

TUGAS AKHIR

**STUDI LAIK SEHAT RUMAH MAKAN DI WILAYAH
KERJA PUSKESMAS LUBUK KILANGAN
KOTA PADANG TAHUN 2022**



MIFTAH HULJANNAH
NIM. 191110017

**PRODI D 3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
2022**

TUGAS AKHIR

**STUDI LAIK SEHAT RUMAH MAKAN DI WILAYAH
KERJA PUSKESMAS LUBUK KILANGAN
KOTA PADANG TAHUN 2022**

Diajukan Sebagai Salah Satu
Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Kesehatan



MIFTAH HULJANNAH
NIM. 191110017

**PRODI D 3 SANITASI
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah
Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan
Kota Padang Tahun 2022

Disusun Oleh :

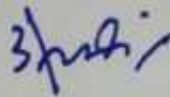
MIFTAH HULJANNAH
191110017

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
Padang, Juni 2022

Menyetujui:

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



(Erdi Nur, SKM, M.Kes)
NIP : 19630924 198703 1 001



(Awaluddin, S.Sos, M.Pd)
NIP : 19600810 198302 1 004

Padang, Juni 2022

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



(Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si)
NIP : 19670802 199003 2 002

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah
Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan
Kota Padang Tahun 2022

Disusun Oleh :
MIFTAH HULJANNAH
NIM. 191110017

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Pada
Pada tanggal : 22 Juni 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Darwel, SKM, M.Epid
NIP. 19800914 200604 1 012

Anggota,

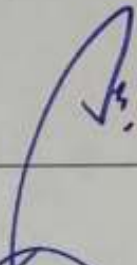
Aidil Onasis, SKM, M.Kes
NIP. 19721106 199503 1 001

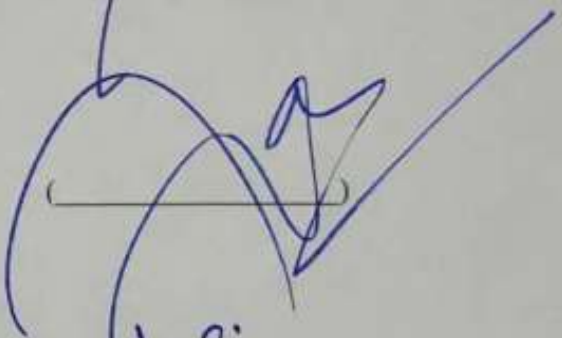
Anggota,

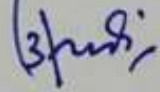
Erdi Nur, SKM, M.Kes
NIP. 19630924 198703 1 001

Anggota,

Awaluddin, S.Sos, M.Pd
NIP. 19600810 198302 1 004

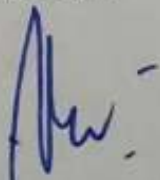
()

()

()

()

Padang, Juli 2022
Ketua Jurusan

()
Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



IDENTITAS

Nama : Miftah Huljannah
NIM : 191110017
Tempat/Tanggal Lahir : Padang/ 19 Agustus 2001
Anak Ke : 2 (Dua)
Jumlah Bersaudara : 2 (Dua)
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Status Perkawinan : Belum Kawin
Alamat : Komplek Perumahan Unand Blok D1/12/03

NAMA ORANG TUA

Ayah : Achdi
Pekerjaan : PNS
Ibu : Iratna Ningsih
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga

RIWAYAT PENDIDIKAN

No	Pendidikan	Tahun Lulus
1	SD Dian Andalas	2013
2	SMP Negeri 11 Padang	2016
3	SMA Semen Padang	2019
4	Politeknik Kesehatan Padang Jurusan D3 Sanitasi	2022

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Miftah Huljannah

NIM : 191110017

Tanda Tangan :

Tanggal : Mei 2022

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Miftah Huljannah
NIM : 191110017
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 :
"Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 2022"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes 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 : Padang

Pada tanggal : Mei 2022

Yang menyatakan


(Miftah Huljannah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Studi Laik sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 2022”**. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan pada Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes RI Padang.

Dalam kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Erdi Nur, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama dan Bapak Awaluddin, S.Sos, M.Pd selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan pengarahan, masukan, dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Burhan Muslim, SKM. M.Si selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Padang
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
3. Bapak Aidil Onasis, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi.
4. Bapak Sejati, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Akademik.
5. Bapak dan Ibu dosen beserta Staf jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
6. Teristimewa untuk kedua orang tua yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral serta doa.
7. Rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis sudah berusaha sebaik-baiknya, namun penulis menyadari atas segala kekurangan dan oleh karena itu penulis selalu terbuka atas kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas segala bantuan dari semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah terlibat dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Padang, Mei 2022

MH

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Ruang Lingkup.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Makanan	7
B. Hygiene dan Sanitasi Makanan	7
C. Penyakit Bawaan Makanan.....	8
D. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan.....	10
E. Alur Pikir	27
F. Defenisi Operasional	28
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	31
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
C. Populasi dan Sampel	31
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	32
E. Teknik Pengolahan Data.....	32
F. Instrumen Penelitian	33
G. Analisis data	33
H. Penyajian Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	34
B. Hasil Penelitian	35
C. Pembahasan	38

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	49
B. Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian	27

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Defenisi Operasional.....	28
Tabel 4.1. Persyaratan Hygiene sanitasi Rumah Makan Zal Nasir.....	36
Tabel 4.2. Persyaratan Hygiene sanitasi Rumah Makan Sepakat.....	36
Tabel 4.3. Persyaratan Hygiene sanitasi Rumah Makan Rantang Jaya	37
Tabel 4.4. Persyaratan Hygiene sanitasi Rumah Makan Kelok Cimangko	37

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

- Lampiran 1. Lembar Observasi
- Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 3. Surat Ijin Permohonan Penelitian
- Lampiran 4. Surat Balasan Ijin Penelitian
- Lampiran 5. Data Nama-nama Rumah Makan
- Lampiran 6. Lembar Konsultasi

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

**Tugas Akhir, Juni 2022
Miftah Huljannah (191110017)**

**Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk
Kilangan Kota Padang Tahun 2022**

xv + 51 Halaman + 5 Tabel + 1 Gambar + 5 Lampiran

ABSTRAK

Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang. Adanya masalah yang ditemukan yaitu pada ventilasi tidak dipasang dengan kawat kassa dan terali tikus, tidak terdapat gudang bahan makanan dan gudang peralatan, kurangnya kebersihan tenaga penjamah dalam hal personal hygiene yaitu tidak memakai celemek dan tidak memakai sarung tangan plastik pada saat mengolah makanan.

Jenis penelitian adalah deskriptif untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang. Waktu penelitian yaitu dari bulan Desember 2021-Juni 2022. Sampel pada penelitian ini berjumlah sebanyak 4 rumah makan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi langsung terhadap sarana dan prasarana yang terdapat di lokasi penelitian dengan menggunakan SIT hygiene sanitasi rumah makan.

Hasil penelitian Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 2022 yaitu berdasarkan hasil penjumlahan seluruh skor variabel rumah makan didapatkan hasil Rumah Makan Zal Nasir dengan skor 596,5, Rumah Makan Sepakat dengan skor 612,5, Rumah Makan Rantang Jaya dengan skor 576,5, dan Rumah Makan Kelok Cimangko dengan skor 559,5. Dari semua variabel yang telah dinilai, semua rumah makan yang berada disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan karena jumlah skor < 700.

Sebaiknya pemilik dan tenaga penjamah rumah makan mengikuti kursus/temu karya yang dilakukan oleh tenaga kesehatan puskesmas lubuk kilangan agar dapat menerapkan prinsip hygiene sanitasi pada rumah makan.

Kata kunci : Studi Laik Sehat, Rumah Makan
Daftar Pustaka : 11 (2003-2021)

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

**Final Project, June 2022
Miftah Huljannah (191110017)**

**Feasibility Study on Healthy Restaurants in the Working Area of the Lubuk
Kilangan Health Center, Padang City in 2022**

xv + 51 Pages + 5 Tables + 1 Figure + 5 Attachments

ABSTRACT

Restaurant is any place of commercial business whose scope of activities is to provide food and beverages to the public at its place of business. The purpose of this research is to find out the study of health-appropriate restaurants in the working area of the Public Health Center, Lubuk Kilangan District, Padang City. The problems found were that the ventilation was not fitted with wire gauze and mouse trellises, there were no food and equipment warehouses, the lack of cleanliness of the handlers in terms of personal hygiene, namely not wearing aprons and not wearing plastic gloves when processing food.

This type of research is descriptive to obtain a clearer picture of the Study of Healthy Restaurant in the Work Area of the Public Health Center, Lubuk Kilangan District, Padang City. The research time is from December 2021-June 2022. The sample in this study amounted to 4 restaurants. Data collection was carried out by direct observation of the facilities and infrastructure at the research site using the SIT hygiene sanitation restaurant.

The results of the study of the Healthy Feasibility Study of Restaurants in the Working Area of the Lubuk Kilangan Health Center, Padang City in 2022, based on the results of the summation of all restaurant variable scores, the results were Zal Nasir Restaurant with a score of 596.5, Sepakat Restaurant with a score of 612.5, Rantang Restaurant Jaya with a score of 576.5, and Kelok Cimangko Restaurant with a score of 559.5. Of all the variables that have been assessed, all restaurants located around the Lubuk Kilangan Health Center's Work Area have not met the restaurant sanitation hygiene eligibility limit because the total score is < 700.

It is recommended that the owner and staff of the restaurant handler take a course / work meeting carried out by health workers at the Lubuk Kilang Public Health Center in order to apply the principles of sanitation and hygiene in restaurants.

Key words : Healthy Feasibility Study, Restaurant
Bibliography : 11 (2003-2021)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana yang dimaksud dalam Pancasila dan Pembukaan Undang-Undang Dasar Tahun 1945. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal, pemerintah telah menetapkan suatu upaya kesehatan yaitu upaya kesehatan diselenggarakan dalam bentuk kegiatan dengan pendekatan promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif yang dilaksanakan secara terpadu, menyeluruh, dan berkesinambungan seperti yang dijelaskan didalam Undang-Undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan yang mana upaya kesehatan dilaksanakan melalui 17 kegiatan salah satunya pengamanan makanan dan minuman.¹

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun ia berada serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Adapun pengertian makanan menurut WHO (*World Health Organization*) yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (Putrabu,2008). Agar makanan berfungsi sebagaimana mestinya, kualitas makanan harus diperhatikan. Kualitas tersebut mencakup ketersediaan zat-zat (gizi) yang dibutuhkan dalam makanan dan pencegahan terjadinya kontaminasi makanan

dengan zat-zat yang dapat menghasilkan gangguan kesehatan.² Oleh karena itu, perlu dilakukan penerapan hygiene sanitasi pada pengelolaan makanan dan minuman agar makanan yang nantinya dikonsumsi terhindar dari berbagai penyakit yang dapat membahayakan kesehatan.

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dan subjeknya, misalnya penyediaan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan.²

Masalah sanitasi makanan sangatlah penting, terutama di tempat-tempat umum yang kaitannya sangat erat dengan pelayanan orang banyak. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut World Health Organization (WHO), di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 78 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha catering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan.³

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 Tahun 2003 Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.⁴ Pengusaha dan/atau penanggung jawab rumah makan dan restoran wajib menyelenggarakan rumah makan dan restoran yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebagaimana yang telah ditetapkan. Rumah makan apabila tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan yang *hygienis* dan kondisi sanitasi yang tidak baik, maka akan dapat menyebabkan gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dan keracunan.

