

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI  
PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA  
PUSKESMAS PEGAMBIRAN KOTA  
PADANG TAHUN 2023**



**ANISA**

**NIM. 201110041**

**PRODI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI  
PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA  
PUSKESMAS PEGAMBIRAN KOTA  
PADANG TAHUN 2023**

Diajukan sebagai salah satu  
Syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Kesehatan



**ANISA**

**NIM. 201110041**

**PRODI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
2023**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan  
Di Wilayah Kerja Puskesmas Pegamboran  
Kota Padang tahun 2023

Ditusun Oleh :

ANISA  
201110041

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

19 Juni 2023

Menyetujui :

Pembimbing Utama



(Darsel, SKM, M.Epid)  
NIP. 19800914 2006041012

Pembimbing Pendamping



(Sti. Lestari Adriyanti, SKM, M.Kes)  
NIP. 19600518 1984012001

Padang, 19 Juni 2023

Ketua Jurusan



(H. Awalita Gani, S.Pd, M.Si)  
NIP. 196708021990032002

**HALAMAN PENGESAHAN  
TUGAS AKHIR**

**Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan  
Di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran  
Kota Padang tahun 2023**

**Diusun Oleh :  
ANISA  
NIM. 201110041**

**Telah dipertahankan dalam seminar  
di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 27 Juni 2023**

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

**Ketua,**

**Erlin Nur, SKM, M.Kes  
NIP. 196309241987031001**

**Anggota,**

**Dr. Widyantono, SKM, M.Kes  
NIP. 196206201986031003**

**Anggota,**

**Darwin, SKM, M.Epid  
NIP. 19800914 2006041012**

**Anggota,**

**Sri Lestari Adriansu, SKM, M. Kes  
NIP. 196005181984012001**

**Padang, 07 Agustus 2023**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**H. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si  
NIP. 198708021990032002**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Anisa

NIM : 201110041

Tanda Tangan



Tanggal : Juni 2023

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Arina  
Nim : 201110042  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

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

"Gambaran Penetapan Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan Diwilayah Kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang Tahun 2023"

Berserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Padang berhak menyimpan, mengolah 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 : 27 Juni 2023

Saya menandatangani



( Arina )

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



### A. IDENTITAS DIRI

Nama : Anisa  
Tempat/ Tanggal Lahir : Padang/ 29 Maret 2023  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Email : [anisasa796@gmail.com](mailto:anisasa796@gmail.com)  
Nama Orang Tua  
Ayah : Anton Jaack  
Ibu : Nurita

### B. RIWAYAT PENDIDIKAN

No	Riwayat Pendidikan	Tahun Lulus
1	Tk Tunas Bangsa	2008
2	SDN 20 Berok Gunung Pangilun	2014
3	SMPN 22 Padang	2017
4	SMA Pertiwi 1 Padang	2020
5	Program Studi D3 Sanitasi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang	2023

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir. 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. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Bapak Darwel, SKM, M.Epid selaku Pembimbing Utama dan Ibu Sri Lestari Adriyanti, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Pedamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

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

Akhir kata, penulis berharap berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Padang, 23 Desember 2022

Anisa



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN ORISINALITAS .....	iv
HALAMAN PENYATAAN PERSETUJUAN PENYEBARAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
ABSTRAK.....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Pengertian Makanan.....	7
B. Hygiene dan Sanitasi Makanan .....	7
C. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan .....	10
D. Penyakit Bawaan Makanan .....	27
E. Alur Pikir.....	30
F. Definisi Operasional.....	30
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	34
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	34
C. Populasi dan Sampel .....	34
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	34
E. Teknik Pengolahan Data .....	35
F. Analisis Data .....	36
G. Penyajian Data.....	36
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	37
B. Hasil Penelitian .....	38
C. Pembahasan.....	47

**BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	54
B. Saran.....	55

DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Definisi Operasional .....	30
Tabel 4.1 Hygiene Sanitasi Rumah Makan .....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	
Lampiran 2. Lembar Chechlist.....	
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian.....	
Lampiran 4. Hasil Analisis SPSS.....	

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

**Tugas Akhir, Juni 2023  
Anisa (201110041)**

**Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Wilayah  
Kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang Tahun 2023  
xiii + 57 + 2 tabel + 4 Lampiran**

**ABSTRAK**

Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Adanya Masalah yang ditemukan di Rumah Makan yaitu sarana pembuangan sampah yang kurang baik, kotor, dan tidak memiliki penutup, tidak terpisahnya antara toilet pria dan wanita, tidak tersedianya loker khusus karyawan, kurangnya kebersihan tenaga penjamah dalam hal personal hygiene, Tujuan penelitian ini untuk mengetahui Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang.

Jenis Penelitian ini adalah deskriptif untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang. Waktu Penelitian Januari – Mei 2023. Sampel pada penelitian ini berjumlah sebanyak 4 rumah makan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi langsung terhadap lokasi penelitian dngan menggunakan Lembar cekhlis Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan.

Hasil Penelitian Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang Tahun 2023 Dari hasil penelitian yang dilakukan didapatkan semua Rumah Makan Tidak memenuhi syarat dengan hasil  $< 70\%$  Untuk Lokasi dan Bangunan semua Lokasi dan bangunan semua Rumah makan sudah memenuhi syarat dengan hasil  $\geq 70\%$ , untuk semua Fasilitas Sanitasi Rumah Makan tidak memenuhi syarat dengan hasil  $< 70\%$ , Untuk Teknik Pencucian Peralatan Makan pada Rumah Makan, Terdapat 3 Rumah Makan yang Tidak memenuhi syarat Teknik Pencucian Peralatan Makan dengan hasil  $< 70\%$ , untuk semua Tenaga kerja Rumah makan tidak memenuhi syarat dengan hasil  $< 70\%$ .

Berdasarkan Kesimpulan disarankan Sebaiknya pemilik rumah makan dan tenaga penjamah rumah makan mengikuti kursus/temu karya yang dilakukan oleh tenaga Kesehatan Puskesmas Pegambiran Agar dapat menerapkan Prinsip Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan.

Kata Kunci : Penerapan Hygiene Sanitasi, Rumah Makan  
Daftar Pustaka : 13 (2003-2022)

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

**Final Assignment, June 2023  
Anisa (201110041)**

**Description of the Implementation of Sanitary Hygiene in Restaurants in the  
Work Area of the Pegambiran Health Center in Padang City in 2023  
xiii + 57 + 2 tables + 4 Appendices**

**ABSTRACT**

Restaurant is any commercial place of business whose scope of activities is to provide food and drink for the public at their place of business. There are problems found in the restaurant, namely garbage disposal facilities that are not good, dirty and do not have a cover, the men's and women's toilets are not separated, the absence of special lockers for employees, the lack of cleanliness of the handlers in terms of personal hygiene. The purpose of this study was to find out Description of the Implementation of Sanitary Hygiene in Restaurants in the Work Area of the Pegambiran Health Center, Padang City.

This type of research is descriptive in order to obtain a clearer picture of the application of sanitary hygiene in restaurants in the working area of the Pegambiran Health Center, Padang City. Time of Research January – May 2023. The samples in this study were 4 restaurants. Data collection was carried out by direct observation of the research location by using the Restaurant Sanitation Hygiene Application Check Sheet.

Research Results Description of the Implementation of Sanitary Hygiene in Restaurants in the Work Area of the Pegambiran Health Center, Padang City in 2023 From the results of the research conducted, it was found that all restaurants did not meet the requirements with results <70% for locations and buildings, all locations and buildings, all restaurants met the requirements with results  $\geq 70\%$ , for all Restaurant Sanitation Facilities that do not meet the requirements with results < 70%, For Tableware Washing Techniques in Restaurants, There are 3 Restaurants that do not meet the Tableware Washing Technique requirements with results < 70%, for all Staff Restaurant work does not meet the requirements with a yield of <70%.

Based on the conclusion, it is recommended that restaurant owners and restaurant handlers take courses/intersections conducted by health workers at the Pegambiran Health Center in order to be able to apply the Principles of Sanitary Hygiene to Restaurants.

Keywords : Application of Sanitary Hygiene, Restaurant  
Bibliography : 13 (2003-2022)

# **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. bahwa kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945.<sup>1</sup>

Dalam Undang-Undang kesehatan No. 36 Tahun 2009 tentang kesehatan Pasal 48 dijelaskan bahwa Penyelenggaraan upaya kesehatan sebagaimana dilaksanakan melalui kegiatan-kegiatan pelayanan kesehatan, pelayanan kesehatan tradisional, peningkatan kesehatan dan pencegahan penyakit, penyembuhan penyakit dan pemulihan kesehatan, kesehatan reproduksi, keluarga berencana, kesehatan sekolah, kesehatan olahraga, pelayanan kesehatan pada bencana, pelayanan darah, kesehatan gigi dan mulut, penanggulangan gangguan penglihatan dan gangguan pendengaran, kesehatan matra, pengamanan dan penggunaan sediaan farmasi dan alat kesehatan pengamanan makanan dan minuman, pengamanan zat adiktif dan bedah mayat.<sup>1</sup>

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Adapun Pengertian makanan menurut WHO (*World Health Organization*) yaitu

semua substansi yang diperlukantubuh kecuali dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (prabu, 2008). Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan.<sup>2</sup>

Hygiene menurut Depkes merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya seperti mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makan secara keseluruhan. Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan dilakukan untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat, dan aman.<sup>3</sup>

Sanitasi makanan merupakan salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai dimana makanan tersebut siap dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen, Sehingga makanan tersebut sudah terjamin keamanannya. Sanitasi makanan yang buruk dapat disebabkan oleh tiga faktor yakni faktor fisik, faktor kimia, dan faktor mikrobiologi.<sup>3</sup>



Menurut Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Pasal 1 Ayat 5 keamanan makanan diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan pencemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat, sehingga aman untuk dikonsumsi (Rorong, 2021).<sup>4</sup> Keamanan makanan yang buruk dapat menyebabkan terjadinya suatu keracunan, WHO melaporkan di Amerika Serikat kasus keracunan terjadi 20% di yang disebabkan oleh rumah makan.

