MIRACLE JOURNAL

MIRACLE JOURNAL
e-ISSN 2774 – 4663
Vol 6, No 2, Juli 2026

ANALISIS HIGIENE SANITASI DAPUR, PENYIMPANAN PANGAN, DAN LIMBAH DI WARKOP AGAM MEDAN

Annisa Febriana Siregar[1], Solihin[2], Mutiara Nauli[3],Yoseph Steven Tambunan[4], Adelia Br Manurung[5] Rinaldo Simangunsong[6], Erni Nofelia[7], M.Fathir Ibnu Marwi[8]
[1,2,4,5,6,7,8] Program Studi Sarjana Kesehatan Masyarakat, Universitas Bunda Thamrin
[3] Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Haji Sumatera Utara
email : nsafbrnubt@gmail.com, solihinamril@gmail.com, mutiara.nsrg@gmail.com, yosephsteventambunan@gmail.com, nofeliaerni@gmail.com, adeliamanurung256@gmail.com, rinaldosimangungsong3@gmail.com

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam menjaga kesehatan masyarakat dan sangat dipengaruhi oleh penerapan higiene sanitasi pada tempat pengolahan makanan. Warung kopi sebagai salah satu usaha kuliner memiliki tanggung jawab untuk menyediakan makanan dan minuman yang aman bagi konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi dapur, penyimpanan bahan pangan, dan pengelolaan limbah dapur di Warkop Agam Medan dalam menunjang keamanan pangan. Penelitian menggunakan metode deskriptif observasional dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung menggunakan lembar checklist dan dokumentasi. Objek yang diamati meliputi area dapur, penyimpanan bahan pangan, fasilitas pencucian peralatan, pengelolaan limbah, serta perilaku penjamah makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi dapur secara umum berada pada kategori cukup baik. Aspek yang telah diterapkan dengan baik meliputi pemilihan bahan pangan, kebersihan peralatan, personal hygiene penjamah makanan, dan penyimpanan makanan jadi. Namun, masih ditemukan beberapa kelemahan, seperti belum adanya pemisahan yang jelas antara bahan mentah dan makanan siap konsumsi, belum tersedianya fasilitas cuci tangan khusus, serta belum adanya sistem pengendalian vektor yang memadai. Dengan demikian, diperlukan perbaikan pada aspek penyimpanan bahan pangan, fasilitas sanitasi, dan pengelolaan lingkungan untuk meningkatkan keamanan pangan serta meminimalkan risiko kontaminasi.
Kata kunci: higiene sanitasi; keamanan pangan; penyimpanan bahan pangan; pengelolaan limbah;

ABSTRACT

Food safety is an important aspect of public health and is strongly influenced by the implementation of hygiene and sanitation practices in food processing facilities. Coffee shops, as part of the food service sector, have a responsibility to provide safe food and beverages for consumers. This study aimed to analyze the implementation of kitchen hygiene and sanitation, food storage practices, and kitchen waste management at Warkop Agam Medan in supporting food safety. This research employed a descriptive observational method, with data collected through direct observation using a checklist and documentation. The observed objects included the kitchen area, food storage facilities, equipment washing facilities, waste management systems, and food handlers' hygiene practices. The results showed that the implementation of kitchen hygiene and sanitation was generally categorized as fairly good. Well-implemented aspects included food selection, equipment cleanliness, personal hygiene of food handlers, and storage of ready-to-serve food. However, several weaknesses were identified, including the absence of clear separation between raw materials and ready-to-eat food, the lack of dedicated handwashing facilities, and the absence of an adequate vector control system. Therefore, improvements in food storage practices, sanitation facilities, and environmental management are needed to enhance food safety and minimize contamination risks.
Keywords: food safety; food storage; hygiene and sanitation; waste management;

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam menjaga kesehatan masyarakat karena berkaitan langsung dengan kualitas makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Rumah makan dan warung kopi memiliki peran strategis dalam menyediakan makanan yang aman, bergizi, dan layak konsumsi. Oleh karena itu, penerapan prinsip keamanan pangan harus dilakukan pada seluruh tahapan pengolahan

MIRACLE JOURNAL
e-ISSN 2774 – 4663
Vol 6, No 2, Juli 2026

makanan, mulai dari pemilihan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian kepada konsumen (Kementerian Kesehatan RI, 2020). Menurut SEAMEO RECFON (2020), keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, maupun benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan tidak dapat dipisahkan dari higiene dan sanitasi pangan yang bertujuan mencegah pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme patogen pada pangan, peralatan, maupun lingkungan pengolahan makanan (Kusuma et al., 2017). Selain itu, Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 menegaskan bahwa penyelenggaraan keamanan pangan dilakukan melalui berbagai aspek, termasuk sanitasi pangan, pengawasan bahan tambahan pangan, standar kemasan, jaminan mutu, serta pengawasan dan penanganan pangan.