WHO memperkirakan 1 dari 10 orang terkena penyakit bawaan makanan dan sebagai akibatnya 420.000 orang meninggal setiap tahun.⁵ Berdasarkan data WHO yang dirilis pada tahun 2015, di wilayah Afrika lebih dari 91 juta orang diperkirakan jatuh sakit dan 137.000 meninggal dunia akibat penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) diantaranya 70% merupakan penyakit diare dan di wilayah Asia Tenggara lebih dari 150 juta kasus dan 175.000 kematian akibat penyakit bawaan makanan dalam setahun.⁶ Menurut Centers For Disease Control and Prevention (CDC) yang dirilis pada April 2020, 1 dari 6 orang Amerika (atau sekitar 48 juta orang) mengalami sakit akibat penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) setiap tahun diantaranya 128.000 rawat inap dan 3.000 kematian.⁷

Berdasarkan Profil Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2019, data kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan yaitu terdapat 32

kejadian di 14 provinsi terdiri dari 1.959 orang rawat jalan, 1.158 orang rawat inap, dan 10 orang meninggal.⁸

Berdasarkan data Profil Dinas Kesehatan Sumatera Barat tahun 2017 terdapat 29 Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi jasa boga. Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) di Padang menyatakan terjadi lima kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan dengan total 65 orang sepanjang tahun 2017.⁹

Berdasarkan hasil pengamatan langsung yang telah dilakukan di wilayah kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan, peneliti menemukan beberapa permasalahan pada tempat pengolahan makanan seperti kondisi beberapa rumah makan yang kurang baik seperti tidak adanya pengaman pada ventilasi sehingga tikus dan serangga mudah keluar masuk rumah makan, toilet pria dan wanita tidak terpisah, tidak menyediakan locker khusus untuk karyawan, kurangnya kebersihan tenaga penjamah dalam hal personal hygiene yaitu tidak memakai celemek dan tidak memakai sarung tangan plastik pada saat mengolah makanan. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang”

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya kondisi lokasi dan bangunan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.
- b. Diketuainya fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.
- c. Diketuainya keadaan dapur, ruang makan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.
- d. Diketuainya fisik bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.
- e. Diketuainya proses pengolahan makanan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.
- f. Diketuainya tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.
- g. Diketuainya cara penyajian makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.
- h. Diketuainya kondisi peralatan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.

- i. Diketuinya keadaan penjamah makanan di rumah makan wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan kemampuan, keterampilan, pengalaman, dan wawasan dalam melakukan penelitian yang didapatkan di bangku perkuliahan di Politeknik Kemenkes Padang.

2. Bagi Poltekkes Kemenkes Padang

Sebagai bahan tambahan bacaan di perpustakaan Poltekkes Kemankes Padang Jurusan Kesehatan Lingkungan dan referensi untuk teman-teman yang akan melakukan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Rumah Makan

Sebagai bahan masukan bagi pemilik maupun pekerja yang ada dirumah makan dalam melakukan penerapan hygiene sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini adalah melakukan pemeriksaan kelaikan hygiene sanitasi pada rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan yang berjumlah sebanyak 4 rumah makan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Makanan

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO (*World Health Organization*), definisi makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan.²

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk kelangsungan hidupnya, oleh karena itu makanan adalah hal yang sangat penting bagi manusia. Kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan bisa saja terjadi setiap saat, hal tersebut dikenal dengan penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) yang dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi.

B. Hygiene dan Sanitasi Makanan

Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan, istilah hygiene dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama yaitu melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan manusia (individu maupun masyarakat), sedangkan istilah sanitasi lebih menitik beratkan pada factor-faktor lingkungan hidup manusia (Azwar, 1990).

1. Pengertian Hygiene

Hygiene adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan suatu penyakit yang menitik beratkan pada segi kesehatan dari pelakunya, sehingga tidak menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit. Menurut Depkes (2006) Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi

kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, serta membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

2. Pengertian Sanitasi

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. Menurut Chandra (2006) Sanitasi makanan merupakan upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia.¹⁰

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 Tahun 2003 Hygiene sanitasi makanan adalah upaya mengendalikan factor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.⁴

C. Penyakit Bawaan Makanan

Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut dengan penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). Kontaminasi makanan adalah terdapatnya bahan atau organisme berbahaya dalam makanan secara tidak sengaja. Makanan yang terkontaminasi dapat menimbulkan gejala penyakit baik infeksi maupun keracunan. Ada berbagai macam jenis penyakit yang disebabkan oleh makanan yaitu :

1. Gastroenteritis

Penyakit ini disebabkan oleh bakteri *Bacillus cereus*. Infeksi usus ini ditandai dengan gejala diare, sakit perut, mual-mual dan muntah. Penyakit ini menyebar melalui makanan yang sudah terkontaminasi *Bacillus cereus*, yang disebabkan karena penjamah makan yang menderita penyakit menular, dan sanitasi sarana pengolahan makanan yang kurang baik.

2. Infeksi Saluran Cerna

Penyakit ini disebabkan oleh berbagai pathogen, seperti bakteri *Escherichia coli*. Kebersihan makanan, peralatan makanan dan tangan sangat berperan dalam terjadinya infeksi saluran cerna. Cara pencegahannya yaitu dengan mencuci tangan hingga bersih sebelum mulai mengolah makanan.

3. Disentri

Bakteri penyebab penyakit disentri dinamakan *Shigella dysenteriae*. Gejalanya yaitu sakit perut, muntah dan diare dengan tingkat ringan hingga berat. Penyakit ini bersumber melalui kontaminasi makanan atau alat makan yang tercemar oleh bakteri *shigella dysenteriae*.

4. Kolera

Penyakit kolera disebabkan oleh bakteri *vibrio cholera*. Penyakit ini diakibatkan oleh air dan makanan yang tercemar oleh tinja. Gejala dari penyakit kolera yaitu muntah, dehidrasi, serta diare yang bera dan tinja yang cair.

5. Tifoid dan Paratifoid atau Tipus

Penyakit ini disebabkan oleh bakteri *Salmonella thypi*, gejalanya yaitu demam tinggi, sakit perut, muntah, dan diare. Penyakit ini disebabkan oleh sanitasi yang buruk dan pengolahan makanan yang tidak baik.

D. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Aspek yang mempengaruhi hygiene sanitasi makanan dan minuman, antara lain faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Peran hygiene dan sanitasi makanan adalah untuk mengendalikan keempat faktor tersebut yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Rumah makan harus memenuhi persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan berdasarkan Kepmenkes 1098 tahun 2003 sebagai berikut :⁴

1. Aspek Lokasi dan Bangunan

a. Lokasi

Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan anatara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.

b. Bangunan

1) Umum

- a) Bangunan dan rancang bangunan harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- b) Terpisah dengan tempat tinggal.

2) Tata ruang

- a) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, ruang makan, toilet, gudang bahan makanan, ruang karyawan, ruang administrasi dan gudang peralatan.
- b) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.
- c) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan jadi, serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

3) Konstruksi

a) Lantai

Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan, pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati.

b) Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam harus rata dan mudah dibersihkan, konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap, permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi dua meter dari lantai.

c) Ventilasi

Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai yaitu cukup menjamin peredaran udara dengan baik, dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan. Sedangkan Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

d) Pencahayaan

Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruangan. Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat pencuci peralatan dan tempat pencuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 10 *foot candle*. Pencahayaan atau penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

e) Atap

Tidak bocor, cukup landau dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

f) Langit-langit

Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan, tidak terdapat lubang-lubang, tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter.

g) Pintu

Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan, pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka kearah luar, setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam, jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

2. Persyaratan Fasilitas Sanitasi

a. Air Bersih

- 1) Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku.
- 2) Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

b. Air Limbah

- 1) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septitank dan roil.
- 2) Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.
- 3) Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemat (*grease trap*).

c. Toilet

- 1) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
- 2) Didalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air.

- 3) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet pria.
 - 4) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.
 - 5) Toilet dibersihkan dengan detergen dan alat pengering.
 - 6) Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.
 - 7) Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan.
 - 8) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya/kemiringannya cukup.
 - 9) Ventilasi dan penerangan baik.
 - 10) Air limbah dibuang ke septitank, roll atau lubang peresapan yang tidak mencemari tanah.
 - 11) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
 - 12) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak pelampung dan saluran pembuangan.
 - 13) Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
 - 14) Peraturannya dilengkapi dengan air mengalir.
 - 15) Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (*tissue*).
- d. Tempat Sampah
- 1) Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus

untuk sisa- sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.

- 2) Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
 - 3) Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
 - 4) Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.
 - 5) Disediakan tempat pengumpulan sementara yang terlindungi dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak ditempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.
- e. Tempat Cuci Tangan
- 1) Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun cair dan alat pengering. Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) diatas dapat disediakan : basahi sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alkohol 70%, lap dengan suhu 43,3°C, air hangat dengan suhu 43,3°C.
 - 2) Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut: 1 sampai 10 orang, 1 buah : dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.
 - 3) Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.

- 4) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang pemukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
- f. Tempat Mencuci Peralatan
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
 - 2) Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C - 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²).
 - 3) Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.
- g. Tempat Pencuci Bahan Makanan
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
 - 2) Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02%.
 - 3) Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- h. Fasilitas Penyimpanan Pakaian (locker) Karyawan
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat.
 - 2) Jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan.

- 3) Locker ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang. Locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.
- i. Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga dan Tikus
 - 1) Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk *Aedes Aegypti* serta *Aedes Albopictos*.
 - 2) Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 meter per inchi) dan tikus (terlaris dengan jarak 2 cm).
 - 3) Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.
3. Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan
 - a. Dapur
 - 1) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
 - 2) Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
 - 3) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
 - 4) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/*exhauster* yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.

- 5) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak (*grease trap*).
- 6) Semua tungku terletak dibawah sungkup asap (*hood*).
- 7) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- 8) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang menutup sendiri.
- 9) Ruang dapur terdiri dari : Tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan, tempat persiapan dan tempat administrasi.
- 10) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 *foot candle* (fc).
- 11) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja didapur, menghilangkan asap dan debu.
- 12) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya. Udara didapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- 13) Tersedia sedikitnya meja percikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.

- 14) Harus dipasang tulisan “Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan ditempat yang mudah dilihat.
- 15) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal.

b. Ruang Makan

- 1) Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85m²
- 2) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- 3) Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih.
- 4) Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan.
- 5) Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
- 6) Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- 7) Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi, dan tempat tinggal.
- 8) Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya..
- 9) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang dan perlengkapan set kursi harus bersih.
- 10) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinding dan serangga pengganggu lainnya.

c. Gudang Bahan Makanan

- 1) Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan.
- 2) Pencahayaan gudang minimal 4 *foot candle* pada bidang setinggi lutut.
- 3) Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan.
- 4) Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara.
- 5) Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

4. Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

a. Bahan Makanan

- 1) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.
- 2) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
- 3) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.

b. Makanan Jadi

- 1) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembungan, cekung dan kebocoran.

- 2) Angka kuman *E.coli* pada makanan 0 per gram contoh makanan.
- 3) Angka kuman *E.coli* pada minimal 0 per 100 ml contoh minuman.
- 4) Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- 5) Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik

5. Persyaratan Pengolahan Makanan

- a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
- c. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :
celemek/apron, tutup rambut, sepatu dapur, berperilaku :
 - 1) Tidak merokok.
 - 2) Tidak makan atau mengunyah.
 - 3) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias.
 - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.

