

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN KELAIKAN HIGIENE SANITASI PADA
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS BASO TAHUN 2023**



Suci Wahyuni
201110076

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
2023**

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN KELAIKAN HIGIENE SANITASI PADA
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS BASO TAHUN 2023**

Diajukan Sebagai Salah Satu
Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Kesehatan



Suci Wahyuni
201110076

**PROGRAM STUDI D3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

**Gambaran Kelaikan Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja
Puskesmas Baso Tahun 2023**

Disusun Oleh :

SUCI WAHYUNI

201110076

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

20 Juni 2023

Menyetujui :

Pembimbing Utama



(Sri Lestari Adriyanti, SKM, M.Kes)
NIP. 196005181984012001

Pembimbing Pendamping



(Suksmerri, M.Pd, M.Si)
NIP. 196003251984032002

Padang, 20 Juni 2023

Ketua Jurusan



(Hj. Awalisa Gusti, S.Pd, M.Si)
NIP. 196708021990032002

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN KELAIKAN HIGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI
WILAYAH KERJA PUSKESMAS BASO TAHUN 2023**

Disusun Oleh :
SUCI WAHYUNI
NIM. 201110076

Telah dipertahankan dalam seminar
di depan Dewan Penguji
Pada tanggal :
27 Juni 2023
SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

R. Firwandri Marza, SKM, M.Kes
NIP. 196506041989031009



(.....)

Anggota,

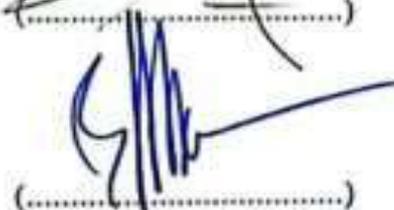
Evino Sugriarta, SKM, M.Kes
NIP. 196308181986031004



(.....)

Anggota,

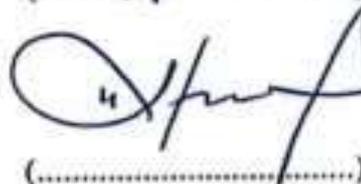
Sri Lestari Adriyanti, SKM, M.Kes
NIP. 196005181984012001



(.....)

Anggota,

Suksmerri, M.Pd, M.Si
NIP. 196003251984032002



(.....)

Padang, **31 Juli 2023**
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 196708021990032002

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Suci Wahyuni

NIM : 201110076

Tanda Tangan : 

Tanggal : Juni 2023

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademis Poltekkes Kemenkes Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Suci Wahyuni
NIM : 201110076
Program Studi : D3 Sanitasi
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Padang Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non exclusive Royalty-Free Right*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

"Gambaran Kelaikan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Baso Tahun 2023"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemennkes Padang berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di :

Pada tanggal :

Yang menyatakan



(Suci Wahyuni)

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



A. IDENTITAS DIRI

1. Nama Lengkap : Suci Wahyuni
2. Tempat / Tanggal Lahir : Baso/ 11 Desember 2001
3. Agama : Islam
4. Alamat : Baso, Kecamatan Baso, Kabupaten Agam
5. Nama Orang Tua
Ayah : Syaiful
Ibu : Sesnimar
6. Nomor Telepon : 081277560357

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

No	Pendidikan	Tempat Pendidikan	Tahun Lulus
1.	TK	TK Mahadul Islami	2008
2.	SD	SDN 01 Baringin Anam	2014
3.	SMP	SMPN 1 Canduang	2017
4.	SMA	SMAN 1 Baso	2020
5.	Perguruan Tinggi	Poltekkes Kemenkes RI Padang	2023

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT yang melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Kelaikan Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Baso Tahun 2023”**.

Penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini merupakan suatu rangkaian dari proses pendidikan secara menyeluruh di program studi D3 Sanitasi di Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang, dan sebagai persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan D3 Sanitasi pada masa akhir pendidikan.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bimbingan, pengarahan dari Ibu Sri Lestari Adriyanti, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama dan Ibu Suksmerri, M.Pd, M.Si selaku Pembimbing Pendamping serta berbagai pihak yang penulis terima, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Ucapan terima kasih ini juga penulis tujukan kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan.
3. Ibu Lindawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi.
4. Bapak/Ibu Dosen dan Staf Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
5. Kedua orang tua dan keluarga tercinta atas dorongan moril dan materil serta doa yang tulus dalam penyelesaian Tugas Akhir.
6. Teman-teman yang telah berjuang bersama dan memberikan masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Semoga bantuan, serta bimbingan dan petunjuk yang Bapak/ibu dan rekan-rekan berikan menjadi amal ibadah dan mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Akhir kata penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang ada dalam penulisan Tugas Akhir ini, sehingga penulis merasa masih belum sempurna baik dalam isi maupun dalam penyajiannya. Untuk itu penulis selalu terbuka atas kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan Tugas Akhir ini.

Padang, Juni 2023

S W

DAFTAS ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRACK	xiv
ABSTRAK	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Makanan.....	6
B. Pengertian Higiene Dan Sanitasi Makanan	6
C. Tujuan Higiene Dan Sanitasi Makanan.....	8
D. Penyehatan Makanan	9
E. Prinsip Dalam Higiene Dan Sanitasi Makanan	10
F. Persyaratan Fasilitas Sanitasi.....	17

G. Persyaratan Tenaga Kerja / Penjamah Makanan.....	19
H. Alur Pikir.....	20
1. Definisi Operasional	20

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Dan Desain Penelitian	23
B. Waktu Dan Tempat Penelitian	23
C. Populasi Dan Sampel	23
D. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data	24
E. Pengolahan Data.....	24
F. Analisis Data.....	25
G. Penyajian Data	25

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Wilayah Kerja Puskesmas Baso	26
B. Hasil	27
C. Pembahasan.....	27

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	33
B. Saran.....	33

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional	20

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Pikir.....	20
Gambar 2. Peta Wilayah Kerjapuskesmas Baso Kecamatan Baso	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Observasi.....	
Lampiran 2. Lembar Hasil Observasi	
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian Rumah Makan	
Lampiran 4. Surat Izin Penelitian.....	

**POLYTECHNIC OF HEALTH MINISTRY OF HEALTH PADANG
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
D3 SANITATION PROGRAM**

Final Project, June 2023 Suci Wahyuni (201110076)

**Description of Sanitary Hygiene Feasibility in Restaurants in the Working
Area of the Baso Health Center in 2023**

xv +34 +1 tables +4 Appendices

ABSTRACT

A restaurant is any commercial place of business whose scope of activities is to provide food and drinks to the public at their place of business. The problems found were the garbage disposal facilities that were not good, dirty, and did not have a cover, the men's and women's toilets were not separated, does not have a sink with running water, and the handlers are not clean enough, such as not washing their hands before preparing food, the purpose of this study was to find out an overview of sanitation hygiene feasibility in restaurants in the working area of the Baso Health Center in 2023.

