

## BAB V HASIL PENELITIAN

### 5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

#### 5.1.1 Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang

Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang di resmikan pada tanggal 27 januari 1992, sebelumnya Man 3 Palembang adalah PGAN Palembang. Beralamat di Jalan Inspektur Marzuki Kelurahan Siring Agung Kecamatan Ilir Barat 1 Kota Palembang tepatnya berada di dalam kawasan Man 3 Palembang. Pondok Pesantren Al-ihsan ini berada di pusat masyarakat, sehingga suasana dan kondisi pesantren ini sangatlah ramai dan berdekatan dengan perumahan masyarakat.

#### 5.1.2 Keadaan Pesantren

**Tabel 5.1**  
**Jumlah siswa di Al-Ihsan Man 3 Palembang dalam 3 tahun terakhir**

NO	Tahun	Jumlah Siswa	Jumlah guru	Jumlah Juru Masak	Jumlah Tenaga Pembersih	Jumlah satpam
1	2016	258 siswa	10	6	4	2
2	2017	224 siswa	13	6	2	2
3	2018	210 siswa	10	6	2	3

#### 5.1.3 Karakteristik Informan

Informan dalam penelitian ini berjumlah 5 orang, yaitu satu kepala bagian pengatur makanan, satu pengawas di dalam asrama, dua petugas pemasak makanan, satu petugas kesehatan Man 3 Palembang. Karakteristik informan dalam penelitian ini dijelaskan dalam tabel dibawah ini.

**Tabel 5.2**  
**Karakteristik Informan**

No	Jabatan	Inisial	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan	Masa Kerja
1	Kepala Pengatur Makanan	NN	Perempuan	59	S1	16 tahun
2	Pengawas Asrama	DZ	Perempuan	31	SMA	12 tahun
3	Pejamah Makanan	AL	Perempuan	42	SMP	10 tahun
4	Pejamah Makanan	ZH	Perempuan	30	SMP	6 Tahun
5	Petugas Kesehatan	RW	Perempuan	27	S1	8 Tahun

## 5.2 Hasil Penelitian

### 5.2.1 Kesehatan Pejamah Makanan

#### 1. Personal Higiene Pejamah Makanan

Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin meliputi medical check up, rectal swab, hand swab, dan lain-lain berikut hasil observasinya.

**Tabel 5.3**  
**Kesehatan Pejamah Makanan**

NO	Hal Yang Diamati	Hasil Pengamatan
1	Memakai kartu sehat (ID)	Pejamah makanan tidak ada kartu ID yang menunjukkan jika mereka sehat
2	Menutup mulut saat bersin dan flu dengan masker atau sapu tangan	Tidak menutup mulut saat flu ataupun bersin
3	Kuku bersih dan tidak panjang	Kuku tidak panjang tetapi tidak bersih
4	Menutup luka saat menjamah makanan	Ditutup hanya menggunakan perban seadanya
5	Tersedia tempat cuci tangan dan sabun serta alat pengering	Tersedia tempat cuci tangan tetapi tidak ada sabun dan alat pengering begitu juga di wc
6	Tersedia ruang ganti pakaian	Tidak tersedia ruang ganti pakaian dan mereka tidak pernah mengganti pakaian sampai sore

Berdasarkan tabel 5.3 Setiap pejamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan rutin. Karena Pejamah makanan berkontak langsung dengan makanan setiap harinya dan dapat mencemari makanan. Apakah Pemeriksaan kesehatan

sering dilakukan pada pejamah makanan di Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang. Berikut kutipan wawancaranya :

*“... Tidak pernah, kalo rutin pemeriksaan kesehatan disini tidak pernah, tapi kalo ada santri yang sakit kami ikutan meriksa minta periksa dek sama petugas kesehatannya, kalo khusus untuk kami tidak pernah diperiksa, pejamah makanan”(AL).*

*“... Tidak pernah juga, biasanya kalau kami sakit kami bicara sama umi kepala asrama terus diberikan obat saja, pejamah makanan”(ZH).*

*“... Saya tidak perna ditugaskan untuk memeriksa yang masak, biasanya jika mereka sakit baru mereka dateng ke kami, kami hanya periksa jika ada santri yang sakit”(RW).*