- 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
 - 6) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat rumah makan atau restoran.
 - 7) Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotyfa dan buku kesehatan yang berlaku.
6. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi
- a. Penyimpanan Bahan Makanan
 - 1) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
 - 2) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.
 - 3) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan. Dalam suhu yang sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm, kelembaban penyimpanan dalam ruang 80%- 90%.
 - 4) Beli bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut : jarak makanan dengan lantai 15 cm, jarak makanan dengan dinding 5 cm, dan jarak makanan dengan langit- langit 60 cm.
 - 5) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak- rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya

bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan.

b. Penyimpanan Makanan Jadi

- 1) Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya.
- 2) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.
- 3) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C.

8. Peryaratan Penyajian Makanan

- a. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
- b. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
- c. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C.
- d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.
- e. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut
 - 1) Ditempat yang bersih.
 - 2) Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada.

- 3) Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama dibagian penutup atas nya.
- 4) Asbak tempat abu rokok yang tersedia diatas meja makan setiap saat dibersihkan.
- 5) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

8. Persyaratan Peralatan

- a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain : timah (Pb), arsenikum (As), tembaga (Cu), seng (Zn), cadmium (Cd) dan antimony (Sb).
- b. Peralatan tidak rusak, sompel, retak dan tidak menimbulkan pencemarn terhadap makanan.
- c. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.
- d. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung E.coli per cm² permukaan alat.
- f. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan:
 - 1) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.

- 2) Dibebaskan hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80°C, dilap dengan kain.
- g. Peralatan yang sudah didefenisikan harus ditiriskan 16ad arak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain.
- h. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :
- 1) Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
 - 2) Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.
 - 3) Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak.
 - 4) Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
 - 5) Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak
9. Persyaratan Penjamah Makanan/Tenaga kerja
- a. Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan
- 1) Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya
 - 2) Supervisor pernah mengikuti kursus
 - 3) Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus
 - 4) Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus

b. Pakaian kerja

- 1) Bersih
- 2) Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih
- 3) Penggunaan khusus waktu kerja saja
- 4) Lengkap dan rapi
- 5) Tidak tersedia pakaian kerja seragam

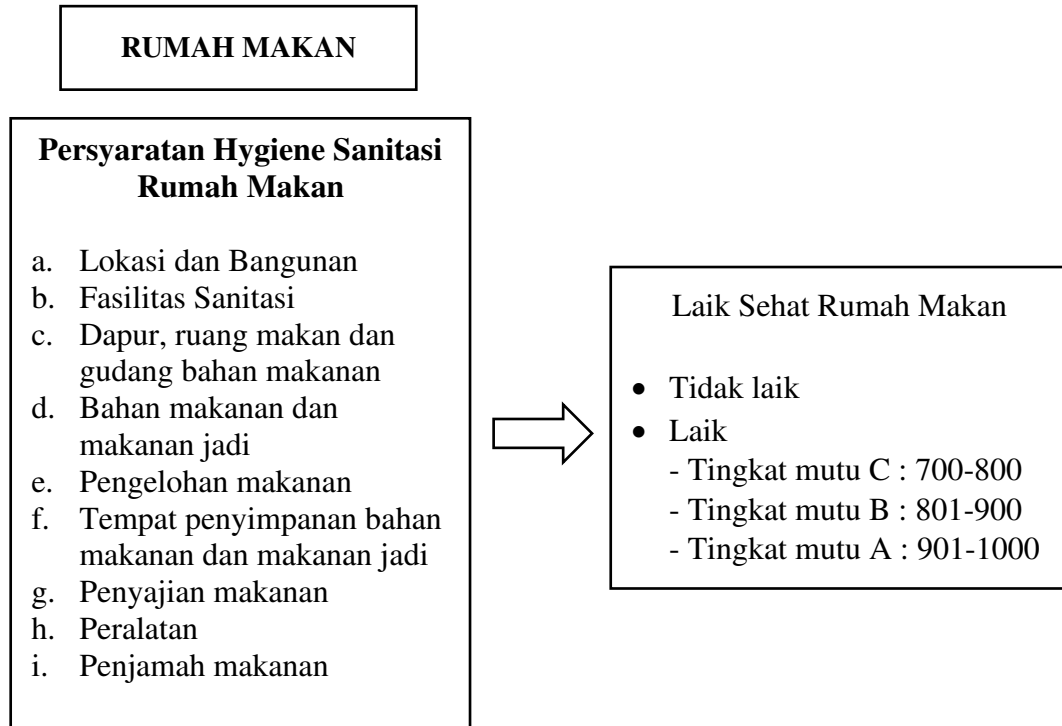
c. Pemeriksaan kesehatan

- 1) Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan
- 2) Pernah divaksinasi *chotypha/thpoid*
- 3) Check up penyakit khusus
- 4) Memiliki buku kesehtan karyawan

d. Personal Hygiene

- 1) Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi
- 2) Setiap mau kerja cuci tangan
- 3) Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin
- 4) Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.

E. Alur Pikir



F. Defenisi Operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan	ketentuan- ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personal dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.	Observasi	checklist	Tidak laik Laik - Tingkat mutu C : dengan skor 700-800 - Tingkat mutu B : dengan skor 801-900 - Tingkat mutu A : dengan skor 901-1000	Ordinal
2	Lokasi dan Bangunan	Letak dan bentuk dari suatu bangunan	Observasi	checklist	a. Tidak laik, apabila jumlah skor < 70 dari total nilai maksimal b. Laik, apabila jumlah skor \geq 70 dari total nilai maksimal	Ordinal
3	Fasilitas Sanitasi	Sarana fisik, bangunan dan perlengkapan yang berguna untuk memelihara kualitas lingkungan dan mengendalikan faktor lingkungan yang dapat merugikan kesehatan manusia seperti sarana air bersih, jamban, saluran air limbah, tempat cuci tangan dan tempat sampah	Observasi	checklist	a. Tidak laik, apabila jumlah skor < 105 dari total nilai maksimal b. Laik, apabila jumlah skor \geq 105 dari total nilai maksimal	Ordinal

4	Dapur, ruang makan, dan Gudang bahan makanan	Melihat kondisi fisik yang terdapat pada dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan.	Observasi	checklist	a. Tidak laik, apabila jumlah skor < 105 dari total nilai maksimal b. Laik, apabila jumlah skor \geq 105 dari total nilai maksimal	Ordinal
5	Bahan makanan dan makanan jadi	Menggunakan bahan makanan yang baik, tidak rusak maupun bahan makanan yang tidak membusuk	Observasi	checklist	a. Tidak laik, apabila jumlah skor < 77 dari total nilai maksimal b. Laik, apabila jumlah skor \geq 77 dari total nilai maksimal	Ordinal
6	Pengolahan Makanan	Melakukan pengolahan makanan yang terlindung dari kontak langsung dengan tubuh atau harus menggunakan APD untuk melakukan pengolahan makanan.	Observasi	checklist	a. Tidak laik, apabila jumlah skor < 35 dari total nilai maksimal b. Laik, apabila jumlah skor \geq 35 dari total nilai maksimal	Ordinal
7	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	Menyimpan bahan makanan dalam keadaan bersih dan tempat penyimpanan terpisah sesuai dengan kebutuhannya.	Observasi	checklist	a. Tidak laik, apabila jumlah skor < 63 dari total nilai maksimal b. Laik, apabila jumlah skor \geq 63 dari total nilai maksimal	Ordinal
8	Penyajian Makanan	Dalam menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran	Observasi	checklist	a. Tidak laik, apabila jumlah skor < 35 dari	Ordinal

		disekitar, seperti pencemaran dari alat yang digunakan maupun dari penjamah makanan sendiri.			total nilai maksimal b. Laik, apabila jumlah skor ≥ 35 dari total nilai maksimal	
9	Peralatan	Segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan	Observasi	checklist	a. Tidak laik, apabila jumlah skor < 105 dari total nilai maksimal b. Laik, apabila jumlah skor ≥ 105 dari total nilai maksimal	Ordinal
10	Penjamah Makanan	penjamah makanan yaitu orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan yang digunakan	Observasi	checklist	a. Tidak laik, apabila jumlah skor < 105 dari total nilai maksimal b. Laik, apabila jumlah skor ≥ 105 dari total nilai maksimal	Ordinal

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang bertujuan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan fenomena atau permasalahan yang dilakukan secara sistematis. Penelitian deskriptif yang dilakukan dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 2022.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Penelitian dilakukan pada Rumah Makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan kota Padang.

2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember tahun 2021 - Juni tahun 2022.

C. Populasi dan Sampel

Populasi dan sampel pada penelitian ini adalah Rumah Makan yang berada pada wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Kota Padang yang berjumlah sebanyak 4 rumah makan.

D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap sarana dan prasarana yang terdapat di lokasi penelitian dengan menggunakan SIT hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data pendukung yang diperoleh dengan cara pengumpulan informasi dari pemilik Rumah Makan seperti jumlah tenaga kerja, dan sertifikat kesehatan tenaga kerja.

E. Teknik Pengolahan Data

Setelah dilakukan pengumpulan data maka dilakukan pengolahan data dengan langkah-langkah sebagai berikut :

1. *Editing*

Dalam langkah ini dilakukan kegiatan pengecekan terhadap kelengkapan data, kesinambungan data dan keseragaman data.

2. *Coding*

Coding adalah melakukan pengkodean data untuk memudahkan dalam pengolahan data.

3. *Entry data*

Entry data yaitu memasukkan data yang telah dilakukan coding ke dalam tabel.

4. *Cleaning*

Cleaning adalah memastikan data tidak terdapat kesalahan saat mengentry data, kemudian data akan disajikan dalam bentuk tabel.

F. Instrumen Penilaian

Pada penelitian ini instrumen yang digunakan adalah SIT sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

G. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian berupa analisis univariat atau biasa disebut dengan analisis deskriptif yaitu menjelaskan atau menggambarkan karakteristik variabel yang akan diteliti. Skor yang diperoleh dari hasil observasi dibandingkan dengan batas laik hygiene sanitasi rumah makan yang terdapat didalam Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003.

H. Penyajian Data

Penyajian data akan disajikan dalam bentuk tabel untuk memudahkan dalam membaca data sesuai dengan tujuan penelitian, dan disajikan dalam bentuk teks atau narasi untuk menjelaskan data yang telah disajikan dalam bentuk tabel.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

G. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Gambaran Umum Rumah Makan Zal Nasir

Rumah makan ini berada di Jl. Raya Bandar Buat, telah berdiri sejak tahun 1976 dengan luas rumah makan $7 \times 5 \text{ m}^2$, nama pemilik rumah makan ini adalah Zal Nasir. Jumlah karyawan rumah makan ini adalah 11 orang yang terdiri dari 3 orang penjamah dan 8 orang penyaji. Jarak tempat pengolahan makanan dengan tempat penyajian makanan $\pm 2 \text{ km}$. Makanan yang akan disajikan pada rumah makan dilakukan pengolahan pada setiap pagi harinya.

2. Gambaran Umum Rumah Makan Sepakat

Rumah makan Sepakat berdiri sejak tahun 2019 dengan luas rumah makan $8 \times 6 \text{ m}^2$, nama pemilik rumah makan ini adalah Muslim, dan rumah makan ini terletak di simpang 3 Bandar Buat. Rumah makan ini memiliki jumlah karyawan sebanyak 12 orang, 4 orang penjamah makanan dan 8 orang sebagai penyaji. Tempat pengolahan dan penyajian makanan berada pada satu bangunan yang sama. Makanan yang diolah pada rumah makan dilakukan setiap pagi hari. Setelah makanan selesai diolah, makanan akan langsung disajikan di tempat penyajian makanan.

