.*

*Keywords: food management sites; port; supervision*

**PENDAHULUAN**

Unit Pelaksana Teknis, yang selanjutnya disingkat UPT, adalah satuan kerja yang bersifat mandiri yang melaksanakan tugas teknis operasional tertentu dan/atau tugas teknis penunjang tertentu dari organisasi induknya. Kantor Kesehatan Pelabuhan, yang selanjutnya disingkat KKP, adalah Unit Pelaksana T yang melaksanakan upaya mencegah dan menangkak keluar atau masuknya penyakit dan/atau faktor risiko kesehatan masyarakat di wilayah kerja pelabuhan,

bandar udara, dan pos lintas batas darat negara. Wilayah Kerja KKP, yang selanjutnya disebut Wilker KKP, adalah unit kerja fungsional KKP di lingkungan pelabuhan, bandar udara, dan pos lintas batas darat negara. (Permenkes RI, 2023 ).

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan dengan wilayah terbentang dari Sabang sampai Merauke yang memiliki keanekaragaman hayati, budaya dan juga pangan yang dihasilkan oleh setiap daerah. Luas wilayah dan keanekaragaman tersebut menjadi sebuah tantangan yang sangat besar bagi petugas kesehatan pelabuhan khususnya kesehatan lingkungan terutama yang bertugas di KKP karena sebagai otoritas yang diberikan wewenang untuk melakukan pengawasan di wilayah pelabuhan. Penyebaran dan besarnya jumlah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang ada saat ini di wilayah pelabuhan Lembar yang merupakan bagian dari wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas II Mataram Wilayah Kerja Lembar (Wilker Lembar), keterbatasan jumlah Sumber Daya Manusia memberikan tantangan tersendiri dalam melakukan pengawasan oleh KKP Kelas II Mataram, Wilayah Kerja Lembar atau Wilker Lembar guna mencegah penyakit yang bersumber makanan atau *Food Borne Disease* (Permenkes RI, 2023).

Pengawasan pengendalian makanan memiliki panduan berupa peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 1098/Menkes /SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene sanitasi Rumah Makan serta 1096/Menkes/PER/VI/2011 Tentang *hygiene* sanitasi Jasa Boga, sebagai dasar hukum pegawai KKP Mataram Wilker Lembar dalam bertugas, mencegah penyakit bersumber makanan *Food Borne Disease* serta keracunan makanan bagi masyarakat pengguna jasa pelabuhan sehingga bisa melanjutkan perjalanan dengan rasa aman dan nyaman. Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas II Mataram, wilayah Kerja Lembar yang mempunyai Tugas Pokok dan Fungsi sesuai dengan PMK 33 tahun 2021, tentang Tugas pokok dan fungsi (tupoksi) Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) melakukan Pengawasan terhadap sanitasi dan *hygiene* Tempat Pengelolaan Pangan dalam upaya mencegah *food borne disease* melalui kegiatan pengawasan kebersihan dan keamanan makanan yang ada, dalam upaya cegah tangkal penyakit, melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap Lingkungan, termasuk melakukan pengawasan terhadap Tempat Pengelolaan Makanan (TPP) yang berada di zona Pelabuhan lembar.

Hasil studi pendahuluan ditemukan kebersihan TPP secara umum dikategorikan memenuhi syarat, keberadaan vektor tidak ditemukan atau dikategorikan memenuhisyarat, penggunaan air bersih dari sumber yang memenuhi syarat, untuk tempat penampungan sampah dari 16 tempat sampah yang tersedia, terdapat 10 tempat sampah yang memenuhi syarat dalam pengertian dilengkapi penutup, kantong plastik dan 6 tempat sampah yang tidak memenuhi syarat atau tanpa dilengkapi penutup kantong plastik sebanyak 0,6% yang berisiko bisa digunakan sebagai perindukan lalat, kecoa, tikus yang bisa sebagai hostnya berbagai penyakit seperti diare, disentri, typhoid. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ada vektor, kebersihan peralatan, penampungan sampah yang digunakan serta lingkungan sudah bersih, air sudah bersih atau sudah sesuai dengan syarat atau tidak.

