

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN KONDISI HIGIENE SANITASI
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS TANJUNG AMPALU
KABUPATEN SIJUNJUNG
TAHUN 2023**



**HURIYAH SALSABILA
201110013**

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

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN KONDISI HIGIENE SANITASI
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS TANJUNG AMPALU
KABUPATEN SIJUNJUNG
TAHUN 2023**

Diajukan sebagai salah satu
Syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Kesehatan



HURIYAH SALSABILA
201110013

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tempa 1440

Daftarlah Koneksi Program Sarjana Sistem Informasi di Wilayah Kerja Pendidikan

Tertinggi, Negeri Kabupaten Tangerang Tahun 2021

Ditunjuk Oleh

FURYAH SYALABILA

202110013

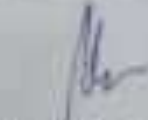
Untuk ditandatangani dan disetujui pada tanggal

11 Juni 2021

Mengetahui

Pembimbing Utama

Pembimbing Pembimbing



Dr. Nurhidayah, S.Pd, M.Hi
NIP. 196701011990012002



(Nurhidayah, M.T)
NIP. 196801041992011001

Pulang, 25 Juni 2021



Dr. Nurhidayah, S.Pd, M.Hi
NIP. 196701011990012002

HILAHAN PENGUJAHAN
TUJUH KRIBU

Gedung Sesiak Hgrom Sesiak Pensi, Malan & Wilayah
Karya Pensiak Tansiak Sesiak Kansiak Sesiak
Tansiak 2022

Ditansi Oleh :
HURVIAH SULLAMBA
NPM 20110001

Tansiak ditansi di dalam sansiak di depan Hansiak Pensiak
Pensiak tanggal
10 Juli 2022

SUSUNAN DWAN PENSIE

Kansi

Hansi, S.K.M, S.K.M.
NIP. 197503211975031000

Anggi

H. Firdausi Sidiq, S.K.M, M.B.A
NIP. 196504041965041000

Anggi

H. Anwar Gani, S.Pd, M.Si
NIP. 196704021967041000

Anggi

Muhammad, S.T
NIP. 196010401960101000

Pensiak, 1 Agustus 2022
Kansi, Sesiak, Kansiak Sesiak Sesiak
H. Anwar Gani, S.Pd, M.Si
NIP. 196704021967041000

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



A. Identitas Diri

1. Nama : Huriyah Salsabila
2. NIM : 201110013
3. Tempat/ Tanggal Lahir : Tanjung Ampalu/ 30 September 2001
4. Anak ke : 3
5. Jumlah Bersaudara : 4
6. Jenis Kelamin : Perempuan
7. Agama : Islam
8. Status Perkawinan : Belum Kawin
9. Nama Orang Tua
Ayah : Irwan
Ibu : Eni Elfita
10. Nomor Telepon/ Email : 082288144920

B. Riwayat Pendidikan

No	Pendidikan	Tahun Lulus
1	TK	2006
2	SD	2014
3	SMP	2017
4	SMA	2020
5	Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Padang Jurusan D3 Sanitasi	2023

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Huriyah Salsabila

NIM : 201110013

Tanda Tangan :

Tanggal : 15 Juni 2023

**BALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERABAN
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMI**

Sebagai siswa akademik Politeknik Komunikas Padang, saya yang bernama tertera di bawah ini:

Nama	Haryah Sahabala
NIM	201110013
Program Studi	D3 Sanitasi
Jurusan	Kesehatan Lingkungan

Demi pengembangan diri pengetahuan, saya bersedia untuk memberikan kepada Politeknik Komunikas Padang Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas Tugas akhir saya yang berjudul:

"Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Airipati Kabupaten Sijunjung Tahun 2023"

Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Politeknik Komunikas Padang berhak menyalin, mengolah media/formulasi, mengoleksi dalam bentuk pengalihan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap memuat/memiliki nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dituan di Padang
Pada tanggal 04 Agustus 2023
Yang menyetujui



(Haryah Sahabala)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis limpahkan kehadiran Allah SWT, karena atas pertolongan-Nya. Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023”**. Tidak lupa shalawat serta salam penulis haturkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabat, semoga selalu dapat menuntun penulis pada ruang dan waktu yang lain.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan baik dalam isi maupun dalam penyajiannya. Untuk itu penulis selalu terbuka atas kritik dan saran guna menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Penulis mengucapkan terima kasih atas segala bimbingan, pengarahan dari Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku pembimbing utama dan Bapak Mukhlis, M.T selaku pembimbing pendamping Tugas Akhir serta berbagai pihak yang penulis terima, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Ucapan terima kasih penulis tujukan juga kepada:

1. Ibu Renidayati, S.KP, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Padang
2. Ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
3. Ibu Lindawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi D3 Sanitasi
4. Bapak Awaluddin, S.Sos, M.Pd selaku pembimbing akademik
5. Bapak dan ibu dosen sebagai pengajar di Politeknik Kesehatan Padang yang telah memberikan ilmu sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
7. Teman-teman seperjuangan yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Proposal 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, Agustus 2023

HS

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Rumah Makan	7
B. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan	7
C. Pengertian Makanan	8
D. Tujuan Higiene Sanitasi Rumah Makan.....	8
E. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman.....	9
F. Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.....	22
G. Alur Fikir.....	41
H. Defenisi Operasional.....	42

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	43
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	43
C. Populasi dan Sampel.....	43
D. Jenis Pengumpulan Data.....	43
E. Instrumen Penelitian	44
F. Pengolahan Data.....	44
G. Analisis Data	45
H. Penyajian Data.....	45

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Puskesmas Tanjung Ampalu.....	47
B. Hasil Penelitian	50
C. Pembahasan	54

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	66
B. Saran.....	67

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Alur Pikir.....	41
--------------------------	----