3. Gambaran Umum Rumah Makan Rantang Jaya

Rumah makan Rantang Jaya merupakan salah satu rumah makan yang telah turun temurun, rumah makan ini telah berdiri sejak tahun 1996, dan terletak di Jalan Raya Gadut No.20. Nama pemilik rumah makan ini adalah

Masnah Sri Dewi, rumah makan ini memiliki luas sebesar $7 \times 5 \text{ m}^2$. Rumah makan ini memiliki jumlah karyawan sebanyak 10 orang, 6 orang sebagai penjamah makanan dan 4 orang sebagai penyaji. Tempat pengolahan dan penyajian makanan berada pada satu bangunan yang sama. Makanan yang disajikan di rumah makan Rantang Jaya akan dilakukan pengolahan pada setiap pagi hari.

4. Gambaran Umum Rumah Makan Kelok Cimangko

Rumah Makan Kelok Cimangko berdiri pada tahun 2007 dengan luas rumah makan $7 \times 4 \text{ m}^2$, nama pemilik rumah makan ini adalah Endang Susanti. Rumah makan ini memiliki karyawan sebanyak 6 orang, penjamah makanan 4 orang dan penyaji 2 orang. Tempat pengolahan dan penyajian makanan berada pada satu bangunan yang sama. Makanan akan dilakukan pengolahan pada setiap pagi hari, setelah makanan dimasak akan langsung disajikan di tempat penyajian makanan.

B. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Rumah Makan Zal Nasir, Rumah Makan Sepakat, Rumah Makan Rantang Jaya, Rumah Makan Kelok Cimangko tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 4.1 Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Zal Nasir Tahun 2022

No	Variabel	Hasil	Skor	Standar
1.	Lokasi dan bangunan	Laik	88,5	70
2.	Fasilitas sanitasi	Tidak Laik	95	105
3.	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan	Tidak Laik	79	105
4.	Bahan makanan dan makanan jadi	Laik	77	77
5.	Pengolahan makanan	Laik	35	35
6.	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	Tidak Laik	26	63
7.	Penyajian makanan	Tidak Laik	30	35
8.	Peralatan	Laik	120	105
9.	Tenaga kerja	Tidak Laik	46	105
Jumlah Skor			596,5	700

Berdasarkan tabel 4.1 diatas dapat dilihat bahwa Rumah Makan Zal Nasir tidak memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan dengan jumlah skor < 700.

Tabel 4.2 Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Sepakat Tahun 2022

No	Variabel	Hasil	Skor	Standar
1.	Lokasi dan bangunan	Laik	85,5	70
2.	Fasilitas sanitasi	Tidak Laik	82	105
3.	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan	Tidak Laik	79	105
4.	Bahan makanan dan makanan jadi	Laik	77	77
5.	Pengolahan makanan	Laik	40	35
6.	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	Tidak Laik	26	63
7.	Penyajian makanan	Tidak Laik	30	35
8.	Peralatan	Laik	120	105
9.	Tenaga kerja	Tidak Laik	73	105
Jumlah Skor			612,5	700

Berdasarkan tabel 4.2 diatas dapat dilihat bahwa Rumah Makan Sepakat tidak memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan dengan jumlah skor < 700.

Tabel 4.3 Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Rantang Jaya Tahun 2022

No	Variabel	Hasil	Skor	Standar
1.	Lokasi dan bangunan	Laik	85,5	70
2.	Fasilitas sanitasi	Tidak Laik	78	105
3.	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan	Tidak Laik	79	105
4.	Bahan makanan dan makanan jadi	Laik	77	77
5.	Pengolahan makanan	Laik	35	35
6.	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	Tidak Laik	26	63
7.	Penyajian makanan	Tidak Laik	30	35
8.	Peralatan	Laik	120	105
9.	Tenaga kerja	Tidak Laik	46	105
Jumlah Skor			576,5	700

Berdasarkan tabel 4.3 diatas dapat dilihat bahwa Rumah Makan Rantang Jaya tidak memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan dengan jumlah skor < 700.

Tabel 4.4 Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Kelok Cimangko Tahun 2022

No	Variabel	Hasil	Skor	Standar
1.	Lokasi dan bangunan	Laik	81,5	70
2.	Fasilitas sanitasi	Tidak laik	72	105
3.	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan	Tidak laik	72	105
4.	Bahan makanan dan makanan jadi	Laik	77	77
5.	Pengolahan makanan	Laik	35	35
6.	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	Tidak laik	26	63
7.	Penyajian makanan	Tidak laik	30	35
8.	Peralatan	Laik	120	105
9.	Tenaga kerja	Tidak laik	46	105
Jumlah Skor			559,5	700

Berdasarkan tabel 4.4 diatas dapat dilihat bahwa Rumah Makan Kelok Cimangko tidak memenuhi batas laik ygiene sanitasi rumah makan dengan jumlah skor < 700.

C. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Rumah Makan Zal Nasir, Rumah Makan Sepakat, Rumah Makan Rantang Jaya, dan Rumah Makan Kelok Cimangko adalah sebagai berikut :

1. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Berdasarkan hasil penjumlahan seluruh skor variabel rumah makan didapatkan hasil Rumah Makan Zal Nasir dengan skor 596,5, Rumah Makan Sepakat dengan skor 612,5, Rumah Makan Rantang Jaya dengan skor 576,5, dan Rumah Makan Kelok Cimangko dengan skor 559,5. Dari semua variabel yang telah dinilai, semua rumah makan yang berada disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan karena jumlah skor < 700.

2. Lokasi dan Bangunan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa lokasi dan bangunan pada rumah makan disekitar Wilayah kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan sudah laik, karena lokasi rumah makan tidak berada pada sumber pencemaran bau, dan cemaran lainnya. Bangunan rumah makan terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur, pembagian ruang rumah makan sudah terpisah antara dapur dan ruang makanan. Lantai di rumah makan bersih, kedap air, tidak licin, dan rata, dinding kedap air, rata, dan bersih, tersedia ventilasi dan berfungsi dengan baik, pencahayaan/penerangan tersebar merata disetiap ruangan pada rumah makan. Atap pada rumah makan tidak menjadi sarang tikus dan serangga, langit-langit

pada rumah makan lebih dari 2,4 meter. Pintu pada rumah makan rapat serangga dan tikus.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Veronika Panjaitan (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu, pada lokasi dan bangunan rumah makan tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian lokasi rumah makan berada pada <100 meter dari sumber pencemaran bau dan pencemaran debu, kondisi bangunan permanen tetapi tidak terpisah dengan tempat tinggal.¹¹

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran lokasi dan bangunan tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran, memiliki pembagian ruangan seperti (gudang bahan makanan, ruang karyawan, dan gudang peralatan), lantai pada rumah makan harus konus.

Namun masih ada beberapa kekurangan yang terdapat pada lokasi dan bangunan pada rumah makan seperti pembagian ruang rumah makan yang tidak memiliki gudang bahan makanan, gudang peralatan, dan tidak memiliki ruang untuk karyawan. Lantai pada rumah makan tidak konus sehingga sulit untuk dibersihkan. Sebaiknya pihak rumah mengubah lantai agar tidak membentuk sudut mati (konus) agar lantai mudah dibersihkan.

3. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan fasilitas sanitasi pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan tidak laik, karena aliran air limbah yang bersumber dari aktivitas rumah makan tidak terdapat grase trap, hanya menyediakan 1 toilet, tidak terpisah antara pria dan wanita, tidak tersedia sabun dan alat pengering, tempat sampah tidak memiliki tutup, rumah makan juga tidak memiliki tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan tidak tersedia air panas yang memadai, dan tidak terdiri dari tiga bilik/bak pencuci, tidak terdapat locker karyawan, dan masih ada 3 rumah makan yang ventilasinya tidak dipasang dengan kawat kassa serangga.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Veronika Panjaitan (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu, pada fasilitas sanitasi rumah makan tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian pembuangan air limbah yang kurang lancar, saluran yang tidak kedap air dan tidak ada satupun rumah makan yang memasang grase trap.¹¹

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran bahwa pembuangan air limbah pada rumah makan harus memiliki grase trap, toilet untuk pria terpisah dengan wanita, tersedia sabun dan alat pengering, tempat sampah harus terbuat dari bahan kedap air dan memiliki tutup, dan di rumah makan tersedia tempat cuci tangan yang cukup

untuk pengunjung dan karyawan. Tempat mencuci peralatan harus tersedia air dingin dan panas yang memadai dan terdiri dari tiga bilik/bak pencuci, dan pada rumah makan harus tersedianya locker untuk karyawan. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga yaitu kawat kassa.

Sebaiknya pihak rumah makan memberi grase trap pada pembuangan air limbah agar minyak/lemak serta sampah tidak masuk pada saluran pembuangan yang menyebabkan terjadi penyumbatan pipa, toilet harus bersih dan disediakannya sabun dan alat pengering, menyediakan 2 toilet agar terpisah antara toilet pria dan wanita, tersedianya tempat sampah yang memiliki tutup, menyediakan tempat cuci tangan yang cukup untuk pengunjung dan karyawan. Menyediakan air panas yang memadai untuk mencuci peralatan dan terdiri dari tiga bilik/bak pencuci, pihak rumah makan sebaiknya menyediakan locker untuk karyawan, dan memasang ventilasi dengan kawat kassa untuk mencegah masuknya serangga.

4. Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan

Berdasarkan hasil penelitian dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puseksmas Kecamatan Lubuk Kilangan tidak laik, karena tidak terdapat cungkup dan cerobong asap, tidak tersedianya tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan, pada ruang makan tidak tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika, dan rumah makan tidak memiliki gudang bahan makanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Veronika Panjaitan (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu, pada dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian ukuran dapur kurang memadai, tidak dilengkapi dengan cerobong asap dan pesan-pesan hygiene sanitasi bagi penjamah.¹¹

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dapur harus terdapat cungkup dan cerobong asap, tersedia tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan, tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika, dan rumah makan memiliki gudang bahan makanan.

Sebaiknya pihak rumah makan memasang cungkup dan cerobong asap, memasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan, menyediakan fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika, dan menyediakan gudang bahan makanan.

5. Bahan makanan dan makanan jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahan makanan dan makanan jadi pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Pusesmas Kecamatan Lubuk Kilangan sudah laik, kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, dan bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI, kondisi fisik bahan makanan dalam

keadaan baik, dan makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Veronika Panjaitan (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu, pada bahan makanan dan makanan jadi sudah memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian tidak ditemukannya bahan makanan kedaluarsa karena penjamah selalu membeli bahan makanan secara langsung di pasar.¹¹

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, berasal dari sumber resmi, dan bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi pada rumah makan dengan kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, dan makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI. Sebaiknya pihak rumah makan tetap melakukan pemilihan dan memastikan bahwa bahan makanan dalam kondisi fisik yang baik dan terdaftar pada Depkes RI.

