

# Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan Pada Pelabuhan Sungai Duku Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru

*by Endang Purnawati9*

---

**Submission date:** 09-Aug-2022 09:10AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1880485890

**File name:** Jurnal\_Media\_Kemas.pdf (133.81K)

**Word count:** 3723

**Character count:** 23953



## Media Kesmas (*Public Health Media*)

e-ISSN 2776-1339

<https://jom.htp.ac.id/index.php/kesmas>

Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan Pada Pelabuhan Sungai Duku Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru

### Supervision of Food Processing Places at Duku Port River in the Work Area of Pekanbaru Class II Port Health Office

Desi Mailinda<sup>1</sup>, Endang Purnawati Rahayu<sup>2</sup>, Zainal Abidin<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup> STIKes Hang Tuah Pekanbaru  
<sup>1</sup>ecimuis@gmail.com

#### Histori artikel

Received: .

20-01-2022

Accepted: .

26-04-2022

Published:

30-04-2022

#### ABSTRAK

Pelabuhan Sungai Duku Kota Pekanbaru merupakan tempat pelayanan penyerbangan kapal domestik serta tempat bongkar muat barang memungkinkan banyak orang saling berinteraksi, hal ini merupakan ancaman global terhadap kesehatan Masyarakat. Hal ini juga suatu upaya agar masyarakat aman dari penyebaran makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu salah satu program yang dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru. Tujuan Umum penelitian ini yaitu Merumuskan program pengembangan tempat pengelolaan makanan pada pelabuhan sungai duku di wilayah kerja kantor kesehatan pelabuhan kelas II pekanbaru tahun 2020. Penelitian ini menggunakan jenis rancangan penelitian kualitatif research melalui wawancara mendalam, observasi dan telaah dokumen. Pendekatan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah eksploratif. Penelitian ini dilaksanakan pada Mei – September 2020 di Pelabuhan Sungai Duku Kota Pekanbaru Provinsi Riau dan lingkungan sekitar, subjek penelitian ini berjumlah 6 informan. Hasil penelitian ini diperoleh setelah dilakukan proses observasi langsung dan melakukan wawancara serta dilanjutkan dengan telaah dokumen dengan memanfaatkan seluruh kekuatan untuk merebut dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya. Disarankan untuk ke pada pihak pengelola pelabuhan, Koordinator wilker sungai duku (KKP Kelas II Pekanbaru) dan otoritas pelabuhan serta instansi terkait yang ada di pelabuhan segera melakukan pembenahan sehingga kegiatan ini bisa terlaksana

**Kata Kunci** :Pengawasan, Pengelolaan, Tempat olahan, Pelabuhan

---

**ABSTRACT**

---

Duku River Port in Pekanbaru City is a place of service for domestic ships as well as a place for unloading goods that allows many people to interact with each other, this is a global threat to public health. This is also an effort to keep the community safe from the distribution of food and beverages that do not meet the quality requirements of one of the programs carried out by the Pekanbaru Class II Port Health Office. The general objective of this research is the Program to formulate the development of food management places at the river duku port in the work area of the Port Health Office. class II Pekanbaru in 2020. This study uses a qualitative research design through in-depth interviews, observation and document review. The approach used in this research is exploratory. This research was conducted in May–September 2020 at the Duku River Port, Pekanbaru City, Riau Province and the surrounding environment, the subject of this study found 6 informants. The results of this study were obtained after the process of direct observation and conducting interviews and continued with a document review by utilizing all strengths to seize and take advantage of opportunities as much as possible. It is recommended to the port management, the coordinator of the Sungai Duku wilker (Port Health Office Class II Pekanbaru) and the port authorities and related agencies at the port to immediately make improvements so that this activity can be carried out.

