



Analisis Penerapan Sanitasi, Higiene, dan Keamanan Pangan pada Warung Ibu Tik Surabaya

Ahmat Dafid Efendi^{1*}, Surya Adytya Kurniawan¹, Ita Fathur Romadhoni¹, Mafisa Restami¹

^{1,2,3}Program Studi D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia

INFO ARTIKEL

Received: 12-12-2025

Accepted: 2-06-2026

Published online: 26-06-2025

*ahmatdafid.22030@mhs.unesa.ac.id

Diterbitkan oleh: Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya.

Kata Kunci: Sanitasi, Higiene, Keamanan Pangan, UMKM Kuliner, Food Safety.

ABSTRAK

Latar Belakang: Penerapan sanitasi, higiene, dan keamanan pangan merupakan aspek penting dalam menjaga kualitas makanan pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kebersihan konsumsi, pelaku usaha kuliner perlu menerapkan standar higienitas yang konsisten. Namun, UMKM masih menghadapi kendala seperti keterbatasan fasilitas, kurangnya pemahaman teknis, dan belum adanya SOP yang terdokumentasi. Warung Ibu Tik di Surabaya menjadi salah satu UMKM yang berupaya menjaga kebersihan area produksi, higiene karyawan, dan keamanan pangan, meskipun tetap memerlukan evaluasi untuk memastikan kesesuaiannya dengan prinsip food safety.

Tujuan:

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sanitasi, higiene, dan keamanan pangan pada operasional Warung Ibu Tik di Surabaya, dengan fokus pada area produksi, tata kelola peralatan, perilaku karyawan, serta pengelolaan bahan baku.

Metode: Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik Warung Ibu Tik.

Hasil: Hasil menunjukkan bahwa Warung Ibu Tik telah menerapkan sanitasi dan higiene dasar seperti pembersihan area produksi, penggunaan celemek dan penutup kepala, serta kebiasaan mencuci tangan sebelum bekerja. Keamanan pangan dijalankan melalui pengecekan bahan, penyimpanan di lemari pendingin, dan pembersihan peralatan setelah digunakan. Namun, usaha ini belum memiliki SOP formal dan belum melakukan pelatihan keamanan pangan bagi karyawan.

Kesimpulan: Penerapan sanitasi, higiene, dan keamanan pangan di Warung Ibu Tik telah berjalan cukup baik dalam praktik sehari-hari, namun tetap membutuhkan penguatan melalui penyusunan SOP, pelatihan karyawan, dan perbaikan pengelolaan limbah agar selaras dengan standar food safety yang lebih komprehensif.

PENDAHULUAN

Sanitasi, higiene, dan keamanan pangan merupakan aspek fundamental dalam penyelenggaraan usaha makanan, baik dalam skala industri besar maupun warung kecil yang melayani konsumsi masyarakat sehari-hari. Keberadaan makanan yang aman tidak hanya menentukan kualitas pelayanan, tetapi juga menjadi faktor utama dalam menjaga kesehatan konsumen. WHO (2022) melaporkan bahwa lebih dari 600 juta orang di dunia mengalami penyakit akibat makanan terkontaminasi setiap tahunnya. Data tersebut menunjukkan bahwa persoalan keamanan pangan masih menjadi tantangan serius, terutama di negara berkembang, termasuk Indonesia.

Di Indonesia, standar terkait sanitasi dan higiene pangan telah diatur dalam berbagai regulasi, seperti Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, yang menekankan pentingnya pengawasan terhadap kebersihan lingkungan, peralatan, bahan pangan, pengolahan, hingga penyajian. Namun, realisasi di lapangan masih sering menemui kendala, khususnya pada usaha mikro dan kecil yang memiliki keterbatasan sumber daya, fasilitas, dan pengetahuan. Banyak warung makan tradisional belum menerapkan standar tersebut secara optimal, sehingga meningkatkan potensi kontaminasi biologis, fisik, maupun kimia.