This type of research is descriptive in order to obtain an overview of sanitation hygiene feasibility in restaurants in the working area of the Baso Health Center in 2023. The sample in this study consisted of 8 restaurants which the research was conducted using observation sheets.

The results of the research on the feasibility of sanitation hygiene in restaurants in the working area of the Baso Health Center in 2023 were carried out on sanitation facilities in restaurants in the working area of the Baso Health Center, all Sanitation Facilities did not meet the requirements with results <70%, workforce in restaurants in the work area of the Health Center Baso, all workers do not meet the requirements with a yield of <70%.

Based on the conclusions, it is suggested that restaurant owners and restaurant workers take courses so they can apply food sanitation hygiene in restaurants.

Bibliography Keywords : Restaurant, Food sanitation Hygiene
Bibliography : 13 (2003-2021)

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI D3 SANITASI**

Tugas Akhir, Juni 2023 Suci Wahyuni (201110076)

**Gambaran Kelaikan Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja
Puskesmas Baso Tahun 2023
xv +34 +1 tabel +4 Lampiran**

ABSTRAK

Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Adanya Masalah yang ditemukan yaitu sarana pembuangan sampah yang kurang baik, kotor, dan tidak memiliki penutup, tidak terpisahnya antara toilet pria dan wanita, tidak memiliki wastafel dengan air yang mengalir, dan kurang bersihnya tenaga penjamah seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran kelaikan higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Baso tahun 2023.

Jenis Penelitian ini adalah deskriptif untuk memperoleh gambaran kelaikan higiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023. Sampel pada penelitian ini berjumlah sebanyak 8 rumah makan yang penelitian dilakukan menggunakan lembar observasi.

Hasil Penelitian gambaran kelaikan higiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023 yang dilakukan terhadap fasilitas sanitasi pada rumah makan wilayah kerja puskesmas Baso, semua Fasilitas Sanitasi tidak memenuhi syarat dengan hasil < 70%, tenaga kerja pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso, semua tenaga kerja tidak memenuhi syarat dengan hasil < 70%.

Berdasarkan kesimpulan disarankan sebaiknya pemilik rumah makan dan tenaga kerja rumah makaan mengikuti kursus agar dapat menerapkan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan.

Kata Kunci Daftar Pustaka : Rumah makan, Hygiene sanitasi makanan
Daftar Pustaka : 13 (2003-2021)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana dimaksud dalam pancasila dan pembukaan Undang-Undang Dasar tahun 1945.¹ Dalam Undang-Undang Kesehatan No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan pasal 48 dijelaskan bahwa upaya penyelenggaraan kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan-kegiatan kesehatan keluarga, perbaikan gizi, pengawasan makanan dan minuman, kesehatan lingkungan, kesehatan kerja, kesehatan jiwa, pemberantasan penyakit, pemulihan kesehatan, penyuluhan kesehatan masyarakat, pengawasan farmasi dan alat kesehatan, pengawasan zat adiktif, kesehatan sekolah, kesehatan olahraga, pengobatan tradisional dan kesehatan mata. Upaya-upaya tersebut telah dilaksanakan dalam peta bangunan kesehatan namun hasilnya masih perlu ditingkatkan lagi agar derajat kesehatan masyarakat dapat lebih baik dan sesuai dengan arah dan kebijaksanaan kesehatan yang telah ditetapkan.²

Selanjutnya dalam undang-undang yang sama pasal 108 ayat 1 dinyatakan bahwa pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan guna melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan kesehatan, hal tersebut dijelaskan bahwa adanya Undang-Undang tersebut bertujuan agar masyarakat terhindar dari makanan dan minuman yang dapat membahayakan kesehatan, maka pemerintah menetapkan standar dan persyaratan kesehatan agar makanan dan

minuman aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat.³

Sanitasi tempat-tempat umum adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha-usaha kebersihan/kesehatan tempat-tempat umum (TTU) dalam melayani masyarakat umum, sehubungan dengan aktivitas tempat-tempat umum tersebut secara fisiologis, psikologis, mencegah terjadinya penularan penyakit atau kecelakaan serta estetika, antar penghuni, pengguna dan masyarakat sekitarnya.⁴ Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.⁵

Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. Upaya penyehatan terhadap hygiene dan sanitasi rumah makan juga telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene dan sanitasi rumah makan dan restoran.⁵

Pada hakikatnya hygiene dan sanitasi mempunyai pengertian dan tujuan hampir sama yaitu mencapai kesehatan yang prima. Berdasarkan buku *Theory of Catering* dimana dikemukakan bahwa Higiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Higiene lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. Seorang juru masak disamping harus mampu mengolah makanan yang enak rasanya,

menarik penampilannya, juga harus layak dimakan. Untuk itu makanan harus bebas dari bakteri atau kuman penyakit yang membahayakan kesehatan manusia. Sedangkan sanitasi menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terdapat hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik kesehatan dan kelangsungan hidup.³ Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.⁵

Untuk menjaga proses higienisnya makanan yaitu dengan melakukan pemilahan terhadap bahan makanan sebagai tahap awal. Pemilahan merupakan kegiatan penting dalam produksi barang yang berkualitas dan hygiene karena bertujuan untuk mengumpulkan bahan baku yang dapat dimakan. Pemilahan bahan baku pangan menjadi faktor penting mengingat produk akhir yang diharapkan harus sesuai kualitas, serta keamanan dalam proses pelaksanaan sehingga produk pangan yang dihasilkan aman dan terhindar dari kontaminasi baik secara fisik, kimia dan mikrobiologis. Sanitasi makanan dan minuman merupakan usaha pecegahan yang memfokuskan kepada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk mengamankan makanan dan minuman dari bahaya yang bisa mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum diproduksi makanan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen.⁶

Rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso yang sudah di survey terdapat 8 rumah makan diantaranya rumah makan Pondok Salero Setia Budi, ampera Aisyah, ampera Padang Panjang, ampera Unina, ampera Bundo Kandung, kadai nasi One, ampera Raisya dan ampera Setya. Diantara 8 rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Baso tersebut memiliki masalah yaitu sarana pembuangan sampah yang kurang baik, kotor, dan tidak memiliki penutup, tidak terpisahnya antara toilet pria dan wanita, tidak memiliki wastafel dengan air yang mengalir, dan kurang bersihnya tenaga penjamah seperti tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang “gambaran kelaikan higiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023”.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran kelaikan higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso Tahun 2023 ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran kelaikan higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya fasilitas sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023.