**Keywords :** Supervision, Management, Processing Site, Port

### Latar Belakang

Masalah kesehatan lingkungan yang berkaitan dengan kesehatan masyarakat tampak sangat beragam. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), kesehatan lingkungan definisikan sebagai pengawasan faktor dalam lingkungan fisik manusia yang dapat menimbulkan pengaruh yang merugikan terhadap perkembangan jasmani, maka berarti pula suatu usaha untuk menurunkan jumlah penyakit manusia sedemikian rupa sehingga derajat kesehatan yang optimal dapat dicapai. (Sumantri, 2010)

Menurut Undang Undang No. 36 tahun 2009 mengenai kesehatan disebutkan bahwa dibutuhkan pemantapan dan peningkatan dalam kegiatan kesehatan, salah satunya dalam upaya pengamanan makanan dan minuman agar kegiatan kesehatan yang berhubungan dengan upaya tersebut dapat berhasil guna dan bermanfaat khususnya bagi masyarakat. Hal ini juga suatu upaya agar masyarakat aman dari penyebaran makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Kemenkes RI, 2009). Peningkatan kesehatan yang optimal dapat dilihat dari pengelolaan makanan dan minuman secara baik dan memenuhi standart mutu. Karena itu, dibutuhkan perhatian dari segi nilai gizi, nilai kemurnian, serta dari segi kebersihan. Tanpa lingkungan yang selalu dipelihara dan diawasi, maka makanan dapat

menyebabkan sumber penyakit akibat kontaminasi suatu zat kimia, biologis, dan fisik (Kemenkes RI, 2009).

Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) merupakan barisan terdepan Kementerian Kesehatan dalam cegah tangkal penyakit menular yang masuk di Indonesia, khususnya kota Pekanbaru. Kegiatan – Kegiatan yang dilaksanakan dalam Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) berpedoman pada IHR (International Health Regulation). IHR (International Health Regulation) mulai dikenal sejak tahun 1969 yang kemudian direvisi pada tahun 1973, 1981, 1983 dan tahun 2005. Revisi menjadi IHR (International Health Regulation) 2005 diilhami oleh kejadian pandemic SARS dan Bioterrorism pada tahun 2003 bertujuan untuk mencegah, melindungi terhadap dan menanggulangi penyebaran penyakit antar Negara tanpa pembatasan perjalanan dan perdagangan yang tidak perlu. (Angriany, 2012).

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengelolaan sanitasi lingkungan di Pelabuhan Talang Duku Jambi belum sesuai standar seperti, 42,85% sarana PAB memiliki risiko pencemaran tinggi, 53,84% higiene sanitasi gedung dan bangunan belum memenuhi syarat kesehatan, kurang dari 50% saluran air limbah dan septic tank yang belum memenuhi syarat kesehatan, angka bebas jentik (ABJ) nyamuk *Aedes spp* sebesar 69,23% dan resting rate (RR) nyamuk dewasa *Aedes spp* di buffer zone sebesar 0,094 artinya wilayah Pelabuhan Talang Duku Jambi rawan dan risiko tinggi penularan DBD. Strategi pengelolaan sanitasi lingkungan untuk mencapai tujuan pelabuhan sehat yaitu implementasi dan advokasi peraturan, meningkatkan kompetensi SDM, membentuk forum komunikasi, membuat standar operasional prosedur (SOP) pengendalian risiko lingkungan, membuat poster himbauan didukung Peraturan daerah, dan melaksanakan gerakan masyarakat hidup sehat (GERMAS) di lingkungan Pelabuhan. (Alfitriah fitra, 2018)

Menurut data laporan tahunan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru pemeriksaan tempat pengelolaan makanan di wilayah Pelabuhan Sungai Duku dilaksanakan setiap bulan oleh petugas sanitarian yang ada di Kantor Kesehatan Pelabuhan Pekanbaru. dari data yang diperoleh dari wilayah kerja pelabuhan sungai duku terdapat 5 tempat pengelolaan makanan yang terdiri dari rumah makan dan restoran, warkop, kedai dan lain-lain. Namun hasil observasi penulis masih menemukan masalah pada pengawas tempat pengolahan makanan seperti masih belum terpenuhinya layak higienis sanitasi di tempat pengolahan makanan dan kurangnya kesadaran dari SDM tempat pengelola makanan untuk menjaga kebersihan. Perlunya melaksanakan program sesuai dengan standarisasi pada tempat pengelolaan makanan. Air yang dikonsumsi untuk minum yang didapatkan berasal dari air isi ulang serta pemeriksaan untuk zat makanannya dilakukan pemeriksaan pada labor yang bekerjasama, tempat pengelolaan makanan yang ada di kantor sungai duku tidak memiliki