Menurut 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.<sup>5</sup> Pengusaha atau penanggung jawab rumah makan wajib menyelenggarakan rumah makan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebagaimana yang telah ditetapkan. Rumah makan apabila tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan yang higienis dan kondisi sanitasi yang tidak baik, maka akan menyebabkan gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan makanan (*Food disease*).

Menurut data Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2021 persentase tempat pengelolaan Makanan yang memenuhi syarat kesehatan secara nasional adalah 52,4%. capaian ini meningkat dari tahun sebelumnya yaitu 43,5% pada tahun 2020. Capaian ini sudah memenuhi target Renstra tahun 2021 untuk TPM yang memenuhi syarat kesehatan yaitu sebesar 44%.<sup>6</sup> Berdasarkan data Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2021 di Sumatera Barat,

menyatakan terjadi empat kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan dengan total 78 orang sepanjang tahun 2021.<sup>7</sup>

Berdasarkan Profil Kesehatan kota Padang tahun 2021 mengenai tempat pengelolaan makanan (TPM) yang memenuhi syarat Kesehatan terdapat 816 Rumah Makan/Restoran yang berada di 23 wilayah kerja puskesmas kota padang. Untuk Kota Padang Rumah Makan hanya mendapat persentase 69,4% yang memenuhi syarat. Berdasarkan data tersebut rumah makan di Wilayah kerja Puskesmas Pegambiran yang memiliki persentase paling rendah yaitu hanya 22,7% rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan.<sup>8</sup>

Berdasarkan hasil pengamatan langsung yang telah dilakukan di wilayah kerja Puskesmas Pegambiran, peneliti menemukan beberapa permasalahan pada tempat pengolahan makanan seperti Kondisi beberapa rumah makan yang kurang baik seperti kondisi sarana pembuangan sampah yang kurang baik, kotor, dan tidak memiliki penutup, tidak terpisahnya antara toilet pria dan wanita, tidak tersedianya loker khusus karyawan, kurangnya kebersihan tenaga penjamah dalam hal personal hygiene seperti tidak menutup mulut saat batuk-batuk atau bersih tidak memakai celemek dan tidak memakai sarung tangan plastik pada saat mengolah makanan serta kuku tangan yang panjang. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Pegambiran Kota Padang.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran kota Padang.

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya Kondisi Lokasi dan Bangunan Rumah makan Bunda, Rumah Makan Simpang Pampangan, Rumah Makan Budi Baik dan Rumah Makan Uniang di wilayah kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang
- b. Diketuainya Kondisi Fasilitas sanitasi Rumah makan Bunda, Rumah Makan Simpang Pampangan, Rumah Makan Budi Baik dan Rumah Makan Uniang di wilayah kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang
- c. Diketuainya Teknik pencucian peralatan makan Rumah makan Bunda, Rumah Makan Simpang Pampangan, Rumah Makan Budi Baik dan Rumah Makan Uniang di wilayah kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang
- d. Diketuainya Kondisi Tenaga Kerja Rumah makan Bunda, Rumah Makan Simpang Pampangan, Rumah Makan Budi Baik dan Rumah Makan Uniang di wilayah kerja Puskesmas Pegambiran 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 Kemenkes 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 di rumah makan dalam melakukan penerapan hygiene sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan.

#### **E. Ruang Lingkup**

Ruang Lingkup pada penelitian ini mengenai Kondisi Lokasi dan Bangunan, Kondisi fasilitas Sanitasi, Teknik pencucian peralatan makan, dan Kondisi Tenaga Kerja pada rumah makan yang ada di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang.

## **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. 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 yang substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan.<sup>9</sup>

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia, ada empat fungsi pokok makanan bagi kehidupan manusia yakni:<sup>3</sup>

1. Memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan/perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak.
2. Memperoleh energi guna melakukan aktifitas sehari-hari
3. Mengatur Metabolisme dan mengatur berbagai keseimbangan air, mineral dan cairan tubuh yang lain.
4. Berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit

#### **B. Hygiene dan Sanitasi Makanan**

##### **1. Pengertian Hygiene**

Pengertian Hygiene ada beberapa yaitu:<sup>9</sup>

Kata "hygiene" berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan (Streeth, J.A. and Southgate, H.A, 1986). Dalam sejarah Yunani, Hygiene berasal dari nama seorang Dewi

yaitu Hygea (Dewi pencegah penyakit). Arti lain dari Hygiene ada beberapa yang intinya sama yaitu:

- a. Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan social untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi.
- b. Suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.
- c. Keadaan dimana seseorang makan, tempat kerja atau peralatan aman (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.
- d. Menurut Brownell, hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.
- e. Menurut Gosh, hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh factor yang membantu/mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat

## 2. Pengertian Sanitasi

Pengertian sanitasi ada beberapa yaitu: <sup>9</sup>

- a. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

- b. Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan agar higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.
- c. Menurut Dr. Azrul Azwar, MPH, sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.
- d. Menurut Ehler & Steel, sanitasi adalah pencegahan penyakit dengan menghilangkan atau mengendalikan lingkungan faktor yang berasal dari mata rantai dalam rantai transmisi.
- e. Menurut Hopkins, sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.

Dari beberapa pengertian tersebut di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan Hygiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat. Sedangkan sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Jadi hygiene ditujukan orangnya sedang sanitasi ditujukan kepada lingkungannya.<sup>9</sup> Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 Tahun 2003 Hygiene sanitasi makanan adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang tempat dan perengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.<sup>5</sup>

### **C. 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 untuk mengendalikan keempat faktor tersebut yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan yakni : <sup>5</sup>

#### **1. Persyaratan Lokasi dan Bangunan**

##### **a. Lokasi**

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

##### **b. Bangunan**

###### **1) Umum**

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

###### **2) Tata ruang**

- a) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi.
- 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 dan



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, 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 antara lainnya 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 ruang. Di setiap ruangan kerja seperti

gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle. Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

e) Atap

Tidak bocor, cukup landai 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 ke arah 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, septic tank dan riot.
- 2) Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.
- 3) Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (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 untuk pria.
- 4) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.
- 5) Toilet dibersihkan dengan detergent 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 septic tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah.
- 11) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.

- 12) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan.
- 13) Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
- 14) Peturasan 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 pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat 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) di atas dapat disediakan : basahi sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung

alkohol 70%, lap basah 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 satu 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 permukaannya 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/cm<sup>2</sup>).
- 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.
- 4) 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 *Albopictos*.
- 2) Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis 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.
- 6) Semua tungku terletak di bawah 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 dapat menutup sendiri.
- 9) Ruangan 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.

- 11) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan
- 12) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya. Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- 13) Tersedia sedikitnya meja peracikan, 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" di tempat 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  $0,85 \text{ m}^2$ .
- 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. h. 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
- 10) Perlengkapan set kursi harus bersih
- 11) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinging dan serangga pengganggu lainnya.

c. Gudang Bahan Makanan

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

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 di luar tempat rumah makan atau restoran.
- 7) Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa 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) Bila 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, 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 belakang.

b. Penyimpanan Makanan Jadi

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

7. Persyaratan Penyajian Makanan

- a. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
- b. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
- c. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
- d. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal  $60^{\circ}\text{C}$ .

e. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih. 6.

Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- 1) Di tempat yang bersih.
- 2) Meja dimana 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 mulut-mulutnya.
- 4) Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas 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) , Antimony (Sb)
- b. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran 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 cm<sup>2</sup> permukaan alat.
- f. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :
  - 1) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.
  - 2) Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80°C, dilap dengan kain.
- g. Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-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.

i. Persyaratan pencucian alat makan

Menurut Amaliyah, (2015) teknik pencucian peralatan yang benar akan memberikan hasil akhir pencucian yang sehat dan aman. Maka untuk itu perlu diikuti tahapan-tahapan pencucian sebagai berikut :

- 1) *Scraping*, Memisahkan segala kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci.
- 2) *Flushing dan soaking*, Mengguyurkan air diatas peralatan yang akan dicuci sehingga bersih dari noda sisa seluruh permukaan peralatan. Perendaman (*soaking*) dimaksudkan untuk memberi kesempatan peresapan air ke dalam sisa makanan yang menempel atau mengeras, sehingga menjadi mudah untuk dibersihkan atau terlepas dari permukaan alat.
- 3) *Washing*, Mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci seperti detergen cair atau bubuk yang mudah larut dalam air sehingga sedikit kemungkinan membekas pada alat yang dicuci. Pada tahap ini dapat digunakan sabut, tapas, atau zat penghilang bau yang dipergunakan seperti abu gosok, arang atau air jeruk nipis.
- 4) *Rinsing*, Mencuci peralatan yang telah digosok detergen sampai bersih dengan cara dibilas dengan air bersih. Pada tahap ini air harus banyak, mengalir, dan selalu bertukar. Setiap alat yang dibersihkan dibilas dengan cara digosok-gosok dengan tangan atau sampai terasa kesat (tidak licin). *Towelling* Mengeringkan peralatan makan yang

sudah dibilas di rak dibawah sinar matahari setelah kering disimpan di rak tertutup. Prinsip penggunaan lap pada alat yang sudah dicuci sebenarnya tidak boleh karena akan terjadi pencemaran sekunder (recontaminasi).