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita	27
Tabel 2.2 Jumlah toilet untuk tenaga kerja	28
Tabel 2.3 Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu	29
Tabel 2.4 Definisi Operasional	42
Tabel 4.1 Jumlah Tenaga Kesehatan di Puskesmas Tanjung Ampalu.....	49
Tabel 4.2 Data Rumah Makan.....	50
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Kondisi dan Bangunan Rumah Makan.....	51
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Penyimpanan Bahan Makanan.....	52
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Pengolahan Makanan.....	52
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Penyajian Makanan.....	53
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: SIT Rumah Makan

Lampiran 2: Dokumentasi

Lampiran 3: Surat Izin Penelitian

Lampiran 4: Surat Rekomendasi Penelitian dari Kesbangpol

Lampiran 5: Surat Rekomendasi Penelitian dari Kantor Camat

Lampiran 6: Surat Rekomendasi Penelitian dari Puskesmas

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

**Final Assignment, July 2023
Huriyah Salsabila**

**Description of Hygiene and Sanitation Conditions for Restaurants in the
Work Area of the Tanjung Ampalu Health Center, Sijunjung Regency in
2023**

xv + 68 pages, 11 tables, 6 attachment

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is an effort to control food factors, people, places and equipment that can or may cause disease or health problems. The purpose of this study was to describe the hygiene and sanitation conditions of restaurants in the working area of the Tanjung Ampalu Community Health Center, Sijunjung Regency, in 2023.

This research is descriptive in nature because it only describes the condition of sanitary hygiene in restaurants in the Work Area of the Tanjung Ampalu Health Center, Sijunjung Regency, in 2023. The population in this study were all restaurants in the working area of the Tanjung Ampalu Health Center, Sijunjung Regency, namely 20 restaurants. The data in this study were obtained from direct field observations using the Sanitary Item Table (SIT) covering locations and buildings, sanitation facilities and food sanitation hygiene principles in restaurants.

The results showed that only 3 or 15% of the location and buildings met the requirements, none of the sanitation facilities met the requirements, the selection of food ingredients all met the requirements, the food storage areas 17 or 94% met the requirements, food processing 9 or 50% met the requirements, finished food storage all met the requirements, food transportation all met the requirements, and food serving 17 or 94% fulfilled the requirements. So there are 14 or 70% of restaurants that meet the requirements for Restaurant Sanitation Hygiene.

The health center should conduct counseling to restaurants and food handlers about restaurant sanitation hygiene and carry out regular restaurant sanitation hygiene checks and also check all restaurant food handlers. Keywords :
Sanitary hygiene, restaurant.

Keywords : Hygiene sanitation, Restaurant

Bibliography : 22 (2009-2022)

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

**Tugas Akhir, Juli 2023
Huriyah Salsabila**

**Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja
Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023
xv + 68 halaman, 11 tabel, 6 Lampiran**

ABSTRAK

Higiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran kondisi higiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023.

Penelitian ini bersifat deskriptif karena hanya menggambarkan kondisi higiene sanitasi pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung tahun 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung yaitu sebanyak 20 rumah makan. Data dalam penelitian ini diperoleh dari observasi langsung ke lapangan dengan menggunakan *Sanitary Item Table (SIT)* meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi dan prinsip higiene sanitasi makanan pada rumah makan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lokasi dan bangunan hanya 3 atau 15% yang memenuhi syarat, fasilitas sanitasi tidak ada yang memenuhi syarat, pemilihan bahan makanan semua sudah memenuhi syarat, tempat penyimpanan bahan makanan 17 atau 94% memenuhi syarat, pengolahan makanan 9 atau 50% memenuhi syarat, penyimpanan makanan jadi semua sudah memenuhi syarat, pengangkutan makanan semua sudah memenuhi syarat, dan penyajian makanan 17 atau 94% sudah memenuhi syarat. Jadi terdapat 14 atau 70% rumah makan telah memenuhi syarat Higiene Sanitasi Rumah Makan.

Pihak puskesmas sebaiknya mengadakan penyuluhan kepada pihak rumah makan dan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi rumah makan dan melakukan pemeriksaan hygiene sanitasi rumah makan secara rutin dan juga pemeriksaan seluruh penjamah makanan rumah makan.

Kata kunci : Higiene sanitasi, rumah makan

Daftar Pustaka : 22 (2009-2022)

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. Upaya kesehatan adalah setiap kegiatan dan/atau serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu, terintegrasi dan berkesinambungan untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Hal yang dapat dilakukan adalah pencegahan penyakit, peningkatan kesehatan, pengobatan penyakit, dan pemulihan kesehatan oleh pemerintah dan/atau masyarakat.¹

Derajat kesehatan yang tinggi dalam upaya pembangunan kesehatan dapat dicapai dengan upaya kesehatan yang merata dan terpadu. Upaya kesehatan yang merata dan terpadu tersebut dilakukan agar bisa diterima diseluruh lapisan masyarakat dengan melakukan upaya promotif, preventif, dan kuratif. Peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui lima belas macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman.¹

Menurut teori Henrik L Blum, ada 4 faktor yang mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat yaitu faktor lingkungan, faktor perilaku, faktor pelayanan kesehatan, dan faktor genetika atau keturunan.² Lingkungan yang bersih dan perilaku masyarakat yang sehat dapat meningkatkan derajat kesehatan jika diterapkan sebaik mungkin. Lingkungan dan perilaku masyarakat yang sehat mencakup dalam penerapan higiene sanitasi

makanan dalam pengolahan makanan dalam pemenuhan kebutuhan makanan.

Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan. Makanan yang akan dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak dikonsumsi seperti tingkat kematangan sesuai, bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi, bebas dari mikroorganisme dan parasit yang dapat menimbulkan penyakit dengan memperhatikan hygiene sanitasi makanan.³ Dalam proses kegiatan produksi makanan, hal yang harus diperhatikan yaitu tindakan hygiene sanitasi yang merupakan salah satu upaya untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap makanan.⁴

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yang dimaksud dengan Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.⁵

Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan. Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman

akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan makanan pada dasarnya adalah upaya hygiene sanitasi makanan, gizi dan *safety*.⁶

Kondisi hygiene sanitasi makanan penting untuk diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan yang akan berakibat menimbulkan (*food borne disease*) penyakit bawaan makanan. Hygiene sanitasi makanan merupakan salah satu upaya dalam menjaga atau pengamanan makanan sebelum di konsumsi. Salah satu yang perlu diperhatikan adalah perilaku pengolahan makanan pada saat mengolah makanan. Sikap dan perilaku pengolah makanan yang kurang mengindahkan praktek pengolahan makanan yang memenuhi kaidah higienitas, merupakan faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan.⁷

Hygiene sanitasi makanan minuman yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Keadaan hygiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen.⁸ Adapun persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus dipenuhi pedagang atau pengusaha rumah makan adalah lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang penyimpanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan jadi dan peralatan yang digunakan.⁹

Menurut Data Kemenkes RI Tahun 2021 tentang Persentase Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang memenuhi syarat hygiene Sanitasi secara Nasional terdapat 52,4%. Hal ini sudah memenuhi target Renstra

Kementrian Kesehatan tahun 2021 yaitu sebesar 44%. Pada Provinsi Sumatera Barat, ada sekitar 52,5% rumah makan yang memenuhi syarat.¹⁰

Di Kabupaten Sijunjung sendiri juga dilakukan pelaksanaan laik higiene sanitasi rumah makan dan restoran. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sijunjung, rumah makan dan restoran yang dilakukan laik higiene sanitasi didapatkan hanya 51,49% rumah makan dan restoran yang memenuhi syarat. Jadi ada 48,51% rumah makan dan restoran yang belum memenuhi syarat.¹¹

Di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu, ada 20 rumah makan yang dilakukan pemeriksaan laik higiene sanitasinya. Sebagai konsekuensi dari perkembangan rumah makan diperlukan upaya penyehatan makanan dan minuman dengan tujuan agar kemampuan masyarakat dalam mengelola dapat meningkat sehingga masyarakat terhindar dari gangguan/ kesehatan atau penyakit bawaan makanan/ keracunan, makanan.

Berdasarkan survei awal yang telah dilakukan oleh peneliti pada sebagian rumah makan diwilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu, para pengelola rumah makan masih kurang dalam memperhatikan hal fasilitas sanitasi, seperti masalah tempat sampah yang tidak kedap air tidak tertutup, selain itu toilet untuk laki-laki dan perempuan yang tidak dipisahkan. Serta dalam hal personal higiene penjamah makanan tidak memakai Alat Pelindung Diri (APD) seperti celemek, tutup kepala, sarung tangan, dan penutup mulut.

Maka berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu tahun 2023”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas yang menjadi rumusan masalah adalah “Bagaimana Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung tahun 2023”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran kondisi higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui keadaan lokasi dan bangunan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu.
- b. Untuk mengetahui kondisi fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu.
- c. Untuk mengetahui penerapan prinsip higiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas tanjung ampalu

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan masukan bagi pihak rumah makan dalam menerapkan prinsip-prinsip higiene sanitasi dalam pengolahan makanan.
2. Sebagai bahan masukan bagi pihak puskesmas dalam hal pengawasan terutama dalam higiene sanitasi rumah makan

3. Bagi peneliti dapat meningkatkan kemampuan, keterampilan, pengalaman dan wawasan dalam melakukan penelitian yang didapatkan di bangku perkuliahan.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah menggambarkan lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi dan 6 prinsip higiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Rumah Makan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.⁵

B. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan

Menurut Depkes pengertian higiene adalah upaya kesehatan yang dilakukan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya. Seperti, mencuci tangan untuk kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan.³

Sanitasi makanan adalah 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 makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit,

mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan.³

C. Pengertian Makanan

Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan. Menurut Notoatmojo (2003) ada empat fungsi pokok makanan bagi kehidupan manusia:¹²

1. Memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan/ perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak.
2. Memperoleh energi guna melakukan aktivitas 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.

Makanan tidak saja bermanfaat bagi manusia, tetapi juga sangat baik untuk pertumbuhan mikroba yang patogen. Oleh karenanya, untuk mendapatkan keuntungan yang maksimum dari makanan, perlu dijaga sanitasi makanan. Gangguan kesehatan yang dapat terjadi akibat makanan dapat dikelompokkan menjadi keracunan makanan dan penyakit bawaan makanan¹².

D. Tujuan Higiene Sanitasi Rumah Makan

Menurut Prabu (2008) sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keadaan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi

kerusakan/pemborosan makanan. Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya¹³.

Tujuan higiene sanitasi makanan dan minuman:¹³

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

E. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Pengertian dari prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Suatu usaha makanan yang telah tumbuh dan berkembang dengan baik, jika melalaikan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman, besar kemungkinan pada suatu saat akan merugikan¹⁴.

Enam prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman yaitu:¹⁴

1. Pemilihan bahan makanan

Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida.

Untuk mendapatkan bahan makanan yang baik perlu diketahui sumber-sumber makanan yang baik. Sumber makanan yang baik seringkali tidak mudah kita temui karena jaringan perjalanan makanan yang demikian Panjang dan melalui jaringan perdagangan pangan. Adapun sumber bahan makanan yang baik adalah:

- a. Pusat penjualan bahan makanan dengan system pengaturan suhu yang dikendalikan dengan baik (swalayan).
- b. Tempat-tempat penjualan bahan makanan yang diawasi oleh pemerintah daerah dengan baik.