sertifikat. Dari segi SDM pengelola makanan tidak mendapatkan pelatihan tentang higienis sanitasi dan pengendalian vektor, dari pelaksanaan kegiatan di TPM tidak tersedianya Standar Operasional Prosedur di tempat pengolahan makanan, dan kurangnya melakukan pemantauan program pengawasan dari segi monitoring dan pembuangan sisa makanan dibuang di tong sampah yang ada di tempat pengelolaan makanan dan tong sampah pada tempat pengelolaan makanan tidak sesuai dengan standar. Petugas melakukan pengecekan kesehatan setiap sebulan sekali, cara pengelola makanan penyaji makanan tidak menggunakan APD. Akan tetapi belum terdapat kejadian diare di pelabuhan sungai duku kota pekanbaru.pemeriksaan pada labor yang bekerjasama, tempat pengelolaan makanan yang ada di kantor sungai duku tidak memiliki sertifikat. Dari segi SDM pengelola makanan tidak mendapatkan pelatihan tentang higienis sanitasi dan pengendalian vektor, dari pelaksanaan kegiatan di TPM tidak tersedianya Standar Operasional Prosedur di tempat pengolahan makanan, dan kurangnya melakukan pemantauan program pengawasan dari segi monitoring dan pembuangan sisa makanan dibuang di tong sampah yang ada di tempat pengelolaan makanan dan tong sampah pada tempat pengelolaan makanan tidak sesuai dengan standar. Petugas melakukan pengecekan kesehatan setiap sebulan sekali, cara pengelola makanan penyaji makanan tidak menggunakan APD. Akan tetapi belum terdapat kejadian diare di pelabuhan sungai duku kota pekanbaru.

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan sebuah penelitian tentang "Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan Pada Pelabuhan Sungai Duku di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru".

## METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan desain penelitian *research eksploratif* Penelitian ini dilakukan pada bulan mei hingga september 2020 di Kantor Kesehatan Pekanbaru. subjek pada penelitian ini adalah 6 Informan diambil menggunakan metode wawancara mendalam pengolahan tri angulasi

## HASIL

### Kesimpulan dari wawancara terhadap Petugas Bagian PRL di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru

Pertanyaan	Kesimpulan
Sumber Daya Manusia	<i>Pernyataan dari Informan utama yaitu kasi PRL menyatakan bahwa kurangnya tenaga kesehatan dipelabuhan sungai. Sejalan dengan informan ketiga sehingga menurut peneliti butuhnya tambahan petugas atau dengan rescedul.</i>

### Kesimpulan dari wawancara terhadap Petugas Bagian PRL di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru

Pertanyaan	Kesimpulan
Pelatihan	<i>Pernyataan dari beberapa informan menyatakan bahwa tidak adanya pelatihan apalagi dimasa pandemi ini sehingga pelatihan tidak berjalan dan biaya di tiadakan</i>

#### Kesimpulan dari wawancara terhadap Petugas Bagian PRL di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru

Pertanyaan	Kesimpulan
Sumber Daya Manusia	<i>Pernyataan dari Informan utama yaitu kasi PRL menyatakan bahwa kurangnya tenaga kesehatan dipelabuhan sungai. Sejalan dengan informan ketiga sehingga menurut peneliti butuh tambahan petugas atau dengan rescedul.</i>

#### Kesimpulan dari wawancara terhadap Petugas Bagian PRL di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru

Pertanyaan	Kesimpulan
Pelatihan	<i>Pernyataan dari beberapa informan menyatakan bahwa tidak adanya pelatihan apalagi dimasa pandemi ini sehingga pelatihan tidak berjalan dan biaya di tiadakan</i>

#### Kesimpulan dari wawancara terhadap Petugas Bagian PRL di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru

Pertanyaan	Kesimpulan
Sarana Prasarana	<i>Pernyataan dari informan dapat disimpulkan bahwa masih kurangnya sarana prasarana yang memadai seperti tidak adanya laboratorium yang terakreditasi, tong sampah yang tidak memenuhi standar dan keadaan gedung masih terbuka sehingga mudah terpapar bakteri.</i>