Salah satu faktor penting dalam menjaga keamanan pangan adalah penerapan higiene sanitasi dapur. Sanitasi dapur mencakup pengelolaan kebersihan lingkungan, peralatan, bahan makanan, penjamah makanan, serta pengelolaan limbah yang bertujuan mencegah terjadinya kontaminasi pangan. Dapur yang memenuhi standar higiene sanitasi harus memiliki fasilitas yang memadai, sistem penyimpanan bahan pangan yang benar, serta tenaga kerja yang menerapkan perilaku higienis selama proses pengolahan makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2011; WHO, 2020).

Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi dapur masih menghadapi berbagai kendala. Noviastuti dan Putranti (2021) melaporkan bahwa proses penyimpanan dan pengolahan bahan makanan di dapur hotel telah berjalan cukup baik, namun masih ditemukan keberadaan serangga dan kurangnya pelabelan pada area penyimpanan bahan makanan. Penelitian Atmaja dan Yulianie (2023) menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi belum optimal karena masih terdapat permasalahan pada personal hygiene pekerja, kebersihan peralatan, serta pengelolaan limbah. Sementara itu, Ferdianyah dan Octavy (2023) menemukan bahwa perilaku penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri secara lengkap dan tidak menerapkan prosedur cuci tangan yang benar berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan. Meskipun berbagai penelitian telah mengkaji penerapan higiene sanitasi pada hotel, restoran, dan jasa boga, kajian mengenai penerapan higiene sanitasi dapur, penyimpanan bahan pangan, dan pengelolaan limbah pada warung kopi masih relatif terbatas, khususnya pada usaha kuliner skala kecil dan menengah. Selain itu, sebagian besar penelitian terdahulu berfokus pada salah satu aspek higiene sanitasi, sedangkan kajian yang mengintegrasikan kondisi dapur, penyimpanan bahan pangan, dan sistem pembuangan limbah dalam satu lokasi usaha masih belum banyak dilakukan. Kesenjangan inilah yang menjadi dasar perlunya penelitian lebih lanjut untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai penerapan higiene sanitasi dan keamanan pangan pada warung kopi.

Berdasarkan hasil observasi awal di Warkop Agam Medan, ditemukan bahwa fasilitas dasar sanitasi telah tersedia dan sebagian prinsip higiene sanitasi telah diterapkan. Namun, masih terdapat beberapa kondisi yang berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi pangan, seperti pengelolaan tempat sampah yang belum sepenuhnya tertutup, praktik penyimpanan bahan pangan yang belum seluruhnya menggunakan wadah tertutup, penggunaan peralatan yang belum konsisten sesuai peruntukannya, serta penerapan personal hygiene yang belum optimal. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya evaluasi yang lebih mendalam untuk mengetahui tingkat penerapan higiene sanitasi pada seluruh aspek pengelolaan dapur. Berdasarkan latar belakang dan kesenjangan penelitian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi dapur, penyimpanan bahan pangan, dan pembuangan limbah dapur di Warkop Agam Medan. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar dalam penyusunan rekomendasi perbaikan higiene sanitasi guna meningkatkan keamanan pangan dan mencegah risiko kontaminasi pada usaha kuliner.