## **METODE**

Metodologi mengandung makna yang lebih luas menyangkut prosedur dan cara melakukan verifikasi data yang diperlukan untuk memecahkan atau menjawab masalah penelitian. Metodologi penelitian adalah cara-cara yang digunakan untuk mengumpulkan dan menganalisis data, yang dikembangkan untuk memperoleh pengetahuan dengan menggunakan prosedur yang reliabel dan terpercaya. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif berbentuk survey. Penelitian survey adalah pengamatan atau penyelidikan kritis untuk mendapatkan keterangan yang terang dan baik terhadap suatu persoalan tertentu di daerah

tertentu. Tujuan dari survey adalah mendapatkan gambaran yang mewakili suatu daerah dengan benar. Penelitian survey digunakan untuk mengumpulkan data atau informasi tentang populasi yang besar dengan menggunakan sampel yang relatif kecil, dan menggunakan test sebagai alat pengumpulan data yang pokok. Metode penelitian ini adalah dengan menggunakan survey observasional dengan pendekatan Cross Sectional. Pengumpulan data menggunakan instrument checklist pemeriksaan Inspeksi sanitasi yang diterbitkan oleh kementerian kesehatan. observasi dilakukan pada semua TPP yang ada di Pelabuhan Wilker Lembar sebanyak 16 Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) pada bulan Maret Tahun 2023.

## **HASIL**

Hasil survei pada Lokasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang ada berupa warung-warung makanan yang tidak sepenuhnya melakukan aktivitas memasak diwarung. Namun sebagian diambil makanan yang sudah jadi dari luar sehingga diwarung hanya sebagai tempat penjualan saja. Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang ada saat ini pelabuhan Lembar tergolong sebagai tempat makanan jajanan belum digolongkan sebagai rumah makan sesuai PMK 1098/Menkes /SK/VII/2003, dimana TPP yang ada saat ini masih hanya sebagai tempat jualan saja bukan tempat produksi. Data hasil pemeriksaan TPP KKP Wilker Lembar tahun 2022 melalui pengisian form pemeriksaan TPP berdasarkan 942/MENKES /SK/VII/2003, belum memenuhi persyaratan sebagai tempat penjualan makanan jajanan sehingga ada kesuaian antara hasil pengawasan oleh KKP Kelas II Mataram dengan hasil penelitian.

Tempat-tempat Pengelolaan Pangan berdasarkan hasil penelitian dimana secara peraturan menteri kesehatan tidak dekat dengan sumber pencemaran ini sudah sesuai dimana disekitar pekarangan atau halaman dengan jarak minimal 10 meter tidak ditemukan sumber kontaminasi seperti adanya kandang hewan atau septik tank, Dapur pada saat melakukan pemeriksaan tidak dalam kondisi operasional dikarenakan proses memasak sekaligus, kondisi lingkungan dapur sudah sesuai peraturan kesehatan dimana kondisi bersih, ketersediaan air bersih cukup, penjamah makanan menggunakan peralatan memasak bersih namun belum dilengkapi dengan APD khusus seperti penggunaan celemek, penutup kepala, ruang makan bagi pembeli tidak terlalu besar kondisi bersih, tidak ditemukan vektor, penerangan cukup.

## **PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada bulan Maret tahun 2023 terhadap tempat-tempat pengelolaan makanan (TPP), didapatkan hasil atau temuan berupa tempat sampah yang belum dilengkapi dengan penutup dan kantong plastik sebanyak 6 buah dari 16 TPP yang diteliti, itu menandakan masih adanya faktor resiko untuk bisa digunakan sebagai tempat perindukan vektor perantara penyakit. Terkait dengan penyimpanan bahan makanan yang belum diolah, menurut keterangan dari penjaga warung pada saat dilakukan penelitian tidak diperlukan gudang tempat penyimpanan dikarenakan bahan makanan yang dibeli hanya secukupnya saja sesuai kebutuhan hari itu, serta habis dikelola hari itu dan habis terjual hari itu juga.