- 5) *Towelling*, ini dapat digunakan dengan syarat bahwa towelling yang digunakan harus steril serta sering diganti untuk sejumlah penggunaan, yang paling baik adalah sekali pakai (single use)
- 6) *Sanitizing*, Tindakan sanitasi untuk membebaskan peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang selesai dicuci perlu dijamin aman dari mikroba dengan cara sanitasi atau menyimpan peralatan makan dalam rak tertutup.

Teknik Teknik pencucian piring yang benar menurut Kemenkes (2009) dalam Marisdayana (2017), melalui beberapa tahap yaitu pemisahan kotoran atau sisa makan dari peralatan makan, perendaman, pencucian, pembilasan dengan air bersih dan mengalir, perendaman dengan air kaporit, penirisan, perendaman dengan air panas 82-100 °C, dan pengeringan. Teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil akhir pencucian yang sehat dan aman.

## 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

c. Periksa Kesehatan

1) Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan

2) Pernah divaksinasi Chotypha/thpoid

3) Check up penyakit khusus

4) Memiliki buku kesehatan karyawan

d. Pesonal Hygiene

1) Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi

2) Setiap kerja cuci tangan

3) Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin

4) Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makan

#### **D. Penyakit Bawaan Makanan**

Banyak penyakit yang dapat diakibatkan oleh makanan yang tidak sehat, baik berupa penyakit infeksi, maupun penyakit dalam bahan kimia berbahaya yang terdapat dalam makanan yang dengan sengaja ditambahkan atau tidak. Penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan ini lazimnya disebut Penyakit

Bawaan Makanan (PBM). Para ilmuwan pada umumnya sepakat untuk berpendapat bahwa penyebab utama PBM adalah pencemaran oleh kuma-kuman yang berbahaya terhadap kesehatan. Ada berbagai jenis penyakit yang disebabkan oleh makanan yaitu :<sup>10</sup>

1. Hepatitis A

Penyakit ini disebabkan oleh virus Hepatitis A. Penyakit ini ditandai dengan gejala demam, rasa tidak enak badan, tidak nafsu makan dan perut terasa tidak enak, kemudian setelah beberapa hari timbul kekuningan. Sumber penularan Hepatitis A ini adalah manusia, virus ini terdapat di dalam tinja penderita, yang akan terkontaminasi makanan dan air bila sarana pembuangan kotoran tidak baik, dan kebersihan perorangan tidak baik. Makanan yang dapat terkontaminasi dengan virus hepatitis adalah susu, daging, sayuran, makanan laut (sea food)

2. Gastroenteritis

Penyakit ini disebabkan oleh 2 macam virus yaitu yang pertama golongan calcivirus dan golongan kedua rotavirus. Penyakit ini ditandai dengan gejala diare, muntah, sakit perut, mual dan demam. Sumber virus ini adalah penderita, yang menular kepada orang lain melalui makanan yang terkontaminasi. Pencegahan penyakit ini dengan cara memelihara kebersihan perorangan terutama penjamah makanan dan juga kebersihan tempat pengolahan makanan serta peralatannya.

### 3. Demam Tifus (Typhoid)

Penyakit ini disebabkan oleh bakteri *Salmonella Typhimurium*. Penyakit ini ditandai dengan gejala demam yang berkelanjutan, disertai sakit kepala, rasa tidak enak, tidak nafsu makan, dengan bercak-bercak kemerahan di tubuh. Manusia menjadi sumber penularan *Salmonella* apabila menderita sakit/karier, menjamah makanan dan dapat memindahkan bakteri *Salmonella* pada makanan (melalui tangan). Oleh karena itu penjamah makanan senantiasa mencuci tangan dengan sabun setiap habis dari toilet. Makanan yang sering tercemar *Salmonella* antara lainnya makanan-makanana yang terbuat dari daging, Unggas, telur, ikan dan kerang

### 4. Kolera

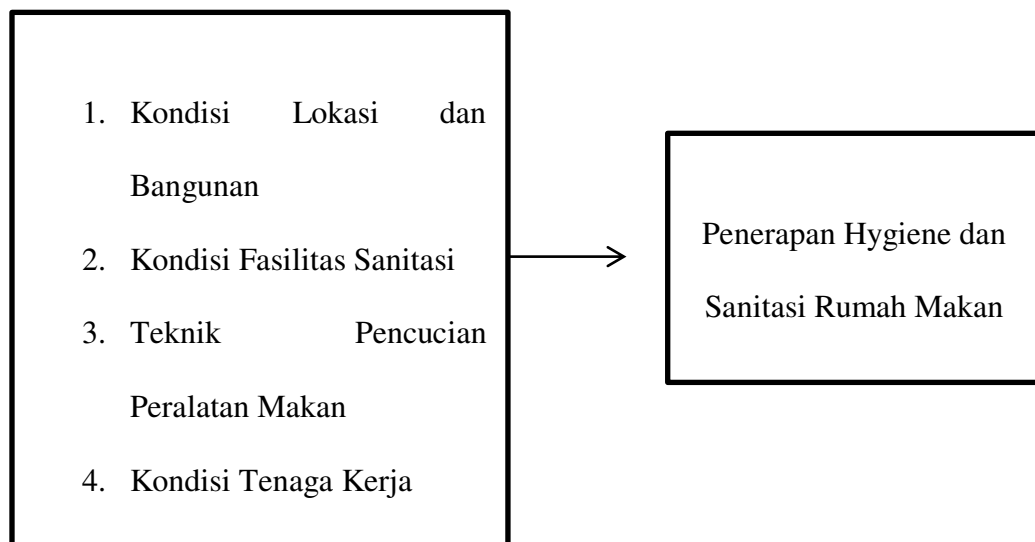
Penyakit ini disebabkan oleh kuman *vibro cholera* (klassik), dan *vibrio cholera bio type el tor*. Penyakit ini ditandai dengan gejala diare yang sangat berat dan tinja yang cair, kadang-kadang muntah, dan dehidrasi dalam waktu cepat bahkan kolaps. Sumber Infeksi kuman pada penyakit ini adalah manusia, diduga ada juga sumber lingkungan. Penularannya melalui air dan makanan yang tercemar oleh tinja penderita.

### 5. Disentri Basiler

Penyakit ini disebabkan oleh Bakeri *Shigella dysenteriae*. Penyakit ini ditandai dengan gejala diare, demam, serta sakit perut (mules). Biasanya tinja mengandung lender dan kadang-kadang darah.

Penularan penyakit ini terjadi baik langsung maupun tidak langsung, yaitu melalui makanan atau alat makan yang tercemar basil tersebut juga dapat ditularkan melalalui air, susu, dan serangga.

### E. Alur Pikir



### F. Definisi Operasional

Tabel 2.1 Tabel Definisi Operasional

No	Variabel	Defenisi Operasiol	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1	Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan	Upaya penting yang harus diperhatikan dalam proses pelaksanaanya untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang	Observasi	Checklist	a. Memenuhi Syarat, apabila jumlah nilai $\geq$ 70% dari niai total maksimal b. Tidak	Ordinal

		dapat disebabkan oleh beberapa faktor meliputi Fasilitas, pencucian alat makan, personal hygiene			Memenuhi Syarat, apabila jumlah nilai < 70% dari total nilai maksimal	
2	Lokasi dan Bangunan Rumah Makan	Letak dan bentuk dari suatu Bangunan	Observasi	Checklist	c. Memenuhi Syarat, apabila jumlah nilai $\geq$ 70% dari nilai total maksimal d. Tidak Memenuhi Syarat, apabila jumlah nilai < 70% dari total nilai maksimal	Ordinal
3	Fasilitas sanitasi Rumah Makan	Keadaan Sarana fisik, bangunan dan perlengkapan yang berguna untuk memelihara	Observasi	Checklist	a. Memenuhi Syarat, apabila jumlah nilai $\geq$	Ordinal

		<p>kualitas lingkungan dan mengendalikan faktor lingkungan yang dan mengendalikan faktor lingkungan yang dapat merugikan kesehatan manusia seperti sarana air bersih, jamban, saluran, air limbah, tempat cuci tangan dan tempat sampah</p>			<p>70% dari nilai total maksimal</p> <p>b. Tidak Memenuhi Syarat, apabila jumlah nilai &lt; 70% dari total nilai maksimal</p>	
4	<p>Teknik Pencucian Peralatan Makan Rumah Makan</p>	<p>Melakukan proses pencucian, sumber air untuk mencuci alat dan cara pencucian melalui beberapa tahap yaitu pemisahan kotoran atau sisa makan dari peralatan makan, perendaman, pencucian, pembilasan dengan air bersih</p>	Observasi	Checklist	<p>a. Memenuhi Syarat, apabila jumlah nilai <math>\geq</math> 70% dari total nilai maksimal</p> <p>b. Tidak Memenuhi Syarat, apabila jumlah nilai &lt; 70% dari</p>	Ordinal

		dan mengalir,			total nilai maksimal	
5	Tenaga Kerja	orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengakutan, sampai dengan penyajian.	Observasi	Checklist	<p>a. Memenuhi Syarat, apabila jumlah nilai <math>\geq</math> 70% dari total nilai maksimal</p> <p>b. Tidak Memenuhi Syarat, apabila jumlah nilai <math>&lt;</math> 70% dari total nilai maksimal</p>	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 untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai Penerapan Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang Tahun 2023.

#### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

##### 1. Lokasi

Penelitian dilakukan pada rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang.

##### 2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Mei tahun 2023

#### **C. Populasi dan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Pegambiran Kota Padang yaitu sebanyak 16 Rumah Makan. Sampel dalam penelitian ini adalah 4 Rumah makan. Karena Peneliti menggunakan teknik Purposive Sampling, yaitu pengambilan sampel dengan cara menetapkan ciri-ciri khusus dengan tujuan penelitian sehingga diharapkan dapat menjawab permasalahan Peneliti seperti memiliki dinding, memiliki ventilasi, memiliki langit-langit dan memiliki pembagian ruang yang sesuai. Terdapat 4 Rumah Makan yaitu :



1. Rumah Makan Bunda
2. Rumah Makan Simpang Pampangan
3. Rumah Makan Budi Baik
4. Rumah Makan Uniang

#### **D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data**

##### 1. Data Primer

Data primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap lokasi dan bangunan, Fasilitas sanitasi, teknik pencucian peralatan makan dan penjamah makanan terdapat di lokasi penelitian dengan menggunakan alat ukur checklist.

##### 2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data pendukung tentang nama-nama rumah makan yang berada di Wilayah kerja Pukesmas Pegambiran, Data tersebut didapat dari Pukesmas Pegambiran.

#### **E. Teknik Pengolahan Data**

Setelah dilakukan pengumpulan data maka kegiatan pengecekan terhadap kelengkapan data dengan langkah-langkah sebagai berikut :

##### *1. Editing*

Dalam langkah ini dilakukan kegiatan pengecekan isian pada lembar checklist mencakup kelengkapan jawaban serta keseragaman.

## 2. *Coding*

Coding adalah pemberian kode pada data baik berupa angka atau symbol guna mempermudah proses analisi data. Pada keadaan hygiene dan sanitasi dilakukan pemberian skor pada setiap jawaban

- a. Jawaban tidak : nilai 0
- b. Jawaban ya : nilai 1

## 3. *Entry data*

Entry data yaitu proses memasukkan data fisik menjadi digital.

## 4. *Cleaning*

Cleaning adalah proses pembersihan data berupa kegiatan menghapus dan mengubah data yang salah pada proses *entry* data.

## **F. Analisa Data**

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

## **G. Penyajian Data**

Data akan disajikan dalam bentuk tabel disertai narasi untuk memudahkan dalam membaca data sesuai dengan tujuan penelitian.



## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

##### **1. Gambaran Umum Rumah Makan Bunda**

Rumah makan ini berada di jalan Ampalu Raya, telah berdiri sejak tahun 2012 dengan luas  $6 \times 10 \text{ m}^2$ , nama pemilik rumah makan ini adalah Yumidalti. Jumlah Karyawan rumah makan ini adalah 4 orang yang merupakan sebagai penjamah makanan. Jarak tempat pengolahan makanan dengan tempat penyajian makanan  $\pm 2 \text{ m}$ . Makanan yang akan disajikan pada rumah makan dilakukan pengolahan pada pagi harinya.

##### **2. Gambaran Umum Rumah Makan Simpang Pampangan**

Rumah makan ini berada di Simpang Pampangan. Telah berdiri sejak tahun 1998 dengan Luas  $8 \times 11 \text{ m}^2$ , nama pemilik ini adalah Yetnawati, Jumlah Karyawan rumah makan ini adalah 5 orang yang merupakan sebagai penjamah makanan. Tempat pengolahan dan penyajian makanan berada pada satu bangunan yang sama. Makanan yang akan diolah pada saat dilakukan setiap pagi hari. Setelah makanan selesai diolah, makanan akan langsung disajikan di tempat penyajian makanan.

##### **3. Gambaran Umum Rumah Makan Budi Baik**

Rumah makan ini berada di jalan Ampalu Raya. Telah berdiri sejak tahun 1990 dengan Luas  $7 \times 12 \text{ m}^2$ , nama pemilik ini adalah Dona, Rumah Makan ini memiliki karyawan sebanyak 7 orang, 6 orang penjamah

makan, dan 1 orang mencuci peralatan makan. Tempat pengolahan dan penyajian makanan berada pada satu bangunan yang sama. Makanan yang akan diolah pada saat dilakukan setiap pagi hari. Setelah makanan selesai diolah, makanan akan langsung disajikan di tempat penyajian makanan.

#### **4. Gambaran Umum Rumah Makan Uniang**

Rumah makan ini berada di jalan Batu Taba Nan XX. Telah berdiri sejak tahun 2008 dengan Luas  $10 \times 7 \text{ m}^2$ , nama pemilik ini adalah Dedi Anwar, Jumlah Karyawan rumah makan ini adalah 8 orang yang merupakan sebagai penjamah makanan. Tempat pengolahan dan penyajian makanan berada pada satu bangunan yang sama. Makanan yang akan diolah pada saat dilakukan setiap pagi hari. Setelah makanan selesai diolah, makanan akan langsung disajikan di tempat penyajian makanan.

#### **B. Hasil Penelitian**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Rumah Makan Bunda, Rumah Makan Simpang Pampangan, Rumah Makan Budi Baik Rumah, dan Makan Uniang Tentang Penerapan Hygiene dan Sanitasi rumah Makan didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 4.1 Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas  
Pegambiran Kota Padang Tahun 2023

No	Variabel	Rumah Makan Bunda		Rumah Makan Simpang Pampangan		Rumah Makan Budi Baik		Rumah Makan Uniang	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Lokasi dan Bangunan	27 (75%)	9 (25%)	26 (72,2%)	10 (27,8%)	27 (75%)	9 (25%)	26 (72,2%)	10 (27,8%)
2	Fasilitas Sanitasi	9 (27,3%)	24 (72,7%)	11 (33,3%)	22 (66,7%)	12 (36,4%)	21 (63,6%)	9 (27,3%)	24 (72,7%)
3	Teknik Pencucian Peralatan Makan	4 (66,%)	2 (33,3%)	3 (50%)	3 (50%)	4 (66,7%)	2 (33,3%)	5 (83,3%)	1 (16,7%)
4	Tenaga Kerja	7 (38,%)	11 (61,%)	5 (27,8%)	13 (72,2%)	8 (44,4%)	10 (55,5%)	6 (33,3%)	12 (66,3%)
	Total	47 (50,5%)	46 (49,5%)	45 (48,3%)	48 (51,7%)	53 (56,9%)	40 (53,1%)	46 (49,5%)	47 (50,5%)

Berdasarkan Tabel 4.1 diatas dapat dilihat bahwa Semua Rumah Makan

Diwilayah Kerja Puskesmas Pegambiran tidak memenuhi syarat Hygiene Sanitasi Rumah Makan dengan Nilai Total < 70%.

### C. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada rumah makan Bunda, Rumah Makan Simpang Pampangan, Rumah Makan Budi Baik, dan Rumah Makan Uniang, adalah sebagai berikut :

#### 1. Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Penerapan Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran di dapatkan hasil semua Rumah makan Tidak memenuhi syarat, Untuk Rumah Makan Bunda didapatkan hasil 50,5%,

Rumah Makan Simpang Pampangan didapatkan hasil 48,3%, Rumah Makan Budi Baik didapatkan hasil 56,9% dan Rumah Makan Uniang didapatkan hasil 49,4% yang mana semuanya < 70%.

#### **a. Lokasi dan Bangunan**

Hasil penelitian di dapatkan dari 4 rumah makan di wilayah kerja puskesmas Pegambiran Kota Padang tahun 2023 untuk lokasi dan bangunan. Variabel yang diamati meliputi lokasi, bangunan, pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit, dan pintu. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa lokasi dan bangunan pada semua rumah makan disekitar Wilayah kerja Puskesmas Pegambiran semua Rumah Makan sudah memenuhi syarat, karena 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.

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Indri Septiayani (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Betutu

Kecamatan Sukarami Kota Palembang Tahun 2021, pada lokasi dan bangunan rumah makan memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian lokasi Lantai di rumah makan bersih, kedap air, tidak licin, dan rata, dinding kedap air, rata, dan bersih .<sup>11</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran lokasi dan bangunan 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 jarak < 100 meter dari sumber pencemaran yang menyebabkan makanan yang disajikan tercemar, pembagian ruang rumah makan yang tidak memiliki gudang bahan makanan, gudang peralatan yang berdampak terhadap bahan-bahan makanan dan peralatan letakkan tidak beraturan sehingga sulit ditemukan dan tidak memiliki ruang untuk karyawan, menyebabkan karyawan tidak memiliki tempat untuk istirahat sehingga waktu istirahat karyawan tidak efisien. 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.