#### Kesimpulan dari wawancara terhadap Petugas Bagian PRL di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru

Pertanyaan	Kesimpulan
Hygiene sanitasi	<i>Pernyataan dari informan dapat disimpulkan bahwa tidak adanya tongsampah yang terpisah dan menggunakan plastik sehingga mudah diangkat. Adanya vector penyakit seperti lalat, tikus dan kecoa. Serta apd yang tidak digunakan, seperti penyajian makanan hanya diambil menggunakan pejepit dan tidak menggunakan sarung tangan, tidak menggunakan celemek dan kebersihan sekitar masih kurang</i>

## PEMBAHASAN

### Sumber Daya Manusia

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan sebagian besar informan menyatakan masih kurangnya tenaga pengawasan dan sebagian informan menyatakan cukup karena sesuai dengan besic masing-masing di pelabuhan sungai duku. Sementara untuk pelatihan sebagian informan menyatakan pelatihan sudah terlaksana, berikutnya informan selanjutnya menyatakan bahwa tidak ada biaya untuk melaksanakan pelatihan dan Pengelola TPM belum mendapatkan

pelatihan tentang hygiene sanitasi TPM.

Berdasarkan hasil observasi didapatkan petugas di wilker pelabuhan sungai duku terdapat petugas yang ada hanya 2 orang saja sementara 1 orang sedang cuti dan 1 orang lagi ke kantor induk. Jadi petugas yang tersisa dikantor yang merangkap semua pekerjaan.

Menurut Kepmenkes No.81 Tahun 2004 SDM Kesehatan (Sumber Daya Manusia Kesehatan) adalah seseorang yang berkerja secara aktif dibidang kesehatan baik yang memiliki pendidikan formal kesehatan maupun tidak yang untuk jenis tertentu memerlukan kewenangan dalam melakukan upaya kesehatan. Pengelolaan SDM Kesehatan khususnya perencanaan kebutuhan SDM Kesehatan selama ini masih bersifat administratif kepegawaian dan belum dikelola secara profesional, masih bersifat top down dari pusat, belum bottom up (dari bawah), belum sesuai kebutuhan organisasi dan kebutuhan nyata di lapangan, serta belum berorientasi pada jangka panjang.

Menurut Dharma (2011) Pelatihan yang berhubungan dengan kinerja memberikan ruang bagi pengembangan dan peningkatan keahlian dan kompetensi yang dapat memberikan dampak langsung kepada kinerja individu atau tim. Pelatihan yang relevan dalam arti bahwa pelatihan diarahkan untuk meningkatkan kinerja pada bidang-bidang dimana kebutuhan untuk mencapai hasil yang lebih baik telah diidentifikasi secara jelas. Tujuannya adalah untuk mengidentifikasi kebutuhan pelatihan secara individu dan memberikan pelatihan yang relevan dan efektif untuk memenuhinya.

Menurut teori Mangkunegara (2012) Sumber daya manusia juga adalah tenaga kemampuan, kekuatan, keahlian yang dimiliki oleh manusia. Hubungan manajemen dengan sumber daya manusia merupakan proses usaha mencapai tujuan melalui kerjasama dengan orang lain. Manajemen sumber daya manusia merupakan ilmu dan seni atau proses memperoleh, memajukan atau mengembangkan, dan memelihara sumber daya manusia yang kompeten sedemikian rupa, sehingga tujuan organisasi dapat tercapai dengan efisiensi dan ada kepuasan pada diri pribadi- pribadi bersangkutan.

Pendapat peneliti sebaiknya ada penambahan petugas khususnya tenaga etimologi di wilker pelabuhan sungai duku, agar pelaksanaan pengawasan berjalan dengan optimal dan memberikan pelatihan kepada pengelola TPM.

### **Sarana Prasarana**

Berdasarkan hasil wawancara sebagian besar informan menyatakan masih kurangnya sarana prasarana seperti tong sampah yang tidak memenuhi standar, tidak adanya laboratorium yang terakreditasi di pekanbaru. Dan tidaknya spanduk tentang hygiene sanitasi di TPM. Tidak tersedianya wastafel untuk mencuci tangan. Kondisi tempat makan yang masih terbuka.