6. Pengolahan makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pengolahan makanan pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan sudah laik, karena pengambilan makanan jadi menggunakan peralatan yang benar.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Veronika Panjaitan (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu, pada pengolahan makanan telah memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian bahan makanan dan makanan jadi dalam kondisi baik, bahan makanan kemasan tidak ada tanda kerusakan maupun kedaluarsa.¹¹

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran pada pengolahan makanan tenaga pengolah memakai pakaian kerja dan bekerja dengan cara yang bersih, pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus, dan menggunakan peralatan yang benar. Untuk Pihak Rumah Makan, sebaiknya tenaga pengolah makanan dalam mengolah makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh, setiap bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, dan berperilaku bersih.

7. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan tidak laik, karena suhu dan kelembaban penyimpanan tidak sesuai dengan persyaratan jenis makanan, tidak disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Veronika Panjaitan (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan

di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu, pada tempat penyimpanan makanan dan makanan jadi tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian penyimpanan makanan jadi tidak tertutup.¹¹

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran bahwa tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, penempatannya harus terpisah antara bahan makanan dengan makanan jadi, penyimpanannya sesuai dengan jenis bahan makanan atau makanan jadi. Sebaiknya pihak rumah makan menyimpan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, dan disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.

8. Penyajian makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penyajian makanan pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan tidak laik, karena cara membawa dan menyajikan makanan dadalam keadaan tidak tertutup.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Veronika Panjaitan (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu, pada penyajian makanan telah memenuhi syarat. Hanya saja cara membawa dan penyajian makanan jadi belum menggunakan penutup .¹¹

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah

Makan dan Restoran Pewadahan dan penjamah makanan jadi harus menggunakan alat yang bersih, cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup, penyajian makanan harus pada tempat yang bersih. Sebaiknya pihak rumah makan membawa dan menyajikan makanan dengan cara tertutup agar makanan tetap terjaga dari kontaminasi.

9. Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peralatan pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kialngan sudah laik, karena cara pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan dalam keadaan bersih sebelum digunakan, peralatan dalam keadaan baik dan utuh.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Veronika Panjaitan (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu, pada peralatan sudah memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian hanya ada 1 rumah makan yang tidak memenuhi persyaratan dikarenakan peralatan tidak dicuci secara langsung di rumah makan dan dibawa pulang kerumah, yang akan memungkinkan terjadinya pencemaran terhadap peralatan..¹¹

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran cara pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan dalam keadaan bersih sebelum digunakan, peralatan dalam keadaan baik dan

utuh, permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus, Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun. Sebaiknya pihak rumah makan menjaga peralatan agar selalu dalam keadaan baik dan utuh, dan selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

10. Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tenaga kerja pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan tidak laik, karena tenaga penjamah rumah makan tidak pernah mengikuti kursus/temu karya, masih ada rumah makan yang tidak memiliki pakaian kerja seragam, penjamah makanan tidak check up kesehatan 6 bulan sekali, tenaga penjamah belum di vaksinasi *chotypha/thypoid*, dan tidak memiliki buku kesehatan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Veronika Panjaitan (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu, pada tenaga kerja belum memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian penjamah makanan belum pernah mengikuti kursus/temu karya, hanya terdapat 2 rumah makan yang menyediakan pakaian kerja bagi tenaga kerjanya.¹¹

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran bahwa Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu

karya, mempunyai pakaian kerja 2 stel, 6 bulan sekali check up Kesehatan, Pernah divaksinasi *chotypha/thypoid*, dan Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. Sebaiknya pihak rumah makan mengikuti kursus/temu karya, dan menyediakan pakaian kerja seragam 2 stel untuk seluruh karyawan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Lubuk Kilangan kota Padang tahun 2022, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap lokasi dan bangunan pada Rumah Makan, semua lokasi dan bangunan sudah laik dengan skor > 70 .
2. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap fasilitas sanitasi pada Rumah Makan, semua fasilitas sanitasi belum laik dengan skor < 105 .
3. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan pada rumah makan, semua dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan belum laik dengan skor < 105 .
4. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap bahan makanan dan makanan jadi pada rumah makan, semua bahan makanan dan makanan jadi sudah laik dengan skor ≥ 77 .
5. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap pengolahan makanan pada rumah makan, semua pengolahan makanan sudah laik dengan skor ≥ 35 .
6. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi pada rumah makan, semua tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi belum laik dengan skor < 63 .

7. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap tempat penyajian makanan pada rumah makan, semua tempat penyajian makanan belum laik dengan skor < 35.
8. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap peralatan pada rumah makan, semua peralatan belum laik dengan skor < 105.
9. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap penjamah makanan pada rumah makan, semua tenaga kerja belum laik dengan skor < 105

B. Saran

1. Bagi Pemilik Rumah Makan

- a. Sebaiknya pihak Rumah Makan menutup makanan agar terhindar dari debu dan asap kendaraan, serta dinding dan lantai harus selalu terjaga kebersihannya.
- b. Pihak Rumah Makan diharapkan melengkapi fasilitas sanitasi seperti memasang grase trap pada aliran limbah, menyediakan tempat sampah yang kedap air dan memiliki tutup, membersihkan toilet dan menyediakan sabun serta pengeringnya, menyediakan tempat cuci tangan, menyediakan tempat pencucian peralatan yang terdiri dari 3 bilik/bak pencuci, memasang kawat kassa dan terali tikus pada ventilasi agar bebas dari tikus dan serangga.
- c. Kepada pemilik rumah makan diharapkan untuk meningkatkan lagi 6 prinsip hygiene sanitasi makanan, seperti pada tempat pengolahan makanan dipasang pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan, dan menyediakan baju kerja untuk karyawan.

- d. Sebaiknya pemilik dan tenaga penjamah rumah makan mengikuti kursus/temu karya yang dilakukan oleh tenaga kesehatan puskesmas lubuk kilangan agar lebih paham tentang hygiene sanitasi pada rumah makan.
- e. Sebaiknya karyawan Rumah Makan melakukan pemeriksaan kesehatan rutin 6 bulan sekali.

2. Bagi Tenaga Kesehatan Lingkungan Di Puskesmas Lubuk Kilangan

Sebaiknya tenaga kesehatan di puskesmas melakukan pemantauan secara rutin terhadap hygiene sanitasi pada setiap rumah makan, dan tenaga kesehatan diharapkan lebih menghimbau pengelola rumah makan disekitar wilayah kerja puskesmas agar selalu menghadiri pembinaan tentang pentingnya hygiene sanitasi rumah makan supaya pihak rumah makan dapat menerapkannya pada usaha yang sedang dijalankan.

DARTAR PUSTAKA

1. Indonesia R. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Published Online 2009:77.
2. Amaliyah N. Penyehatan Makanan Dan Minuman-A. Deepublish;2017.
3. Departemen Kesehatan RI. Prinsip-Prinsip Hiegiene Dan Sanitasi Makanan. Published Online;2000.
4. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Dan Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. Published Online 2003:45.
5. Suryani DA. Hygiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. Published online;2019.
6. WHO. WHO first ever global estimates of foodborne diseases find children under 5 account for almost one third of deathts. Published online;2015.
7. CDC. Foodborne Diseases Centers For Outbreak Response Enhancement. Published online;2020.
8. Kementerian Kesehatan RI. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2019. Published online;2020.
9. Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat. Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Barat Tahun 2017. Published online;2017.
10. Chandra B. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC; 2012.
11. Panjaitan V. Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021. Medan: Poltekkes Kemenkes Medan; 2021.

LAMPIRAN 1. LEMBAR OBSERVASI

PEMERIKSAAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN

1. Nama rumah makan/restoran : Zal Nasir
2. Alamat : Jl. Raya Bandar Buat
3. Nama Pengusaha/penanggungjawab : Zal Nasir
4. Jumlah karyawan : 11 orang
5. Jumlah penjamah makanan : 3 orang
6. Nama pemeriksa : Miftah Huljannah

Cara pengisian SIT :

- a. Pilih salah satu angka pada kolom (nilai standar) yang paling sesuai menurut hasil pengamatan.
- b. Nilai yang terdapat pada kolom (Nilai Observasi) merupakan nilai yang paling sesuai dan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.
- c. Skor diperoleh dengan cara : bobot x nilai.

No	Variabel Penelitian	Bobot	Nilai Standar	Nilai Observasi	Skor
1	2	3	5	6	7
A.	LOKASI DAN BANGUNAN				
1.	Lokasi a) Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya b) Tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya.	2	4, 6, 10	6	12
2.	Bangunan a) Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. b) Kokoh / kuat / permanen c) Rapat serangga d) Rapat tikus	2	2,4,6,8,10	10	20
3.	Pembagian ruang a) Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b) Ada toilet / jamban. c) Ada gudang bahan makanan.	1	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	7

	d) Ada ruang karyawan e) Ada ruang administrasi f) Ada gudang peralatan				
4.	Lantai a) Bersih b) Kedap air c) Tidak licin d) Rata e) Kering f) Konus	0,5	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	9	4,5
5.	Dinding a) Kedap air b) Rata c) Bersih	0.5	0,4,6,7,10	10	5
6.	Ventilasi a) Tersedia dan berfungsi baik b) Menghilangkan bau tak enak c) Cukup menjamin rasa nyaman	1	2,3,5,7,8,10	10	10
7.	Pencahayaan / penerangan a) Tersebar merata di setiap ruangan b) Intensitas cahaya 10 fc c) Tidak menyilaukan	1	2,3,5,7,8,10	10	10
8.	Atap a) Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b) Tidak bocor c) Cukup landai	0,5	2,3,5,7,8,10	10	5
9.	Langit-langit a) Tinggi minimal 2,4 meter b) Rata dan bersih c) Tidak terdapat lubang-lubang	0,5	0,2,4,6,8,10	10	5
10.	Pintu a) Rapat serangga dan tikus b) Menutup dengan baik dan membuka arah luar c) Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	1	0,3,4,6,7,10	10	10

		TOTAL			88,5
B.	FASILITAS SANITASI				
11.	Air bersih a) Jumlah mencukupi b) Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c) Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas d) Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	3	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	21
12.	Pembuangan air limbah a) Air limbah mengalir dengan lancar b) Terdapat grease trap c) Saluran kedap air d) Saluran tertutup	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	14
13	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	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	8	8
14	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	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	10	20

15	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	0,2,3,4,5,6,7,8,10	0	0
16	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 d) Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	1	0,2,4,6,8,10	4	4
17	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 hama	1	0,2,3,5,7,8,10	8	8
18	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	0,2,3,5,6,7,8,10	0	0
19	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2,3,4,5,6,7,8,10	10	20

	<ul style="list-style-type: none"> a) Setiap lubang ventilasi dipasang 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 				
			TOTAL		95
C.	DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG BAHAN MAKANAN				
20	Dapur <ul style="list-style-type: none"> a) Bersih b) Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer) c) Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d) Ukuran dapur cukup memadai e) Ada cungkup dan cerobong asap f) Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan 	7	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	49
21	Ruang makan <ul style="list-style-type: none"> a) Perlengkapan ruang makan selalu bersih b) Ukuran ruang makan minimal 0,85 m² perkursi tamu c) Pintu masuk buka tutup otomatis d) Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika e) Tempat peragaan makanan jadi tertutup 	5	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	6	30

22	Gudang bahan makanan a) Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan b) Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan c) Kapasitas Gudang cukup memadai d) Rapat serangga dan tikus	3	0,2,4,6,8,10	0	0
			TOTAL	79	
D.	BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI				
23	Bahan makanan a) Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik b) Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan c) Bahan makanan berasal dari sumber resmi d) Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	5	2,3,4,5,6,7,8,10	7	35
24	Makanan jadi a) Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik b) Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan c) Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	6	3,4,6,7,10	7	42
			TOTAL	77	
E.	PENGOLAHAN MAKANAN				