## **b. Fasilitas Sanitasi**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan fasilitas sanitasi pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran semua Rumah Makan tidak memenuhi syarat, 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, 3 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 rumah makan yang ventilasinya tidak dipasang dengan kawat kassa serangga.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ayu Apriyani (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Serai Kota Bengkulu pada fasilitas sanitasi rumah makan tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian pembuangan air limbah yang tidak terdapat *grease trap*, saluran yang tidak kedap air dan saluran tidak tertutup.<sup>11</sup>

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 tersedia 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, tersedianya tempat sampah yang memiliki tutup kerana apabila tidak ditutup akan mengeluarkan bau yang tidak sedap dari tempat sampah tersebut, menyediakan tempat cuci tangan yang cukup untuk pengunjung dan karyawan, pihak rumah makan sebaiknya menyediakan locker untuk karyawan sehingga barang dari karyawan tidak diletakkan sembarangan dan memasang ventilasi dengan kawat kassa untuk mencegah masuknya serangga yang dapat menjadi Perindukan/peristirahatan serangga di rumah makan.

**c. Teknik Pencucian Peralatan Makan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Teknik Pencucian Peralatan makan pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran 3 Rumah Makan tidak memenuhi syarat dan 1 Rumah Makan yang memenuhi syarat, karena tidak merendam peralatan makan dalam air, tidak membilas peralatan makan dengan air bersih, tidak menggunakan air panas, serta tidak mengeringkan peralatan makan dengan lap yang bersih.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anisa T. Lubis (2020) tentang Gambaran Cara Pencucian Alat Makan dan keberadaan *Escherichia coli* pada Peralatan Makan pada Rumah Makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo. Pada Pencucian Peralatan Makan Rumah Makan Tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian Teknik Pencucian Peralatan Makan rata-rata Air Pembilasan pada saat pencucian peralatan makan tidak menggunakan air mengalir dan hanya diganti kalau sudah keruh dan banyak endapan kotoran, tidak mengguyur air dan merendam peralatan makan, Rata-rata peralatan di lap dengan kain lap yang dicuci seminggu 2 kali.<sup>12</sup>

Menurut Nurmasari Widyastuti (2019) bahwa Teknik Pencucian Peralatan Makan yang sehat dan aman terdapat beberapa tahap pencucian yaitu, Membuang sisa Kotoran (*Scraping*), merendam merendam dalam air (*Flushing*), mencuci dengan detergen (*Washing*), membilas dengan air bersih (*Rinsing*) ,

membebas hamakan dengan cara merendam dengan air hangat (*sanitizing*) dan mengeringkan dengan kain bersih (*Towelling*).

Sebaiknya pihak rumah makan membilas Peralatan Makan menggunakan air yang bersih, merendam Peralatan makan, dan mengeringkan dengan kain/handuk yang bersih pada saat proses mencuci peralatan makan, sehingga peralatan makan menjadi lebih higienis, apabila peralatan makan yang tidak higienis yang diakibatkan karena teknik pencuciannya yang tidak memuhi syarat bisa menjadi sumber penularan penyakit.

**d. Tenaga Kerja**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penjamah makanan pada Rumah Makan disekitar Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran Tidak Memenuhi syarat, karena tenaga kerja rumah makan tidak pernah mengikuti kursus/temukarya, masih ada rumah makan yang tidak memiliki pakaian kerja, penjamah makanan tidak check up kesehatan 6 bulan sekali, tenaga kerja belum di vaksinasi chotypha/thypoid, dan tidak memiliki buku kesehata.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Veronika Anggreyna Panjaitan (2021) tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu, dimana tenaga kerja belum memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian penjamah makanan hanya terdapat 2 rumah makan yang memakai pakaian

kerja, dan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan rutin 6 bulan sekali dan tidak memiliki buku.<sup>13</sup>

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.

Sebaiknya pihak rumah makan dan tenaga kerja mengikuti kursus/temu karya mengenai hygiene sanitasi rumah makan, apabila Hygiene sanitasi rumah makan tidak diterapkan akan berdampak terhadap makanan yang akan disajikan. 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 Pegambiran Kota Padang Tahun 2023, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Penerapan Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran, semua Penerapan Hygiene Sanitasi tidak memenuhi syarat dengan hasil < 70% .
2. Lokasi dan Bangunan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran, semua lokasi dan bangunan tidak memenuhi syarat dengan hasil < 70% yaitu Rumah Makan Simpang Pampangan .
3. Fasilitas Sanitasi pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran, semua Fasilitas Sanitasi tidak memenuhi syarat dengan hasil < 70%.
4. Teknik Pencucian Peralatan Makan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran, Terdapat 3 Rumah Makan yang Tidak memenuhi syarat Teknik Pencucian Peralatan Makan dengan hasil < 70% yaitu Rumah Makan Bunda, Rumah Makan Simpang Pampangan, dan Rumah Makan Budi Baik.
5. Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran, semua Penjamah Makanan tidak memenuhi syarat dengan hasil < 70%.

## **B. Saran**

### **1. Bagi Pemilik Rumah Makan**

- a. Diharapkan pihak rumah makan melengkapi Fasilitas Sanitasi seperti memberi grase trap pada pembuangan air limbah, menyediakan tempat sampah yang memiliki tutup, menyediakan tempat cuci tangan, dan memasang ventilasi dengan kawat kassa untuk mencegah masuknya serangga.
- b. Sebaiknya pihak rumah makan pada saat Pencucian Peralatan Makan membilas Peralatan Makan menggunakan air yang bersih, dan mengeringkan dengan kain/handuk yang bersih pada saat proses mencuci peralatan makan.
- c. Sebaiknya pemilik rumah makan dan tenaga penjamah makanan mengikuti kursus/temu karya yang dilakukan oleh tenaga kesehatan Puskesmas Pegambiran agar lebih paham tentang hygiene sanitasi pada rumah makan, melakukan pemeriksaan kesehatan rutin 6 bulan sekali, memakai pakaian kerja seragam pada saat bekerja.

### **2. Bagi Tenaga Kesehatan Lingkungan Di Puskesmas Pegambiran**

Sebaiknya tenaga kesehatan di puskesmas melakukan menghimbau pengelola rumah makan disekitar wilayah kerja puskesmas agar selalu menghadiri pembinaan tentang pentingnya hygiene sanitasi rumah makan supaya pihak rumah makan dapat menerapkan pada usaha yang sedang dijalankan





## DAFTAR PUSTAKA

1. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2009.
2. Irawan, D. W. P. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES); 2016
3. Arif, Sumatri. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group; 2010
4. Syahrizal. Hygiene dan Sanitasi pada Beberapa Rumah Makan Studi Kasus di Kecamatan Darul Kamal, Aceh Besar: Jurnal Sago Gizi dan Kesehatan; 2022
5. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta; 2003
6. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Profil Kesehatan Indonesia. Jakarta; 2021.
7. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Laporan Tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Tahun 2021. Jakarta; 2021
8. Dinas Kesehatan Kota Padang. Profil Kesehatan Kota Padang. Padang; 2021.
9. Amaliyah, Nurul. Penyehatan Makanan dan Minuman. Yogyakarta; Deepublish; 2017.
10. Sucipto, Cecep Dani. Keamanan Pangan. Yogyakarta: Gosyen Publishing; 2015.
11. Apriyani, Ayu. Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Tahun 2021. Bengkulu: Poltekkes Kemenkes Bengkulu; 2021.
12. Lubis, Anisa T. Gambaran Cara Pencucian Alat Makan dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Peralatan Makan pada Rumah Makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo. Gorontalo: Poltekkes Kemenkes Gorontalo; 2020.

13. Panjaitan, Veronika Anggreyna. Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu. Medan: Poltekkes Kemenkes Medan; 2021.

**LAMPIRAN 1 : FOTO DOKUMENTASI PENELITIAN GAMBARAN  
PENERAPAN HYGIENE SANITASI PADA RUMAH  
MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS  
PEGAMBIRAN KOTA PADANG TAHUN 2023**