2. Penyimpanan bahan makanan

Proses penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Semua bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan, yang dapat dilakukan adalah dengan cara mencuci. Setelah dikeringkan kemudian dibungkus dengan pembungkus yang bersih dan disimpan dalam ruangan yang bersuhu rendah.

Dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang harus diperhatikan adalah:

- a. Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat yang bersih dan memenuhi syarat.
- b. Barang-barang harus diatur dan disusun dengan baik sehingga:
 - 1) Mudah untuk mengambilnya

- 2) Tidak menjadi tempat bersarang/ bersembunyi serangga dan tikus
- 3) Tidak mudah membusuk dan rusak, untuk bahan-bahan yang mudah membusuk harus disediakan tempat penyimpanan dingin.
- 4) Setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk Riwayat keluar masuk barang dengan system FIFO (First In First Out)

Ada empat cara penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya yaitu:

- 1) Penyimpanan sejuk (cooling), yaitu suhu penyimpanan 10°C – 15°C untuk jenis minuman buah, es krim, dan sayuran.
- 2) Penyimpanan dingin (chilling), yaitu suhu penyimpanan 4°C – 10°C untuk bahan makanan yang berprotein yang akan segera diolah kembali.
- 3) Penyimpanan dingin sekali (freezing), yaitu suhu penyimpanan 0°C – 4°C untuk bahan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.
- 4) Penyimpanan beku (frozen), yaitu suhu penyimpanan $<0^{\circ}\text{C}$ untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu > 24 jam.

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip hygiene sanitasi. Dalam proses pengolahan makanan, harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan.

a. Penjamah makanan

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

Syarat-syarat penjamah makanan:

- 1) Tidak menderita penyakit mudah menular, misalnya: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
- 2) Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya)
- 3) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.
- 4) Memakai celemek dan tutup kepala.

- 5) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- 6) Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan atau dengan alas tangan.
- 7) Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya)
- 8) Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut.

b. Persiapan tempat pengolahan

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

Beberapa hal yang penting dalam persiapan tempat pengolahan adalah:

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

5) Ruang bebas lalat dan tikus. Lalat dan tikus adalah sumber pencemar yang cukup potensial pada makanan.

c. Peralatan masak

1) Bahan peralatan

Tidak boleh melepaskan zat beracun kepada makanan seperti cadmium, plumbum, zincum, cuprum, stibium atau arsenicum. Logam ini beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit kemih dan kanker.

2) Keutuhan peralatan

Tidak boleh patah, tidak mudah berkarat, penyok, tergores atau retak karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri. Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi.

3) Fungsi

Setiap peralatan mempunyai fungsi tersendiri yang berbeda dan jangan dicampur aduk dan bila perlu digunakan tanda pada peralatan sesuai fungsinya, karena peralatan yang digunakan bercampur baur akan menimbulkan kontaminasi makanan.

4) Letak

Peralatan yang bersih dan siap dipergunakan sudah berada pada tempat masing-masing (rak penyimpanan

peralatan) sehingga memudahkan menggunakannya/
mengambil.

d. Peralatan makanan dan minuman

Peralatan makanan dan minuman dapat dipergunakan seperti: piring, gelas, mangkok, sendok, atau garpu harus dalam keadaan bersih. Beberapa hal yang harus diperhatikan adalah:

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

e. Wadah penyimpanan makanan dan minuman

Wadah penyimpanan baskom, panic, harus dalam keadaan bersih, wadah penyimpanan perlu diperhatikan cara pemisahan yang benar dan teliti untuk setiap jenis makanan yang berada didalam ruangan tempat penyimpanan. Makanan kering dan bahan makanan basah serta makanan matang dan makanan mentah.

4. Penyimpanan makanan masak

Menyimpanan makanan dan minuman yang sudah masak di tempat-tempat yang tidak terjangkau tikus, serangga, binatang pengganggu lainnya. Adapun karakteristik dari pada pertumbuhan bakteri pada makanan masak yang harus dipantau dan dijaga adalah kadar air makanan, jenis makanan, suhu makanan.

a. Wadah

Setelah selesai proses pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubah bentuk, maka akan dilakukan pengemasan atau pewadahan. Makanan dan minuman yang disajikan harus dengan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan dan atau tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.

Pada dasarnya hygiene sanitasi dalam pewadahan mencakup beberapa hal, antara lain:

- 1) Semua makanan masak mempunyai wadah masing-masing yang terpisah.
- 2) Pemisahan didasarkan pada saat makanan mulai diolah dan jenis makanan.
- 3) Setiap wadah mempunyai tutup, tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan air.
- 4) Makanan berkuah dipisahkan antara lauk dengan saus atau kuahnya.

b. Suhu

- 1) Makanan kering disimpan dalam suhu kamar ($25^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$)
- 2) Makanan basah harus segar disajikan pada suhu diatas 60°C
- 3) Makanan lama yang masih lama disajikan disimpan pada suhu dibawah 10°C . untuk mencegah pertumbuhan bakteri usahakanlah makanan selalu berada pada suhu dimana bakteri tidak tumbuh yaitu dibawah 10°C atau diatas 60°C . Suhu $10^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$ sangat berbahaya (danger zone).

5. Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan didalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran makanan masak lebih tinggi risikonya daripada pencemaran pada bahan makanan. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkut itu sendiri.

a. Pengangkutan bahan makanan

Pencemaran makanan selama dalam pengangkutan dapat dapat berupa pencemaran fisik, mikroba, maupun kimia. Untuk mencegahnya adalah membuang atau setidaknya mengurangi sumber yang akan menyebabkan pencemaran dengan cara:

- 1) Mengangkut bahan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3) seperti pupuk, obat hama atau bahan berbahaya lainnya.
- 2) Kendaraan pengangkut makanan tidak dipergunakan untuk mengangkut bahan lain seperti untuk mengangkut orang, hewan, atau barang-barang.
- 3) Kendaraan yang digunakan harus diperhatikan kebersihannya agar setiap akan digunakan untuk makanan selalu dalam keadaan bersih.
- 4) Hindari pemakaian kendaraan yang telah mengangkut bahan kimia atau pestisida walaupun telah dicuci masih akan terjadi pencemaran.
- 5) Hindari perlakuan manusia yang menangani makanan selama pengangkutan, seperti perlakuan makanan yang ditumpuk, diinjak, dan dibanting.
- 6) Kalau mungkin gunakanlah kendaraan pengangkutan bahan makanan yang menggunakan alat pendingin sehingga mampu membawa makanan dengan jangkauan yang lebih jauh, tetapi tentu saja biayanya akan menjadi jauh lebih besar sehingga akan menaikkan harga makanan.

b. Pengangkutan makanan siap santap

Makanan siap santap lebih rawan terhadap pencemaran sehingga perlu ekstra hati-hati. Oleh karena itu dalam prinsip

pengangkutan makanan siap santap perlu diperhatikan sebagai berikut:

- 1) Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing
- 2) Wadah yang digunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan terbuat dari bahan anti karat atau bocor.
- 3) Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya agar tetap panas 60°C atau tetap dingin 4°C .
- 4) Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh selalu dibuka dan tetap dalam keadaan tertutup sampai ditempat penyaji.
- 5) Kendaraan pengangkutan disediakan khusus dan tidak digunakan untuk keperluan mengangkut bahan lain.

6. Penyajian makanan

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah hygiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastic, kertas, boks plastic harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun.

Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh

terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan (Kusmayadi, 2008).

Agar makanan tetap aman dan sehat diperlukan beberapa cara yang meliputi penyimpanan, pencegahan kontaminasi dan pembasmian organisme dan toksin. Beberapa hal yang mempengaruhi pertumbuhan organisme:

1) Keadaan basa dan pengemasan

Dalam keadaan netral organisme akan tumbuh dengan baik, dalam keadaan keasaman dan basa yang tinggi akan mengganggu pertumbuhan organisme. Sebagian organisme kontaminan dalam tubuh perlu oksigen untuk tumbuh.

2) Kelembaban

Semua organisme akan mudah tumbuh dalam keadaan kelembaban yang cocok. Pertumbuhan organisme akan ditentukan oleh kadar garam, gula dan bahan lainnya.

3) Suhu

Setiap organisme mempunyai suhu minimum, optimal dan suhu maksimum dalam melakukan proses kehidupan. Sebagian kuman pathogen hidup dengan baik pada suhu tubuh manusia, pada suhu 71 °C hampir semua organisme akan mati, sedangkan pada suhu kurang dari 5 °C akan mengganggu pertumbuhan kuman.

Metode pengawetan agar makanan tahan lama:

1) Dimasak

Makanan yang dimasak akan membunuh organisme tetapi tidak menjamin keawetannya. Malahan pada pemasakan tidak sempurna pada daging, telur, susu akan menyebabkan makanan tersebut peka dan memudahkan organisme untuk berkembang.

2) Pengalengan

Sebelum dilakukan pengalengan, makanan terlebih dahulu harus mengalami pemasakan yang cukup untuk membunuh organisme dan seterusnya dilakukan sterilisasi serta penutupan kaleng. Bahaya pengalengan yang tidak sempurna akan mengganggu kuman anaerob yang menghasilkan toksin botulinum.

3) Pengeringan dan dehidrasi

Cara sederhana dan murah untuk pengawetan adalah dengan cara pengeringan. Teknik pengeringan dapat secara alami dijemur dibawah sinar matahari dan dengan cara pemanasan memakai alat pengering. Cara modern yang dipakai untuk mengeringkan makanan adalah “spray drying, freeze drying, vacuum drying dan hot-air draying” .

4) Cara pengawetan

Pengawetan adalah cara untuk menghambat pertumbuhan atau membunuh mikroorganisme. Untuk mengawetkan daging/ ikan dan sayuran dipakai bahan kimia, antara lain: garam, gula, sodium nitrat

dan nitrit. Kadang-kadang ditambah dengan asam salisilat dan sodium benzoat. Untuk mengawetkan roti biasanya dipakai asam propionat dan asam sorbik.

5) Suhu kulkas

Penyimpanan dalam keadaan beku akan menyebabkan bakteri tidak mampu berkembang biak. Penyimpanan dalam keadaan beku tidak menjamin makanan bebas kuman.

6) Pasteurisasi

Cara pasteurisasi merupakan cara yang baik untuk mengawetkan makanan dalam jangka pendek. Makanan yang mengalami pasteurisasi dan dimasukkan kedalam kulkas akan relative lebih awet. Pasteurisasi susu dilakukan dengan pemanasan 63°C selama 30 menit atau pada suhu 72°C selama 15 detik akan membunuh organisme patogen.

7) Irradiasi

Cara irradiasi adalah dilakukan pada makanan dengan jumlah banyak dan diperkirakan mengandung mikroorganisme. Pada dosis yang ditentukan irradiasi tidak dapat mensterilkan daging sehingga daging masih perlu disimpan didalam kulkas.

F. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah sebagai berikut:⁵

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.

c. Konstruksi

1) Lantai :

a) Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan.

- b) Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati

2) Dinding

- a) Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan.
- b) Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap.
- c) Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai

3) Ventilasi

- a) Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut:
 - Cukup menjamin peredaran udara dengan baik.
 - Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan.
- b) Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

4) Pencahayaan :

- a) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.