25	Proses pengolahan a) Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih b) Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus c) Menggunakan peralatan yang benar	5	2,3,5,6,7,8,10	7	35
			TOTAL		35
F.	TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI				
26	Penyimpanan bahan makanan a) Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan b) Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan c) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi d) Tempatnya bersih dan terpelihara e) Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	4	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	4	16
27	Penyimpanan makanan jadi a) Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi b) Cara penyimpanan tertutup	5	4,6,10	4	20
			TOTAL		26
G.	PENYAJIAN MAKANAN				
28	Cara penyajian	5	2,3,4,5,6,7,8,9,10	6	30

	<ul style="list-style-type: none"> a) Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C b) Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih c) Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup d) Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup e) Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih 				
			TOTAL		30
H.	PERALATAN				
29	<p>Ketentuan peralatan</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Cara pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan b) Peralatan dalam keadaan baik dan utuh c) Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan d) Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus 	15	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	8	120

	e) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun				
			TOTAL		120
I.	TENAGA KERJA				
30	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	0,2,4,6,8,10	0	0
31	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 pakai kerja seragam	2	0,2,3,4,5,6,7,8,10	0	0
32	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 kedokter e) Memiliki buku kesehatan karyawan	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	2	4
33	Personal hygiene	7	2,3,4,5,6,7,8,10	6	42

	<ul style="list-style-type: none"> a) Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. b) Setiap mau kerja cuci tangan c) Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin d) Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan 				
			TOTAL		46
			TOTAL SKOR		596, 5

LEMBAR OBSERVASI

PEMERIKSAAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN

1. Nama rumah makan/restoran : Sepakat
2. Alamat : Simpang 3 Bandar Buat
3. Nama Pengusaha/penanggungjawab : Muslim
4. Jumlah karyawan : 12 orang
5. Jumlah penjamah makanan : 4 orang
6. Nama pemeriksa : Miftah Huljannah

Cara pengisian SIT :

- a. Pilih salah satu angka pada kolom (nilai standar) yang paling sesuai menurut hasil pengamatan.
- b. Nilai yang terdapat pada kolom (Nilai Observasi) merupakan nilai yang paling sesuai dan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.
- c. Skor diperoleh dengan cara : bobot x nilai.

No	Variabel Penelitian	Bobot	Nilai Standar	Nilai Observasi	Skor
1	2	3	5	6	7
A.	LOKASI DAN BANGUNAN				
1.	Lokasi a) Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran Iainnya b) Tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya.	2	4, 6, 10	6	12
2.	Bangunan a) Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. b) Kokoh / kuat / permanen c) Rapat serangga d) Rapat tikus	2	2,4,6,8,10	10	20
3.	Pembagian ruang a) Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b) Ada toilet / jamban. c) Ada gudang bahan makanan.	1	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	7

	d) Ada ruang karyawan e) Ada ruang administrasi f) Ada gudang peralatan				
4.	Lantai a) Bersih b) Kedap air c) Tidak licin d) Rata e) Kering f) Konus	0,5	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	9	4,5
5.	Dinding a) Kedap air b) Rata c) Bersih	0.5	0,4,6,7,10	10	5
6.	Ventilasi a) Tersedia dan berfungsi baik b) Menghilangkan bau tak enak c) Cukup menjamin rasa nyaman	1	2,3,5,7,8,10	10	10
7.	Pencahayaan / penerangan a) Tersebar merata di setiap ruangan b) Intensitas cahaya 10 fc c) Tidak menyilaukan	1	2,3,5,7,8,10	10	10
8.	Atap a) Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b) Tidak bocor c) Cukup landai	0,5	2,3,5,7,8,10	10	5
9.	Langit-langit a) Tinggi minimal 2,4 meter b) Rata dan bersih c) Tidak terdapat lubang-lubang	0,5	0,2,4,6,8,10	10	5
10.	Pintu a) Rapat serangga dan tikus b) Menutup dengan baik dan membuka arah luar c) Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	1	0,3,4,6,7,10	7	7

		TOTAL			85,5
B.	FASILITAS SANITASI				
11.	Air bersih a) Jumlah mencukupi b) Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c) Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas d) Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	3	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	21
12.	Pembuangan air limbah a) Air limbah mengalir dengan lancar b) Terdapat grease trap c) Saluran kedap air d) Saluran tertutup	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	14
13	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	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	3	3
14	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	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	9	18

15	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	0,2,3,4,5,6,7,8,10	0	0
16	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 d) Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	1	0,2,4,6,8,10	4	4
17	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 hama	1	0,2,3,5,7,8,10	8	8
18	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	0,2,3,5,6,7,8,10	0	0
19	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2,3,4,5,6,7,8,10	7	14

	<ul style="list-style-type: none"> a) Setiap lubang ventilasi dipasang 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 				
			TOTAL		82
C.	DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG BAHAN MAKANAN				
20	Dapur <ul style="list-style-type: none"> a) Bersih b) Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer) c) Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d) Ukuran dapur cukup memadai e) Ada cungkup dan cerobong asap f) Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan 	7	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	49
21	Ruang makan <ul style="list-style-type: none"> a) Perlengkapan ruang makan selalu bersih b) Ukuran ruang makan minimal 0,85 m² perkursi tamu c) Pintu masuk buka tutup otomatis d) Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika e) Tempat peragaan makanan jadi tertutup 	5	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	6	30

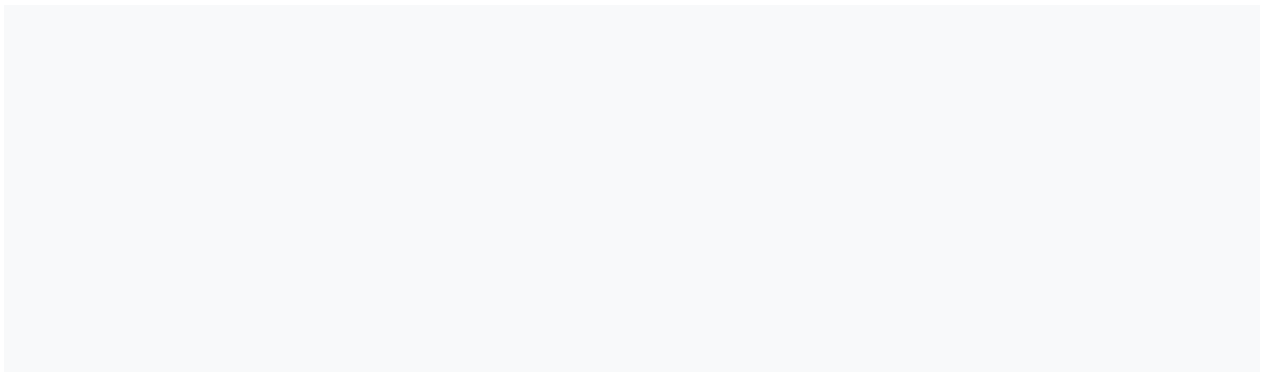
22	Gudang bahan makanan a) Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan b) Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan c) Kapasitas Gudang cukup memadai d) Rapat serangga dan tikus	3	0,2,4,6,8,10	0	0
			TOTAL	79	
D.	BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI				
23	Bahan makanan a) Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik b) Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan c) Bahan makanan berasal dari sumber resmi d) Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	5	2,3,4,5,6,7,8,10	7	35
24	Makanan jadi a) Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik b) Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan c) Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	6	3,4,6,7,10	7	42
			TOTAL	77	
E.	PENGOLAHAN MAKANAN				

25	Proses pengolahan a) Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih b) Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus c) Menggunakan peralatan yang benar	5	2,3,5,6,7,8,10	8	40
			TOTAL		40
F.	TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI				
26	Penyimpanan bahan makanan a) Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan b) Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan c) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi d) Tempatnya bersih dan terpelihara e) Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	4	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	4	16
27	Penyimpanan makanan jadi a) Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi b) Cara penyimpanan tertutup	5	4,6,10	4	20
			TOTAL		26
G.	PENYAJIAN MAKANAN				
28	Cara penyajian	5	2,3,4,5,6,7,8,9,10	6	30

	<ul style="list-style-type: none"> a) Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C b) Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih c) Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup d) Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup e) Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih 				
			TOTAL		30
H.	PERALATAN				
29	<p>Ketentuan peralatan</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Cara pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan b) Peralatan dalam keadaan baik dan utuh c) Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan d) Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus 	15	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	8	120

	e) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun				
			TOTAL		120
I.	TENAGA KERJA				
30	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	0,2,4,6,8,10	0	0
31	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 pakai kerja seragam	2	0,2,3,4,5,6,7,8,10	10	20
32	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 kedokter e) Memiliki buku kesehatan karyawan	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	2	4
33	Personal hygiene	7	2,3,4,5,6,7,8,10	7	49

	<ul style="list-style-type: none"> a) Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. b) Setiap mau kerja cuci tangan c) Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin d) Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan 				
			TOTAL		73
			TOTAL SKOR		612,5



LEMBAR OBSERVASI

PEMERIKSAAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN

7. Nama rumah makan/restoran : Rantang Jaya
8. Alamat : Jl. Raya Gadut
9. Nama Pengusaha/penanggungjawab : Masnah Sri Dewi
10. Jumlah karyawan : 10 orang
11. Jumlah penjamah makanan : orang
12. Nama pemeriksa : Miftah Huljannah

Cara pengisian SIT :

- d. Pilih salah satu angka pada kolom (nilai standar) yang paling sesuai menurut hasil pengamatan.
e. Nilai yang terdapat pada kolom (Nilai Observasi) merupakan nilai yang paling sesuai dan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.
f. Skor diperoleh dengan cara : bobot x nilai.

No	Variabel Penelitian	Bobot	Nilai Standar	Nilai Observasi	Skor
1	2	3	5	6	7
A.	LOKASI DAN BANGUNAN				
1.	Lokasi c) Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran Iainnya d) Tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya.	2	4, 6, 10	6	12
9.	Bangunan e) Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. f) Kokoh / kuat / permanen g) Rapat serangga h) Rapat tikus	2	2,4,6,8,10	10	20
10.	Pembagian ruang g) Terdiri dari dapur dan ruang makanan. h) Ada toilet / jamban. i) Ada gudang bahan makanan.	1	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	7

	j) Ada ruang karyawan k) Ada ruang administrasi l) Ada gudang peralatan				
11.	Lantai g) Bersih h) Kedap air i) Tidak licin j) Rata k) Kering l) Konus	0,5	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	9	4,5
12.	Dinding d) Kedap air e) Rata f) Bersih	0.5	0,4,6,7,10	10	5
13.	Ventilasi d) Tersedia dan berfungsi baik e) Menghilangkan bau tak enak f) Cukup menjamin rasa nyaman	1	2,3,5,7,8,10	10	10
14.	Pencahayaan / penerangan d) Tersebar merata di setiap ruangan e) Intensitas cahaya 10 fc f) Tidak menyilaukan	1	2,3,5,7,8,10	10	10
15.	Atap d) Tidak menjadi sarang tikus dan serangga e) Tidak bocor f) Cukup landai	0,5	2,3,5,7,8,10	10	5
9.	Langit-langit d) Tinggi minimal 2,4 meter e) Rata dan bersih f) Tidak terdapat lubang-lubang	0,5	0,2,4,6,8,10	10	5
10.	Pintu d) Rapat serangga dan tikus e) Menutup dengan baik dan membuka arah luar f) Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	1	0,3,4,6,7,10	7	7