Setelah peneliti melakukan observasi peneliti juga melihat tong sampah yang tidak

memenuhi standar seharusnya. Belum adanya laboratorium terakreditasi dan tidak adanya poster tentang hygiene sanitasi TPM. Tong sampah dari kaleng cat. Tirai penutup tempat makan yang kiri kanan terbuka. Dapur yang terlalu sempit, kotor sehingga dikategorikan tidak layak oleh peneliti.

Berdasarkan teori Alamsyah (2011) Dalam proses pelaksanaan kegiatan manusia menggunakan bahan-bahan, karenanya maka juga disebut sebagai sarana atau alat manajemen untuk mencapai tujuan. Demikian juga dalam proses melakukan kegiatan, terlebih dalam kemajuan teknologi dewasa ini, namun manusia bukan lagi pembantu dari mesin seperti pada zaman revolusi

Menurut Penelitian Tifal Diswani (2018) Kepada pemilik TPM gudang 100 pelabuhan tanjung perak surabaya agar menyediakan fasilitas cuci tangan yang lebih memadai sesuai dengan persyaratan, serta mengikut sertakan penjamah makanan dalam kursus hygiene sanitasi dan sanitasi makanan. Kepada penjamah makanan di TPM gudang 100 pelabuhan tanjung perak surabaya agar membiasakan perilaku cuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah mengolah makanan, serta cuci tangan saat keluar dari toilet. Selain itu, juga perlu adanya menggunakan alat pelindung tubuh saat mengelolah makanan seperti celemek dan penutup rambut agar makanan yang diolah tidak terkontaminasi dengan tubuh pajama secara langsung.

Berdasarkan asumsi peneliti dengan adanya tong sampah yang memenuhi standar maka dapat menghindari penumpang ataupun pengunjung dari penyakit dan dengan adanya laboratorium yang terakreditasi akan mempermudah proses pemeriksaan pengawasan TPM.

### **Hygiene Sanitas**

Berdasarkan hasil wawancara sebagian besar informan menyatakan bahwa terlihat kecoa, lalat dan tikus dilingkungan TPM dan lingkungan kurang bersih. Tidak adanya tong sampah yang terpisah serta dialas dengan plastik sehingga mempermudah untuk pembuangan.

Berdasarkan hasil observasi peneliti melihat masih melihat adanya sampah yang berserakan serta sisa makanan yang berserakan dilingkungan TPM, kurang bersihnya tempat TPM.

Berdasarkan teori Seomirat (2011) pengetahuan hubungan antarjenis lingkungan ini sangat penting agar dapat menanggulangi permasalahan lingkungan secara terpadu dan tuntas. Sebagai contoh, apabila terdapat permasalahan penumpukannya sampah di kota-kota, dan di selesaikan dengan mengangkut dan membuang disuatu lembah yang jauh dari pusat kota, maka masalah tidak diselesaikan, tapi hanya dipindahkan dan timbul masalah lain seperti pencemaran air tanah, udara, bertambahnya jumlah lalat, tikus, bau, pemandangan jadi tidak nyaman, dan lain sebagainya di tempat yang jauh dari kota tadi. Hal tersebut terjadi karena orang tidak



memahami bahwa ada hubungan antara sampah, air, udara, benda hidup dan sebagainya. Sebagai akibatnya, masyarakat akan menderita kerugian yang besar dalam bentuk kesehatan.