MIRACLE JOURNAL
e-ISSN 2774 – 4663
Vol 6, No 2, Juli 2026

METODE

Metode yang digunakan adalah Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional yaitu data dikumpulkan melalui observasi langsung terhadap kondisi sanitasi dapur menggunakan lemabr checklist. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan higiene sanitasi dapur, penyimpanan bahan pangan, dan pengelolaan limbah dapur di Warkop Agam dalam menunjang keamanan pangan (*food safety*). Waktu pelaksanan penelitian ini yaitu di bulan April 2026. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh aktivitas dan komponen yang berkaitan dengan higiene sanitasi dapur di Warkop Agam. Sampel dalam penelitian ini adalah bagian dari populasi yang diamati secara langsung melalui observasi, yaitu: area dapur utama, , tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pencucian alat, tempat pembuangan sampah dan saluran limbah beberapa pekerja dapur atau penjamah makanan yang menjadi objek observasi. Instrumen penelitian menggunakan lembar checklist observasi hygiene sanitasi dapur, penyimpanan bahan pangan, pengelolaan limbah, serta perilaku penjamah makanan. Teknik pengumpulan data secara observasi langsung menggunakan lembar checklist dan dokumentasi berupa foto sebagai bukti pendukung. Analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan menggambarkan hasil observasi di lapangan kemudian membandingkannya dengan standar keamanan pangan dan penelitian terdahulu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi lapangan, penerapan higiene sanitasi dapur di Warkop Agam Medan telah memenuhi sebagian besar prinsip dasar keamanan pangan. Observasi dilakukan terhadap aspek pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan makanan dan minuman, kebersihan peralatan, penyimpanan makanan jadi, penyajian makanan, serta pengelolaan limbah dapur. Hasil observasi menunjukkan bahwa beberapa aspek telah diterapkan dengan baik, namun masih ditemukan beberapa kondisi yang berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi pangan

No	Aspek yang Diamati	Hasil Observasi	Kategori
1	Pemilihan bahan pangan	Bahan segar, dicuci sebelum diolah, berasal dari pemasok yang diawasi pemerintah	Baik
2	Penyimpanan bahan pangan	Tempat penyimpanan bersih, menggunakan wadah tertutup dan freezer, namun belum ada pemisahan bahan mentah dan makanan jadi	Cukup
3	Personal hygiene penjamah	Menggunakan celemek, sarung tangan, penutup kepala, tidak merokok saat bekerja	Baik
4	Kebersihan peralatan	Dicuci menggunakan sabun dan air mengalir setelah digunakan	Baik
5	Fasilitas cuci tangan	Belum tersedia tempat cuci tangan khusus bagi pekerja dan pelanggan	Kurang
6	Penyimpanan makanan jadi	Menggunakan wadah tertutup dan baki bersih	Baik
7	Pengelolaan limbah	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah yang sesuai standar	Kurang
8	Pengendalian vektor	Belum tersedia perangkap tikus atau alat pengendalian serangga	Kurang

Sumber: Data Primer Hasil Observasi Peneliti, 2025.

MIRACLE JOURNAL
e-ISSN 2774 – 4663
Vol 6, No 2, Juli 2026

Hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi dapur di Warkop Agam Medan secara umum telah memenuhi sebagian besar prinsip dasar keamanan pangan. Temuan ini terlihat dari kondisi bahan pangan yang digunakan, kebersihan peralatan, penerapan personal hygiene penjamah makanan, serta tersedianya fasilitas pendukung sanitasi seperti sumber air bersih dan saluran pembuangan limbah. Namun demikian, masih ditemukan beberapa aspek yang belum sesuai dengan prinsip higiene sanitasi pangan sehingga berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi. Pada aspek pemilihan bahan pangan, seluruh bahan makanan dan minuman yang digunakan berada dalam kondisi segar dan dicuci sebelum diolah. Selain itu, bahan baku diperoleh dari Pajak Petisah yang berada dalam pengawasan pemerintah sehingga mutu dan keamanan bahan relatif terjamin. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengendalian keamanan pangan telah dilakukan sejak tahap awal pengolahan makanan. Menurut Kementerian Kesehatan RI (2020), pemilihan bahan pangan yang segar dan layak konsumsi merupakan langkah penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik pada pangan.