Warung Ibu Tik Surabaya sebagai salah satu usaha makanan yang cukup dikenal oleh masyarakat sekitar menjadi contoh menarik untuk dikaji. Dengan tingkat kunjungan pelanggan yang cukup tinggi setiap hari, keberhasilan warung ini dalam menjaga kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh penerapan sanitasi, higiene pengolahan, dan keamanan pangan selama proses produksi berlangsung. Kondisi fasilitas, kebersihan area

kerja, hingga perilaku food handler menjadi faktor yang menentukan apakah makanan yang disajikan telah memenuhi standar keamanan pangan yang layak.

Penelitian mengenai sanitasi dan higiene pada usaha makanan skala kecil telah dilakukan oleh beberapa ahli. Astuti (2020) menemukan bahwa sebagian besar warung makan tradisional di Jawa Timur belum memenuhi standar higiene perorangan dan sanitasi peralatan, sehingga berisiko meningkatkan kontaminasi mikrobiologis. Studi lain oleh Widodo & Limantara (2021) menunjukkan bahwa pemahaman pelaku UMKM mengenai keamanan pangan masih rendah, terutama terkait cross-contamination dan cara penyimpanan bahan pangan yang benar. Penelitian-penelitian tersebut menegaskan bahwa usaha kecil memerlukan pendampingan dan evaluasi berkelanjutan agar mampu memenuhi standar keamanan pangan.

Para pakar juga menyebutkan pentingnya penerapan sanitasi dan higiene secara konsisten. Menurut Frazier & Westhoff (2019), kualitas sanitasi merupakan dasar utama dalam mencegah foodborne illness dan menentukan keberhasilan operasional usaha makanan. Sementara itu, Bryan (2020) menegaskan bahwa keamanan pangan bukan hanya aspek teknis, tetapi juga budaya kerja yang harus dibangun melalui edukasi dan kontrol rutin.

Berdasarkan pentingnya aspek-aspek tersebut, analisis terhadap penerapan sanitasi, higiene, dan keamanan pangan pada Warung Ibu Tik Surabaya menjadi relevan untuk dilakukan. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran nyata mengenai kondisi di lapangan, mengidentifikasi potensi risiko, serta memberikan rekomendasi perbaikan guna

mewujudkan pelayanan makanan yang lebih aman, sehat, dan berkualitas bagi masyarakat.

Rumusan masalah:

1. Bagaimana penerapan sanitasi dan higiene di area produksi Warung Ibu Tik Surabaya?
2. Bagaimana praktik keamanan pangan diterapkan dalam proses pengolahan dan penyimpanan makanan?
3. Apa saja hambatan yang dihadapi Warung Ibu Tik dalam menerapkan sanitasi, higiene, dan keamanan pangan secara optimal?

Tujuan penelitian:

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sanitasi, higiene, dan keamanan pangan pada Warung Ibu Tik di Surabaya sebagai upaya menjaga mutu hidangan dan meningkatkan kepercayaan konsumen.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung dan wawancara semi-terstruktur kepada pemilik Warung Ibu Tik di Surabaya. Informan utama adalah pemilik usaha yang telah menjalankan operasional warung lebih dari 10 tahun dan dibantu beberapa karyawan harian.

Data dianalisis menggunakan pendekatan analisis tematik yang berfokus pada tiga tema utama, yaitu: (1) penerapan sanitasi area produksi, (2) higiene karyawan, dan (3) praktik keamanan pangan dalam pengolahan serta penyimpanan bahan makanan. Validasi data dilakukan melalui triangulasi sumber untuk memastikan ketepatan dan konsistensi informasi..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Warung Ibu Tik yang berlokasi di Jl. Ketintang Timur PTT Gang 2, Surabaya, merupakan UMKM kuliner yang telah beroperasi lebih dari satu dekade dengan menyediakan aneka lauk dan hidangan rumahan. Wawancara dengan pemilik menunjukkan bahwa usaha ini berupaya menjaga kualitas kebersihan produksi melalui pembersihan area memasak setiap hari, pengaturan bahan baku, dan pembiasaan higiene karyawan. Pemilik menegaskan bahwa kebersihan menjadi faktor utama dalam

menjaga kepercayaan pelanggan dan menghindari komplain, sehingga beberapa prosedur dasar food safety diterapkan secara konsisten meskipun belum terdokumentasi dalam bentuk SOP.