Menurut Soemirat (2011) cara pengelolaan bahan baku sangat menentukan keberadaan kuman di dalam makanan. Apalagi banyak makanan yang sengaja tidak dimasak sempurna, demi untuk rasa penting. Selain itu penting pula adalah status kesehatan pengolah makanan serta cara kerjanya, yang tentunya menentukan terjadinya kontaminasi dari pekerja ke makanan. Pekerja ini diharuskan mempunyai sertifikasi kesehatan berlaku enam bulan. Sehingga dapat mencegah penularan penyakit lewat makanan. Pengolah makanan tidak boleh sakit kulit, tenggorokan, bukan *carrier* berbagai kuman pantogen. Untuk semua ini Departemen Kesehatan melakukan inspeksi rutin mulai dari bahan baku, sampai bahan jadi yang akan di diskusi masyarakat, cara penyajian, cara desinfeksi peralatan makanan dan seterusnya. Namun banyak penjual makanan yang belum terjangkau inspeksi ini. Untuk keamanan bersama, seharusnya masyarakat perlu mengetahui peraturan penjualan makanannya sehingga tidak menyebabkan kerugian pada yang mengkonsumsinya. Dengan demikian perlu dilakukan penyuluhan, pendidikan, dan latihan semua pihak yang terkait dalam produksi pangan sampai pada konsumennya.

Menurut Kepmenkes RI No. 942/Menkes/ VII/ 2003 bahwa penjaja makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain: tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya, menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya), menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian, memakai celemek dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menjamah makanan harus memakai alat/ perlengka, atau dengan alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya), tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Berdasarkan Tifal Dakwani 2018 kegiatan penyuluhan hygiene sanitasi makanan sebaiknya dilakukan secara rutin supaya penjaja makanan atau pemilik TPM dapat meningkatkan pengetahuannya mengenai hygiene sanitasi makanan serta dapat mengubah pola pikir pemilik TPM bahwa hygiene sanitasi makanan sangat penting dan menentukan kualitas makanan.

Berdasarkan asumsi peneliti kebersihan personal hygiene dan lingkungan wajib menjaga kebersihan sehingga konsumen ataupun pengunjung dapat terhindar dari penularan penyakit.

#### **Penilaian Pengawasan**

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan sebagian besar informan menyatakan pedoman penilaian menggunakan lebaran check list dan turun lapangan langsung untuk

meninjau tempat- tempat pengelolaan makanan dilaksanakan pengawasan setiap sebulan sekali jadi dalam 1 Tahun dilaksanakan pengawasan 12x.

Berdasarkan hasil penelusuran dokumen peneliti melihat adanya lembar check list untuk pemeriksaan pengawasan di TPM.

Berdasarkan Teori Ilyas (2012) Penilaian kinerja pada hakikatnya merupakan suatu evaluasi terhadap penampilan kerja personil dengan standar baku pekerjaan yang telah ditetapkan. Tujuan penilaian kinerja pada dasarnya meliputi penilaian kemampuan personil sebagai bahan informasi efektifitas manajemen sumber daya manusia dan sebagai untuk pengambilan keputusan dalam pengembangan personil seperti promosi, mutasi dan penyesuaian kompensasi. Menurut Lapau (2012) Penilaian adalah penyelidikan sistematis terhadap jasa, kepatutan atau signifikansi dari suatu objek terutama perlu ditentukan apa tujuan sistem surveilans yang harus dicapai.

Bedasarkan asumsi peneliti setiap pengawasan harus memiliki pedoman dalam melakukan pengawasan sehingga pengawasan dapat berjalan dengan baik

## **KESIMPULAN**

Masih kurangnya tenaga diwilayah kerja pelabuhan sungai duku, belum adanya pelatihan tentang hygiene sanitasi pengelola TPM. masih kurangnya sarana prasarana seperti tong sampah yang tidak memenuhi standar, tidak adanya laboratorium yang terakreditasi di pekanbaru. Dan tidaknya spanduk tentang hygiene sanitasi di TPM. tong sampah yang tidak memenuhi standar seharusnya. Belum adanya laboratorium terakreditas dan tidak adanya poster tentang hygiene sanitasi TPM Pedoman penilaian menggunakan lebaran check list dan melakukan pengawasan TPM sebulan sekali.