Mengenai penyajian makanan siap dikonsumsi atau makanan sudah jadi dimana makanan yang dijual sebagian diambil dari luar atau ada yang menitip untuk dijualkan, sebagian diolah ditempatnya penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan sudah baik, namun masih tetap harus diperbaiki guna mencegah terjadinya Food Borne disease pada saat meracik atau mengolah makan hendaknya menggunakan alat-alat pelindung diri, seperti menggunakan baju celemek, menggunakan handscun, masker serta selalu membiasakan diri mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah memegang makan serta mengurangi kontak langsung antara tangan penjamah dengan makanan dengan menggunakan sendok. (Ade Nashrul Azizy.,

et, al., 2019). Saat melakukan pengolahan makanan penggunaan peralatan yang digunakan berdasarkan hasil pemeriksaan, sudah memenuhi syarat yakni peralatan yang digunakan masih baik tidak rusak, tidak retak sehingga tidak menimbulkan kecelakaan pada saat digunakan, tempat penyimpanan peratan masak dan makan sudah ditempatkan pada rak khusus sehingga terhindar dari kontaminasi, peralatan yang sudah selesai digunakan dicuci dengan air bersih yang memenuhi persyaratan sebagai air bersih serta menggunakan sabun namun saat ini belum tersedia air panas khusus untuk sterilisasi peralatan yang baru selesai dicuci untuk saat akan digubakan kembali, kedepan air panas ini diperlukan untuk mencegah resiko penyakit food borne disease.

Penelitian oleh Ari, RP & Caesar DL Tahun 2016 diketahui hasil pemeriksaan higiene dan sanitasi makanan di terminal penumpang untuk komponen lokasi bangunan dan fasilitas sanitasi 100% tidak memenuhi syarat, dilihat dari jumlah air bersih yang tidak mencukupi, pembuangan air limbah yang kurang lancar, tempat sampah yang tidak tertutup, dan tempat cuci peralatan digabung menjadi satu tempat dengan pencucian bahan makanan, dan untuk higiene penjamah makanan diketahui 72,2% tidak memenuhi syarat. Hasil serupa diperoleh dari penelitian yang dilakukan di pelabuhan lain oleh Dewi, dkk. (2020) diketahui semua TPM di Pelabuhan Sungai Duku Provinsi Riau, belum memenuhi syarat karena tidak memenuhi standar laik higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan. Untuk peralatan yang sudah dicuci dengan air bersih dan sabun sebaiknya tidak usah dikeringkan dengan lap tapi langsung disimpan dirak untuk mengurangi kontaminasi. Beberapa penelitian lain, sarana fasilitas lain, juga menjadi penilaian dalam menentukan kualitas dari tempat pengelolaan makanan. Penelitian oleh Dakwani (2019) diketahui bahwa hampir semua TPM pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya tidak memenuhi syarat sanitasi, karena kondisi pembuangan. Air limbah yang buruk, dimana air limbah dibuang begitu saja sehingga menimbulkan genangan di halaman TPM. (Melati Fardin, et al., 2021).