**Tabel 5.4**  
**Kesehatan Pejamah Makanan**

<b>NO</b>	<b>Hal Yang Diamati</b>	<b>Hasil Pengamatan</b>
1	Memakai kartu sehat (ID)	Pejamah makanan tidak ada kartu ID yang menunjukkan jika mereka sehat
2	Menutup mulut saat bersin dan flu dengan masker atau sapu tangan	Tidak menutup mulut saat flu dan bersin
3	Kuku bersih dan tidak panjang	Kuku tidak panjang tetapi tidak bersih
4	Menutup luka saat menjamah makanan	Ditutup hanya menggunakan perban seadanya
5	Tersedia tempat cuci tangan dan sabun serta alat pengering	Tersedia tempat cuci tangan tetapi tidak ada sabun dan alat pengering begitu juga di wc
6	Tersedia ruang ganti pakaian	Tidak tersedia ruang ganti pakaian dan mereka tidak perna mengganti pakaian sampai sore

Berdasarkan tabel 5.4 hasil wawancara yang dilakukan terhadap informan di Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang menyatakan bahwa tidak ada pemeriksaan kesehatan setiap tahun akibatnya para pejamah makanan tidak diketahui keadaannya. Data kesehatannya tidak pernah ada pemeriksaan kesehatan, kecuali diminta periksa saat sakit, dan itu hanya diberikan obat secara langsung, pejamah makanan menggunakan askes. Berikut kutipan wawancaranya :

*“... Katek dari pesantren, siapa yang mau cek darah, atau periksa lain boleh, tapi pake askes cuma yang mau” (AL).*

“... Tidak ada pemeriksaan, karna tidak ada dari sekolahnya hanya ada pemeriksaan jika ada santri yang sakit, mereka ikutan periksa jika mau”(NN).

Selain pemeriksaan kesehatan, pernah ada imunisasi hepatitis tapi tidak diwajibkan. Berikut kutipan wawancaranya:

“... Kami belum pernah imunisasi, tidak mau imunisasi juga karna takut sakit demam”(ZH).

Apabila pejamah makanan menderita penyakit seperti pilek tidak dilakukan pemindahan pekerjaan, dan jika pejamah luka hanya di perban dan masih bekerja seperti biasa. Berikut kutipan wawancara:

“... Misalnya mereka demam, atau flu biasanya tidak bilang dan masih bekerja sehingga tidak ada antisipasi dari kami biasanya mereka antisipasi sendiri”(NN).

“... Kami jika sakit biasa demam atau flu masih kerja, karena itukan cuma ringan. Misalnya luka kami perban langsung terus kerja lagi tidak masalah”(AL).

“... Kami ngomong sama umi, ketua asrama kalo sakit atau mau izin pulang boleh tapi kami dewek yang masih mau bekerja”(ZH).

## 2. Perilaku Penjamah

Pondok Pesantren Al-Ihsan tidak memiliki peraturan dalam penggunaan APD dan dalam hal perilaku penampilan pekerja. Penggunaan APD disesuaikan dengan pekerjaan, dan menurut para pekerja penggunaan APD masih kurang tertib. Berikut kutipan hasil observasinya.

**Tabel 5.5**  
**Perilaku Penjamah Makanan**

NO	Hal Yang Diamati	Hasil Pengamatan
1	Menggunakan pakaian yang bersih	Tidak berganti pakaian selama 1 hari
2	Menggunakan Alat Pelindung Diri	Hanya sebagian yang menggunakan APD dan itupun hanya sepatu boot, selebihnya tidak menggunakan APD dan semua pekerja menggunakan jilbab.
3	Tidak menggunakan perhiasan	Tidak menggunakan perhiasan(cincin)
4	Tidak meludah di tempat pengolahan	Ada yang meludah saat pengolahan dan cuci piring
5	Mencuci tangan sebelum bekerja	Tidak selalu mencuci tangan

6	Mencuci tangan setelah dari toilet	Selalu dilakukan
7	Mencuci tangan setelah memegang barang	Jarang dilakukan
8	Tidak mengunyah saat bekerja	Ada yang mengunyah saat pengolahan
9	Menutup mulut saat bersin	Tidak ada yang menutup mulut saat bersin
10	Tidak berbicara saat menjamah makanan	Berbicara, tertawa
11	Mencicipi makanan dengan tangan	Tidak, penjamah menggunakan sendok
12	Menyentuh tubuh(hidung, rambut, telinga)	Ada beberapa yang menyentuh bagian tubuh saat pengolahan dan penyajian pada makanan
13	Terdapat pesan higiene sanitasi	Tidak ada sama sekali pesan higiene sanitasi