- b. Diketuainya tenaga kerja pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023.
- c. Diketuainya kelaikan hygiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan yang dapat memberikan informasi tentang gambaran kelaikan hygiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023.
2. Sebagai bahan masukan bagi pihak rumah makan bagaimana hygiene sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan.
3. Bagi peneliti dapat meningkatkan kemampuan, keterampilan, pengalaman dan wawasan dalam melakukan penelitian yang didapatkan di bangku perkuliahan.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada fasilitas sanitasi dan tenaga kerja pada rumah makan di wilayah kerja puskesma Baso Tahun 2023.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Makanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Berbagai pilihan makanan tersedia di berbagai tempat dengan kualitas yang bervariasi.³

B. Pengertian Higiene Dan Sanitasi Makanan

Hygiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Hygiene lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit.³ Menurut Depkes RI tahun 2006, hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya, seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan diri, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan, dan lain-lain.⁴

Menurut WHO, sanitasi adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang dapat berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan lingkungan hidup. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Jadi, dalam hal ini, istilah sanitasi ditujukan kepada lingkungannya.⁷

Menurut Hopkins, sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.⁷ Menurut Jenie BSL tahun 1998 sanitasi adalah kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan, dan pengemasan produk makanan. Menurut buku kumpulan kursus Higiene Sanitasi, terbitan Dep. Kesehatan tahun 2006 menyebutkan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya, misalnya menyediakan air bersih untuk mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk menghindarkan agar sampah tidak berserakan. Sementara itu menurut UU RI No. 7 Tahun 1996 tentang pangan, sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertambah dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan, dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.

Sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan dan minuman itu dikonsumsi oleh masyarakat.⁸

Menurut Depkes RI Tahun 2006, Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan.⁹

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.⁸ Higiene sangat erat kaitannya dengan sanitasi sehingga istilah higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain. Namun, terdapat perbedaan antara higiene dan sanitasi. Higiene adalah upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Sementara itu, sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.⁷

Salah satu faktor resiko dalam penyediaan makanan yang aman adalah tersedianya bahan makanan yang baik dan bermutu. Penyediaan bahan makanan yang baik dan bermutu harus didasarkan pada prinsip higiene sanitasi makanan. Prinsip higiene sanitasi makanan ini meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

C. Tujuan Higiene Dan Sanitasi Makanan

Menurut Prabu tahun 2008, Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

Tujuan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman :

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen.
2. Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau kesehatan melalui makanan.
3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di institusi.¹⁰

D. Penyehatan Makanan

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting di dalam kehidupan manusia, makanan yang dimakan bukan saja memenuhi gizi dan mempunyai bentuk menarik, akan tetapi harus aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan kimia yang dapat menyebabkan penyakit. Penyehatan Makanan adalah suatu upaya yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makan dan minuman dari segala bahaya-bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat (konsumen).¹¹

Menurut Chandra tahun 2006 bahwa didalam upaya penyehatan makanan, terdapat beberapa tahapan yang harus diperhatikan agar keamanan dan kebersihan produk makanan yang diproduksi dapat terjamin.

1. Kebersihan individu dalam pengolahan produk makanan

2. Keamanan terhadap penyediaan air
3. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran
4. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses
5. Pengolahan penyajian dan penyimpanan
6. Pencucian dan pembersihan alat perlengkapan.¹⁰

E. Prinsip Dalam Higiene Dan Sanitasi Makanan

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya praktis dan penyehatan makanan. Menurut Depkes RI 2004 prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan meliputi :

1. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilahan merupakan kegiatan penting dalam produksi barang yang berkualitas dan hygiene karena bertujuan untuk mengumpulkan bahan baku yang dapat dimakan. Pemilahan bahan baku pangan menjadi faktor penting mengingat produk akhir yang diharapkan harus sesuai kualitas, serta keamanan dalam proses pelaksanaan sehingga produk pangan yang dihasilkan aman dan terhindar dari kontaminasi baik secara fisik, kimia dan mikrobiologis.¹²

Bahan makanan perlu dipilih yang lebih baik dapat dilihat dari segi kebersihan, penampilan dan kesehatan. Penjamah makanan dalam memilih bahan yang akan diolah harus mengetahui sumber-sumber makanan yang baik serta memperhatikan ciri-ciri bahan yang baik.

Beberapa hal yang harus diingat tentang pemilihan bahan makanan :

- a. Hindarai penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber

tidak jelas.

- b. Mintalah informasi atau keterangan asal-usul bahan yang dibeli.
- c. Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan
- d. Belilah bahan di tempat penjualan resmi dan bermutu
- e. Tidak membeli bahan makanan yang sudah kadaluarsa atau membeli daging/ unggas yang sudah terlalu lama disimpan, khususnya organ dalam (jeroan) yang potensial mengandung bakteri
- f. membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi racun/toksin bakteri pada makanan.⁵

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, terlindung dari bahan kimia berbahaya, serta terlindung dari serangga dan hewan lain.

- a. Bahan makanan kering
 - 1) Semua gudang bahan makanan hendaknya berada di bagian yang tinggi
 - 2) Bahan makanan tidak diletakkan di bawah saluran/pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.
 - 3) Tidak ada drainase di sekitar gudang makanan.
 - 4) Semua bahan makanan hendaknya disimpan pada rak-rak dengan ketinggian rak terbawah 15-25 cm.
 - 5) Suhu gudang bahan makanan kering dan kaleng dijaga kurang dari 22 °C

- 6) Gudang harus dibuat antikus dan serangga.
 - 7) Penempatan bahan makanan harus rapi dan tidak terlalu rapat untuk menjaga sirkulasi udara.
- b. Bahan makanan Basah mudah Membusuk dan Minuman
- 1) Bahan makanan seperti buah, sayuran, dan minuman disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (cooling) 10-15°C
 - 2) Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (chilling) 4-10°C
 - 3) Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (freezing) dengan suhu 0-4 °C
 - 4) Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (frozen) dengan suhu <0 °C
 - 5) Pintu tidak boleh sering dibuka karena dapat meningkatkan suhu
 - 6) Makanan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus dalam kondisi tertutup
 - 7) Pengambilan dengan cara *first in first out* (FIFO), yaitu yang disimpan lebih dahulu juga digunakan lebih dahulu, agar tidak ada makanan yang busuk.
3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang

baik adalah yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip higiene sanitasi. Dalam proses pengolahan makanan, harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan perjamah makanan.

a. Penjamah makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkat maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam dan diare sebaiknya tidak dilibatkan dahulu dalam proses pengolahan makanan. Jika terjadi luka penjamah harus menutup luka dengan pelindung kedap air misalnya, plester atau sarung tangan plastik. Syarat-syarat penjamah makanan :

- 1) Tidak menderita penyakit mudah menular, missal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
- 2) Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya).
- 3) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
- 4) Memakai celemek dan tutup kepala.
- 5) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- 6) Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan.
- 7) Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinnga, hidung,

mulut dan bagian lainnya).