## **SARAN**

Dari hasil penelitian dengan judul "Pengawasan tempat pengelolaan makanan pada kantor kesehatan pelabuhan kelas II di wilker sungai duku " dapat disarankan hal-hal sebagai berikut : Perlunya penambahan pegawai khususnya diwilayah kerja pelabuhan sungai duku agar menyesuaikan kembali dengan beban kerja yang ada. Memberikan pelatihan pada petugas dan pengelola TPM agar memiliki kualitas dan kuantitas pegawai dan pengelola TPM yang maksimal. Bagi pihak pengelola TPM agar memperhatikan lagi SOP serta menjaga kebersihan TPM dan menggunakan APD yang seharusnya wajib digunakan pada saat proses pembuatan hingga penyajian.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Sumantri, Arif (2010). *Kesehatan Lingkungan*. Kencana Prenada Media Group. Jakarta
- Agustina, T (2010). *Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan dan Dampaknya pada Kesehatan*. TEKNUBUGA Volume 2 No.2 – April 2010: 53-65
- Kemendes RI (2009). *Profil Kesehatan Indonesia*, Jakarta Angriany, DwiAyuDkk. 2012. *Laporan Akhir Magang Kesehatan Lingkungan Kantor Kesehatan Pelabuhan Makassar*. Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Makassar. Makassar
- Chandra, budiman 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit buku Kedokteran EGC
- Alfitriah, M, H. Syarifuddin dan Nazaruddin, 2018. *Strategi Pengelolaan Sanitasi Lingkungan dalam Penyelenggaraan Pelabuhan Sehat di Pelabuhan Talang Duku Jambi*. Jurnal Pembangunan Berkelanjutan, Jambi. 1 (1) : 11-20
- Dakwani, Tifal ( 2018 ), *Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya*, Jurnal Kesehatan Lingkungan, Vol. 11, No. 1, Hlm 69 –74
- B POM RI, 2015. *Obat Tradisional Mengandung Bahan Kimia Obat*, Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- B POM RI, 2013. *Laporan Tahunan 2013 Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI*. Jakarta : B POM RI.
- Edward III, George C. (1980). *Implementing Public Policy*. Washington DC: Congressional Quarterly Press.
- Yohanes, Yahya (2006). *Pengantar Management*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Departemen Kesehatan R.I. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 288/MENKES/SK/III/2003 Tentang Pedoman Penyehatan Sarana Dan Bangunan Umum*. Jakarta
- Departemen Kesehatan R.I. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*. Jakarta
- Departemen Kesehatan R.I. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta
- Departemen Kesehatan R.I. 2008. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 356/MENKES/SK/IV/2008 Tentang Organisasi Dan Tata Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan*. Jakarta
- Jacob, H.H Ed. (1989) *Interdisciplinary Curriculum: Design and Implementation*. Alexandria, V. A : ASCD.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Bahasa Edisi Keempat*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Cresswell, J. 2015. *Penelitian Kualitatif dan Desain Riset Memilih Di Antara Lima Pendekatan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Dharma, Kusuma Kelana (2011), *Metodologi Penelitian Keperawatan : Panduan Melaksanakan dan Menerapkan Hasil Penelitian*, Jakarta, Trans InfoMedia
- Depkes, RI. (2003) Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII.2003. *Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan* Jakarta: Hasil Pengusaha Makanan dan Minuman.
- Kepmenkes no. 81 /Menkes/SK/X/2004 tentang pedoman penyusunan perencanaan tenaga kerja
- Pancaningrum, D. (2011). *Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi Kinerja*.
- Alamsyah, D. (2011) *Manajemen Pelayanan Kesehatan*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Dakwani Tifal (2018), *Hygiene sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) digudang 100 pada pelabuhan laut tanjung perak surabaya*. Jurnal Kesehatan Lingkungan. Vol.11. no.1

ISSN.1829-7285

Ilyas, Y. (2012) *Kinerja , Teori, Penilaian dan Penelitian*. Edisi Revisi. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat UI.

Lapau, Prof.Dr.Buchari,dr.MPH. (2012). *Metode Penelitian Kesehatan Metode Ilmiah Penulisan Skripsi, Tesis, dan disertai Pedoman bagi Mahasiswa S-1, S-2 dan S-3*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia

# Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan Pada Pelabuhan Sungai Duku Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Pekanbaru

ORIGINALITY REPORT

**21** %  
SIMILARITY INDEX

**21** %  
INTERNET SOURCES

**8** %  
PUBLICATIONS

**8** %  
STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

3%  
★ qdoc.tips  
Internet Source

Exclude quotes    On  
Exclude bibliography    On

Exclude matches    < 17 words