



Analisis Sanitasi pada *Food court Baseball* UNESA

Jocelyn Handoko^{1*}, Nugrahani Astuti²

^{1,2}Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

*Korespondensi penulis: jocelyn.19030@mhs.unesa.ac.id

Abstract. A Foodcourt Baseball facility held by the surabaya state university (unesa) held in the middle of the ketintang campus. This study aims to determine 1) the location of the building, 2) analysis of sanitation facilities and 3) kitchen sanitation analysis and Baseball Foodcourt dining room. The study was a descriptive qualitative study aimed at illustrating the sanitation conditions at the foodcourt Baseball of surabaya state university, at the ketintang campus in September 2023. The population in this study is the entire stan in the Foodcourt Baseball by 30 stan. Data recording This research uses the observation method accompanied by documentation and the collecting instrument of the data is the observation sheet. The results of the study show that location of buildings, sanitation facilities, kitchens and foodcourt baseball dining room had not fully qualified according to the decision of the Indonesian ministry of health no. 1098/ menkes/sk/vii /2003. With the study, the surabaya state university business administration, traders' and baseball court sanitation companies are expected to improve the application of sanitation and renew inadequate sanitation facilities.

Keywords: Sanitation, Foodcourt, Facility.

Abstrak. Foodcourt Baseball merupakan fasilitas tempat penyelenggaraan makanan yang dimiliki oleh Universitas Negeri Surabaya (UNESA) yang berada di tengah kampus Ketintang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) analisis lokasi bangunan, 2) analisis fasilitas sanitasi dan 3) analisis sanitasi dapur serta ruang makan Foodcourt Baseball. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan kondisi sanitasi di Foodcourt Baseball Universitas Negeri Surabaya, tepatnya dikampus ketintang pada bulan September 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh stan yang ada di Foodcourt Baseball yaitu sebanyak 30 stan. Pengambilan data penelitian ini menggunakan metode observasi yang disertai dokumentasi dan instrumen pengumpul datanya adalah lembar observasi. Hasil observasi di analisis dengan reduksi data, kemudian data di sajikan dalam bentuk uraian lalu disimpulkan. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa sanitasi di Foodcourt Baseball belum sepenuhnya memenuhi syarat sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/ VII/2003. 1) lokasi bangunan Foodcourt Baseball memiliki kondisi yang baik, namun desain pintu belum memenuhi syarat. 2) fasilitas sanitasi di Foodcourt Baseball belum sepenuhnya memenuhi syarat seperti tidak adanya ketersediaan grease trap, ketersediaan pengering pada tempat cuci tangan dan tempat sampah yang harus tertutup dan dilapisi plastik 3) dapur dan ruang makan Foodcourt Baseball memiliki kondisi yang baik namun keberadaan hewan seperti lalat dan kucing mengganggu kenyamanan pengunjung maupun pedagang. Dengan adanya penelitian ini, Badan Pengelola Usaha Universitas Negeri Surabaya, paguyuban pedagang dan petugas kebersihan Foodcourt Baseball diharapkan dapat memperbaiki fasilitas sanitasi yang belum memadai dan meningkatkan penerapan sanitasi.

Kata Kunci: Sanitasi, Foodcourt, Fasilitas.

1. PENDAHULUAN

Food court Baseball merupakan fasilitas tempat penyelenggaraan makanan yang dimiliki oleh Universitas Negeri Surabaya (UNESA) yang berada di tengah kampus Ketintang. Food court Baseball dibangun untuk menata dan menampung kantin yang sebelumnya berada di berbagai fakultas di kampus UNESA Ketintang. Food court Baseball diresmikan pada tahun 2012 dan saat ini memiliki 30 tenant yang menyediakan aneka menu mulai dari makanan utama, kudapan dan juga minuman. Food court Baseball diharapkan menjadi tempat

penyelenggaraan makanan yang dapat menyediakan makanan yang berkualitas dan aman untuk mendukung kesehatan dan kinerja dosen, mahasiswa serta karyawan.

Peneliti sebagai mahasiswi UNESA, turut menggunakan fasilitas *Food court* Baseball. Namun, saat peneliti mengunjungi *Food court* Baseball, ada beberapa hal yang menarik perhatian peneliti, seperti letak lokasi bangunan foodcourt Baseball yang dikelilingi oleh jalanan yang dilalui kendaraan dan bentuknya terbuka dan kondisi sebagian tempat sampah yang tidak memiliki tutup. Sebagian lainnya memiliki tutup namun jumlah sampah yang melebihi kapasitas tempat sampah membuat penutup sampah tidak dapat tertutup rapat. Banyak sampah tidak tertampung dan tergeletak begitu saja di dekat tempat sampah, terdapat juga gerobak sampah yang digunakan untuk mengangkut sampah diletakkan terbuka di pinggir foodcourt Baseball hal ini mengundang lalat dan menimbulkan bau pada area sekitar tempat sampah. Di meja makan terdapat banyak piring gelas bekas pengunjung yang tidak segera dibersihkan, akhirnya banyak lalat yang berkerumun di area ruang makan. Kondisi lantai di toilet terlalu becek sehingga menjadi licin dan terdapat aroma kurang sedap. Pintu toilet juga dalam kondisi tidak utuh, terdapat lubang besar pada pintu yang mengganggu kenyamanan pengunjung yang ingin menggunakan toilet.