Pada aspek penyimpanan bahan pangan, kondisi ruang penyimpanan relatif bersih dan bahan makanan disimpan menggunakan wadah tertutup serta freezer untuk bahan tertentu. Praktik tersebut mampu mengurangi risiko kontaminasi dari debu, serangga, maupun hewan pengerat. Akan tetapi, masih ditemukan penyimpanan bahan mentah dan makanan siap konsumsi yang belum dipisahkan secara jelas. Kondisi ini berpotensi menyebabkan kontaminasi silang yang dapat menurunkan kualitas keamanan pangan. Temuan ini berbeda dengan penelitian Noviastuti dan Putranti (2021) yang menunjukkan bahwa penyimpanan bahan pangan dilakukan berdasarkan klasifikasi jenis bahan dan suhu penyimpanan sehingga risiko kontaminasi silang dapat diminimalkan. Hasil observasi pada proses pengolahan makanan dan minuman menunjukkan bahwa personal hygiene penjamah makanan tergolong baik. Pekerja menggunakan alat pelindung diri berupa celemek, penutup kepala, dan sarung tangan serta tidak merokok saat bekerja. Selain itu, pekerja juga mencuci tangan sebelum melakukan pengolahan makanan dan menjaga kebersihan pakaian kerja. Praktik tersebut sejalan dengan pendapat Atmaja dan Yulianie (2023) yang menyatakan bahwa personal hygiene merupakan salah satu faktor utama dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan. Meskipun demikian, penggunaan alat pelindung diri masih perlu diawasi secara konsisten untuk memastikan seluruh prosedur higiene dilaksanakan dengan benar.

Pada aspek kebersihan peralatan, seluruh peralatan makan dan memasak dicuci menggunakan sabun serta air mengalir setelah digunakan. Kondisi peralatan juga tidak ditemukan dalam keadaan retak, rusak, atau berkarat sehingga aman digunakan untuk pengolahan makanan. Namun, hasil observasi menunjukkan bahwa belum tersedia fasilitas khusus untuk mencuci tangan bagi pekerja maupun pelanggan.

MIRACLE JOURNAL
e-ISSN 2774 – 4663
Vol 6, No 2, Juli 2026



Gambar 1. Kondisi area persiapan minuman yang menunjukkan penataan peralatan dan bahan pangan yang kurang rapi serta penggunaan lap kain yang diletakkan di atas meja kerja.

Berdasarkan hasil observasi pada area pengolahan makanan, ditemukan beberapa kondisi yang menunjukkan belum optimalnya penerapan prinsip higiene dan sanitasi. Pada area persiapan minuman (Gambar 1), terlihat peralatan, bahan baku, dan wadah penyimpanan tersusun kurang teratur. Selain itu, terdapat lap kain yang diletakkan di atas meja kerja yang berpotensi menjadi media kontaminasi apabila digunakan berulang tanpa proses pencucian dan sanitasi yang memadai. Kondisi meja yang mengalami kerusakan pada lapisan permukaan juga dapat menyulitkan proses pembersihan dan menjadi tempat akumulasi kotoran maupun mikroorganisme.



Gambar 2. Kondisi area memasak yang menunjukkan peralatan masak dan wadah bumbu dalam keadaan terbuka serta penempatan peralatan pada permukaan yang berpotensi terkontaminasi.

MIRACLE JOURNAL
e-ISSN 2774 – 4663
Vol 6, No 2, Juli 2026

Pada area memasak (Gambar 2), ditemukan beberapa peralatan dan wadah bumbu dalam keadaan terbuka. Penempatan peralatan di sekitar area memasak yang masih terdapat sisa makanan dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang antara bahan pangan matang dan residu bahan pangan lainnya. Selain itu, penggunaan alas berbahan karton atau bahan yang sulit dibersihkan pada area pengolahan makanan tidak sesuai dengan prinsip sanitasi karena dapat menyerap cairan dan menjadi tempat berkembangnya mikroorganisme.



Gambar 3. Kondisi tempat sampah di area pengolahan makanan yang tidak dilengkapi penutup dan berada dekat dengan sumber air serta area kerja.

Kondisi tempat sampah pada Gambar 3 menunjukkan bahwa wadah sampah tidak dilengkapi penutup dan berisi limbah organik seperti kulit telur serta sisa kemasan. Keberadaan tempat sampah terbuka di dekat area pengolahan makanan berpotensi mengundang vektor penyakit seperti lalat dan kecoa, serta meningkatkan risiko pencemaran lingkungan kerja. Dinding di sekitar area tersebut juga tampak kotor dan lembap, yang mengindikasikan perlunya peningkatan frekuensi pembersihan dan perawatan fasilitas.