- 8) Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut.¹³

b. Persiapan Tempat Pengolahan

Tempat pengolahan makanan yang digunakan harus memenuhi standar dan persyaratan hygiene sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran terhadap makanan.¹³

Beberapa hal yang penting dalam persiapan tempat pengolahan adalah :

- 1) Ventilasi harus cukup baik agar asap dan udara panas dapur keluar dengan sempurna.
- 2) Lantai, dinding dan ruangan bersih dan terpelihara agar menekan kemungkinan pencemaran terhadap makanan.
- 3) Meja peracikan bersih dan permukaannya kuat/tahan goresan agar bekas irisan tidak masuk kedalam makanan.
- 4) Tungku dilengkapi dengan alat penangkap asap atau pembuang asap berupa sungkup (hood) atau cerobong asap, agar asap tidak mengotori ruangan.
- 5) Ruang bebas lalat dan tikus. Lalat dan tikus adalah sumber pencemar yang cukup potensial pada makanan.¹³

c. Peralatan Masak

Peralatan/perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan, seperti pisau, sendok, kuai, wajan dan lain-

lainnya perlu diperhatikan yaitu Bahan peralatan : Tidak boleh melepaskan zat beracun kepada makanan seperti cadmium, plumbum, zincum, cuprum, stibium atau arsenicum. Logam ini beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit kemih dan kanker.¹³

d. Peralatan Makanan dan Minuman

Peralatan Makanan dan Minuman dapat dipergunakan seperti piring, gelas, mangkuk, sendok atau garpu harus dalam keadaan bersih. Beberapa hal yang harus diperhatikan adalah :

- 1) Bentuk peralatan utuh, tidak rusak, cacat, retak atau berlekuk-lekuk tidak rata.
- 2) Peralatan yang sudah bersih dilarang dipegang di bagian tempat makanan, minuman atau menempel dimulut, karena akan terjadi pencemaran mikroba melalui jari tangan.
- 3) Peralatan yang sudah retak, gompel atau pecah selain dapat menimbulkan kecelakaan (melukai tangan) juga menjadi sumber pengumpulan kotoran karena tidak akan dicuci sempurna.
- 4) Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.¹³

e. Wadah Penyimpanan Makanan dan Minuman.

Wadah penyimpanan baskom, panic, harus dalam keadaan bersih, wadah penyimpanan perlu diperhatikan cara pemisahan yang benar dan teliti untuk setiap jenis makanan yang berada di dalam

ruangan tempat penyimpanan. Makanan kering dan bahan makanan basah serta makanan matang dan makanan mentah.¹³

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Dalam Kepmenkes RI No. 1098 / Menkes / SK / VII / 2003, Penyimpanan makanan jadi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. Terlindung dari debu, bahan kimia yang berbahaya, serangga, tikus, dan hewan lainnya.
- b. Disimpan dalam ruangan tertutup dan bersuhu dingin (16 - 18 °C)
- c. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5 °C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4 °C atau kurang
- d. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan pada suhu -5 °C sampai dengan 1 °C.
- e. Tidak tercampur antara makanan mentah dan tidak disajikan ulang.

5. Pengangkutan Makanan

Menurut Depkes RI tahun 2000 makanan perlu diperhatikan dalam cara pengangkutannya, yaitu sebagai berikut :

- a. Makanan jadi tidak diangkut bersama dengan makanan mentah.
- b. Makanan diangkut dalam wadah tertutup sendiri-sendiri
- c. Pengisian wadah tidak sampai penuh agar tersedia udara untuk ruang gerak
- d. Penempatan wadah dalam kendaraan harus tidak saling mencemari atau menumpahi
- e. Alat pengangkut yang tertutup khusus dan permukaan dalamnya

mudah dibersihkan.

6. Penyajian Makanan

Menurut Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003, persyaratan Penyajian Makanan adalah sebagai berikut :

- a. Harus terhindar dari pencemaran
- b. Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya
- c. Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih
- d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakai yang bersih
- e. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut tempat yang bersih, meja ditutup dengan kain puih atau plastik, ambak tempat abu rokok dibersihkan setiap saat, peralatan makan dan minuman yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah harus dicuci.⁵

F. Persyaratan Fasilitas Sanitasi

Persyaratan sanitasi kantin sesuai Kepmenkes diatas meliputi factor bangunan, konstruksi, dan fasilitas sanitasi, sebagai berikut :⁵

1. Air bersih, Kualitas air bersih harus memenuhi syarat fisik (tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, jernih), serta jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan. Air bersih sangat penting dalam pengolahan makanan, sama pentingnya seperti untuk minum. Air yang digunakan untuk ditambahkan ke makanan, atau untuk membuat es, hendaklah dimasak terlebih dahulu.¹⁴

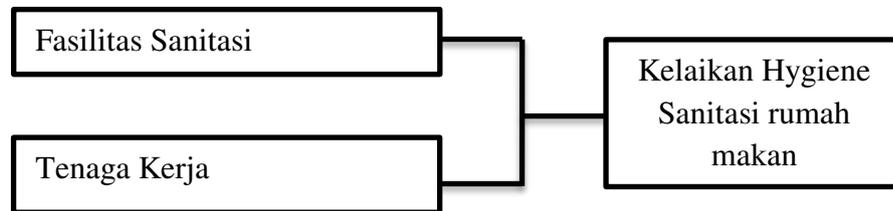
2. Toilet/jamban, Tersedia toilet, bersih. Didalam toilet harus tersedia septic tank, peturusan dan bak air. Tersedia sabun/deterjen untuk mencuci tangan, Didalam toilet harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
3. Tempat sampah, Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup. Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah. Sampah dibuang tiap 24 jam.
4. Air limbah, Air limbah mengalir dengan lancar, sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahankedap air, saluran pembuang air limbah tertutup.
5. Tempat cuci tangan, Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian p sehingga mudah dicapai oleh tamu dan karyawan. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air mengalir, sabun deterjen, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
6. Tempat mencuci peralatan, Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bilik/bak pencuci yaitu untuk menguyur, menyabun dan membilas.
7. Tempat mencuci bahar, makanan. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
8. Tempat penyimpanan air bersih (tendon air) harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga
9. Ruang dapur, ruang makan dan penyajian

G. Persyaratan Tenaga Kerja / Penjamah Makanan

1. Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan
 - a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya
 - b. Supervisor pernah mengikuti kursus
 - c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus
 - d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus
2. Pakaian kerja
 - a. Bersih
 - b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih
 - c. Penggunaan khusus waktu kerja saja
 - d. Lengkap dan rapi
 - e. Tidak tersedia pakaian kerja
3. Periksa Kesehatan
 - a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan
 - b. Pernah divaksinasi Chotypha/thpoid
 - c. Check up penyakit khusus
 - d. Memiliki buku kesehatan karyawan
4. Pesonal Hygiene
 - a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi
 - b. Setiap kerja cuci tangan
 - c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin makan

- d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan

H. Alur Pikir



I. Defenisi Operasional

Dari table dibawah ini dapat diketahui sefinisi operasional dari alur pikir adalah sebagai berikut :