		TOTAL			85,5
B.	FASILITAS SANITASI				
11.	Air bersih e) Jumlah mencukupi f) Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna g) Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas h) Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	3	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	21
12.	Pembuangan air limbah e) Air limbah mengalir dengan lancar f) Terdapat grease trap g) Saluran kedap air h) Saluran tertutup	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	14
13	Toilet f) Bersih g) Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan h) Tersedia air bersih yang cukup i) Tersedia sabun dan alat pengering j) Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	5	5
14	Tempat sampah e) Sampah diangkut tiap 24 jam f) Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah g) Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup h) Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	9	18

15	Tempat cuci tangan d) Tersedia air cuci tangan yang mencukupi e) Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap f) Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2	0,2,3,4,5,6,7,8,10	0	0
16	Tempat mencuci peralatan e) Tersedia air dingin yang cukup memadai f) Tersedia air panas yang cukup memadai g) Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus h) Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	1	0,2,4,6,8,10	4	4
17	Tempat pencuci bahan makanan d) Tersedia air pencuci yang cukup e) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus f) Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	1	0,2,3,5,7,8,10	8	8
18	Locker karyawan e) Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat f) Jumlahnya cukup g) Letak locker dalam ruang tersendiri h) Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita	1	0,2,3,5,6,7,8,10	0	0
19	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2,3,4,5,6,7,8,10	4	8

	<ul style="list-style-type: none"> e) Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga f) Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus g) Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat h) Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk 				
			TOTAL		78
C.	DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG BAHAN MAKANAN				
20	Dapur <ul style="list-style-type: none"> g) Bersih h) Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer) i) Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) j) Ukuran dapur cukup memadai k) Ada cungkup dan cerobong asap l) Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan 	7	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	49
21	Ruang makan <ul style="list-style-type: none"> f) Perlengkapan ruang makan selalu bersih g) Ukuran ruang makan minimal 0,85 m² perkursi tamu h) Pintu masuk buka tutup otomatis i) Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika j) Tempat peragaan makanan jadi tertutup 	5	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	6	30

22	Gudang bahan makanan e) Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan f) Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan g) Kapasitas Gudang cukup memadai h) Rapat serangga dan tikus	3	0,2,4,6,8,10	0	0
			TOTAL	79	
D.	BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI				
23	Bahan makanan e) Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik f) Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan g) Bahan makanan berasal dari sumber resmi h) Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	5	2,3,4,5,6,7,8,10	7	35
24	Makanan jadi d) Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik e) Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan f) Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	6	3,4,6,7,10	7	42
			TOTAL	77	
E.	PENGOLAHAN MAKANAN				

25	Proses pengolahan d) Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih e) Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus f) Menggunakan peralatan yang benar	5	2,3,5,6,7,8,10	7	35
			TOTAL		35
F.	TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI				
26	Penyimpanan bahan makanan f) Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan g) Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan h) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi i) Tempatnya bersih dan terpelihara j) Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	4	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	4	16
27	Penyimpanan makanan jadi c) Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi d) Cara penyimpanan tertutup	5	4,6,10	4	20
			TOTAL		26
G.	PENYAJIAN MAKANAN				
28	Cara penyajian	5	2,3,4,5,6,7,8,9,10	6	30

	<ul style="list-style-type: none"> f) Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C g) Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih h) Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup i) Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup j) Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih 				
			TOTAL		30
H.	PERALATAN				
29	<p>Ketentuan peralatan</p> <ul style="list-style-type: none"> f) Cara pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan g) Peralatan dalam keadaan baik dan utuh h) Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan i) Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus 	15	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	8	120

	j) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun				
			TOTAL		120
I.	TENAGA KERJA				
30	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan e) Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya f) Supervisor pernah mengikuti kursus g) Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus h) Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	4	0,2,4,6,8,10	0	0
31	Pakaian kerja f) Bersih g) Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih h) Penggunaan khusus waktu kerja saja i) Lengkap dan rapi j) Tidak tersedia pakai kerja seragam	2	0,2,3,4,5,6,7,8,10	0	0
32	Pemeriksaan Kesehatan f) Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up Kesehatan g) Pernah divaksinasi chotypha/thypoid h) Check up penyakit khusus i) Bila sakit tidak bekerja dan berobat kedokter j) Memiliki buku kesehatan karyawan	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	2	4
33	Personal hygiene	7	2,3,4,5,6,7,8,10	6	42

	<p>e) Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi.</p> <p>f) Setiap mau kerja cuci tangan</p> <p>g) Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin</p> <p>h) Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan</p>				
			TOTAL		46
			TOTAL SKOR		576,5

LEMBAR OBSERVASI

PEMERIKSAAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN

13. Nama rumah makan/restoran : Kelok Cimangko
14. Alamat : Jl. Raya Gadut
15. Nama Pengusaha/penanggungjawab : Endang Susanti
16. Jumlah karyawan : 6 orang
17. Jumlah penjamah makanan : 4 orang
18. Nama pemeriksa : Miftah Huljannah

Cara pengisian SIT :

- g. Pilih salah satu angka pada kolom (nilai standar) yang paling sesuai menurut hasil pengamatan.
h. Nilai yang terdapat pada kolom (Nilai Observasi) merupakan nilai yang paling sesuai dan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.
i. Skor diperoleh dengan cara : bobot x nilai.

No	Variabel Penelitian	Bobot	Nilai Standar	Nilai Observasi	Skor
1	2	3	5	6	7
A.	LOKASI DAN BANGUNAN				
1.	Lokasi e) Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran Iainnya f) Tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya.	2	4, 6, 10	6	12
16.	Bangunan i) Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. j) Kokoh / kuat / permanen k) Rapat serangga l) Rapat tikus	2	2,4,6,8,10	8	16
17.	Pembagian ruang m) Terdiri dari dapur dan ruang makanan. n) Ada toilet / jamban. o) Ada gudang bahan makanan.	1	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	7

	p) Ada ruang karyawan q) Ada ruang administrasi r) Ada gudang peralatan				
18.	Lantai m) Bersih n) Kedap air o) Tidak licin p) Rata q) Kering r) Konus	0,5	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	9	4,5
19.	Dinding g) Kedap air h) Rata i) Bersih	0.5	0,4,6,7,10	10	5
20.	Ventilasi g) Tersedia dan berfungsi baik h) Menghilangkan bau tak enak i) Cukup menjamin rasa nyaman	1	2,3,5,7,8,10	10	10
21.	Pencahayaan / penerangan g) Tersebar merata di setiap ruangan h) Intensitas cahaya 10 fc i) Tidak menyilaukan	1	2,3,5,7,8,10	10	10
22.	Atap g) Tidak menjadi sarang tikus dan serangga h) Tidak bocor i) Cukup landai	0,5	2,3,5,7,8,10	10	5
9.	Langit-langit g) Tinggi minimal 2,4 meter h) Rata dan bersih i) Tidak terdapat lubang-lubang	0,5	0,2,4,6,8,10	10	5
10.	Pintu g) Rapat serangga dan tikus h) Menutup dengan baik dan membuka arah luar i) Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	1	0,3,4,6,7,10	7	7

		TOTAL			81,5
B.	FASILITAS SANITASI				
11.	Air bersih i) Jumlah mencukupi j) Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna k) Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas l) Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	3	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	21
12.	Pembuangan air limbah i) Air limbah mengalir dengan lancar j) Terdapat grease trap k) Saluran kedap air l) Saluran tertutup	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	7	14
13	Toilet k) Bersih l) Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan m) Tersedia air bersih yang cukup n) Tersedia sabun dan alat pengering o) Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	3	3
14	Tempat sampah i) Sampah diangkut tiap 24 jam j) Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah k) Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup l) Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	9	18

15	<p>Tempat cuci tangan</p> <p>g) Tersedia air cuci tangan yang mencukupi</p> <p>h) Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap</p> <p>i) Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan</p>	2	0,2,3,4,5,6,7,8,10	0	0
16	<p>Tempat mencuci peralatan</p> <p>i) Tersedia air dingin yang cukup memadai</p> <p>j) Tersedia air panas yang cukup memadai</p> <p>k) Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus</p> <p>l) Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci</p>	1	0,2,4,6,8,10	4	4
17	<p>Tempat pencuci bahan makanan</p> <p>g) Tersedia air pencuci yang cukup</p> <p>h) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus</p> <p>i) Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama</p>	1	0,2,3,5,7,8,10	8	8
18	<p>Locker karyawan</p> <p>i) Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat</p> <p>j) Jumlahnya cukup</p> <p>k) Letak locker dalam ruang tersendiri</p> <p>l) Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita</p>	1	0,2,3,5,6,7,8,10	0	0
19	<p>Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus</p>	2	2,3,4,5,6,7,8,10	2	4

	<ul style="list-style-type: none"> i) Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga j) Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus k) Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat l) Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk 				
			TOTAL		72
C.	DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG BAHAN MAKANAN				
20	Dapur <ul style="list-style-type: none"> m) Bersih n) Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer) o) Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) p) Ukuran dapur cukup memadai q) Ada cungkup dan cerobong asap r) Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan 	7	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	6	42
21	Ruang makan <ul style="list-style-type: none"> k) Perlengkapan ruang makan selalu bersih l) Ukuran ruang makan minimal 0,85 m² perkursi tamu m) Pintu masuk buka tutup otomatis n) Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika o) Tempat peragaan makanan jadi tertutup 	5	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	6	30

22	Gudang bahan makanan i) Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan j) Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan k) Kapasitas Gudang cukup memadai l) Rapat serangga dan tikus	3	0,2,4,6,8,10	0	0
			TOTAL		79
D.	BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI				
23	Bahan makanan i) Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik j) Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan k) Bahan makanan berasal dari sumber resmi l) Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI	5	2,3,4,5,6,7,8,10	7	35
24	Makanan jadi g) Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik h) Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan i) Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	6	3,4,6,7,10	7	42
			TOTAL		77
E.	PENGOLAHAN MAKANAN				

25	Proses pengolahan g) Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih h) Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus i) Menggunakan peralatan yang benar	5	2,3,5,6,7,8,10	7	35
			TOTAL		35
F.	TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI				
26	Penyimpanan bahan makanan k) Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan l) Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan m) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi n) Tempatnya bersih dan terpelihara o) Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	4	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	4	16
27	Penyimpanan makanan jadi e) Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi f) Cara penyimpanan tertutup	5	4,6,10	4	20
			TOTAL		26
G.	PENYAJIAN MAKANAN				
28	Cara penyajian	5	2,3,4,5,6,7,8,9,10	6	30

	<ul style="list-style-type: none"> k) Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C l) Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih m) Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup n) Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup o) Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih 				
			TOTAL		30
H.	PERALATAN				
29	<p>Ketentuan peralatan</p> <ul style="list-style-type: none"> k) Cara pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan l) Peralatan dalam keadaan baik dan utuh m) Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan n) Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus 	15	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	8	120

	o) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun				
			TOTAL		120
I.	TENAGA KERJA				
30	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan i) Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya j) Supervisor pernah mengikuti kursus k) Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus l) Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	4	0,2,4,6,8,10	0	0
31	Pakaian kerja k) Bersih l) Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih m) Penggunaan khusus waktu kerja saja n) Lengkap dan rapi o) Tidak tersedia pakai kerja seragam	2	0,2,3,4,5,6,7,8,10	0	0
32	Pemeriksaan Kesehatan k) Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up Kesehatan l) Pernah divaksinasi chotypha/thypoid m) Check up penyakit khusus n) Bila sakit tidak bekerja dan berobat kedokter o) Memiliki buku kesehatan karyawan	2	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	2	4
33	Personal hygiene	7	2,3,4,5,6,7,8,10	6	42