Sementara itu, penelitian menurut Kholif (2020) beberapa dampak negatif terhadap lingkungan akibat adanya asupan air limbah yaitu pencemaran lingkungan, merusak kesehatan dan estetika lingkungan menjadi buruk. Pelabuhan Poso merupakan pelabuhan umum yang berada di wilayah administratif Kabupaten Poso Provinsi Sulawesi Tengah yang melayani penyeberangan antar provinsi, dan antar pulau. Berdasarkan observasi awal pada Bulan Februari 2021, di wilayah bufer pelabuhan terdapat berbagai jenis tempat pengelolaan makanan dengan jumlah 18 TPM. Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Sulawesi Tengah Tahun 2019, diketahui bahwa dari total 2.345 Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang dilakukan pengawasan higiene sanitasinya, sejumlah 1.168 TPM (49,80%) yang tidak memenuhi syarat kesehatan, selain itu pada tahun 2019 juga terjadi 170 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan di Sulawesi Tengah dimana 10 kasus diantaranya terjadi di Kabupaten Poso. Berdasarkan penelitian ini diketahui kondisi tempat sampah pada 17 TPM tidak memenuhi syarat. Hasil observasi menunjukkan bahwa TPM hanya menggunakan tempat sampah dari bahan plastik yang tidak kedap air dan tidak tertutup. Gambaran serupa juga ditemukan di pelabuhan lain, penelitian yang dilakukan oleh Nasution, PS (2019) terkait higiene sanitasi rumah makan di sekitar Pelabuhan Belawan Medan diketahui terdapat 75%.

Selain itu, dijelaskan dalam penelitian (Desi Mailinda, Endang Purwati Rahayu, Zainal Abidin et, al., 2022), adanya tong sampah yang memenuhi standar maka dapat menghindari penumpang ataupun pengunjung dari penyakit dan dengan adanya laboratorium yang terakreditasi akan mempermudah proses pengawasan TPM. Pengendalian makanan dan minuman oleh Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru perlu ditingkatkan. Hal itu disebabkan oleh kurangnya pedoman bagi pelaku usaha dan belum tegasnya konsekuensi hukum. Untuk memaksimalkan

pengendalian pengelolaan makanan dan minuman, perlu dilakukan sosialisasi pembinaan kepada pelaku usaha dan pemberian konsekuensi hukum yang konsisten. (Atika Syafitri, Maryani Maryani, et, al., 2017).

Disarankan kepada Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas II Mataram Wilker Lembar untuk melakukan kegiatan penyuluhan dan pemeriksaan untuk tetap dilakukan, serta memberikan masukan secara langsung apabila ada temuan baik secara lisan pada saat pemeriksaan atau secara tertulis kepada pengelola TPP, melakukan bimbingan atau workshop perihal sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP). Saran kepada penanggung jawab Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) sesuai pembahasan menyiapkan sarana cuci tangan lengkap dengan sabun, menyiapkan perlengkapan APD memasak, melengkapi tempat penampungan sampah dengan penutup dan kantong plastik serta disarankan juga kepada pihak pengelola pelabuhan selaku yang memiliki wewenang untuk menyiapkan sarana dan prasana yang dibutuhkan oleh para pemilik Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).

## **SIMPULAN**

Hasil temuan keberadaan vektor tidak ditemukan, kebersihan peralatan yang digunakan serta lingkungan sudah bersih atau sudah sesuai dengan persyaratan, air bersih yang digunakan berasal dari sumber yang memenuhi syarat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Atika Syafitri, Maryani Maryani, (2017) Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan dan Minuman oleh Dinas Kesehatan di Pekanbaru. Diakses dari: <https://www.neliti.com/id/publications/201091/pengawasan-tempat-pengelolaan-makanan-dan-minuman-oleh-dinas-kesehatan-di-kota-p>
- Ade Nashrul Azizy, (2019). Pengawasan dinas kesehatan terhadap pelaku usaha jasaboga terkait kewajiban memenuhi higiene sanitasi dalam pengelolaan makanan di Kabupaten Blitar. Diakses dari: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/novum/article/view/30825>
- Ari RP, Caesar DL. (2016). Higiene dan Sanitasi Makanan di Terminal Penumpang Pelabuhan Tanjung Emas Semarang. Diakses dari: <https://jurnal.stikescendekiautamakudus.ac.id/index.php/JKM/article/view/120>
- Dewi M, Kiswanto, Hanafi A, Yunita J, Iswadi. (2020). Environment Development's Strategy for Healthy. J Kesehatan Komunitas. Diakses dari: <https://journal.unhas.ac.id/index.php/hjph/article/view/14743>
- Dakwani T, (2019). Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. Diakses dari: <https://ejournal.unair.ac.id/JKL/article/view/8676>
- Direktorat Jendral Pencegahan Penyakit dan Penyehatan Lingkungan RI (2009). Standar Operasional Prosedur Nasional Kegiatan Kantor Kesehatan Pelabuhan di Pintu Masuk Negara. Diakses dari: [https://erenggar.kemkes.go.id/file\\_performance/1-449962-4tahunan-673.pdf](https://erenggar.kemkes.go.id/file_performance/1-449962-4tahunan-673.pdf)
- Desi Mailinda, Endang Purwati Rahayu, Zainal Abidin (2022). Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan pada Pelabuhan Sungai Duku di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru. Diakses dari: <https://jom.htp.ac.id/index.php/kesmas/article/view/744>