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Fasilitas Sanitasi	kondisi yang menunjukkan keadaan sarana air bersih, jamban, saluran air limbah, tempat cuci tangan dan tempat sampah pada rumah makan di wilayah kerja puskesma Baso tahun 2023	Ceklist	Observasi	a) Tidak Memenuhi Syarat apabila nilai skor <70% b) Memenuhi Syarat apabila nilai skor \geq 70%	Ordinal
Tenaga Kerja	Tenaga kerja yang terlibat dalam menyiapkan makanan dan melayani konsumen berperilaku bersih dan berpakaian rapi, setiap akan	Ceklist	Observasi	a) Tidak Memenuhi Syarat apabila nilai skor <70% b) Memenuhi Syarat apabila nilai skor \geq 70%	Ordinal

	bekerja mencuci tangan, menutup mulut dengan sapu tangan saat batuk atau bersin dan menggunakan alat sesuai dan bersih bila mengambil makanan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023				
Kelaikan Higiene Sanitasi Rumah Makan	Kelaikan hygiene sanitasi rumah makan adalah kondisi yang menunjukkan keadaan sarana air bersih, jamban, saluran air limbah, tempat cuci tangan dan tempat sampah dan tenaga kerja yang terlibat dalam menyiapkan makanan dan melayani konsumen berperilaku bersih dan berpakaian rapi, setiap akan bekerja mencuci tangan, menutup mulut dengan sapu tangan saat batuk atau bersin dan menggunakan	Ceklist	Observasi	a) Tidak Laik apabila nilai skor <70% b) Laik apabila nilai skor $\geq 70\%$	Ordinal

	alat sesuai dan bersih bila mengambil makanan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso 2023				
--	---	--	--	--	--

Keterangan :

1. MS : Memenuhi syarat apabila hasil pemeriksaan sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003.
2. TMS : Tidak memenuhi syarat apabila hasil pemeriksaan tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Dan Desain Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu melihat gambaran kelaikan higiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023.

B. Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso Kabupaten Agam pada bulan Mei tahun 2023.

C. Populasi Dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah 8 rumah makan yang berada di wilayah kerja puskesmas Baso.

2. Sampel

Sampel pada penelitian ini adalah 8 rumah makan yang berada di wilayah kerja puskesmas Baso. Rumah Makan yang akan diteliti yaitu :

- a. Rumah Makan Pondok Salero Setia Budi
- b. Ampera Aisyah
- c. Ampera Padang Panjang
- d. Ampera Unina
- e. Ampera Bundo Kandung
- f. Kadai Nasi One
- g. Ampera Raisya
- h. Ampera Setya

D. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer di peroleh melalui observasi mengenai fasilitas sanitasi dan tenaga kerja pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran melalui observasi yang dilakukan dengan checklist.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh berupa data yang ada di puskesmas Baso Kabupaten Agam.

E. Pengolahan Data

Setelah dilakukan pengumpulan data maka dilakukan pengolahan data yaitu :

1. Editing

Data observasi kelaikan hygiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso yang dikumpulkan diperiksa, bila terdapat kesalahan dan kekurangan dalam pengumpulan data maka data akan dilengkapi.

2. Coding

Pemberian kode pada data observasi kelaikan hygiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso baik berupa angka atau symbol guna mempermudah proses analisis data.

3. Entry

Proses pemindahan data observasi kelaikan hygiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso kedalam computer agar didapat data yang siap untuk dianalisis.

4. Cleaning

Proses pembersihan kembali apakah ada kesalahan pada data observasi kelaikan hygiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso sehingga data benar untuk dianalisis.

F. Analisis Data

Analisis data yang digunakan berupa analisis univariat. Analisis univariat digunakan untuk menjelaskan variabel yang diteliti bertujuan untuk menggambarkan masing-masing variabel dengan Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

G. Penyajian Data

Data penelitian ini disajikan dalam bentuk table distribusi frekuensi dan narasi yang didapatkan di lapangan tentang fasilitas sanitasi dan tenaga kerja rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023 sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Wilayah Kerja Puskesmas Baso



Puskesmas Baso berada di Kecamatan Baso yang memiliki luas wilayah sebesar 70,30 km² yang berarti hanya 3,14 % dari luas wilayah Kabupaten Agam yang mencapai 2.232,30 km². Topografi daerah Kecamatan Baso bervariasi antara dataran bergelombang dan berbukit yang dapat dilalui oleh kendaraan roda dua maupun roda empat yang terdiri dari 6 Nagari dan 18 Jorong.

Ditinjau dari batas daerah, maka wilayah kerja Puskesmas Baso mempunyai batas :

Sebelah Utara : Kec.Tilatang Kamang

Sebelah Selatan : Kab. Tanah Datar

Sebelah Barat : Kec. Ampek Angkek

Sebelah Timur : Kab. Lima Puluh Kota

B. Hasil

Pada penelitian ini peneliti menggunakan lembar observasi yang sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VIL/2003 untuk mengamati fasilitas sanitasi dan tenaga kerja pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023.

1. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas baso terhadap fasilitas sanitasi pada 8 rumah makan dengan hasil 100% tidak memenuhi syarat.

2. Tenaga Kerja

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas baso terhadap tenaga kerja pada 8 rumah makan dengan hasil 100% tidak memenuhi syarat.

C. Pembahasan

1. Fasilitas Sanitasi

Hasil penelitian yang di dapatkan dari 8 rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023 untuk fasilitas sanitasi, variabel yang diamati meliputi air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat pencuci bahan makanan, locker karyawan dan peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di rumah makan wilayah kerja puskesma Baso, semua rumah makan tidak memenuhi syarat. Air bersih pada rumah makan dengan jumlah yang sudah cukup, air juga tidak berbau, tidak berasa dan tidak bewarna, aliaran limbah yang berasal dari aktivitas rumah makan tidak memiliki grease trap, 2 rumah makan tidak memiliki toilet, hanya terdapat 1 toilet yang tidak terpisah antara toilet pria dan wanita, tidak tersedianya alat pengering dan sabun pada toilet, tempat sampah tidak terbuat dari bahan kedap air, tidak memiliki tutup dan tempat sampah belum dibedakan antara organik dan anorganik, tidak memiliki tempat cuci tangan dilengkapi dengan air mengalir, sabun deterjen, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan, rumah makan hanya menggunakan wadah yang diisi air, tempat mencuci peralatan tidak terdiri dari 3 bilik / bak pencuci, hanya 1 rumah makan yang tempat pencucian bahan makanan yang air pencuci bahan makanan yang menggunakan larutan cuci, tidak memiliki locker karyawan dan ventilasi pada rumah makan tidak dipasang kawat kasa dan terali tikus.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ayu Apriyani (2021) tentang gambaran kondisi hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Serai kota Bengkulu, pada fasilitas sanitasi tidak memenuhi syarat pembuangan air limbah yang tidak terdapat greasetrap, saluran tidak kedap air, saluran tidak tertutup dan tempat pencuci tangan yang tidak memenuhi syarat tidak tersedia air dingin dan panas yang cukup memadai, tidak terdiri 3 bilik atau bak pencuci.