- b) Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle.
 - c) Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.
- d. Atap
- Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.
- e. Langit-langit :
- 1) Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan.
 - 2) Tidak terdapat lubang-lubang.
 - 3) Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter.
- f. Pintu
- 1) Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.
 - 2) Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar.
 - 3) Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam.
 - 4) 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 perangkap lemak (grease trap).

c. Toilet

- 1) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
- 2) Di dalam 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) Di dalam 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).
- 16) Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut:

Tabel 1.1 Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m ²)	Wanita		Pria		Ket
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	
-150	-250	1	1	1	1	
151-350	251-500	2	2	2	2	
351-950	501-750	4	2	2	2	
951-1500	751-1000	4	2	3	3	
Tiap tambah 1000 orang ditambah	-	1	1	1	1	

17) Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut:

Tabel 1.2 Jumlah toilet untuk tenaga kerja

Wanita	Pria	Wanita		Pria		
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	Peturasan
+ 20	1-25	1	1	1	2	2
21-40	26-50	2	2	2	3	3
41-70	51-100	3	3	3	5	5
71-100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap penambahan 50-100	-	-	1	2	1
101-140	-	5	5	-	-	-
141-180						
Setiap penambahan 40-100	-	1	1	-	-	-

18) Diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.

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) Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut :

Tabel 1.3 Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1-60	1
61-120	2
121-200	3
Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering.

- 2) Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan :

- Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alkohol 70 %
- Lap basah dengan suhu 43,3 °C
- Air hangat dengan suhu 43,3 °C

- 3) Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut : 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang

- 4) Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.
- 5) 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/cm²).
- 3) Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah. d. 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 baubauan/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) Ruang dapur terdiri dari :
 - a) Tempat pencucian peralatan
 - b) Tempat penyimpanan bahan makanan
 - c) Tempat pengolahan
 - d) Tempat persiapan
 - e) Tempat administrasi
- 10) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc)

- 11) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.
 - 12) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
 - 13) Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
 - 14) Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
 - 15) Harus dipasang tulisan "Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan" di tempat yang mudah dilihat.
 - 16) 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 m².
 - 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.
 - 8) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal.
 - 9) Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
 - 10) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
 - 11) Perlengkapan set kursi harus bersih
 - 12) 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 penggembungan, 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 beberapa detik.

5. Persyaratan Pengolahan Makanan

- a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan :
 - 1) Sarung tangan plastik.
 - 2) Penjepit makanan.
 - 3) Sendok garpu dan sejenisnya.
- c. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai:
 - 1) Celemek/apron.
 - 2) Tutup rambut.
 - 3) Sepatu dapur.
 - 4) Berperilaku :
 - a) Tidak merokok.
 - b) Tidak makan atau mengunyah.
 - c) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias.
 - d) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.

- e) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - f) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
 - g) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran.
- d. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotyva 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 :
 - a) Dalam suhu yang sesuai.
 - b) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - c) 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 :
 - a) Jarak makanan dengan lantai. 15 cm
 - b) Jarak makanan dengan dinding 5 cm

c) Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm

5) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan (FIFO = First In First Out).

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°C atau kurang.

3) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°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°C .

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

f. 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:

- 1) Timah (Pb)
- 2) Arsenikum (As)
- 3) Tembaga (Cu)
- 4) Seng (Zn)
- 5) Cadmium (Cd)
- 6) Antimony (Sb)

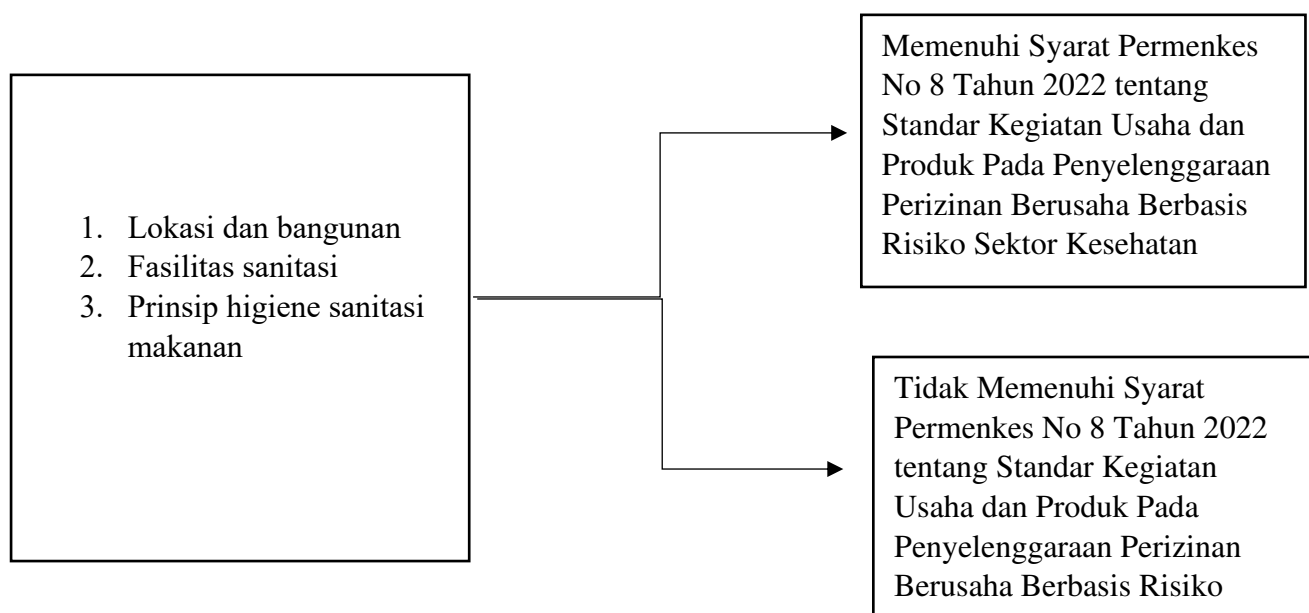
- b. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
- c. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.
- d. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung E. coli per cm² 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. Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan : 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.