- Hasanah M. (2021) Faktor yang Berhubungan dengan Pengelolaan Sampah Makanan (Food Waste) di Rumah Makan Sekitar Universitas Mulawarman. Diakses dari: <https://journal.unhas.ac.id/index.php/hjph/article/view/13619>
- Kementerian Kesehatan RI, (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran. Diakses dari: <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/keputusan-menteri-kesehatan-nomor-1098-menkes-sk-vii-2003-tentang-persyaratan-hygiene-sanitasi-rumah-makan-dan-restoran.pdf>
- Kementerian kesehatan RI, (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Diakses dari: <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>
- Kementerian Kesehatan RI, (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 Tahun 2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Diakses dari: <https://www.regulasip.id/book/4946/read>
- Kementerian Kesehatan RI, (2021). Pedoman Higiene sanitasi Sentra Pangan Jajanan/Kantin atau sejenisnya Yang Aman dan Sehat. Diakses dari: <https://repository.kemkes.go.id/book/88>
- Kholif M. (2020) Pengelolaan Air Limbah Domestik. Surabaya: Scopindao Media Pustaka; 2020. Diakses dari: [https://books.google.co.id/books?id=\\_nb2DwAAQBAJ&lr=&hl=id&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.co.id/books?id=_nb2DwAAQBAJ&lr=&hl=id&source=gbs_navlinks_s)
- Melati Fardin, Muh. Fajaruddin Natsir, Syamsuar Manyullei. (2021) Analysis of Quality of Clean Water and Sanitation Hygiene of Food Management Places in Poso Port Area. Diakses dari: <https://journal.unhas.ac.id/index.php/hjph/article/view/14743>
- Sulteng DS. Dinkes Sulteng 2019. Dinas Kesehat Sulawesi Teng. Diakses dari: <https://dinkes.sultengprov.go.id/wp-content/uploads/2022/05/PROFIL-DINAS-KESEHATAN-2021.pdf>
- Kemenkes Republik Indonesia. Panduan Cuci Tangan Pakai Sabun. Kesehatan Lingkungan. (2020). Diakses dari: [https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir\\_519d41d8cd98f00/files/Panduan\\_CTPS2020\\_1636.pdf](https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Panduan_CTPS2020_1636.pdf)
- Maghfiroh AE, Siwiendrayanti A. (2016) Hubungan Cuci Tangan, Tempat Sampah, Kepemilikan SPAL, Sanitasi Makanan dengan Demam Tifoid. Diakses dari: <https://jurnal.unikal.ac.id/index.php/medika/article/view/376>
- Nasution PS. (2019). Tinjauan Higiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Medan Tahun 2019. Diakses dari: <https://repo.poltekkesmedan.ac.id/xmlui/handle/123456789/1394?show=full>
- Tifal Dakwani (2018) Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (Tpm) Di Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya Tahun 2018.