Dampak dari tidak adanya grease trap pada rumah makan minyak yang terkumpul dari bekas pencucian alat makanan akan mengumpal dan membeku di pipa pembuangan dan membuat pipa tersumbat, tidak adanya sabun pada toilet dapat menyebabkan kurang bersihnya mencuci tangan sehingga nantinya akan menjadi rantai penyakit, akibat dari tempat sampah organik dan anorganik yang tidak dipisah dapat menyebabkan penumpukan sampah dimana bisa menjadi sarang kuman dan bakteri, akibat dari tempat pencuci peralatan tidak mempunyai 3 bilik pencuci / bak pencuci tidak dapat membersihkan peralatan secara maksimal yang nantinya akan menyebabkan masih tersisanya minyak dan sisa dari makanan tersebut dan akibat dari belum dipasangnya kawat kasa dan terali tikus pada rumah makan akan dapat menyebabkan serangga dan tikus dengan mudah masuk ke rumah makan yang mana nantinya akan mencemari makanan pada rumah makan.

Upaya yang dapat dilakukan oleh pihak rumah makan yaitu memberi grease trap pada pembuangan air limbah agar minyak / lemak dan sampah tidak masuk pada saluran pembuangan yang menyebabkan terjadinya penyumbatan, menyediakan toilet secara terpisah antara pria dan wanita serta menyediakan sabun dan alat pengering, menyediakan tempat sampah yang sudah terbuat dari bahan kedap air dan memiliki tutup, menyediakan tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan air mengalir, sabun deterjen, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan, menyediakan tempat memncuci peralatan yang memiliki 3 bilik / bak perncuci yang terdiri untuk mengguyur, menyabun dan membilas, menyediakan locker bagi karyawan yang terbuat dari

bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tutup rapat, jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan, locker ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang dan locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah dan memasang kawat kasa dan terali tikus pada ventilasi rumah makan.

Menurut Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran bahwa pembuangan air limbah pada rumah makan harus memiliki grease trap, toilet harus terpisah antara pria dan wanita dan tersedianya sabun dan alat pengering, tempat sampah harus terbuat dari bahan kedap air dan memiliki tutup, tempat cuci tangan harus dilengkapi dengan air mengalir, sabun deterjen, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan, tempat mencuci peralatan harus terdiri dari 3 bilik / bak pencuci yaitu untuk menggyur, menyabun dan membilas, pada rumah makan harus tersedia locker karyawan yang terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tutup rapat, jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan, locker ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang dan locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah dan setiap lubang pada bangunan harus dipasang kawat kasa dan terali tikus.

2. Tenaga Kerja

Hasil penelitian yang di dapatkan dari 8 rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023 untuk fasilitas sanitasi, variabel yang diamati

pengetahuan / sertifikat hygiene sanitasi makanan, pakaian kerja, pemeriksaan kesehatan dan personal hygiene.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di rumah makan wilayah kerja puskesma Baso, semua rumah makan tidak memenuhi syarat karena semua tenaga kerja rumah makan tidak pernah mengikuti kursus / temu karya hygiene sanitasi makanan, tenaga kerja pada rumah makan tidak memiliki seragam kerja, tenaga kerja juga tidak melakukan check up kesehatan 6 bulan sekali dan tenaga kerja pada rumah makan wilayah kerja puskesmas Baso umumnya sudah memenuhi syarat dalam hal personal hygiene seperti sudah memotong pendek kuku, mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.

Penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Veronika Anggreyna Panjaitan (2021) tentang gambaran kondisi hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sialang Buah Kematan Teluk Mengkudu tenaga kerja belum memenuhi syarat karena penjamah rumah makan belum pernah mengikuti kursus / temu karya, terdapat 2 rumah makan yang menyediakan pakaian kerja bagi tenaga kerja.

Dampak dari tenaga kerja tidak memiliki pengetahuan / sertifikat hygiene sanitasi makanan akan menyebabkan tenaga kerja tidak mengetahui dengan baik bagaimana menjaga hygiene sanitasi pada makanan dengan benar, dan akibat dari tenaga kerja yang tidak melakukan pemeriksaan 6 bulan sekali tidak diketahuinya kondisi fisik tenaga kerja baik dari luar maupun dari dalam

sehingga nantinya tidak diketahui apakah tenaga kerja memiliki penyakit yang dapat menular atau tidak.

Upaya yang dapat dilakukan oleh pihak rumah makan yaitu mengikuti kursus / temu karya dan menyediakan pakaian seragam kerja 2 stel untuk seluruh karyawan, melakukan check up kesehatan 6 bulan sekali dan tenaga kerja makanan berperilaku bersih.

Menurut Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran bahwa Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya, tersedia pakaian kerja seragam 2 stel, karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan, setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi dan menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi tentang gambaran kelaikan higiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023 mengacu kepada Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 diperoleh hasil sebagai berikut :

1. Fasilitas sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Baso tahun 2023 secara keseluruhan tidak memenuhi syarat dimana semua rumah makan belum mempunyai grease trap, tempat sampah yang terbuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup, Fasilitas cuci tangan yang belum lengkap serta belum dipasang kawat kasa dan terali tikus pada ventilasi.
2. Tenaga kerja pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Baso tahun 2023 secara keseluruhan tidak memenuhi syarat dimana tenaga kerja masih belum mengikuti pelatihan tentang hygiene sanitasi makanan, belum melakukan pemeriksaan kesehatan secara teratur dan setiap karyawan / penjamah makanan sudah berperilaku bersih dan berpakaian rapi dan menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.
3. Kelaikan hygiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Baso tahun 2023 secara keseluruhan tidak memenuhi syarat.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi tenaga sanitarian agar melakukan pengecekan kembali apakah pihak rumah makan sudah melakukan perbaikan terhadap fasilitas sanitasi rumah makan setelah melakukan obsevervasi terhadap rumah makan.
2. Bagi pihak puskesmas agar mengadakan pelatihan tentang hygiene sanitasi makanan dan melakukan pemeriksaan kesehatan 6 bulan sekali kepada tenaga kerja / penjamah rumah makan.
makan setelah melakukan obsevervasi terhadap rumah makan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Irawan, D. W. P. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. Ponogoro: Forum Ilmiah Kesehatan; (FORIKES); 2016.
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan.
3. Anni Dara Bugissa. Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan Di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makasar Tahun 2011.
4. Ferry, M, Tohirin & Susmiati. Sanitasi Tempat-Tempat Umum Dilengkapi dengan Perspektif Islam. Jakarta Selatan: Uhamka Press; 2019.
5. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.
6. Tunas, M. S. et al. Gambaran Higiene Dan Sanitasi Warung Makan Bubur Manado (Tinutuan) Di Kecamatan Langowan Utara. 2021.
7. Widyastuti, N. & Almira, V. A. Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta: K-Media; 2019.
8. Yulianto, H. W. Hygiene, Sanitasi Dan K3. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2020
9. Panjaitan, Veronika Anggreyna. Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021.
10. Dr. Budiman Chandra. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Buku Kedokteran. EGC; 2005.
11. Amaliyah, N. Penyehatan Makanan Dan Minuman. Yogyakarta: Deepublish; 2017
12. Apriyani, Ayu Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021.
13. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Mentri Kesehat.* (2003).
14. Sucipto, C. D. Keamanan Pangan. Yogyakarta: Publishing; 2015.