Gambar 1  
Mahasiswa melihat Lokasi dan Bangunan Rumah Makan



Gambar 2  
Mahasiswa melakukan Wawancara Dengan Pihak Rumah Ma



Gambar 3  
Mahasiswa melihat langit-langit Rumah Makan



Gambar 4  
Mahasiswa melihat Fasilitas Sanitasi (Tempat Sampah) Rumah Makan



Gambar 5  
Mahasiswa melihat Fasilitas Sanitasi (Saluran Air Limbah) Rumah Makan



Gambar 6  
Mahasiswa melihat Gudang Bahan Makanan Rumah Makan



Gambar 7  
Mahasiswa melihat Pencucian Peralatan Makan Rumah Makan



Gambar 8  
Mahasiswa melihat Penjamah Makanan Rumah Makan



Gambar 9  
Mahasiswa melakukan pengukuran pencahayaan pada Rumah Makan



Gambar 10  
Mahasiswa melakukan pengukuran tinggi langit-langit pada Rumah Makan

## LAMPIRAN 2 LEMBAR CEKHLIS

### Lembar Cekhlis Penerapan Hygiene Sanitasi

#### Pada Rumah Makan

**Nama Rumah Makan** : **Rumah Makan Bunda**

**Alamat** : **Ampalu Raya**

**Nama Penanggung jawab/pengusaha** : **Yulmildalti**

**Jumlah Karyawan** : **4 Orang**

**Jumlah Penjamah Makanan** : **4 Orang**

**Nama Pemeriksa** : **Anisa**

No	Variabel	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
<b>A. Lokasi dan Bangunan</b>			
<b>1. Lokasi</b>			
	✓ Tidak berada pada arah angin dan sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya	✓	
	✓ Tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya		✓
<b>2. Bangunan</b>			
	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	✓	
	b. Kokoh/kuat/permanen	✓	
	c. Rapat serangga		✓
	d. Rapat Tikus		✓
<b>3. Pembagian Ruang</b>			
	a. Terdiri dari dapur dan ruang makan	✓	
	b. Ada toilet/jamban	✓	
	c. Ada gudang bahan makanan		✓
	d. Ada ruang karyawan	✓	



	e. Ada ruang adminitrasi	✓	
	f. Ada gudang peralatan		✓
<b>4. Lantai</b>			
	a. Bersih	✓	
	b. Kedap air	✓	
	c. Tidak licin	✓	
	d. Rata	✓	
	e. Kering	✓	
	f. Konus		✓
<b>5. Dinding</b>			
	a. Kedap air	✓	
	b. Rata	✓	
	c. Bersih	✓	
<b>6. Ventilasi</b>			
	a. Tersedia dan berfungsi dengan baik	✓	
	b. Menghilangkan bau yang tidak enak	✓	
	c. Cukup menjamin rasa aman	✓	
<b>7. Pencahayaan dan penerangan</b>			
	a. Tersebar merata disetiap ruangan	✓	
	b. Intensitas cahaya 10 fc	✓	
	c. Tidak menyilaukan	✓	
<b>8. Atap</b>			
	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	✓	
	b. Tidak bocor	✓	
	c. Cukup landau	✓	
<b>9. Langit-langit</b>			
	a. Tinggi minimal 2,4 meter	✓	
	b. Rata dan bersih		✓

	c. Tidak terdapat lubang-lubang	✓	
<b>10. Pintu</b>			
	a. Rapat serangga dan tikus		✓
	b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar		✓
	c. Terbuar dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	✓	
<b>JUMLAH</b>		<b>27</b>	<b>9</b>
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>			
<b>1. Air bersih</b>			
	a. Jumlah mencukupi	✓	
	b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	✓	
<b>2. Pembuangan air limbah</b>			
	a. Air limbah mengalir dengan lancar	✓	
	b. Terdapat grease trap		✓
	c. Saluran kedap air		✓
	d. Saluran tertutup		✓
<b>3. Toilet</b>			
	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		✓
<b>4. Tempat sampah</b>			
	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	✓	
<b>5. Tempat cuci tangan</b>			
	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi		✓

	b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap		✓
	c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan		✓
<b>6. Tempat Mencuci Peralatan</b>			
	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 cuci		✓
<b>7. Tempat pencuci bahan makanan</b>			
	a. Tersedia air pencuci yang cukup	✓	
	b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus		✓
	c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama		✓
<b>8. Locker karyawan</b>			
	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat		✓
	b. Jumlah cukup		✓
	c. Letak locker dalam ruang tersendiri		✓
	d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk karyawan wanita		✓
<b>9. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus</b>			
	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		✓
	<b>JUMLAH</b>	<b>9</b>	<b>24</b>
<b>A. Teknik Pencucian Peralatan Makan</b>			
1.	Membuang sisa-sisa kotoran (Scraping)	✓	
2.	Menguyur air kedalam peralatan sehingga peralatan terendam seluruh permukaan (Flushing)	✓	

3.	Mencuci dengan detergen (Washing)	✓	
4.	Membilas dengan air bersih (Rinsing)	✓	
5.	Merendam peralatan dengan air hangat (Sanitizing)		✓
6.	Mengeringkan dengan kain atau handuk yang bersih (Toweling)		✓
<b>JUMLAH</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
<b>B. Tenaga Kerja</b>			
<b>1. Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi Makanan</b>			
	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temukarya		✓
	b. Supervisor pernah mengikuti kursus		✓
	c. Semua penjamah pernah mengikuti kursus		✓
	d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus		✓
<b>2. Pakaian kerja</b>			
	a. Bersih	✓	
	b. Tersedia Pakaian kerja seragam 2 stel		✓
	c. Penggunaan khusus waktu kerja saja		✓
	d. Lengkap dan rapi		✓
	e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	✓	
<b>3. Pemeriksaan Kesehatan</b>			
	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan		✓
	b. Pernah divaksinasi chotypha/typhoid		✓
	c. Check up penyakit khusus		✓
	d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat kedokteran	✓	
	e. Memiliki buku kesehatan karyawan		✓
<b>4. Personal Hygiene</b>			
	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian 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 pengambilan makanan	✓	
	<b>JUMLAH</b>	<b>7</b>	<b>11</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>47</b>	<b>46</b>

$$\text{Hygiene Sanitasi Rumah Makan} = \frac{\text{Jumlah Skor Hasil}}{\text{Jumlah Skor Maksimal}} \times 100\%$$

$$= \frac{47}{93} \times 100\%$$

$$= 50,5\%$$

## Lembar Cekhlis Hygiene Sanitasi

### Pada Rumah Makan

**Nama Rumah Makan** : **Rumah Makan Simpang Pampangan**

**Alamat** : **Simpang Pampangan**

**Nama Penanggung jawab/pengusaha** : **Yetnawati**

**Jumlah Karyawan** : **5 Orang**

**Jumlah Penjamah Makanan** : **5 Orang**

**Nama Pemeriksa** : **Anisa**

No	Variabel	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
<b>Lokasi dan Bangunan</b>			
<b>1. Lokasi</b>			
	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		✓
<b>2. Bangunan</b>			
	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	✓	
	b. Kokoh/kuat/permanen	✓	
	c. Rapat serangga		✓
	d. Rapat Tikus		✓
<b>3. Pembagian Ruang</b>			
	a. Terdiri dari dapur dan ruang makan	✓	
	b. Ada toilet/jamban	✓	
	c. Ada gudang bahan makanan		✓

	d. Ada ruang karyawan		✓
	e. Ada ruang administrasi	✓	
	f. Ada gudang peralatan		✓
<b>4. Lantai</b>			
	a. Bersih	✓	
	b. Kedap air	✓	
	c. Tidak licin	✓	
	d. Rata	✓	
	e. Kering	✓	
	f. Konus		✓
<b>5. Dinding</b>			
	a. Kedap air	✓	
	b. Rata	✓	
	c. Bersih	✓	
<b>6. Ventilasi</b>			
	a. Tersedia dan berfungsi dengan baik	✓	
	b. Menghilangkan bau yang tidak enak	✓	
	c. Cukup menjamin rasa aman	✓	
<b>7. Pencahayaan dan penerangan</b>			
	a. Tersebar merata disetiap ruangan	✓	
	b. Intensitas cahaya 10 fc		✓
	c. Tidak menyilaukan	✓	
<b>8. Atap</b>			
	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	✓	
	b. Tidak bocor	✓	
	c. Cukup landai	✓	

<b>9. Langit-langit</b>			
	a. Tinggi minimal 2,4 meter	✓	
	b. Rata dan bersih	✓	
	c. Tidak terdapat lubang-lubang		
<b>10. Pintu</b>			
	a. Rapat serangga dan tikus	✓	
	b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar		✓
	c. Terbuar dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	✓	
<b>JUMLAH</b>		<b>26</b>	<b>10</b>
<b>Fasilitas Sanitasi</b>			
<b>1. Air bersih</b>			
	a. Jumlah mencukupi	✓	
	b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	✓	
<b>2. Pembuangan air limbah</b>			
	a. Air limbah mengalir dengan lancar	✓	
	b. Terdapat grease trap		✓
	c. Saluran kedap air	✓	
	d. Saluran tertutup		✓
<b>3. Toilet</b>			
	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		✓
<b>4. Tempat sampah</b>			
	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	✓	
<b>5. Tempat cuci tangan</b>			
	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi		✓
	b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap		✓
	c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan		✓
<b>6. Tempat Mencuci Peralatan</b>			
	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 cuci		✓
<b>7. Tempat pencuci bahan makanan</b>			
	a. Tersedia air pencuci yang cukup	✓	
	b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus		✓
	c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama		✓
<b>8. Locker karyawan</b>			
	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat		✓
	b. Jumlah cukup		✓
	c. Letak locker dalam ruang tersendiri		✓
	d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk karyawan wanita		✓
<b>9. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus</b>			
	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		✓
	<b>JUMLAH</b>	<b>11</b>	<b>22</b>
<b>C. Teknik Pencucian Peralatan Makan</b>			
1.	Membuang sisa-sisa kotoran (Scraping)	✓	
2.	Menguyur air kedalam peralatan sehingga peralatan terendaam seluruh permukaan (Flushing)		✓
3.	Mencuci dengan detergen (Washing)	✓	
4.	Membilas dengan air bersih (Rinsing)	✓	
5.	Merendam peralatan dengan air hangat (Sanitizing)		✓
6.	Mengeringkan dengan kain atau handuk yang bersih (Toweling)		✓
	<b>JUMLAH</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>D. Penjamah Makanan</b>			
<b>1. Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi Makanan</b>			
	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temukarya		✓
	b. Supervisor pernah mengikuti kursus		✓
	c. Semua penjamah pernah mengikuti kursus		✓
	d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus		✓
<b>2. Pakaian kerja</b>			
	a. Bersih	✓	
	b. Tersedia Pakaian kerja seragam 2 stel		✓
	c. Penggunaan khusus waktu kerja saja		✓
	d. Lengkap dan rapi		✓
	e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	✓	
<b>3. Pemeriksaan Kesehatan</b>			
	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan		✓
	b. Pernah divaksinasi chotypha/typhoid		✓
	c. Check up penyakit khusus		✓
	d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat kedokteran	✓	
	e. Memiliki buku kesehatan karyawan		✓