	<ul style="list-style-type: none"> i) Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. j) Setiap mau kerja cuci tangan k) Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin l) Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan 				
			TOTAL		46
			TOTAL SKOR		559,5

LAMPIRAN 2. DOKUMENTASI PENELITIAN

DOKUMENTASI



Depan Rumah Makan



Ruang Administrasi



Tempat Peragaan Makanan Jadi



Ruang Makan



Wawancara Dengan Pihak Rumah Makan



Toilet



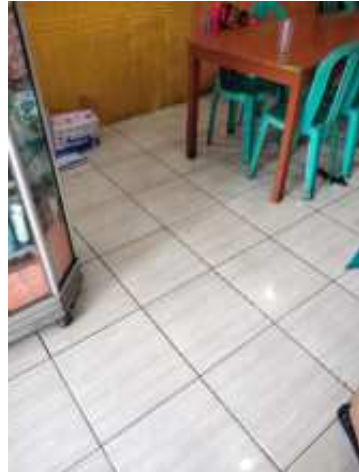
Tenaga penjamah mengolah makanan



Ventilasi



Pengukuran Pencahayaan



Lantai



Dinding



Observasi langsung terhadap sarana dan prasarana

Nomor : PP.03.01/0234 /2022
Lamp : -
Perihal : Izin Penelitian

Padang, 20 April 2022

Kepada Yth :
Kepala Dinas Kesehatan Kota Padang
di
Tempat

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

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesedian Bapak/ Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Miftah Huljannah
NIM : 191110017
Judul Penelitian : Studi Laik Sehat Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 2022

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

Ketua Jurusan,

Hj. Awalita Gusti, SPd, M.Si
NIP. 19670802199003 2 002



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDRAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN PADANG



Jl. Simpang Pondok Kopi Nanggalo Padang 25146 Telp/Fax. (0751) 7050120
Jurusan Keperawatan (0751) 7051048, Prodi Keperawatan Solok (0755) 20445, Jurusan Kesehatan Lingkungan (0751) 7051017-56600,
Jurusan Gizi (0751) 7051769, Jurusan Kebidanan (0751) 443120, Prodi Kebidanan Bukittinggi (0752) 32474,
Jurusan Kesehatan Gigi (0752) 23085-21075, Jurusan Promosi Kesehatan
Website: <http://www.poltekkes-padang.ac.id>

Nomor : PP.03.01/0235 /2022
Lamp : -
Perihal : Izin Penelitian

Padang, 20 April 2022

Kepada Yth :
Pemilik Rumah Makan
di
Tempat

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

Schubungan dengan hal tersebut kami mohon kesedian Bapak/ Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Miftah Huljannah
NIM : 191110017
Judul Penelitian : Studi Laik Sehat Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 2022

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



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



PEMERINTAH KOTA PADANG DINAS KESEHATAN

K. Baginda Aziz Chan By Pass Kec. Kota Tengah Padang
Email: dkkpadang@gmail.com, Website: dinkes.padang.go.id, SMS Center 08116680118

Telp (0751) 462619

Padang, 12 Mei 2022

Nomor : 891/ 393 /DKK/2022
Lamp : -
Hal : Izin pengambilan data

Kepada Yth :
WD II Poltekkes Kemenkes Padang
di
Tempat

Sehubungan dengan surat Saudara nomor: KH.03.02/02901/2022, tanggal 26 April 2022 perihal yang sama pada pokok surat di atas bahwa Mahasiswa Saudara melakukan pengambilan data di lingkungan Dinas Kesehatan Kota Padang. Pada prinsipnya kami tidak keberatan memberikan izin kepada :

NAMA	NIM	Judul
Miftah Huljannah		Studi laik sehat rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 2022

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Tidak menyimpang dari kerangka acuan penelitian/ kegiatan.
2. Wajib Vaksin Covid-19 (2 kali) bagi mahasiswa yang akan magang/PKL
3. Melakukan kegiatan sesuai standar protokol kesehatan.
4. Mematuhi semua peraturan yang berlaku.

Demikian disampaikan, atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.



Dra. Hj. Novita Latina, Apt
NIP. 19661105 199303 2 004



PEMERINTAH KOTA PADANG
DINAS KESEHATAN KOTA
PUSKESMAS LUBUK KILANGAN

Jl. Raya Gadut

Telp. (0751) 74500

Email: puskesmas.lubukkilangan@gmail.com

No : 1503 /PKM-LUKIV/2022
Lamp : -
Perihal : Balasan Izin Pelaksanaan Penelitian

Padang, 28 Mei 2022
27 Syawal 1443 H

Kepada Yth,
Wakil Dekan II Poltekkes Kemenkes Padang
Di
Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan surat dari Poltekkes Kemenkes Padang perihal pengambilan data dan penelitian a/n Miftah Huljannah NIM. 191110017 dengan judul:

"Studi Laik Sehat Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 2022".

Yang bersangkutan telah selesai melaksanakan Pengambilan Data dan Penelitian di Wilayah Kerja Puskesmas Lubuk Kilangan Padang tanggal 9 Mei 2022 s/d 20 Mei 2022.

Demikianlah surat ini kami buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kepala Puskesmas Lubuk Kilangan
dan Kepala Tata Usaha



Yessi Gusminarti, SKM

NIP. 19790810 200501 2 012

**NAMA-NAMA RUMAH MAKAN/CTERING DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS LUBUK KILANGAN TAHUN 2020**

NO	RUMAH MAKAN	PENANGGUNG JAWAB	GRADE RM	ALAMAT
BANDAR BUAT				
1	Ampera Panca Surya	Muhni		Rt 3 Rw 1 Kel.Banda Buek
2	RM Zal Nasir	Dasrizal		Jl.Raya Indarung
3	RM Sepakat	Muslim		Simpang 3 Banda Buek
4	One Kito	Nilawati		Jl.raya Ulu gadut
5	RM.talang sarumpun	Zakaria Samad		Jl.Sei.Balang
6	Lapau nasi Azka	Syahrul		Jl.Sei.Balang
8	RM Koto Baru	Nuryti/Ismael		Jl.Sei.Balang
7	RM Ante	Nurlela	B	Jl.Raya Indarung
8	RM Azrako Khas Soto	Andri Yosi	C	Jl.Raya Indarung
9	RM Kelok Cimangko	Endang		Jl.raya Ulu gadut
10	RM rantang Jaya	/Masni endang sri dewi/Syafri Tanjung		Jl.raya Ulu gadut
11	RM Saraso	Syaiful Anwar		Jl.Raya Indarung
12	RM Putri Silumbang (sudah Tutup)	Desi Andriani		Jl.Raya Indarung
13	Ampera sahabat	Silvani		Jl.Raya Indarung
14	Ampera buyuang	Syahrul		Simpang 3 Banda Buek
15	Ampera Pratama	Desrianti		Simpang 3 Banda Buek
16	Ampera ma'aruf	Yusni		Jl.Raya Indarung
17	Ampera Idaman	Muhammad Tuska		Jl.Raya Indarung
18	Ampera Purnama	aswan		Jl.Raya Indarung
19	Ampera Incin	Randa		Jl.Raya Indarung
20	Ampera Kito	Verawati		Jl.raya Ulu gadut
21	Ampera saudara	Alfi Nasri		Jl.raya Ulu gadut simp.Dian Blok B
22	Amper Elok	Yusnita		Jl.raya Ulu gadut
PADANG BESI				
1	RM Lambok Malam	Syafri Jon		Jl.Raya Indarung
2	Nang Bakhtiar (Catering)	nang Bakhtiar		Jl.Raya Indarung
Indarung				
1	RM Mande Kandung (Sudah Tutup)	Masi	C	Jl.Raya Indarung
2	Ampera Purnama	Jasmaneri		RT 1 RW 3 Kel.Indarung
3	RM Sapeda	pak Jon		J.Baru
4	RM Tunas Muda	Syahr Sukut	C	Jl.Raya Indarung RT 2 RW 9
5	RM Indarung Raya Pusat	Darliasman	C	RT 2 RW 9 Kel.Indarung
6	Ampera Resto Bundo Bundo	Ermawita		Jl.Raya Indarung
7	Ampera Ibu	Ermawati		RT 1 RW 3 Kel.Indarung
8	Catering Dewi	Dewi		Simp.SPN
9	Ampera sari	Yurliana		Jl.raya indarung RT 3 RW 3.082381433739
10	Ampera Uniang	Sapar		DEPAN RM Gang SPN/085274584844
11	RM Pondok Rombio	Ernayani		Jl.Raya Indarung
12	Ampera May	Mai		Jl.Raya Indarung
13	Ampera Nema	Ani Rosma		Jl.Raya Indarung
14	Pondok Rumah makan Rumah Gadang	Ernazalifnawati		Jl.Raya Indarung
15	Ampera 12 Masakan	Desmawita		Jl.baru Indarung
16	RM Minang Maimbau	Ujang		RT 4 RW 8

Pemegang program,

Nofrizal Bahar, AmKL
NIP. 19761012 201101 1 003



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

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Miftah Huljannah
NIM : 191110017
Nama Pembimbing Utama : Erdi Nur, SKM, M.Kes
Program Studi : D3 Sanitasi
Judul Tugas Akhir : Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja
Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang
Tahun 2022

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin / 23 Mei 2022	Konsultasi BAB IV	Perbaikan BAB IV	
2.	Rabu / 25 Mei 2022	Konsultasi BAB IV	Perbaikan BAB IV	
3.	Kamis / 26 Mei 2022	Konsultasi BAB IV	Perbaikan BAB IV	
4.	Jum'at / 27 Mei 2022	Konsultasi BAB V	Perbaikan BAB V	
5.	Senin / 30 Mei 2022	Konsultasi BAB V	Perbaikan BAB V	
6.	Selasa / 31 Mei 2022	Konsultasi Abstrak	Perbaikan Abstrak	
7.	Kamis / 2 Mei 2022	Konsultasi Tugas Akhir	Konsultasi Kelengkapan TA	
8.	Jum'at / 3 Mei 2022	ACC	ACC	

Padang / / 2022

Ka Prodi D3 Sanitasi

Aidil Orasis, SKM, M.Kes

NIP: 19721106 199503 1 001



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

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Miftah Huljannah
NIM : 191110017
Nama Pembimbing Pendamping : Awaluddin, S.Sos, M.Pd
Program Studi : D3 Sanitasi
Judul Tugas Akhir : Studi Laik Sehat Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang Tahun 2022

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Jum'at / 30 Mei 2022	Konsultasi BAB IV	Perbaikan BAB IV	
2.	Senin / 23 Mei 2022	Konsultasi BAB IV	Perbaikan BAB IV	
3.	Selasa / 24 Mei 2022	Konsultasi BAB IV	Perbaikan BAB IV	
4.	Rabu / 25 Mei 2022	Konsultasi BAB V	Perbaikan BAB V	
5.	Kamis / 26 Mei 2022	Konsultasi BAB V	Perbaikan BAB V	
6.	Jum'at / 27 Mei 2022	Konsultasi Abstrak	Perbaikan Abstrak	
7.	Senin / 30 Mei 2022	Konsultasi Tugas Akhir	Konsultasi Kelengkapan TA	
8.	Selasa / 31 Mei 2022	ACC	ACC	

Padang/...../2022

Ka Prodi D3 Sanitasi

Aidil Onasis, SKM, M.Kes
NIP: 19721106 199503 1 001