G. Alur Pikir

Alur pikir penelitian tentang kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Golongan A1 di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung:

Gambar 1 Alur Pikir



H. Definisi Operasional

Tabel 1.4 Definisi Operasional

NO	Variabel	DO	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil ukur	Skala Ukur
1	Lokasi dan bangunan	Keadaan lokasi bebas banjir, bebas dari pencemaran, bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit dan keadaan bangunan meliputi dinding ruang, ventilasi udara, lantai, atap, langit-langit dan pintu.	Lembar observasi dalam bentuk SIT	Observasi	1. Tidak memenuhi syarat bila skor <80 2. Memenuhi syarat bila skor \geq 80	Ordinal
2	Fasilitas sanitasi	Ketersediaan fasilitas sanitasi yaitu air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan,.	Lembar observasi dalam bentuk SIT	Observasi	1. Tidak memenuhi syarat bila skor < 80 2. Memenuhi syarat bila skor \geq 80	Ordinal
3	Prinsip higiene sanitasi makanan	Kondisi area dapur secara umum, pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan/ pemasakan pangan, peralatan (termasuk meja tempat pengolahan), penyajian pangan matang, pengemasan pangan matang dan juga tenaga penjamah makanan.	Lembar observasi dalam bentuk SIT	observasi	1. Tidak memenuhi syarat bila skor < 80 2. Memenuhi syarat bila skor \geq 80	Ordinal

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif karena hanya menggambarkan kondisi higiene sanitasi pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung tahun 2023.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung.

2. Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan November 2022 – Juni 2023

C. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung yaitu sebanyak 20 rumah makan.

D. Jenis Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

1. Data primer

Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari observasi langsung ke lapangan tersebut dengan menggunakan Sanitary Item Table (SIT) meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi dan prinsip higiene sanitasi makanan pada rumah makan.

2. Data Sekunder

Sedangkan data sekunder diperoleh dari Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung, yaitu data berupa nama rumah makan, alamat rumah makan, serta status laik hygiene sanitasi rumah makan.

E. Instrumen Penelitian

Peneliti menggunakan kombinasi Sanitary Item Table (SIT) sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan dan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran

F. Pengolahan Data

Data yang diperoleh akan diolah dengan tahap-tahap sebagai berikut :

1. Editing

Data yang dikumpulkan diperiksa, bila terdapat kesalahan dan kekurangan dalam pengumpulan data maka data akan dilengkapi.

2. Coding

Dalam penelitian ini dilakukan tidak dilakukan pengkodean, karena semua data yang diperoleh dalam bentuk SIT.

3. Entry

Setelah dilakukan pengumpulan data menggunakan SIT atau lembar observasi maka dilakukan pengolahan data dengan cara menjumlahkan total ketidaksesuaian. Setelah itu digunakan rumus

yaitu $100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian}/215) \times 100)$ untuk rumah makan golongan A1. Apabila skor yang didapat ≥ 80 maka dinyatakan memenuhi syarat, apabila skor < 80 maka dinyatakan tidak memenuhi syarat. Proses pemindahan data ke dalam komputer agar didapat data yang siap untuk dianalisis

4. Cleaning

Mengecek kembali apakah ada kesalahan data sehingga data benar untuk dianalisis.

G. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara univariat, yaitu untuk menjelaskan atau mendeskripsikan tentang variabel yang diteliti dan data yang diperoleh dari hasil survey yang telah diolah, kemudian dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

H. Penyajian Data

Setelah data diolah maka data tersebut akan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

1. Bentuk Tabel

Penyajian data dalam bentuk tabel dipilih untuk memudahkan pembacaan data sesuai dengan maksud dan tujuan penelitian.

2. Bentuk Teks atau Narasi

Penyajian data dalam bentuk teks atau narasi dilakukan untuk mendeskripsikan atau memberikan penjelasan dari data yang telah disajikan dalam bentuk tabel. Data yang telah diolah dan dianalisa secara deskriptif. Kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan dinarasikan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Puskesmas Tanjung Ampalu

1. Gambaran Geografis

Puskesmas Tanjung Ampalu merupakan salah satu dari 13 Puskesmas yang ada di Kabupaten Sijunjung. Secara geografis posisi astronomis Puskesmas Tanjung Ampalu berada pada - 0,63° Lintang Selatan dan 100,85° Bujur Timur.

Puskesmas Tanjung Ampalu terletak di ibu kota Kecamatan Koto VII dengan wilayah kerja seluas 89,26 Km² yang meliputi 5 (lima) Kenagarian yaitu Nagari Limo Koto, Nagari Bukit Bual, Nagari Palaluar, Nagari Tanjung dan Nagari Guguk serta 27 (dua puluh tujuh) jorong dengan batas wilayah sebagai berikut :

Sebelah Barat : Kota Sawahlunto

Sebelah Timur : Kecamatan Sijunjung

Sebelah Utara : Kecamatan Kumanis

Sebelah Selatan : Kecamatan IV Nagari dan Kecamatan Kupitan

Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu sebagian besar merupakan daerah perbukitan, lembah dan dataran rendah, yang bisa ditempuh dengan kendaraan roda 4 (empat) dan hanya sebagian kecil yang bisa ditempuh dengan kendaraan roda 2 (dua), jarak Puskesmas Tanjung Ampalu ke ibu kota Kabupaten ± 23 Km.