Dalam operasional harian, pemilik menjelaskan bahwa bahan baku diperoleh dari pemasok tetap agar kualitas lebih terkontrol, sementara penyimpanan dilakukan di kulkas dan rak kering sesuai kebutuhan jenis bahan. Area dapur dipisahkan menjadi zona memasak, zona penyimpanan bahan mentah, serta meja plating sederhana, meskipun pembatasannya belum sepenuhnya ideal. Pemilik juga mengatakan bahwa proses pembersihan dilakukan sebelum buka dan setelah tutup, sedangkan alat masak dicuci setiap kali selesai digunakan.

Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner kepada konsumen dan pengamatan lapangan, diperoleh skor rata-rata pada tiga aspek utama berikut :

Tabel 1. Rekapitulasi Skor Rata-Rata Kuesioner

<i>Aspek yang Dinilai</i>	<i>Rata-rata Skor</i>
Pengetahuan halal	4,50
Keamanan pangan	4,25
Sanitasi & Higiene	4,30

Hasil ini menunjukkan bahwa Warung Ibu Tik memperoleh penilaian sangat baik pada ketiga aspek yang diukur. Skor tertinggi terdapat pada aspek pengetahuan halal, yang mengindikasikan bahwa pelaku usaha memiliki pemahaman yang kuat mengenai prinsip kehalalan bahan maupun praktik produksi yang sesuai dengan standar dasar. Sementara itu, aspek keamanan pangan serta sanitasi-higiene juga memperoleh skor yang stabil dan berada pada kategori sangat baik, menunjukkan bahwa praktik operasional yang diterapkan cukup konsisten dalam menjaga kebersihan, kelayakan bahan, serta pengendalian kontaminasi. Secara keseluruhan, hasil penilaian ini menggambarkan bahwa meskipun Warung Ibu Tik merupakan usaha berskala mikro, tingkat penerapan prinsip food safety dan higiene telah berjalan secara memadai dan sesuai kapasitas UMKM.

Selain itu, pemilik Warung Ibu Tik juga menekankan bahwa upaya menjaga sanitasi

dilakukan melalui pengelolaan limbah dan pengendalian lingkungan kerja. Sampah dapur dipisahkan antara sampah basah dan kering, kemudian dibuang setiap hari untuk mencegah bau dan kontaminasi silang. Ventilasi dapur dibuat lebih terbuka agar sirkulasi udara baik dan mengurangi kelembapan yang dapat memicu pertumbuhan mikroorganisme. Pada aspek hygiene karyawan, pemilik mewajibkan penggunaan celemek bersih dan menjaga kebiasaan cuci tangan sebelum mengolah bahan maupun setelah memegang uang. Meskipun belum menggunakan sarung tangan atau penutup kepala secara rutin, pemilik menyadari pentingnya standar tersebut dan berupaya meningkatkan praktik hygiene secara bertahap sesuai kemampuan UMKM. Upaya-upaya ini menunjukkan bahwa Warung Ibu Tik telah menerapkan prinsip sanitasi, hygiene, dan keamanan pangan secara sederhana namun konsisten untuk menjaga mutu hidangan serta kenyamanan konsumen.

Gambar 1.



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan wawancara dengan pemilik Warung Bu Tik Surabaya.