Melihat kondisi lingkungan *Food court* Baseball yang kurang nyaman, peneliti melakukan survei menggunakan angket yang ditujukan kepada 65 orang yang pernah mengunjungi *Food court* Baseball. Angket ini bertujuan untuk mengetahui pendapat pengunjung mengenai kondisi di *Food court* Baseball, apakah sama dengan pengalaman peneliti atau hanya terjadi disaat peneliti mengunjungi *Food court* Baseball. Pengunjung diminta mengisi beberapa pernyataan meliputi kebersihan meja makan, kebersihan toilet, kondisi tempat sampah dan hewan pengganggu dengan 5 opsi jawaban yaitu sangat setuju, setuju, ragu-ragu, tidak setuju dan sangat tidak setuju. Hasil menunjukkan rata-rata jawaban responden sebesar 58,61% atau hanya memenuhi kategori cukup. Beberapa responden juga memberi saran mengenai kondisi meja makan yang harusnya lebih bersih, tempat sampah yang harusnya diperbanyak, toilet yang diharapkan lebih bersih dan wangi, wastafel yang berfungsi dengan baik, dan kondisi payung pada tempat duduk yang rusak. Dari hasil survei tersebut, peneliti ingin berkontribusi dalam perbaikan kondisi lingkungan di *Food court* Baseball karena salah satu faktor penting dalam upaya mendukung kesehatan adalah lingkungan. Hal ini selaras dengan pendapat Chandra (2006), bahwa faktor lingkungan mempunyai peranan yang sangat besar terhadap peningkatan derajat kesehatan masyarakat.

Lokasi bangunan *Food court* Baseball mencakup letaknya dan konstruksi yang meliputi lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap dan pintu. Letak bangunan *Food court* Baseball

tidak berada dekat dengan jalan raya atau pabrik, namun terdapat tempat penampungan sampah yang juga berada di dalam lingkungan kampus UNESA.

Fasilitas sanitasi yang terdapat *Food court* Baseball meliputi air bersih, pembuangan air limbah, toilet, jamban, tempat sampah, tempat mencuci tangan, tempat mencuci peralatan, peralatan masuknya serangga & tikus. Terdapat wastafel di *Food court* Baseball namun ada beberapa wastafel yang tidak berfungsi dengan baik. Toilet seringkali dalam kondisi kotor dan bau serta pintunya yang tidak berfungsi dengan baik.

Setiap stan diberi ruangan yang sekaligus dimanfaatkan sebagai dapur, tempat bahan makanan maupun makanan jadi, dan tempat penyimpanan peralatan oleh pedagang, sehingga ruang stan seperti terlihat pengap ditambah tidak adanya cerobong asap. Tidak terdapat gudang bahan makanan di *Food court* Baseball, penyajian makanan pun dilakukan oleh pedagang sendiri. Ruang makan. Sebagian besar penjamah makanan atau pedagang itu sendiri tidak menggunakan celemek dan kadang bersentuhan langsung dengan makanan tanpa alat atau sarung tangan.

2. KAJIAN PUSTAKA

Pengertian Sanitasi

Pengertian sanitasi menurut beberapa ahli dapat dijelaskan sebagai berikut, Ehler dan Steel (2000) mengemukakan bahwa sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat menjadi mata rantai penularan penyakit. Berbeda dengan Ehler Steel, Azawar (1996) mengungkapkan bahwa sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan teknik terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia.

Sanitasi dalam industri makanan berarti membersihkan lantai, meja, peralatan dan juga pekerja yang bersentuhan dengan makanan melalui perlakuan yang efektif dalam memusnahkan mikrobia yang membahayakan kesehatan dan secara substansial mengurangi mikrobia yang tidak diinginkan tanpa mengganggu keamanan makanan bagi konsumen (Surono dkk 2016:89). Sementara itu, Labensky dalam Purnawijayanti (2001:2) berpendapat sanitasi sebagai penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan.

Manfaat Sanitasi

Beberapa manfaat menjaga sanitasi di lingkungan menurut Widyati dan Yuliarsih (2002) yaitu:

1) Mencegah penyakit menular

Sanitasi dan kesehatan memiliki hubungan erat. Penyebaran penyakit dipengaruhi oleh sarana prasarana sanitasi (Soemirat, 2011) misalnya diare, kolera yang ditularkan melalui feces yang masuk ke dalam saluran pencernaan dengan cara melalui air, tanah, vector, kondisi tangan yang tidak bersih dan makanan yang sudah terkontaminasi dengan mikroorganisme. Penanganan sanitasi yang tepat dapat mengurangi potensi penularan penyakit

2) Mencegah kecelakaan

Memantau bahaya pada lokasi kerja dengan berkala serta berkelanjutan dapat mencegah kecelakaan kerja untuk menghindari korban jiwa, dengan demikian tercipta rasa nyaman dan aman bagi setiap pekerja.

3) Mencegah timbulnya bau tidak sedap

Bau tidak sedap berkaitan dengan limbah maupun toilet. limbah harus ditanagani agar tercipta lingkungan yang bersih dan bebas dari bau dan binatang. Penanganan limbah yang tepat dapat mencegah pencemaran udara dan penyebab bau. Pada toilet, penyediaan jamban dan pengelolaan feces penting agar lingkungan bebas dari vector serangga yang bersarang serta bebas dari bau yang tidak nyaman

4) Menghindari pencemaran

Pengelolaan sanitasi yang baik akan meminimalisir pencemaran pada tanah, pencemaran udara, dan air.

5) Mengurangi jumlah (presentase) sakit

Penanganan sanitasi melalui upaya mengawasi ketersediaan air bersih, pengolahan sampah, pengolahan limbah, serta penanganan ekskreta manusia. kegiatan pengawasan yang dilakukan menyebabkan lingkungan terhindar dari pencemaran yang berdampak timbulnya penyakit pada manusia.

6) Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman

Dengan pengelolaan sanitasi yang baik akan mewujudkan lingkungan bersih sehat dan nyaman sehingga dapat meningkatkan kualitas hidup.