<b>4. Personal Hygiene</b>		
	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian 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	✓
<b>JUMLAH</b>		<b>5</b>
<b>TOTAL</b>		<b>45</b>
		<b>13</b>
		<b>48</b>

$$\text{Hygiene Sanitasi Rumah Makan} = \frac{\text{Jumlah Skor Hasil}}{\text{Jumlah Skor Maksimal}} \times 100\%$$

$$= \frac{45}{93} \times 100\%$$

$$= 48,3\%$$

## Lembar Cekhlis Hygiene Sanitasi

### Pada Rumah Makan

**Nama Rumah Makan** : Budi Baik  
**Alamat** : Jalan Ampalu Raya  
**Nama Penanggung jawab/pengusaha** : Dona  
**Jumlah Karyawan** : 7 Orang  
**Jumlah Penjamah Makanan** : 6 Orang  
**Nama Pemeriksa** : Anisa

No	Variabel	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
<b>A. Lokasi dan Bangunan</b>			
<b>1. Lokasi</b>			
	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		✓
<b>2. Bangunan</b>			
	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	✓	
	b. Kokoh/kuat/permanen	✓	
	c. Rapat serangga		✓
	d. Rapat Tikus		✓
<b>3. Pembagian Ruang</b>			
	a. Terdiri dari dapur dan ruang makan	✓	
	b. Ada toilet/jamban	✓	
	c. Ada gudang bahan makanan	✓	
	d. Ada ruang karyawan	✓	

	e. Ada ruang administrasi	✓	
	f. Ada gudang peralatan		✓
<b>4. Lantai</b>			
	a. Bersih		✓
	b. Kedap air	✓	
	c. Tidak licin	✓	
	d. Rata	✓	
	e. Kering	✓	
	f. Konus		✓
<b>5. Dinding</b>			
	a. Kedap air	✓	
	b. Rata	✓	
	c. Bersih	✓	
<b>6. Ventilasi</b>			
	a. Tersedia dan berfungsi dengan baik	✓	
	b. Menghilangkan bau yang tidak enak	✓	
	c. Cukup menjamin rasa aman	✓	
<b>7. Pencahayaan dan penerangan</b>			
	a. Tersebar merata disetiap ruangan	✓	
	b. Intensitas cahaya 10 fc	✓	
	c. Tidak menyilaukan	✓	
<b>8. Atap</b>			
	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	✓	
	b. Tidak bocor	✓	
	c. Cukup landai	✓	
<b>9. Langit-langit</b>			

	a. Tinggi minimal 2,4 meter	✓	
	b. Rata dan bersih	✓	
	c. Tidak terdapat lubang-lubang	✓	
<b>10. Pintu</b>			
	a. Rapat serangga dan tikus		✓
	b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar		✓
	c. Terbuar dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	✓	
<b>JUMLAH</b>		<b>29</b>	<b>7</b>
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>			
<b>1. Air bersih</b>			
	a. Jumlah mencukupi	✓	
	b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	✓	
<b>2. Pembuangan air limbah</b>			
	a. Air limbah mengalir dengan lancar	✓	
	b. Terdapat grease trap		✓
	c. Saluran ke air	✓	
	d. Saluran tertutup		✓
<b>3. Toilet</b>			
	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		✓
<b>4. Tempat sampah</b>			
	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	✓	
<b>5. Tempat cuci tangan</b>			
	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi		✓
	b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap		✓
	c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan		✓
<b>6. Tempat Mencuci Peralatan</b>			
	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 cuci		✓
<b>7. Tempat pencuci bahan makanan</b>			
	a. Tersedia air pencuci yang cukup	✓	
	b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus		✓
	c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama		✓
<b>8. Locker karyawan</b>			
	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat		✓
	b. Jumlah cukup		✓
	c. Letak locker dalam ruang tersendiri		✓
	d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk karyawan wanita		✓
<b>9. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus</b>			
	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		✓
	<b>JUMLAH</b>	<b>12</b>	<b>21</b>
<b>C. Teknik Pencucian Peralatan Makan</b>			

1. Membuang sisa-sisa kotoran (Scraping)	✓	
2. Menguyur air kedalam peralatan sehingga peralatan terendaam selruh permukaan (Flushing)		✓
3. Mencuci dengan detergen (Washing)	✓	
4. Membilas dengan air bersih (Rinsing)	✓	
5. Merendam peralatan dengan air hangat (Sanitizing)		✓
6. Mengeringkan dengan kain atau handuk yang bersih (Toweling)	✓	
<b>JUMLAH</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>D. Penjamah Makanan</b>		
<b>1. Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi Makanan</b>		
a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temukarya		✓
b. Supervisor pernah mengikuti kursus		✓
c. Semua penjamah pernah mengikuti kursus		✓
d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus		✓
<b>2. Pakaian kerja</b>		
a. Bersih	✓	
b. Tersedia Pakaian kerja seragam 2 stel	✓	
c. Penggunaan khusus waktu kerja saja	✓	
d. Lengkap dan rapi	✓	
e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam		✓
<b>3. Pemeriksaan Kesehatan</b>		
a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan		✓
b. Pernah divaksinasi chotypha/typhoid		✓
c. Check up penyakit khusus		✓
d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat kedokteran	✓	
e. Memiliki buku kesehatan karyawan		✓
<b>4. Personal Hygiene</b>		



	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian 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 pengambilan makanan	✓	
<b>JUMLAH</b>		<b>8</b>	<b>10</b>
<b>TOTAL</b>		<b>53</b>	<b>40</b>

$$\text{Hygiene Sanitasi Rumah Makan} = \frac{\text{Jumlah Skor Hasil}}{\text{Jumlah Skor Maksimal}} \times 100\%$$

$$= \frac{45}{93} \times 100\%$$

$$= 48,3\%$$

## Lembar Cekhlis Hygiene Sanitasi

### Pada Rumah Makan

**Nama Rumah Makan** : **Rumah Makan Uniang**

**Alamat** : **Batu Taba Nan XX**

**Nama Penanggung jawab/pengusaha** : **Dedi Answar**

**Jumlah Karyawan** : **8 Orang**

**Jumlah Penjamah Makanan** : **8 Orang**

**Nama Pemeriksa** : **Anisa**

No	Variabel	Jawaban	
		Ya (1)	Tidak (0)
<b>A. Lokasi dan Bangunan</b>			
<b>1. Lokasi</b>			
	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		✓
<b>2. Bangunan</b>			
	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	✓	
	b. Kokoh/kuat/permanen	✓	
	c. Rapat serangga		✓
	d. Rapat Tikus		✓
<b>3. Pembagian Ruang</b>			
	a. Terdiri dari dapur dan ruang makan	✓	
	b. Ada toilet/jamban	✓	
	c. Ada gudang bahan makanan		✓
	d. Ada ruang karyawan	✓	

	e. Ada ruang adminitrasi	✓	
	f. Ada gudang peralatan		✓
<b>4. Lantai</b>			
	a. Bersih		✓
	b. Kedap air	✓	
	c. Tidak licin	✓	
	d. Rata	✓	
	e. Kering	✓	
	f. Konus		✓
<b>5. Dinding</b>			
	a. Kedap air	✓	
	b. Rata	✓	
	c. Bersih	✓	
<b>6. Ventilasi</b>			
	a. Tersedia dan berfungsi dengan baik	✓	
	b. Menghilangkan bau yang tidak enak	✓	
	c. Cukup menjamin rasa aman	✓	
<b>7. Pencahayaan dan penerangan</b>			
	a. Tersebar merata disetiap ruangan	✓	
	b. Intensitas cahaya 10 fc	✓	
	c. Tidak menyilaukan	✓	
<b>8. Atap</b>			
	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	✓	
	b. Tidak bocor	✓	
	c. Cukup landau	✓	
<b>9. Langit-langit</b>			
	a. Tinggi minimal 2,4 meter	✓	

	b. Rata dan bersih	✓	
	c. Tidak terdapat lubang-lubang	✓	
<b>10. Pintu</b>			
	a. Rapat serangga dan tikus		✓
	b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar		✓
	c. Terbuar dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	✓	
<b>JUMLAH</b>		<b>26</b>	<b>10</b>
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>			
<b>1. Air bersih</b>			
	a. Jumlah mencukupi	✓	
	b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	✓	
<b>2. Pembuangan air limbah</b>			
	a. Air limbah mengalir dengan lancar	✓	
	b. Terdapat grease trap		✓
	c. Saluran ke dap air		✓
	d. Saluran tertutup		✓
<b>3. Toilet</b>			
	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		✓
<b>4. Tempat sampah</b>			
	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	✓	
<b>5. Tempat cuci tangan</b>			
	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi		✓
	b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap		✓
	c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan		✓
<b>6. Tempat Mencuci Peralatan</b>			
	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 cuci		✓
<b>7. Tempat pencuci bahan makanan</b>			
	a. Tersedia air pencuci yang cukup	✓	
	b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus		✓
	c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama		✓
<b>8. Locker karyawan</b>			
	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat		✓
	b. Jumlah cukup		✓
	c. Letak locker dalam ruang tersendiri		✓
	d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk karyawan wanita		✓
<b>9. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus</b>			
	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		✓
	<b>JUMLAH</b>	<b>9</b>	<b>24</b>