Lampiran 1. Lembar Observasi

FORMULIR OBSERVASI KELAIKAN HIGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS BASO

1. Nama rumah makan/restoran :
2. Alamat :
3. Nama Pengusaha / penanggungjawab :
4. Jumlah karyawan : orang
5. Jumlah penjamah makanan : orang
6. Nomor izin usaha :
7. Nama pemeriksa :

No	Variabel	Komponen Yang Dinilai	Bobot	Nilai	Total Skor
A. Fasilitas Sanitasi					
1	Air bersih	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	3	5 2	
2	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar b. Terdapat grease trap c. Saluran kedap air d. Saluran tertutup	2	3 3 2 2	
3	Toilet	a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1	3 2 2 2 1	

4	Tempat sampah	<ul style="list-style-type: none"> a. Sampah diangkut tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah 	2	<ul style="list-style-type: none"> 4 3 2 1 	
5	Tempat cuci tangan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan 	2	<ul style="list-style-type: none"> 5 3 2 	
6	Tempat mencuci peralatan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci 	1	<ul style="list-style-type: none"> 2 2 2 4 	
7	Tempat pencuci bahan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama 	1	<ul style="list-style-type: none"> 5 3 2 	
8	Locker karyawan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat b. Jumlahnya cukup c. Letak locker dalam ruang tersendiri d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita 	1	<ul style="list-style-type: none"> 2 3 3 2 	
9	Peralatan pencegah	<ul style="list-style-type: none"> a. Setiap lubang ventilasi 	2	<ul style="list-style-type: none"> 3 	

	masuknya serangga dan tikus	dipasag kawat kassa serangga b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk		2 2 3	
B. Tenaga Kerja					
10	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya. b. Supervisor pernah mengikuti kursus c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	4	2 2 4 2	
11	Pakaian kerja	a. Bersih b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih c. Penggunaan khusus waktu kerja saja. d. Lengkap dan rapi e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	2	3 2 2 3 0	
12	Pemeriksaan kesehatan	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan. b. Pernah divaksinasi chotypha/ thypoid c. Check up penyakit khusus d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter e. Memiliki buku kesehatan karyawan	2	3 2 1 2 2	
13	Personal hygiene	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi b. Setiap mau kerja cuci	7	3 3 2	

		tangan c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk- batuk atau bersin d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan		2	
--	--	--	--	---	--

4.	Tempat Sampah a. Sampah diangkut tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	2	4	8	8	8	8	8	8	8
5.	Tempat Cuci Tangan a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2	5	0	0	0	0	0	0	0
6.	Tempat Mencuci Peralatan a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	1	2	2	2	2	2	2	2	2

	d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci		4	0	0	0	0	0	0	0	0
7.	Tempat Pencuci Bahan Makanan a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5
			3	3	3	3	3	3	3	3	3
			2	0	2	0	0	0	0	0	0
8.	Locker Karyawan a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat b. Jumlahnya cukup c. Letak locker dalam ruang tersendiri d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0
			3	0	0	0	0	0	0	0	0
			3	0	0	0	0	0	0	0	0
			2	0	0	0	0	0	0	0	0
9.	Peralatan Pencegah Masuknya Serangga Dan Tikus a. Setiap lubang ventilasi dipasag kawat	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0

Frequency Table

Kategori Fasilitas Sanitasi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Kategori Tenaga Kerja

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Frequency Table

Air Bersih

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Pembuangan Air Limbah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Toilet

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	2	25.0	25.0	25.0
Memenuhi Syarat	6	75.0	75.0	100.0
Total	8	100.0	100.0	

Tempat Sampah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	3	37.5	37.5	37.5
Memenuhi Syarat	5	62.5	62.5	100.0
Total	8	100.0	100.0	

Tempat Cuci Tangan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Tempat Mencuci Peralatan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Tempat Pencuci Bahan Makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Locker Karyawan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Peralatan Pencegah Masuknya Serangga Dan Tikus

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Pengetahuan / Sertifikat Hygiene Sanitasi Makanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Pakaian Kerja

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Pemeriksaan Kesehatan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Personal Hygiene

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	8	100.0	100.0	100.0

Lampiran 3. Dokumentasi Foto Penelitian Fasilitas Sanitasi dan Tenaga Kerja Pada Rumah Makan



Gambar 1
Peneliti Mengamati Air Besih Pada Rumah Makan



Gambar 2
Peneliti Mengamati Pembuangan Air Limbah Pada Rumah Makan



Gambar 3
Peneliti Mengamati Toilet Pada Rumah Makan



Gambar 4
Peneliti Mengamati Tempat Sampah Pada Rumah Makan



Gambar 5
Peneliti Mengamati Tempat Cuci Tangan Pada Rumah Makan



Gambar 6
Peneliti Mengamati Tempat Mencuci Peralatan Pada Rumah Makan



Gambar 7
Peneliti Mengamati Tempat Pencuci Bahan Makanan Pada Rumah Makan



Gambar 8
Peneliti Mengamati Ventilasi Pada Rumah Makan



Gambar 9
Peneliti Mengamati Personal Hygiene Tenaga Kerja Pada Rumah Makan

Lampiran 4. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
Jl. Simpang Pondok Kopi Nanggalo Padang 25146 Telepon (0751) 7058128 (Hunting)
Website : <http://www.poltekkes-pdg.ac.id>
Email : direktorat@poltekkes-pdg.ac.id



Nomor : PP.03.01/ 01/00 12023
Lamp : -
Perihal : Izin Penelitian

Padang, 3 April 2023

Kepada Yth :
Bpk/Ibu Camat Kecamatan Baso Kabupaten Agam

di
Tempat

Sesuai dengan tuntutan Kurikulum Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi D3 Sanitasi diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Tugas Akhir, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah di institusi yang Bapak/ Ibu pimpin.