Pengertian *Food court*

Dalam terjemahan bahasa Indonesia *food* artinya makanan dan *court* artinya lapangan. Dalam bahasa Indonesia *Food court* seringkali disebut Pujasera. Menurut Sutedja (2006) Pujasera merupakan singkatan dari Pusat Jajanan Serba ada. Pada Pujasera terdapat ruangan tempat menjual makanan dan minuman dan terdiri atas gerai-gerai makanan yang menyediakan pilihan beragam makanan dari semua tingkatan yang terkoordinasi. Sama halnya dengan Pujasera, *Food court* merupakan suatu tempat yang berisi beberapa stan yang disewakan, kemudian penyewa akan mengelola stan tersebut untuk berjualan makanan atau minuman. Biasanya *Food court* berada di pusat perbelanjaan, bandara atau universitas.

Sejarah Perkembangan *Food court*

Ide munculnya *Food court* muncul di pertengahan abad ke-20 di Amerika Serikat ketika mal dan pusat perbelanjaan sedang berkembang pesat. Pada awalnya, hanya terdapat beberapa pilihan makanan dalam bentuk restoran di mal, namun karena banyaknya permintaan terhadap pilihan makanan di satu lokasi maka dibuatlah *Food court* pertama pada tahun 1974 di Southdale Center di Edina, Minnesota. Ide ini kemudian segera menyebar di mal-mal lain di Amerika Serikat. Pengembang Mal sadar bahwa dengan menyediakan pilihan berbagai makanan dalam satu tempat dapat membuat pengunjung lebih tertarik.

3. METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian ini tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis, tetapi menggambarkan secara sistematis bagaimana sanitasi di *Food court Baseball*, peneliti juga memotret objek yang diteliti dan memaparkannya. Disebut penelitian kualitatif karena objek penelitian, yaitu sanitasi di *Food court Baseball* merupakan objek apa adanya, dan untuk menganalisisnya, peneliti harus memiliki bekal teori mengenai sanitasi agar bisa menganalisis objek dengan jelas, kemudian hasil analisisnya dijabarkan dalam bentuk uraian.

Populasi

Yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah seluruh stan yang ada di *Food court Baseball* UNESA yaitu sebanyak 30 stan.

Sumber Data

Sumber data diperoleh dari data primer dan sekunder. Data primer berupa hasil observasi peneliti di *Food court Baseball*. Data sekunder yaitu dokumen yang diperoleh dari Badan Pengelola Usaha Universitas Negeri Surabaya mengenai denah, jumlah stan, penyewa dan menu yang dijual di *Food court Baseball*

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah observasi dan dokumentasi. Observasi atau pengamatan adalah kegiatan keseharian dengan menggunakan pancaindra manusia sebagai alat utamanya (Morissan, 2017:143). Metode observasi digunakan peneliti untuk mengamati kondisi lokasi bangunan, fasilitas sanitasi, kondisi dapur dan ruang makan di *Foodcourt Baseball* secara langsung. Dokumentasi digunakan untuk mendukung hasil observasi.

4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran *Food court Baseball* UNESA

Penelitian dilakukan di *Food court Baseball* UNESA yang berada di Universitas Negeri Surabaya kampus Ketintang. *Food court Baseball* UNESA memiliki luas kurang lebih 600m dan terdapat bangunan utama berbentuk oval. *Food court Baseball* saat ini terdapat 30 stan baik di area bangunan utama maupun di selasar bangunan utama. 20 stan didalam bangunan utama, 2 stan di pintu masuk timur, 2 stan di pintu masuk barat, dan 6 stan di sebelah utara.

Food court Baseball beroperasi dari hari Senin-Jumat mulai pukul 07.00 pagi hingga pukul 18.00 sore, namun beberapa stan juga beroperasi hingga malam hari ataupun berjualan di hari sabtu dan minggu.

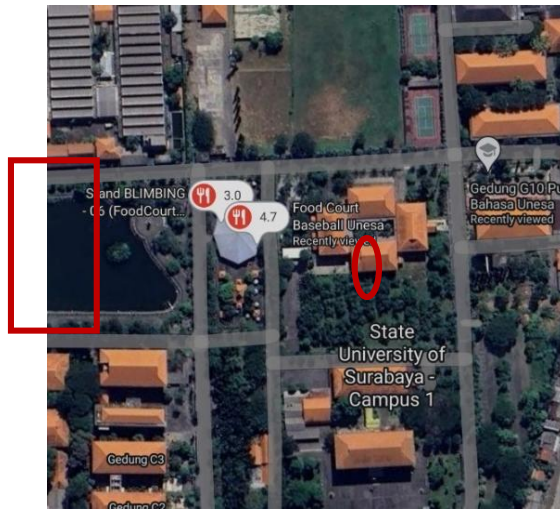
Berdirinya *Food court Baseball* pada tahun 2012 adalah bagian Kerjasama UNESA dengan Bank Tabungan Negara (BTN). Awalnya pengelolaan *Food court Baseball* UNESA dibawah Unit Usaha Bisnis (UUB) yang juga membawahi Unipress, Poliklinik, Pusat Bahasa, dan Air Unesa. Kemudian, beralihnya UNESA dari BLU menjadi PTNBH pada tahun 2022 juga bersamaan dengan beralihnya UUB ke Badan Pengelola Usaha BPU. Pengelolaan *Food court Baseball* turut dialihkan ke Badan Pengelola Usaha (BPU).

Sanitasi *Food court Baseball*

Lokasi & Bangunan

a. Lokasi

Lokasi *Food court Baseball* ditunjukkan melalui tanda persegi panjang merah pada gambar 1. *Food court Baseball* berada di tengah kampus UNESA dan dikelilingi oleh jalanan. Arah Utara *Food court Baseball* berhadapan dengan lapangan UNESA, arah barat berhadapan dengan bozem, arah timur berhadapan dengan tempat parkir motor, arah selatan berhadapan dengan parkir mobil dan area hijau.