Terkait legalitas usaha, pemilik Warung Ibu Tik menjelaskan bahwa meskipun belum memiliki sertifikat halal atau izin usaha formal yang lengkap, usaha ini tetap berupaya mematuhi standar dasar keamanan pangan yang berlaku di sektor UMKM. Pemilik juga menyampaikan komitmennya untuk mengurus perizinan secara bertahap, termasuk NIB dan PIRT, sebagai bentuk kesadaran terhadap pentingnya legalitas dalam meningkatkan kepercayaan konsumen. Upaya menuju pemenuhan izin tersebut menunjukkan bahwa pelaku usaha mulai memahami peran legalitas dalam menjaga keberlanjutan usaha sekaligus menjamin keamanan konsumennya.

Dalam proses produksi, pemilik mengungkapkan bahwa seluruh bahan yang digunakan dipilih berdasarkan prinsip aman dan

layak konsumsi, dengan mengutamakan kualitas serta kebersihan bahan baku. Meskipun belum terdapat SOP tertulis, pemilik menerapkan kebiasaan operasional yang konsisten seperti memisahkan bahan mentah dan matang, mencuci bahan sebelum diolah, serta menggunakan peralatan masak yang dibersihkan setiap kali selesai digunakan. Pendekatan ini mencerminkan penerapan konsep food safety by practice, di mana upaya menjaga keamanan pangan dilakukan melalui kebiasaan kerja sehari-hari meskipun belum terstandardisasi secara formal.

Selain itu, penataan area produksi di Warung Ibu Tik juga mendukung penerapan sanitasi dan hygiene. Pemilik memastikan bahwa dapur dibersihkan sebelum buka dan setelah tutup, serta menjaga agar area memasak, area penyimpanan bahan, dan area penyiapan makanan tetap terpisah meskipun dalam ruang terbatas. Tidak terdapat sistem pemisahan alat yang kompleks, namun pemilik menekankan penggunaan alat yang bersih dan terjaga kebersihannya untuk mencegah kontaminasi silang. Upaya-upaya sederhana namun konsisten ini menunjukkan bahwa Warung Ibu Tik telah menerapkan prinsip sanitasi, hygiene, dan keamanan pangan sesuai kapasitas UMKM untuk menjaga kualitas hidangan dan kepercayaan pelanggan.



Gambar 2. Warung Bu Tik Surabaya

Dari sisi keamanan pangan, pelaku usaha di Warung Ibu Tik menunjukkan kesadaran yang cukup baik dalam menjaga kualitas bahan baku. Pemilik menjelaskan bahwa pengecekan tanggal kedaluwarsa dilakukan secara rutin setidaknya seminggu sekali, terutama untuk bahan kering seperti bumbu, tepung, maupun saus kemasan. Bahan makanan yang mudah rusak seperti daging, ayam, dan sayuran disimpan dalam kulkas atau freezer agar tetap segar hingga waktu pengolahan. Selain itu, kebersihan area produksi dijaga dengan melakukan

pembersihan setelah proses masak selesai. Meskipun belum terdapat sistem pengawasan formal atau pencatatan sebagaimana standar industri, praktik ini menunjukkan adanya rasa tanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dijual kepada konsumen.

Pada aspek pengelolaan sumber daya manusia, pelatihan keamanan pangan belum diberikan secara formal karena keterbatasan jumlah pekerja. Namun, pemilik melakukan pembinaan secara informal melalui komunikasi harian, seperti briefing singkat mengenai kebersihan dan cara menangani makanan. Metode ini umum dilakukan pada usaha mikro, karena kegiatan operasional berskala kecil membuat penyampaian instruksi lebih mudah dilakukan melalui percakapan langsung. Pola komunikasi internal seperti ini menunjukkan adanya upaya pemahaman hygiene dan sanitasi meskipun belum berbentuk pelatihan tersruktur.