Berdasarkan tabel 5.5, penjamah makanan selama proses pengolahan dan penyajian tidak memakai celemek. Pondok pesantren tidak menyediakan peralatan Alat Pelindung Diri bagi seluruh penjamah makanan. Alat Pelindung Diri yang disediakan hanya sepatu boot, beberapa penjamah makanan tidak menggunakan peralatan APD sama sekali. Berikut kutipan wawancaranya:

*“... Kami tidak mewajibkan mereka pakai APD tapi jika mereka minta belikan APD kami belikan jika tidak ya kami biarkan saja”(NN)*

*“... Kadang berat jika pakai APD, masker kan suka sesak nafas, jadi Cuma pakai sepatu boot karna kompornya di bawah kami takut kena minyak, celemek juga ga terlalu perlu jadi gak pernah kami pakai”(AL).*

*“... Kami dak pernah minta, tapi kalau kami minta biasanya dibelikan sama ketua asrama”(ZH).*

Pondok pesantren juga menyediakan fasilitas yang menjamin penjamah makanan seperti wc dan wastafel. Pihak pesantren tidak membuat pesan sanitasi seperti cuci tangan atau wajib menggunakan APD.

Berdasarkan hasil observasi ditemukan 2 buah WC dan 1 wastafel yang disediakan tanpa dilengkapi sabun / *hand sanitizer* dan alat pengering seperti *tissue*. Jumlah ini tidak mencukupi untuk 7 orang pekerja sesuai dengan peraturan Permenkes 942/2003. Pejamah makanan juga bebas menggunakan wastafel sebagai tempat pencucian dan tempat cuci tangan. Berikut kutipan wawancaranya:

*“... Wastafel kami gunakan untuk cuci(bahan makanan) juga karena suka males harus keluar dulu untuk cuci bahan makanan, jadi wastafel digunakan untuk 2 fungsi. Sabunnya memang tidak ada”(AL).*

“... Sabun ada di WC, tidak ada di wastafel adanya sunlight, tissue juga gak ada adanya kain pengelap”(ZH).

“... Mereka tidak pernah minta sabun jadi tidak kami sediakan, ada sabun batangan di WC kami isi jika sudah habis”(DZ).

### 5.2.2 Penerimaan Bahan Makanan

Proses penerimaan bahan makanan dilakukan tidak sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan oleh Permenkes 942/2003, dan tidak memiliki spesifikasi bahan makanan yang harus dipenuhi dalam pengadaan bahan makanan, berikut hasil observasinya.

**Tabel 5.6**  
**Penerimaan Bahan Makanan**

NO	Hal Yang Diamati	Hasil Pengamatan
1	Tersedia dokumen penerimaan bahan makanan	Ya, makanan hanya <i>ceklist</i>
2	Bahan makanan berubah	Bahan makanan yang diterima dalam kondisi baik
3	Sumber, keutuhan, dan tidak rusak	Bahan makanan yang diterima dalam kondisi baik
4	Bahan yang terolah dalam kemasan asli, terdaftar, tidak kadaluarsa	Bahan yang di pesan dari sumber resmi

Penerimaan bahan makanan meliputi bahan makanan segar seperti ayam, ikan, sayuran, buah, bahan makanan kering seperti beras, tepung, dan biskuit. Penerimaan bahan yang segar dilakukan setiap hari sedangkan penerimaan bahan makanan kering dilakukan pemesanan dua kali dalam satu minggu. Pemasok bahan makanan dilakukan oleh kepala asrama putri di Pondok Pesantren Al-Ihsan biasanya sudah ada daftar makanan. Ini adalah kutipan dari jawaban informan mengenai penerimaan bahan makanan.

“... Yang ngurusin daftar belanja semuanya umi, kepala asrama jadi kami yang masak cuma nulis jika persediaan habis langsung lapor, masalah apa saja yang harus dimasak dan pemasoknya semuanya sudah di atur”(AL).

“... Biasanya saya membeli bahan makanan itu di pasar, ada langganan jadi tinggal telpon buat bahan kering langsung di antar, bahan segar saya beli setiap hari kepasar dan semuanya sudah saya tulis di daftar setiap harinya.”(NN).

Penjamah makanan biasanya menerima bahan makanan segar dan kering dan selalu mencatatnya. Semua bahan makanan harus dalam kriteria bahan makanan segar, jika ada bahan makanan yang tidak sesuai biasanya langsung ditindak lanjuti berikut kutipan wawancara dengan informan.

“... Semua bahan makanan harus segar, jika bahan makanan yang sudah pernah disimpan sebelum diolah harus diperiksa, biasanya yang masak yang periksa sebelum dia mulai mengolah”(NN).