Gambar 1. Denah Lokasi *Food court Baseball* UNESA

(sumber: <https://maps.google.com/>)

Berdasarkan observasi, lokasi *Food court Baseball* menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 memenuhi kategori sangat baik karena yaitu lokasi *foodcourt Baseball* berada pada jarak lebih dari 100 meter dari sumber pencemarah debu, asap dan bau karena letaknya berada ditengah kampus UNESA Ketintang. Menurut Sawong et al., (2016) kebersihan lingkungan disekitar tempat makan dapat mempengaruhi kualitas dari makanan yang dihasilkan karena makanan yang berdekatan dengan sumber pencemaran seperti jalan raya, tempat pembuangan sampah umum ataupun polusi pabrik sangat rentan untuk terkontaminasi zat membahayakan dari lingkungan sekitar. Lokasi *Foodcourt Baseball* yang berada lebih dari 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap dan bau dapat mencegah penurunan kualitas dan kontaminasi makanan yang disebabkan oleh lingkungan sekitar.

b. Bangunan

Bangunan *Food court Baseball* seluas kurang lebih 600m² dibangun pada tahun 2012 dan memiliki 20 stan di dalam bangunan utama dan 10 stan di luar bangunan utama serta masing-masing stan disediakan tempat cuci. Terdapat 2 toilet dan 6 buah wastafel serta disediakan juga meja kursi untuk pengunjung.



Gambar 2. Food court Baseball dari sisi Timur
(sumber: www.unipressunesa.com)

Bangunan *Food court Baseball* dibangun dengan tujuan agar kantin yang sebelumnya berada di masing-masing fakultas dapat dikumpulkan di satu tempat. Bangunan *Food court* hanya diperuntukkan untuk jual beli makanan dan tidak terdapat tempat tinggal atau tempat tidur di dalamnya.

Bangunan *Food court Baseball* UNESA memenuhi kategori sangat baik karena tidak terdapat tempat tinggal atau tempat tidur pada bangunan *Food court Baseball*. Hal ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 yaitu persyaratan bangunan umum terpisah dengan tempat tinggal. Bangunan restoran atau rumah makan terdapat ruang pengolahan dimana ruang pengolahan harus dijaga kebersihannya karena berkaitan dengan makanan dan kesehatan. Jika terdapat tempat tinggal pada bangunan restoran, maka aktivitas di restoran tersebut akan semakin banyak, pengunjung atau pedagang dapat merasa terganggu dan juga terjadi pergeseran fungsi dari restoran atau rumah makan dimana merupakan tempat jual beli pangan. Di *Foodcourt Baseball* tidak terdapat tempat tinggal sehingga bangunan *Foodcourt Baseball* dipergunakan sebagaimana fungsinya.

Fasilitas Sanitasi

a. Air Bersih

Sumber air yang digunakan oleh pedagang di *Food court Baseball* terbagi menjadi 2, yaitu air yang digunakan untuk mencuci bersumber dari sumur dan air yang digunakan untuk memasak menggunakan air galon isi ulang. Untuk memperoleh air isi ulang, pedagang membeli di sebuah depo air isi ulang di daerah Jetis, Surabaya.

Terdapat 2 sumur dan 4 tempat penampungan air pada *Food court Baseball*. 1 sumur terdapat di sisi utara *Food court Baseball*, di area makan pengunjung di luar bangunan utama dan ditandai dengan cat berwarna merah di atas *paving block*. Sumur ini di alirkan ke penampungan air melalui pipa yang ditanam di bawah *paving block*. 1 sumur lainnya berada pada area parkir motor sisi timur *Food court Baseball* sumur ini mengalirkan air ke penampungan air yang berada di sebelah sumur. 1 penampungan air lainnya berada pada sisi timur dekat dengan pintu masuk *Food court Baseball* (gambar 5) dan 2 lagi berada di atas bangunan *foodcourt Baseball*.

Kuantitas air yang digunakan pedagang untuk mencuci sudah memenuhi kebutuhan. Menurut pedagang, kendala air mati jarang terjadi. Menurut petugas kebersihan pun, air yang tersedia di *Food court Baseball* sudah cukup untuk keperluan kebersihan. Sedangkan, kecukupan jumlah air yang digunakan untuk keperluan memasak dapat disesuaikan dengan membeli air isi ulang sesuai dengan kebutuhan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 mengenai syarat air bersih adalah jumlah air bersih mencukupi. Kuantitas air di *foodcourt Baseball* baik untuk mencuci maupun memasak sudah mencukupi, maka memenuhi kategori sangat baik. Penyediaan air yang terbatas memudahkan timbulnya penyakit karena selain memasak, sebagian besar kegiatan kebersihan memerlukan air bersih seperti mencuci peralatan, membersihkan lantai, mencuci tangan, membersihkan toilet, penggunaan toilet dan sebagainya. Jika kuantitas air tidak dapat mencukupi kebutuhan, maka kegiatan kebersihan pun akan terhambat dan rendahnya kebersihan meningkatkan resiko penyakit.

b. Pembuangan Air Limbah

Air buangan dari tempat mencuci peralatan dialirkan ke got yang berada di pinggir area bangunan *foodcourt Baseball*. Sedangkan limbah dari jamban di alirkan ke *septic tank*. *Foodcourt Baseball* memiliki 2 *septic tank* yang ditanam dan berada pada sisi timur dan barat bangunan *Food court*.