Secara keseluruhan, hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi dapur di Warkop Agam Medan berada pada kategori cukup baik. Keunggulan utama terdapat pada pemilihan bahan pangan, kebersihan peralatan, dan penerapan personal hygiene pekerja. Namun, masih diperlukan perbaikan pada sistem penyimpanan bahan pangan, penyediaan fasilitas cuci tangan, serta pengendalian vektor dan pengelolaan limbah. Perbaikan pada aspek-aspek tersebut diharapkan mampu meningkatkan keamanan pangan, mencegah kontaminasi silang, dan mendukung terciptanya lingkungan pengolahan makanan yang lebih sehat dan sesuai dengan standar higiene sanitasi pangan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Warkop Agam, dapat disimpulkan bahwa penerapan higiene sanitasi dapur, penyimpanan bahan pangan, dan pengelolaan limbah dapur sudah berjalan cukup baik, namun belum sepenuhnya memenuhi standar higiene sanitasi secara optimal. Pada aspek pemilihan bahan makanan, Warkop Agam telah menggunakan bahan pangan yang segar, dicuci sebelum diolah, dan diperoleh dari tempat penjualan yang diawasi pemerintah sehingga kualitas dan keamanan bahan pangan lebih terjamin. Dalam proses pengolahan makanan dan minuman, pekerja juga telah menerapkan personal hygiene yang baik seperti menggunakan sarung tangan, tutup kepala,

MIRACLE JOURNAL
e-ISSN 2774 – 4663
Vol 6, No 2, Juli 2026

celemek, pakaian bersih, mencuci tangan sebelum bekerja, serta menjaga kebersihan diri selama proses pengolahan. Selain itu, peralatan makan dan memasak selalu dicuci menggunakan sabun dan air mengalir serta langsung dibersihkan setelah digunakan. Tempat sampah tertutup juga telah tersedia dan saluran pembuangan limbah sudah disediakan untuk mendukung kebersihan lingkungan.

Namun, masih ditemukan beberapa kekurangan seperti bahan makanan mentah dan makanan jadi yang belum dipisahkan secara khusus, belum tersedianya tempat cuci tangan khusus bagi pekerja maupun pelanggan, belum tersedianya tempat pembuangan sampah yang sesuai standar, belum adanya fasilitas pengendalian vektor seperti perangkap tikus atau alat pengusir lalat, serta lokasi warkop yang dekat dengan sumber pencemaran transportasi. Intervensi yang dapat dilakukan adalah menyediakan tempat cuci tangan yang memadai, memisahkan penyimpanan bahan mentah dan makanan jadi untuk mencegah kontaminasi silang, meningkatkan pengendalian vektor di area dapur, serta melakukan evaluasi dan pengawasan rutin terhadap penerapan higiene sanitasi. Dengan adanya perbaikan tersebut, Warkop Agam diharapkan dapat meningkatkan keamanan pangan, menjaga kesehatan konsumen, serta menciptakan lingkungan kerja yang lebih bersih dan sehat.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada pemilik dan seluruh karyawan Warkop Agam Medan yang telah memberikan izin, dukungan, serta bantuan selama proses pengumpulan data dan pelaksanaan penelitian.

Referensi

Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis penerapan hygiene dan sanitasi di dapur resort and spa. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis), 2*(10), 2301–2307. https://doi.org/10.22334/paris.v2i10.588

Ferdianyah, I. W., & Octavy, S. R. (2023). Penerapan hygiene dan sanitasi di kitchen hotel. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan, 5*(2), 55–62.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Pedoman higiene sanitasi makanan dan minuman*. Jakarta, Indonesia: Author.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Pedoman keamanan pangan siap saji*. Jakarta, Indonesia: Author.

Kusuma, A. P., dkk. (2017). Sanitasi pangan dan risiko kontaminasi mikrobiologi pada makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan, 9*(2), 45–52.

Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2016). Hubungan pengetahuan dengan personal hygiene penjamah makanan di penyelenggaraan makanan asrama putri. *Media Gizi Indonesia, 11*(2), 120–126. https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.120-126

Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses penyimpanan dan pengolahan bahan makanan di dapur hotel. *Journal of Tourism and Economic, 4*(1), 1–10.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.

SEAMEO RECFON. (2020). *Modul keamanan pangan untuk pengelola makanan dan minuman*. Jakarta, Indonesia: SEAMEO Regional Center for Food and Nutrition.

World Health Organization. (2020). *Five keys to safer food manual*. Geneva, Switzerland.