“... Bahan makanan yang datang langsung dipisahkan, bahan makanan segar langsung dicuci karena sudah dipotong dari pasar, bahan makanan kering di simpan di dalam kulkas dan buah-buahan di letakkan di bawah meja dapur”(ZH).

Berikut ini adalah hasil observasi dalam penerimaan bahan makanan.

### 5.2.3 Penyimpanan Makanan

Penyimpanan bahan makanan disesuaikan dengan jenisnya. Bahan makanan kering disimpan dalam lemari pendingin bagian bawah dengan suhu standar, sedangkan bahan makanan beku disimpan di lemari pendingin bagian atas, berikut hasil observasinya.

**Tabel 5.7**  
**Penyimpanan Bahan Makanan**

NO	Hal Yang Diamati	Hasil Pengamatan
1	Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan	Masih ada serangga di tempat penyimpanan makanan
2	Makanan kering ditempatkan terpisah dengan makanan basah	Ditempatkan terpisah sebagian, tapi masih ada yang tercampur dalam lemari pendingin
3	Tersedia tempat penyimpanan dingin (freezer)	Hanya ada 1 freezer itu menjadi satu dengan lemari pendingin
4	Diterapkan FIFO	Tidak semua Penyimpanan menggunakan perputaran FIFO

Berdasarkan Tabel 5.7, penyimpanan disesuaikan dengan bahan makanan yaitu bahan kering disimpan di bawah meja dapur dan bahan makanan basah disimpan di *freezer* dan lemari pendingin sedangkan bahan makanan yang terolah langsung diletakkan di atas meja. Berikut kutipan wawancaranya.

*“... (Ada pemisahan), Cuma buah yang kami letakkan dibawah meja dapur karena banyak, bahan makanan lain langsung kami campur di dalam kulkas”(ZH).*

*“... Kami kurang tau kalo pemisahan, idak caknyo dipisah jadi satu dalem kulkas tertumpuk”(DZ).*

*“... Kalau masalah pemisahan kami serahkan ke ibu dapur, biasanya mereka yang atur. Bahan makanan basah kan langsung diolah untuk sore masuk kulkas dulu ada frezeer”(NN).*

Penggunaan perputaran FIFO (first in first out) tidak begitu terlihat karena bahan makanan basah langsung habis pakai hari itu juga. Berikut wawancaranya:

*“... Kami pasti pake bahan yang paling seger, kalo bahan makanan basah langsung diolah, bahan kering itu yang paling lama itulah yang kami gunakan”(AL).*

*“... Kalo telur, kami simpan di tempat berbeda yang paling lama itu yang kami pake duluan takut busuk, kalo beras itu yang paling atas kami pake soalnya dalam karung”(ZH).*

Pada saat penyimpanan pengaturan tata letak bahan mentah dengan produk jadi seperti telur masak dan buah yang sudah dipotong masih belum diperhatikan. Sehingga kontaminasi antara bahan mentah dan produk jadi tidak dapat dihindarkan.

Berdasarkan pengamatan tempat penyimpanan bahan makanan basah maupun kering masih terlihat kotor, dinding lembab, berikut kutipan wawancaranya :

*“... Iyo, ado nyemprot kalo ado kecoa atau pake pukul langsung, tapi idak rutin kalo kami minta bae”(ZH)*

*“... (Pembersihan) kami jarang bersihi kulkas, kan bahan kering yang disimpen paling dua minggu baru kami bersihi lagi. Kalo bahan basah sudah direbus kami masukin kulkas ditutup”(AL)*



Berikut hasil observasi tempat penyimpanan bahan makanan kering maupun bahan makanan basah.

#### 5.2.4 Pengolahan Makanan

Pondok Pesantren Al-Ihsan tidak menerapkan prioritas dalam memasak, namun kegiatan pengecekan dan waktu selalu diperhatikan pada saat memasak. Berikut kutipan wawancara dengan informan mengenai pengolahan makanan.