Saluran pembuangan air limbah pencucian menggunakan pipa, dimana pipa berbentuk tertutup dan kedap air sehingga tidak menciptakan rembesan di sepanjang saluran pembuangan air limbah yang dapat mencemari daerah sekitar di *Food court Baseball*. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 syarat pembuangan limbah adalah saluran pembuangan limbah dibuat dari bahan kedap air, memakai saluran tertutup. Dalam hal ini memenuhi kategori sangat baik. saluran pembuangan limbah harus dibuat dari bahan yang kedap air dan tertutup, karena saluran mengalirkan air buangan dari wastafel dimana air tersebut sudah tercampur dengan minyak, sisa makanan maupun deterjen. Air tersebut jika dialirkan pada saluran yang tidak kedap dapat merembes dan mengotori daerah sekitar salurannya dan menyebabkan aroma tidak sedap karena air buangan sudah tercampur dengan kotoran. Saluran pembuangan di *foodcourt Baseball* tertutup dan berbahan kedap air, sehingga air limbah terbuang di pembuangan akhir (got), tidak merembes disepanjang saluran dan menyebabkan kotor serta bau di sekitar saluran.

c. Toilet

Food court Baseball memiliki 2 buah toilet yang letaknya berada di dalam bangunan utama. 1 toilet berada dekat dengan pintu masuk barat dan 1 toilet berada dekat dengan pintu masuk timur. Toilet di sebelah barat untuk laki-laki dan toilet di sebelah timur untuk perempuan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 mengenai toilet yaitu toilet pria dan wanita terpisah. Dalam hal ini memenuhi kategori sangat baik. Toilet wanita dan laki-laki harus dipisah dengan alasan pertimbangan keamanan. Toilet *foodcourt Baseball* dibuat terpisah sehingga mengurangi resiko terjadinya hal yang tidak diinginkan di dalam toilet.

Toilet *Food court Baseball* dibersihkan setiap pagi pada pukul 07.00. Bak air dikuras terlebih dahulu, kemudian bagian bak, dinding, dan lantai yang kotor disikat. Petugas kebersihan mengalami kesulitan saat membersihkan lantai toilet terutama pada musim hujan karena noda yang lengket. Lantai terbuat dari keramik dimana keramik merupakan bahan yang kedap air. Keramik pada lantai toilet tidak bertekstur namun tidak licin. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 mengenai toilet yaitu toilet harus kedap air, tidak licin dan mudah dibersihkan. Dalam hal ini memenuhi kategori baik karena lantai toilet kedap air dan tidak licin namun sulit dibersihkan. Lantai toilet harus dibuat kedap air dan tidak licin untuk mencegah pengguna toilet terpeleset dan lantai juga harus dari

bahan yang mudah dibersihkan agar memudahkan perawatan. Lantai toilet *Foodcourt Baseball* kedap air dan tidak licin namun sulit dibersihkan sehingga aman bagi keselamatan pengguna namun menyulitkan petugas kebersihan dalam kegiatan pembersihan lantai toilet.

d. Tempat Sampah

Setiap stan di *Food court Baseball* dilengkapi tempat sampah masing-masing. Beberapa titik di area luar bangunan utama *Food court Baseball* juga difasilitasi tempat sampah. Sampah-sampah tersebut akan dibuang ke gerobak sampah yang biasanya di letakkan di sisi timur *Food court Baseball*. kemudian dari gerobak sampah, sampah akan dibuang oleh petugas kebersihan ke depo sampah yang berada di sebelah pusat bahasa.

Seluruh tempat sampah yang ada di *Food court Baseball* UNESA terbuat dari bahan yang kedap air yaitu plastik sehingga tidak memungkinkan adanya rembesan cairan dari sampah yang keluar. Berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 mengenai tempat sampah yaitu tempat sampah dibuat dari bahan kedap air. dalam hal ini memenuhi kategori sangat baik. Syarat tempat sampah pada restoran dan rumah makan adalah tempat sampah harus dibuat dari bahan kedap air agar cairan dari sampah tidak merembes keluar karna akan menyebabkan bau dan kuman bakteri dari rembesan sampah akan berpindah pada lantai dimana tempat sampah berada. Tempat sampah di *Foodcourt Baseball* terbuat dari bahan kedap air yaitu plastik sehingga rembesan dari sampah basah tidak akan mengotori daerah sekitar tempat sampah.

e. Tempat Mencuci Tangan

Terdapat 6 buah wastafel di dalam bangunan utama *Food court Baseball*. Keenam buah wastafel terpisah di 2 area, 3 buah wastafel berada dekat dengan toilet pria dan 3 lagi dekat dengan toilet wanita. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 mengenai tempat cuci tangan yaitu jumlah tempat mencuci tangan di sesuaikan dengan kapasitas tempat duduk yaitu 1 tempat cuci tangan untuk 1 sampai 60 orang. Kapasitas tempat duduk di *foodcourt Baseball* untuk 293 orang, maka minimal terdapat 5 buah wastafel. Dalam hal ini memenuhi kategori sangat baik. Jumlah wastafel harus disediakan sesuai dengan banyaknya kapasitas dari restoran tersebut. Hal ini dimaksudkan agar kegiatan cuci tangan dapat berjalan dengan efektif dan kegiatan cuci tangan tidak perlu mengantre

lama. Jumlah wastafel di *Foodcourt Baseball* melebihi jumlah minimal sehingga pengunjung dapat melakukan kegiatan cuci tangan secara efektif dan cepat.