Dari sisi sanitasi dan hygiene personal, pekerja di Warung Ibu Tik menerapkan praktik dasar kebersihan seperti menggunakan celemek, mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, serta menjaga kebersihan pakaian selama berada di area produksi. Pemilik tidak mewajibkan penggunaan sarung tangan karena dianggap menghambat pergerakan dan kurang efisien, sehingga kebiasaan mencuci tangan menjadi standar utama dalam menjaga higienitas. Selain itu, penggunaan hijab oleh pekerja perempuan dianggap telah cukup berfungsi sebagai penutup kepala untuk mencegah rambut jatuh ke makanan. Walaupun belum memenuhi seluruh standar formal seperti penggunaan hairnet atau sarung tangan, kebiasaan hygiene yang diterapkan di warung ini sudah mencerminkan langkah preventif dalam meminimalkan risiko kontaminasi.

Dalam hal sanitasi lingkungan, Warung Ibu Tik menerapkan rutinitas pembersihan area dapur sebelum membuka warung dan setelah operasional selesai. Permukaan meja, kompor, serta peralatan masak dibersihkan dengan air dan sabun secara berkala. Selain itu, pemilik juga memastikan bahwa peralatan seperti talenan dan pisau dicuci setiap kali berpindah penggunaan untuk mengurangi risiko kontaminasi silang antara bahan mentah dan matang. Meskipun belum ada sistem zonasi dapur yang ideal, pemisahan area secara fungsional tetap dilakukan, seperti area

memasak, area penyimpanan, dan area penyiapan makanan. Praktik sederhana ini menunjukkan pemenuhan sanitasi yang cukup baik sesuai kapasitas UMKM.

Pengelolaan limbah juga menjadi perhatian pemilik warung. Sisa bahan makanan atau bahan yang tidak terpakai dibuang setiap malam setelah warung tutup. Tempat sampah selalu dikosongkan setiap hari untuk mencegah munculnya bau, hama, atau sumber kontaminasi. Walaupun belum ada sistem pemilahan sampah organik dan anorganik ataupun program daur ulang, pengelolaan limbah harian yang bersifat rutin menunjukkan adanya kedisiplinan dalam menjaga kebersihan lingkungan produksi.

Secara konseptual, temuan lapangan ini sejalan dengan pedoman Good Manufacturing Practices (GMP) yang menekankan pentingnya kebersihan personal, sanitasi area kerja, pengawasan bahan baku, dan pengendalian kontaminasi. Dewi et al. (2019) menjelaskan bahwa banyak UMKM telah menerapkan hygiene dan keamanan pangan berdasarkan pengalaman dan kebiasaan, meskipun belum terdokumentasi dalam bentuk SOP resmi. Hal ini juga terlihat pada Warung Ibu Tik, di mana sebagian besar praktik sanitasi dilakukan berdasarkan kebiasaan dan pemahaman pemilik tanpa adanya standar tertulis.

Secara keseluruhan, hasil analisis menunjukkan bahwa Warung Ibu Tik memiliki tingkat kesadaran yang baik dalam menerapkan prinsip sanitasi, hygiene, dan keamanan pangan dalam kegiatan operasional sehari-hari. Meskipun belum sepenuhnya mengikuti standar formal seperti SOP tertulis, pelatihan keamanan pangan resmi, dan sistem pengelolaan limbah berkelanjutan, praktik dasar yang diterapkan sudah mampu mendukung terciptanya makanan yang aman dan layak konsumsi. Dengan adanya pendampingan lebih lanjut serta peningkatan kapasitas usaha, Warung Ibu Tik berpotensi untuk meningkatkan standar keamanan pangan sehingga sejalan dengan regulasi dan praktik terbaik industri pangan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan analisis kuesioner, dapat disimpulkan bahwa Warung Ibu Tik di Jl. Ketintang Timur PTT Gang 2 Surabaya telah

menerapkan prinsip sanitasi, higiene, dan keamanan pangan secara cukup baik meskipun masih dalam bentuk praktik sederhana khas UMKM. Pelaku usaha memiliki kesadaran yang tinggi terhadap pentingnya kebersihan dan keamanan makanan, terlihat dari rutinitas pembersihan dapur, pengecekan bahan baku, pemisahan area kerja secara fungsional, serta kebiasaan higiene karyawan seperti mencuci tangan dan penggunaan celemek.