**Tabel 5.8**  
**Proses Pengolahan**

NO	Hal Yang Diamati	Hasil Pengamatan
1	Tempat pengolahan makanan terpisah dengan tempat persiapan pengolahan	Persiapan dan pengolahan dilakukan terpisah tetapi jaraknya sangat berdekatan sehingga bisa terjadi kontaminasi makanan
2	Tidak kontak langsung dengan tubuh	Banyak kontak langsung dengan tubuh
3	Peralatan memasak yang di gunakan dalam keadaan bersih	Tidak berkarat, tetapi ada bekas makanan yang melekat
4	Mendahulukan makanan tahan lama	Mendahulukan pengolahan daging, pemasakan nasi, dan sayur
5	Tersedia saluran pembuangan	Tersedia hanya ada 1 saluran pembuangan
6	Pencucian dengan air mengalir	Menggunakan alir mengalir dari selang

Berdasarkan tabel 5.8, pengolahan makanan dilakukan setiap hari mulai dari jam 3 subuh hingga 3 sore, pejamah makanan hanya menggunakan apron (celemek) dan sepatu boots, berikut wawancaranya :

*“... Kami dak pernah pake masker susah nafas, kamikan pake jilbab jadi dakusah pake tutup kepala lagi, pake celemek biar dak kotor baju kami, sepatu boots ini biar dak keno minyak” (ZH).*

*“... Ribet dek kami masak kalau pake seluruhnyo berat, jadi yang kami butuhi bae kami pake” (AL).*

Disediakan satu tempat cuci tangan untuk pejamah makanan tetapi lebih banyak alat masak kotor yang terletak disana, berikut kutipan wawancaranya :

*“... Itu biasanya kami pakek untuk bilas alat dapur juga, tapi kami pake jugo kalo cuci tangan kan deket, tapi lebih sering di lap bae abis masak” (ZH).*

*“... Sengajo dibuat untuk mereka cuci tangan, tapi mereka banyakla pake untuk bilas tempat masak yang kotor itu kan terserah mereka kami idak larang”(NN).*

Pengolahan dilakukan oleh bagian masak, pejamah makanan yang mengolah makanan berdasarkan jenis menu yang sudah di jadwalkan oleh kepala asrama, berikut kutipan wawancaranya :

*“... Kami masak sudah ado menunyo setiap dari umi, jadi tinggal ngikuti, kecuali buah kami yang tentui”(AL).*

*“... Makanan sehari-hari itu saya tentuin soalnya takut mereka susah mikir, jadi saya buat menu biasanya saya ganti 2 minggu sekali”(NN).*

Pengaturan suhu pemasakan masih dilakukan secara manual, belum ada standar yang di tetapkan untuk setiap bahan makanan. Berikut kutipan wawancaranya :

*“... Kami masih manual, tidak ada standar suhu yang kami gunakan dalam memasak, nanti ibu masak gak ngerti kalo di tentukan”(NN).*

*“... Masaknyo bebas, dak ado aturan mesti suhu berapo kan kami tau yang penting kalo lah nak masak kami kecil'i kompornyo kalo masak yang mudah mutung kami kecil make apinyo cak itu bae”(ZH).*

Sebelum pengolahan pencucian untuk bahan masakan menggunakan air mengalir, berikut kutipan wawancaranya :

*“... Kami yang cuci bahan makanan beda lagi, pake air ngalir dari selang terakhir di rendam dalam baskom besar”(AL)*

*“... Kami sering bantu cuci sayuran, samo lah direndem dulu daalem baskom, abis itu kami siram pake air selang”(DZ)*

Pengolahan dilakukan dengan mendahulukan makanan tahan lama, berikut kutipan wawancaranya :

*“... Biasonyo kami duluke masak daging cak ayam, atau daging sapi kan lamo prosesnyo terus panjang belum di rebus baru di olah, yang makan waktu lamo kami dului”(ZH).*

*“... Kalo sayur, kan mudah masaknyo terakhir kami masak biar dak ancur kalo lamo sudah masak”(AL).*

Berdasarkan hasil observasi saya, makanan masih berkontak langsung dengan pejamah makanan karena semua pejamah makanan tidak ada yang menggunakan sarung tangan dan langsung menggunakan tangan untuk melakukan pengolahan makanan.