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Bapak/ Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan izin penelitian pada bulan Februari-April. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Suci Wahyuni
NIM : 201110076
Judul Penelitian : Gambaran Kelaikan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Baso Tahun 2023
Tempat Penelitian : Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Baso

Demikianlah kami sampaikan atas perhatian dan kerjasama Bapak/ Ibu kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan

HJ. Awalia Gusti, SPd, M.Si
NIP. 19670802-199003 2 002

Terbuan disampaikan kepada Yth :

1. Puskesmas Baso
2. Rumah Makan Pondok Salero Budi
3. Ampera Aisyah
4. Ampera Padang Panjang
5. Ampera Unina
6. Ampera Bundo Kanduang
7. Kadai Nasi One
8. Ampera Raisya
9. Ampera Satya
10. Arsip



PEMERINTAH KABUPATEN AGAM KECAMATAN BASO

Jln. Raya Bukittinggi – Payakumbuh Km.13 Telp. (0752) 28502 Kode Pos 26192

REKOMENDASI

Nomor : B.070/CA /BS/V/2023

IZIN PELAKSANAAN RISET/PENELITIAN / OBSERVASI

Berdasarkan Surat dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jendral Tenaga Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Nomor : PP.03.01/0180/2023 tanggal 03 April 2023, Perihal Mohon Rekomendasi Izin Penelitian, dengan ini menyatakan tidak keberatan atas maksud melaksanakan Riset/Penelitian/Observasi di Kecamatan Baso Kabupaten Agam, yang dilakukan oleh :

Nama	: SUCI WAHYUNI
Tempat / Tanggal Lahir	: Baso, 11 – 12 – 2001
Pekerjaan	: Pelajar / Mahasiswa
Alamat	: Jorong Baso Nagari Tabek Panjang
Nomor Kartu Identitas	: 1306085112010001
Judul Kegiatan	: " Gambaran Kelainan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Baso Tahun 2023 "
Lokasi Penelitian	: Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Baso
Waktu Penelitian	: Mai s/d Juni 2023
Anggota Peneliti	: -

Dengan ketentuan sebagai berikut

1. Tidak boleh menyimpang dari kerangka serta maksud Penelitian / Observasi.
2. Memberitahukan kedatangan serta maksud Penelitian / Observasi yang akan dilaksanakan dengan menunjukkan surat-surat keterangan yang berhubungan dengan itu, serta melaporkan diri sebelum meninggalkan Daerah / Wilayah penelitiannya kepada Pemerintahan setempat.
3. Mematuhi semua peraturan yang berlaku dengan menghormati adat dan kebijaksanaan pada masyarakat setempat.
4. Mengirim laporan hasil penelitiannya sebanyak 1 (satu) exemplar, masing – masing untuk Bupati Agam Cq. Kepala Kantor Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Kabupaten Agam dan Camat / Instansi yang bersangkutan.
5. Bilamana terjadi penyimpangan / pelanggaran terhadap ketentuan tersebut di atas maka Rekomendasi ini dicabut kembali.

Demikian Rekomendasi izin Penelitian/Observasi ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dapat digunakan oleh yang berkepentingan dimana perlu.

Baso, 10 Mai 2023



RIO EKA PUTRA, S.IP, M.Si.

Pembina

NIP. 19870122 200701 1 001

Tembusan :

1. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik di Lubuk Basung
2. Kepala Kantor Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Kabupaten Agam di Lubuk Basung
3. Kepala Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang di Padang
4. Ibu Kepala Puskesmas Baso di Baso



DINAS KESEHATAN KABUPATEN AGAM
UPTD PUSKESMAS BASO



Jln. Raya Bukittinggi - Payakumbuh Km.11
Telp : (0752) 426169 Kode Pos: 26192

SURAT KETERANGAN

Nomor : 103 /TU-Umum/Hc.Bs/V/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala UPTD Puskesmas Baso Kecamatan Baso Kabupaten Agam dengan ini menerangkan bahwa :

N a m a : SUCI WAHYUNI
Tempat/Tanggal Lahir: Baso/11-12-2001
Pekerjaan : Mahasiswa
Instansi : Poltekkes Kemenkes Padang Prodi DIII Sanitasi
NIM : 1306085112010001

Telah melaksanakan penelitian dengan Judul ' Gambaran Kelaikan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah kerja Puskesmas Baso Tahun 2023 " pada bulan Mei 2023.

Demikianlah Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya, agar dapat dipergunakan sebagai mana mestinya.

Baso, 19 Mei 2023
/ Kepala UPTD Puskesmas Baso

Drg. Marlina, M.KM
Pembina Tk.1/IVb
Nip. 19780220 200501 2 009



POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Jl. Simpang Pondok Kopi Siteba Nanggalo - Padang

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Suci Wahyuni
NIM : 201110076
Nama Pembimbing I : Sri Lestari Adriyanti, SKM, M.Kes
Program Studi : D3 Sanitasi
Judul Tugas Akhir : Gambaran Kelaikan Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Baso Tahun 2023

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin 5 Juni 2023	Bab 4	Revisi Susunan Tugas Akhir dan Bab 4	
2.	Rabu 7 Juni 2023	Bab 4	Revisi pembahasan.	
3.	Kamis 8 Juni 2023	Bab 4	Revisi pembahasan	
4.	Jumat 9 Juni 2023	Bab 5	Revisi Kesimpulan dan saran.	
5.	Senin 12 Juni 2023	Bab 5	Revisi Kesimpulan dan saran	
6.	Selasa 13 Juni 2023	Lampiran	Perbaikan Daftar Lampiran	
7.	Rabu 14 Juni 2023	Lampiran. tabel	Perbaikan gambar Lampiran.	
8.	Jumat 16 Juni 2023	ACE	ACE	

Padang /Juni/2023
Ka Prodi D3 Sanitasi

Lindawati, SKM, M.Kes
NIP: 197506132000122002



POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Jl. Simpang Pondok Kopi Siteba Nanggalo - Padang

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Suci Wahyuni
NIM : 201110076
Nama Pembimbing II : Suksmerri, M.Pd, M.Si
Program Studi : D3 Sanitasi
Judul Tugas Akhir : Gambaran Kelaikan Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Baso Tahun 2023

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Kamis 15 Juni 2023	Bab 4 dan 5	Perbaikan penulisan Bab 4 dan Bab 5	
2.	Kamis 15 Juni 2023	Bab 4	Kursi Pembahasan	
3.	Jumat 16 Juni 2023	Bab 4	Kursi Pembahasan	
4.	Jumat 16 Juni 2023	Bab 5	Kursi Kesimpulan dan saran	
5.	Senin 19 Juni 2023	Bab 5	Kursi Kesimpulan dan saran	
6.	Senin 19 Juni 2023	Lampiran	Perbaikan Lampiran	
7.	Selasa 20 Juni 2023	Abstrak	Perbaikan Abstrak	
8.	Selasa 20 Juni 2023	ACC	ACC	

Padang /Juni/2023
Ka Prodi D3 Sanitasi

Lindawati, SKM, M.Kes
NIP: 197506132000122002