Pembersihan wastafel dilakukan setiap pagi dengan menggunakan sikat dan cairan pembersih. Tidak terdapat kesulitan bagi petugas kebersihan dan tidak membutuhkan waktu yang lama dalam proses pembersihan wastafel. Alat dan bahan yang digunakan untuk membersihkan juga sudah mencukupi. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 mengenai tempat cuci tangan yaitu wastafel mudah dibersihkan. Dalam hal ini memenuhi kategori sangat baik. wastafel yang mudah dibersihkan akan mempersingkat waktu untuk membersihkannya dan wastafel juga dapat terbebas dari kotoran dan kuman. Wastafel di *Foodcourt Baseball* mudah untuk dibersihkan sehingga wastafel dapat dibersihkan setiap hari tanpa memerlukan tenaga yang besar dan kondisi wastafel selalu dalam keadaan bersih.

f. Tempat Mencuci Peralatan

Dalam bangunan utama, tempat cuci berada di tengah bangunan *Food court* dan dipisah menjadi 2 area (dapat dilihat pada gambar 4.3 denah bangunan utama *Food court Baseball*). Masing-masing stan difasilitasi tempat cuci yang difungsikan untuk mencuci peralatan. Tiap tempat cuci terdapat 1 bak penampung yang terbuat dari stainless, dimana stainless merupakan bahan yang kuat, aman dan tidak mudah berkarat. Pedagang berpendapat tidak kesulitan untuk membersihkan tempat cuci. Biasanya mereka membersihkan tempat cuci menggunakan sikat, stealwool dan cairan pembersih. Berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 syarat tempat mencuci peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan. Tempat mencuci pada *Food court Baseball* memenuhi kategori baik karena memenuhi 4 indikator yaitu kuat, aman, tidak mudah berkarat (bahan dari stainless) dan mudah dibersihkan. Bahan yang kuat dan aman akan membuat bak cuci bertahan lama dan awet serta mencegah kecelakaan. Karat dapat merusak perabotan, merubah kualitas air dan menyebabkan penyakit jika masuk ke pencernaan atau pernafasan. Tempat cuci terbuat dari stainless, dimana stainless merupakan bahan yang kuat, aman dan tidak mudah berkarat sehingga bak cuci akan awet bertahan lama, mengurangi resiko penyakit akibat karat dan mengurangi resiko kecelakaan kerja karena bak cuci yang tidak aman.

g. Pencegahan Serangga & Tikus

Food court merupakan tempat yang erat kaitannya dengan makanan. Makanan dapat mengundang hewan pengganggu seperti lalat, kecoa, dan tikus. Hewan-hewan tersebut jika dibiarkan dapat mengkontaminasi dan menyebabkan penyakit bagi pengolah maupun konsumen. Untuk itu, penting bagi pedagang untuk mengupayakan pencegahan serangga dan tikus.

Pada area ruang makan, terdapat beberapa hewan yang berkeliaran di area *Food court Baseball* diantaranya yaitu kucing dan lalat. Jumlah lalat cukup banyak di area bangunan dalam dan di area luar tidak terlihat kerumunan lalat. Sementara itu, beberapa kucing sering terlihat berkeliaran dan menempati kursi pengunjung.

Upaya pencegahan serangga oleh pedagang memenuhi kategori baik karena sesuai dengan indikator lembar observasi sanitasi *Food court Baseball* UNESA mengani pencegahan serangga dan tikus baik jika sebagian besar stan terdapat pengawasan pencegahan serangga seperti pemasangan lampu dan menggunakan display tertutup untuk mencegah lalat hinggap pada makanan. Lalat dan hewan lainnya yang hinggap pada makanan dapat membawa penyakit bagi konsumen.

Dapur

Ruangan stan *Food court Baseball* memiliki ukuran 2,5 x 2,5 m². Ruang stan dengan ukuran yang tidak terlalu besar ini tidak diperuntukkan untuk mengolah makanan yang membutuhkan proses panjang. Pedagang biasanya memiliki kompor dalam stan namun hanya diperuntukkan mengolah makanan yang tidak membutuhkan waktu yang lama atau hanya sekedar memanaskan makanan. Karena kondisi ruangan stan yang kecil dan dipergunakan sebagai tempat persiapan, memasak hingga menyajikan makanan, maka pada beberapa stan barang-barang tidak tertata dengan rapi. Berdasarkan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 syarat dapur bersih dan rapi. Dalam hal ini memenuhi kategori cukup karena hanya sebagian dapur stan dalam keadaan bersih dan rapi. Dapur harus dalam keadaan bersih karena dapur merupakan tempat mengolah makanan. Dapur yang kotor akan mempengaruhi makanan yang dihasilkan. Makanan dapat terkontaminasi kotoran dari dapur. Dapur juga harus rapi selain agar nyaman dilihat juga dapat memudahkan pedagang dalam memasak seperti peralatan dan barang menjadi lebih terorganisir dan mudah untuk dicari. Sebagian kondisi dapur di *Food court Baseball* yang bersih dan rapi dapat mendukung dalam menghasilkan makanan yang sehat, dapur menjadi enak dipandang dan peralatan serta barang tersimpan dengan baik.

Pedagang rutin membersihkan area lantai dan dinding, sedangkan pintu dan langit-langit dibersihkan seminggu sekali atau kondisional. Lantai dapur atau ruangan stan di *foodcourt Baseball* terbuat dari keramik dimana keramik merupakan bahan yang kedap air dan dapat menghindari kecelakaan seperti terpeleset. Langit-langit stan berbentuk kerangka besi, biasanya dibersihkan dengan menggunakan kemuncing atau kain lap basah dan sebagian besar pedagang tidak ada kesulitan untuk membersihkan langit-langit stan. Berdasarkan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 syarat dapur yaitu permukaan langit-langit mudah dibersihkan. Dalam hal ini memenuhi kategori sangat baik. langit-langit dapur harus mudah dibersihkan agar mudah dalam perawatannya dan kotoran atau debu yang menempel tidak semakin banyak yang nantinya dapat jatuh mengotori peralatan atau makanan. Langit-langit dapur *foodcourt Baseball* mudah dibersihkan, dalam proses pembersihannya tidak memerlukan waktu yang lama dan tenaga yang besar sehingga langit-langit dapat sering dibersihkan sehingga mengurangi resiko kotoran dari langit-langit jatuh dan mengkontaminasi peralatan atau makanan.

Ruang Makan

Tempat makan pengunjung *Food court Baseball* berada di dua area, yaitu area dalam bangunan utama dan diluar bangunan utama. Diluar bangunan utama tempat makan berupa joglo dan meja yang dilengkapi dengan payung.