Makanan yang di olah sesuai dengan jumlah santri yang ada di Pondok Pesantren Al-Ihsan dan ditambah juga pekerja yang berada di pesantren tersebut, sehingga tidak pernah ada pemanasan ulang untuk makanan yang tidak habis. Berikut kutipan wawancaranya:

*“... Dak pernah kami masak untuk hari ini besiso dimasak untuk besok lagi, kalo dak abis paling 1-2 makanan bae jadi biasonyo langsung dimakan samo yang masak atau di bawa balek”(AL).*

*“... Kami dak pernah manasi masakan, kalo sudah mateng langsung kami sajike, mereka jugo idak minta harus panas terus jadi dak masalah kalo sudah agak dingin”(ZH).*

Untuk pengontrolan kualitas makanan pihak pesantren biasanya melakukan pengujian itu bersamaan dengan pengujian makanan di kantin sekolah, itu sangat jarang di lakukan selagi tidak ada masalah yang sangat mengancam, Berikut kutipan wawancaranya :

*“... Ada sekali, udah lama beberapa tahun yang lalu, dak perna di uji lagi setelah itu”(DZ).*

*“... Itu bukan wewenang kami untuk pemeriksaan, biasanya langsung dari pihak sekolah jika mereka ingin periksa ya diperiksa jika tidak ya gak pernah kami tanya”(NN).*

Tempat pembuangan sampah sementara terbuat dari bahan tidak kedap air, tidak berkarat dan tidak tertutup. Sisa bahan makanan sering tercecer karena sampah tidak tertutup. Hal ini bisa mencemari bahan makanan lainnya di tempat pengolahan. Tempat sampah hanya ada di bagian tertentu saja jadi harus di kumpulkan terlebih dahulu, tempat pengumpulan sampah tidak terlindung dari serangga dan hewan lain sehingga mudah di jangkau hewan dan dapat mencemari bahan makanan.

Saluran pembuangan tidak terawat sama sekali, dan di alirkan keluar dari dapur pengolahan hanya berjarak 30m dari tempat pengolahan, sangat dekat

dengan tempat pengolahan. Berdasarkan hasil observasi saluran air sangat kotor tidak terwat dan sangat berpotensi sebagai sumber pencemaran makanan.

### 5.2.5 Penyajian

Proses penyimpanan makanan tidak memperhatikan suhu dan waktu, Pondok Pesantren Al-Ihsan tidak memiliki ruang penyimpanan khusus makanan yang dilengkapi dengan pengatur suhu, berikut hasil observasinya.

**Tabel 5.9**  
**Penyajian Makanan**

NO	Hal Yang Diamati	Hasil Pengamatan
1	Makanan disajikan dalam wadah terpisah	Semuanya terpisah
2	Disajikan dalam wadah tertutup	Semuanya tertutup tapi bahan dari pewadahan hanya plastik biasa sehingga akan ada zat kimia pada makanan
3	Penyajian jauh dari dapur pengolahan makanan	Jaraknya dekat hanya 4 langkah jika berjalan
4	Waktu tunggu makanan tidak lebih dari 4 jam	Tidak lebih dari 4 jam terkecuali nasi
5	Menggunakan pembungkus makanan yang bersih	Bersih

Berdasarkan tabel 5.9, setelah makanan sudah matang dilakukanlah proses penyajian makanan. Penyajian dilakukan dengan menyajikan nasi dan lauk untuk dihidangkan ke wadah yang tersedia. Penyajian dilakukan sesuai jam makan, pagi hari mulai jam 4.00 siang hari jam 11.00 dan sore hari jam 3.00. Berikut kutipan wawancaranya :

*“... Biasonyo nyajike mulai jam 4 subuh untuk makan pagi, kalo siang kami mulai jam 11 siang sebelum mereka istirahat dari sekolah, kalo sore jam 3 sore sampe sebelum magrib” (ZH).*

*“... Kami tarok nasi dulu, terus lauk di tarok setiap tempat yang sudah kami sediake, terus baru buah terakhir kalo mereka sudah mulai makan” (AL).*

Penyajian ke dalam wadah terpisah antara nasi, lauk dan buah. Semuanya ada tempat masing-masing. Pihak Pesantren tidak menerapkan penyajian panas dan dingin karena alat yang disediakan terbatas.

### 5.2.6 Hasil Uji Mikrobiologis Makanan

**Tabel 5.10**  
**Hasil Uji Mikrobiologis bakteri e-coli**

<b>NO</b>	<b>Makanan yang diperiksa</b>	<b>Hasil Pemeriksaan</b>
1	Sayur asam	Positif
2	Pergedel	Negatif
3	Ayam	Negatif
4	Sayur Nangka	Positif
5	Mie Tumis	Negatif
6	Telur Goreng	Negatif

Berdasarkan hasil uji e-coli pada Balai Tehnik Kesehatan Ligkungan dan Penendalian Penyakit Kelas 1 Palembang menggunakan 6 sample makanan pada Pondok Pesantren Al-Ihsan Man 3 Palembang terdapat 2 makanan positif mengandung e-coli, makanan tersebut adalah sayur asam dan sayur nangka.