<b>C. Teknik Pencucian Peralatan Makan</b>		
1. Membuang sisa-sisa kotoran (Scraping)	✓	
2. Menguyur air kedalam peralatan sehingga peralatan terendaam seluruh permukaan (Flushing)	✓	
3. Mencuci dengan detergen (Washing)	✓	
4. Membilas dengan air bersih (Rinsing)	✓	
5. Merendam peralatan dengan air hangat (Sanitizing)		✓
6. Mengeringkan dengan kain atau handuk yang bersih (Toweling)	✓	
<b>JUMLAH</b>	<b>5</b>	<b>1</b>
<b>D. Tenaga Kerja</b>		
<b>1. Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi Makanan</b>		
a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temukarya		✓
b. Supervisor pernah mengikuti kursus		✓
c. Semua penjamah pernah mengikuti kursus		✓
d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus		✓
<b>2. Pakaian kerja</b>		
a. Bersih	✓	
b. Tersedia Pakaian kerja seragam 2 stel	✓	
c. Penggunaan khusus waktu kerja saja	✓	
d. Lengkap dan rapi		✓
e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam		✓
<b>3. Pemeriksaan Kesehatan</b>		
a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan		✓
b. Pernah divaksinasi chotypha/typhoid		✓
c. Check up penyakit khusus		✓
d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat	✓	

	kedokteran		
	e. Memiliki buku kesehatan karyawan		✓
<b>4. Personal Hygiene</b>			
	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian 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	✓	
<b>JUMLAH</b>		<b>6</b>	<b>12</b>
<b>Total</b>		<b>46</b>	<b>47</b>

$$\text{Hygiene Sanitasi Rumah Makan} = \frac{\text{Jumlah Skor Hasil}}{\text{Jumlah Skor Maksimal}} \times 100\%$$

$$= \frac{46}{93} \times 100\%$$

$$= 49,4\%$$

## LAMPIRAN 4. Hasil Analisis SPSS

### 1. Lokasi dan Bangunan

#### Rumah Makan Bunda

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	9	25.0	25.0	25.0
	Ya	27	75.0	75.0	100.0
	Total	36	100.0	100.0	

#### Rumah Makan Simpang Pampangan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	10	27.8	30.6	30.6
	Ya	26	72.2	69.4	100.0
	Total	36	100.0	100.0	

#### Rumah Makan Budi Baik

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	9	25.0	25.0	25.0
	Ya	27	75.0	75.0	100.0
	Total	36	100.0	100.0	

#### Rumah Makan Uniang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	10	27.8	27.8	27.8
	Ya	26	72.2	72.2	100.0
	Total	36	100.0	100.0	

### 2. Fasilitas Sanitasi

#### Rumah Makan Bunda



		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	24	72.7	72.7	72.7
	Ya	9	27.3	27.3	100.0
	Total	33	100.0	100.0	

### Rumah Makan Simpang Pampangan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	22	66.7	66.7	66.7
	Ya	11	33.3	33.3	100.0
	Total	33	100.0	100.0	

### Rumah Makan Budi Baik

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	21	63.6	63.6	63.6
	Ya	12	36.4	36.4	100.0
	Total	33	100.0	100.0	

### Rumah Makan Uniang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	24	72.7	72.7	72.7
	Ya	9	27.3	27.3	100.0
	Total	33	100.0	100.0	

## 3. Teknik Pencucian Peralatan Makan

### Rumah Makan Bunda

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	2	33.3	33.3	33.3
	Ya	4	66.7	66.7	100.0

Total		6	100.0	100.0
-------	--	---	-------	-------

### Rumah Makan Simpang Pampangan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	3	50.0	50.0	50.0
	Ya	3	50.0	50.0	100.0
	Total	6	100.0	100.0	

### Rumah Makan Budi Baik

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	2	33.3	33.3	33.3
	Ya	4	66.7	66.7	100.0
	Total	6	100.0	100.0	

### Rumah Makan Uniang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	1	16.7	16.7	16.7
	Ya	5	83.3	83.3	100.0
	Total	6	100.0	100.0	

## 4. Tenaga Kerja

### Rumah Makan Bunda

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	11	61.1	61.1	61.1
	Ya	7	38.9	38.9	100.0
	Total	18	100.0	100.0	

### Rumah Makan Simpang Pampangan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	13	72.2	72.2	72.2
	Ya	5	27.8	27.8	100.0

Total	18	100.0	100.0
-------	----	-------	-------

### Rumah Makan Budi Baik

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	10	55.6	55.6	55.6
	Ya	8	44.4	44.4	100.0
	Total	18	100.0	100.0	

### Rumah Makan Uniang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	12	66.7	66.7	66.7
	Ya	6	33.3	33.3	100.0
	Total	18	100.0	100.0	

## LAMPIRAN 5 . Pengukuran Pencapaian

### 1. Rumah Makan Bunda

$$\begin{aligned} \text{a. Pencahayaan Tempat Makan} &= \frac{132,120,112,127}{4} \\ &= 122,7 \text{ Lux} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{b. Pencahayaan Dapur} &= \frac{112,120}{2} \\ &= 100 \text{ Lux} \end{aligned}$$

## **2. Rumah Makan Sempang Pampangan**

$$\begin{aligned} \text{a. Pencahayaan Tempat Makan} &= \frac{124,132,121,135}{4} \\ &= 128 \text{ Lux} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{b. Pencahayaan Dapur} &= \frac{129,111}{2} \\ &= 120 \text{ Lux} \end{aligned}$$

## **3. Rumah Makan Budi Baik**

$$\begin{aligned} \text{a. Pencahayaan Tempat Makan} &= \frac{124,132,100,119}{4} \\ &= 118,7 \text{ Lux} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{b. Pencahayaan Dapur} &= \frac{120,111}{2} \\ &= 115,5 \text{ Lux} \end{aligned}$$

## **4. Rumah Makan Uniang**

$$\begin{aligned} \text{a. Pencahayaan Tempat Makan} &= \frac{124,130,119,137}{4} \\ &= 127,5 \text{ Lux} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{b. Pencahayaan Dapur} &= \frac{123,118}{2} \\ &= 120,5 \text{ Lux} \end{aligned}$$



POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
USAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
Jl. Simpang Pondok Kopi Sitcha Nanggung-Padang

LEMBARAN KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Anisa  
NIM : 201110041  
Nama Pembimbing II : Sri Lestari Adnyanti, SKM, M.Kes  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan Di wilayah Kerja Puskesmas Pugambiran Kota Padang Tahun 2023

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1	Senin / 5 Jun 2023	Konsultasi Bab IV	Pembahasan Bab IV	
2	Rabu / 7 Jun 2023	Konsultasi Bab IV	Pembahasan Bab IV	
3	Kamis / 8 Jun 2023	Konsultasi Bab IV	Pembahasan Bab IV	
4	Jumat / 9 Jun 2023	Konsultasi Bab IV	Pembahasan Bab IV	
5	Senin / 12 Jun 2023	Konsultasi Abstrak	Pembahasan Abstrak	
6	Rabu / 14 Jun 2023	Konsultasi Abstrak	Pembahasan Abstrak	
7	Jumat / 16 Jun 2023	Konsultasi Tugas Akhir	Konsultasi Tugas Akhir	
8	Senin / 19 Jun 2023	ACC	ACC	

Padang / Juni 2023

Ka. Prodi D3 Sanitasi

Linda Rini, S.KM



POLITEKNIKKEMENTERIANKESIHATANRI  
USAN KESEHATANLINGKUNGAN  
Jl.SimpangPondokKopiSibuhNanggalo-Padang

LEMBARAN KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Anisa  
NIM : 201110041  
Nama Pembimbing I : Darwel, SKM, M.Epid  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi pada Rumah  
Makan Diwilayah Kerja Puskesmas Pegambiran Kota  
Padang Tahun 2023.

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin / 04 Mei 2023	Konsultasi Bab 1-5	Respon dan 1-5	
2.	Selasa / 30 Mei 2023	Konsultasi Bab 4-6	Respon dan 4-5	
3.	Rabu / 31 Mei 2023	Konsultasi Bab 6-7	Respon dan 6	
4.	Senin / 05 Juni 2023	Konsultasi Bab 4-7 dan Lampiran	Respon dan 4	
5.	Selasa / 6 Juni 2023	Konsultasi Bab 4-7	Respon dan 5	
6.	Rabu / 7 Juni 2023	Konsultasi dan 6 dan 7	Respon dan 6 dan 7	
7.	Kami / 08 Juni 2023	Konsultasi dan 7	Respon dan 7	
8.	Jumat / 09 Juni 2023	ACC	ACC	

Padang / Juni 2023

Ka Prodi D3 Sanitasi

Darwel, SKM, M.Epid