Lantai pada area makan *foodcourt Baseball* terbuat dari keramik berwarna putih dengan corak hijau. Lantai yang terbuat dari keramik bersifat kedap air dan dapat mengurangi resiko kecelakaan seperti terpeleset. Dinding berwarna kuning muda dan langit-langit berwarna putih. berdasarkan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 syarat ruang makan adalah lantai, dinding dan langit-langit harus berwarna terang. Kondisi lantai, dinding dan langit-langit memenuhi kategori sangat baik. lantai dinding dan langit-langit ruang makan harus berwarna terang, selain memberikan kesan ruangan yang lega juga jika terdapat kotoran dapat terdeteksi dan dapat segera dibersihkan. Kondisi lantai, dinding dan langit-langit ruang makan *Foodcourt Baseball* berwarna terang sehingga jika terdapat noda, kotoran atau kebocoran pada langit-langit dapat segera dibersihkan atau diperbaiki.

Pada area makan seringkali dijumpai lalat dan kucing. Piring gelas bekas makan pengunjung akan dibersihkan oleh petugas kebersihan, namun beberapa tidak segera dibersihkan. Dan jika pengunjung datang di hari sabtu, banyak piring gelas bekas pengunjung yang tidak dibersihkan karena pada hari sabtu terdapat beberapa stan yang berjualan, namun petugas kebersihan libur. Hal ini menyebabkan banyak lalat di ruang makan. berdasarkan

Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 syarat ruang makan adalah bebas hewan pengganggu. Dalam hal ini memenuhi kategori kurang. Keberadaan hewan dapat mengganggu kegiatan dan juga dapat mengkontaminasi makanan. Di *Foodcourt Baseball* sendiri seringkali terdapat kucing yang berkeliaran dan menempati meja kursi pengunjung, hal ini dapat menyebabkan bulu dari kucing dapat tertinggal di meja makan atau mengenai makanan sehingga makanan tidak lagi menjadi bersih. Keberadaan lalat juga mengganggu pengunjung maupun pedagang di *Foodcourt Baseball* serta dapat membawa penyakit jika hinggap pada makanan.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil analisis sanitasi dapat disimpulkan berdasarkan beberapa poin sebagai berikut :

- 1) **Lokasi & Bangunan** mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 yang telah memenuhi kategori **sangat baik** meliputi lokasi, bangunan, ventilasi, pencahayaan (tersebar merata), atap (tidak bocor, tidak menjadi sarang hewan, tinggi minimal 2,4 meter, tidak terdapat lubang), pintu (bahan kuat, mudah dibersihkan, jarak pintu dan lantai kurang dari 1cm). Yang memenuhi kategori **baik** meliputi pencahayaan (tidak menyilaukan), atap (rata dan bersih). Yang memenuhi kategori **cukup** meliputi pencahayaan (tidak menyilaukan), pintu (dapat dibuka dengan baik). Yang memenuhi kategori **sangat kurang** meliputi pintu (dapat menutup sendiri dan membuka ke arah luar)
- 2) **Fasilitas Sanitasi** mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 yang telah memenuhi kategori **sangat baik** meliputi air bersih, pembuangan air limbah (bahan kedap air, saluran tertutup), toilet (tidak berhubungan langsung dengan dapur dan ruang makan, pria dan wanita terpisah, jumlah cukup, terdapat bak dan cukup air bersih), tempat sampah (bahan kedap air), tempat mencuci tangan (jumlah cukup, air mengalir, mudah dibersihkan), tempat mencuci peralatan (bahan kuat aman tidak mudah berkarat mudah dibersihkan), dapur (langit-langit mudah dibersihkan, terdapat tempat penyimpanan makanan), ruang makan (lantai, dinding dan langit-langit berwarna terang). Yang memenuhi kategori **baik** meliputi toilet (lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan) dan peralatan pencegahan serangga. Yang memenuhi kategori **cukup** meliputi toilet (bersih), tempat sampah (bertutup dan memakai kantong plastik), tempat mencuci tangan (tersedia sabun dan tissue). Yang memenuhi kategori **kurang** meliputi tempat sampah (tempat

pengumpul sampah sementara yang tertutup). Yang memenuhi kategori **sangat kurang** meliputi pembuangan air limbah (grease trap), toilet (sabun & pengering), dan tempat mencuci peralatan (dilengkapi air panas).

- 3) **Dapur & Ruang makan** mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 yang telah memenuhi kategori **sangat baik** meliputi dapur (langit-langit terang mudah dibersihkan, dilengkapi tempat penyimpanan), ruang makan (lantai, dinding langit-langit berwarna terang). Yang memenuhi kategori **baik** meliputi dapur (bebas serangga tikus dan hewan pengganggu, bersih dan rapi), ruang makan (meja kursi kondisi baik dan bersih). Yang memenuhi kategori **kurang** meliputi ruang makan (bebas serangga, tikus dan hewan lainnya). Yang memenuhi kategori **sangat kurang** meliputi dapur (terdapat perangkap asap)

Saran

Berdasarkan hasil observasi terhadap sanitasi di *Food court Baseball*, peneliti ingin mengemukakan saran, antara lain:

- 1) Untuk Badan Pengelola Usaha Universitas Negeri Surabaya yaitu diharapkan dapat meningkatkan dan memperbaiki fasilitas sanitasi *Food court Baseball* yang belum memadai.
- 2) Untuk Payuguban Pedagang yaitu diharapkan dapat mengedukasi serta mendorong pedagang dan petugas kebersihan untuk meningkatkan penerapan sanitasi.
- 3) Untuk Pedagang dan petugas kebersihan *Food court Baseball* yaitu diharapkan dapat lebih meningkatkan penerapan sanitasi pada bagian yang menjadi tugas masing-masing.
- 4) Untuk peneliti selanjutnya yaitu diharapkan dapat menambah luas penelitian agar diperoleh hasil penelitian yang lebih akurat.