Penerapan keamanan pangan juga tercermin dari cara penyimpanan bahan, pengelolaan limbah harian, serta pembersihan peralatan setelah digunakan. Meskipun belum memiliki Standard Operating Procedure (SOP) tertulis dan belum mengikuti pelatihan keamanan pangan formal, praktik yang dilakukan sudah mencerminkan pemahaman dasar mengenai food safety serta upaya untuk mencegah kontaminasi silang.

Namun, masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, seperti penerapan penggunaan alat pengaman tambahan (sarung tangan atau hairnet), pengelolaan limbah yang lebih sistematis, serta penyusunan SOP agar seluruh proses produksi memiliki standar yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan. Dengan pendampingan lebih lanjut dari instansi pemerintah, tenaga kesehatan, atau akademisi, Warung Ibu Tik berpotensi meningkatkan kualitas sanitasi dan keamanan pangan sehingga dapat memenuhi standar yang lebih profesional sekaligus memperkuat kepercayaan pelanggan terhadap mutu hidangan yang disajikan.

ACKNOWLEDGEMENT

Penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik berkat dukungan dari berbagai pihak. Penulis menyampaikan terima kasih kepada dosen pengampu mata kuliah Pengendalian Mutu Bisnis Kuliner yang telah memberikan arahan, instrumen observasi, serta template penulisan artikel sebagai panduan utama dalam penyusunan karya ini. Penghargaan yang sebesar-besarnya juga diberikan kepada pemilik Warung Ibu Tik, yang dengan terbuka memberikan izin untuk melakukan observasi lapangan dan wawancara pada Desember 2025 sehingga data penelitian dapat tersusun secara lengkap.

Ucapan terima kasih disampaikan pula kepada rekan kelompok, Ahmat Dafid Efendi dan Surya Aditya Kurniawan, yang telah membantu dalam proses pengumpulan data dan penyusunan materi penelitian. Tidak lupa, apresiasi diberikan kepada Universitas Negeri Surabaya, khususnya Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga, atas dukungan fasilitas dan lingkungan akademik yang mendukung terlaksananya proyek UAS ini. Tanpa kontribusi semua pihak tersebut, penyusunan penelitian ini tidak akan berjalan dengan lancar.

KONTRIBUSI PENULIS

Ahmat Dafid Efendi: konseptor, metodologi, penyelidikan, pengambilan data, pengolahan data, analisis formal, penyusunan instrumen, penulisan draf asli, visualisasi.

Surya Aditya Kurniawan: konseptor, metodologi, penyelidikan, pengambilan data, pengolahan data, analisis formal, penyusunan instrumen, penulisan draf.

REFERENSI

- Dewi, R. P., Hidayat, T., & Lestari, S. 2019. "Implementasi Good Manufacturing Practices pada UMKM Pangan di Surabaya untuk Menjamin Keamanan Produk." *Jurnal Teknologi Pangan* 7(3):45–56.
- Sari, N. P., & Prasetyo, E. 2020. "Sanitasi dan Higiene dalam Produksi Makanan UMKM: Studi Kasus Kuliner Rumahan di Kota Malang." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(2):78–88.
- Fitriani, A., & Handayani, D. 2021. "Penerapan Sistem Jaminan Halal pada UMKM Kuliner: Strategi dan Tantangan." *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam* 5(1):12–25.
- Putra, M., & Lestari, R. 2022. "Analisis Keamanan Pangan pada UMKM Kuliner di Surabaya." *Jurnal Pengelolaan Pangan* 6(1):34–46.
- Hidayat, A., & Rahmawati, S. 2023. "Sanitasi, Higiene, dan Penerapan Food Safety di UMKM Kuliner: Studi di Surabaya." *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi* 9(2):101–113.
- Prasetyo, B., & Anggraini, D. 2020. "Penerapan Kebersihan dan Higiene dalam Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Kuliner di Surabaya." *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 10(1):55–65.