DAFTAR PUSTAKA

Aji, S. B. (2020). *Pemetaan penyakit diare dikaitkan dengan jenis sumber air bersih dan kepemilikan jamban di Desa Sendangagung Minggir tahun 2019* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Antara. (2023). Kemenkes: Tren kasus diare turun selama musim kemarau. *Antara News*. Diakses pada 4 Januari 2024 dari <https://www.antaraneews.com/berita/3756861/kemenkes-tren-kasus-diare-turun-selama-musim-kemarau>.

BPU UNESA. (n.d.). *Profil Food Court UNESA*. Diakses dari <https://bpu.unesa.ac.id/page/food-court>.

- Catur Puspawati, D. (2019). *Kesehatan lingkungan teori dan aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Darmasetiawan, C., & Lestari Puspakesuma. (1991). *Teknik pencahayaan dan tata letak lampu jilid 1 pengetahuan dasar*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Depkes RI. (2003). *Permenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran*.
- Ehler, & Steel. (2000). *Syarat-syarat jamban sehat yang memenuhi standar*. Jakarta: WSP.
- Febriana, A. A. (2019). *Pengaruh kualitas layanan, harga, dan lokasi terhadap loyalitas pelanggan pada pujasera serta tinjauannya dari sudut pandang Islam (Studi kasus pada pelanggan Pujasera Universitas Yarsi di Cempaka Putih)* (Doctoral dissertation, Universitas Yarsi).
- Fitriyana, N. (2021). *Gambaran kondisi toilet umum yang dikelola dinas pariwisata dan pemilik warung makan di Pantai Goa Cemara Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Kemenkes RI. (2011). *Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga*.
- Kharisma, M. (2017). *Evaluasi penerapan higiene sanitasi kantin di Universitas Andalas tahun 2017* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Lumanauw, N. (2019). Higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan Bali di destinasi wisata kuliner Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 1(2), 23-44.
- Manuhara, T. D. (2019). *Faktor-faktor yang melatarbelakangi tingkat kepuasan konsumen di Baseball Food Court Universitas Negeri Surabaya* (Skripsi, Universitas Negeri Surabaya).
- Mardhotillah, I. C. (2013). *Pengaruh kualitas layanan terhadap keputusan pembelian konsumen di Baseball Food Court Universitas Negeri Surabaya*. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN)*, 1(3).
- Meiridhawati. (2012). *Faktor yang berhubungan dengan pemanfaatan jamban Community Led Total Sanitation (CLTS) di Kenagarian* (Skripsi, Universitas Andalas).
- Muna, F., & Khariri, K. (2020, August). Bakteri patogen penyebab foodborne disease. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 6(1), 74-79.
- Novita Sari, N. P. (2018). *Gambaran keadaan sanitasi warung makan nasi lawar di Desa Guwang Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar Tahun 2018* (Doctoral dissertation, Jurusan Kesehatan Lingkungan).
- Nurfahmi, D. A. (2023). *Hubungan higiene sanitasi makanan dengan keberadaan bakteri Escherichia coli pada makanan di warung makan Kelurahan Rawa Makmur*. Samarinda: Universitas Mulawarman.

- Oihuwal, T. S. (2012). *Gambaran higiene dan sanitasi kantin kampus di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar* (Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Politeknik Kesehatan Makassar. (2016). *Sanitasi*. Diakses pada 16 Mei 2023 dari <https://kesling.poltekkes-mks.ac.id/271/>.
- Prastowo, I. (2016). Usaha peningkatan pola hidup sehat yang hygiene sanitasi dengan pengadaan sanitasi lingkungan yang berbasis masyarakat di Kalurahan Tegalgede Karanganyar. *Jurnal Hotelier*, 2(2), 28-32.
- Sari, C. D. M., Syakbanah, N. L., Putri, M. S. A., & Aniriani, G. W. (2023). Evaluasi manajemen higiene dan sanitasi pada kios kantin SMA Negeri 1 Mantup. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(4), 5701-5714.
- Sari, R. Y., Sugijono, I., & Sugijono, M. K. (2019). Penerapan sanitasi higiene terhadap prestasi pengolahan dan penyajian makanan peserta didik SMKN 2 Godean. *Journal of Culinary Education and Technology*, 8(1).
- Soemirat, J. (2011). *Kesehatan lingkungan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- Sunarya, R. O., & Yudhastuti, R. (2019). Gambaran higiene dan sanitasi makanan di kantin kampus C Universitas Airlangga Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(2), 158-164.
- Suparmin, S. (2002). *Pembuangan tinja dan limbah cair*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Syafirah, S., & Andrias, D. R. (2012). Higiene penjamah makanan dan sanitasi kantin sekolah dasar negeri di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 111-116.
- Thomas, S. (2017). *Sanitasi makanan*. Diakses pada 19 Mei 2023 dari https://pspk.fkunissula.ac.id/sites/default/files/2017_kpdl_SANITASI%20MAKANA N.pdf.
- Tirtateknosys. (2023). Alasan mengapa pengolahan air limbah penting untuk kesehatan lingkungan. Diakses pada 4 Januari 2024 dari <https://tirtateknosys.com/alasan-mengapa-pengolahan-air-limbah-penting-untuk-kesehatan-lingkungan/>.
- Tyas, A. R., Joko, S., & Elza, I. (2019). *Kajian higiene sanitasi pengolahan makanan di kantin RSPAU Dr. S. Hardjolukito* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Wahyani, D. A. K., & Septarina Budiwati, S. H. M. H. (2016). *Pelaksanaan perjanjian penggunaan tempat usaha culinary (Studi di Food Court "Cetera" Bandara Soekarno Hatta Tangerang dengan Tenants)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).