2. Gambaran Demografis

Jumlah penduduk dalam wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu per tahun 2022 \pm 26.467 jiwa, yang terdiri dari 13.340 jiwa penduduk laki-laki dan 13.127 jiwa penduduk perempuan, mayoritas beragama Islam dengan beberapa suku bangsa antara lain Minang, Batak, Jawa, Sunda dan lain-lain, dengan nagari yang paling padat penduduknya adalah Nagari Limo Koto dengan jumlah penduduk 11.107 jiwa/km², jumlah penduduk paling sedikit terdapat di Nagari Bukit Bual berjumlah 2.057 jiwa. Sumber mata pencaharian penduduk wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kecamatan Koto VII terdiri dari masyarakat produktif dan tidak produktif (berumur 15-65 tahun) dimana masyarakat produktif bekerja dibidang pertanian dan perkebunan 56%, wiraswasta 24%, pegawai negeri 12%, dagang dan lain – lain 8%.

3. Ketenagaan

Jumlah sumber daya manusia/tenaga medis maupun non medis adalah sebanyak 86 (delapan puluh enam) orang yang terdiri dari 42 (empat puluh dua) orang Pegawai Negeri Sipil, 8 (delapan) orang Tenaga Harian Lepas, 3 (tiga) orang Kontrak Puskesmas, 5 (lima) orang bidan Kontrak Nagari dan 28 (dua delapan) orang Sukarela (magang). Adapun rincian atau pembagian dari SDM tersebut diatas sebagai berikut :

Table 4.1
Jumlah Tenaga Kesehatan di Puskesmas Tanjung Ampalu
Tahun 2022

No	Tenaga Kesehatan	Jumlah Tenaga
1	Dokter umum	2 orang
2	Kasubbag Tata Usaha	1 orang
3	Dokter Gigi	1 orang
4	Apoteker	1 orang
5	Asisten Apoteker	2 orang
6	Sarjana Kesehatan	2 orang
7	S1 Keperawatan	2 orang
8	DIV Kebidanan	6 orang
9	DIII Kebidanan	17 orang
10	Profesi Keperawatan	4 orang
11	DIII Keperawatan	15 orang
12	S1 Gizi	2 orang
13	DIII Gizi	2 orang
14	Analisis Kesehatan	1 orang
15	Perawat Gigi	1 orang
16	Sanitarian	2 orang
17	Rekam Medis	1 orang
18	Tenaga Administrasi	4 orang
19	Sopir	2 orang
20	Satpam	1 orang
21	Tenaga Kebersihan	3 orang

Sumber: Profil Puskesmas Tanjung Ampalu Tahun 2023

4. Jumlah Rumah Makan

Rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu terdiri dari 20 unit. Rumah makan tersebut terdistribusi di 3 nagari yaitu Nagari Limo Koto, Palaluar dan Guguk.

Tabel 4.2
Data Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu
Kabupaten Sijunjung Tahun 2023

No	Nama Rumah Makan	Alamat	
		Jorong	Nagari
1	A	Jr. Pasar	Limo Koto
2	B	Jr. Sumpadang	Palaluar
3	C	Jr. Pasar	Limo Koto
4	D	Jr. Pasar	Limo Koto
5	E	Jr. MKD	Limo Koto
6	F	Jr. MKD	Limo Koto
7	G	Jr. Pasar	Limo Koto
8	H	Jr. MKD	Limo Koto
9	I	Jr. Tj. Ampalu	Limo Koto
10	J	Jr. Tj. Ampalu	Limo Koto
11	K	Jr. Kampung Baru	Palaluar
12	L	Jr. Bulu Rotan	Guguk
13	M	Jr. Aur Gading	Limo Koto
14	N	Jr. Aur Gading	Limo Koto
15	O	Jr. Batu Balang	Limo Koto
16	P	Jr. Pasar	Limo Koto
17	Q	Jr. MKD	Limo Koto
18	R	Jr. Sumpadang	Palaluar
19	S	Jr. Sumpadang	Palaluar
20	T	Jr. Sumpadang	Palaluar

Sumber: Data Puskesmas Tanjung Ampalu Tahun 2023

B. Hasil

Berdasarkan observasi langsung terhadap hygiene sanitasi rumah makan pada 20 rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023 didapatkan hasil sebagai berikut:

1. Lokasi dan Bangunan

Dari observasi yang dilakukan maka didapatkan distribusi frekuensi gambaran lokasi dan bangunan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023 sebagai berikut:

Tabel 4.3
Distribusi Frekuensi Gambaran Lokasi Bangunan Rumah Makan di
Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung
Tahun 2023

No	Hasil	Frekuensi	Persentase (%)
1	Memenuhi Syarat	3	15
2	Tidak Memenuhi Syarat	17	85
Total		20	100

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa dari 20 rumah makan yang dilakukan pemeriksaan hanya 3 atau 15% rumah makan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi lokasi dan bangunan rumah makan.

2. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan observasi yang dilakukan didapatkan bahwa dari 20 rumah makan yang dilakukan pemeriksaan pada fasilitas sanitasi rumah makan tidak ada yang memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan.

3. 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Dari 20 rumah makan yang ada, hanya 18 rumah makan yang memberikan izin untuk melakukan pengamatan pada area dapur. Berdasarkan pengamatan langsung terhadap 6 prinsip higiene sanitasi makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten sijunjung Tahun 2023 didapatkan hasil sebagai berikut:

a. Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan observasi yang dilakukan didapatkan bahwa dari 18 rumah makan yang dilakukan pemeriksaan pada pemilihan bahan makanan semua rumah makan sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Dari observasi yang dilakukan maka didapatkan distribusi frekuensi penyimpanan bahan makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023 sebagai berikut:

Tabel 4.4
Distribusi Frekuensi Penyimpanan Bahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023

No	Hasil	Frekuensi	Persentase (%)
1	Memenuhi Syarat	17	94
2	Tidak Memenuhi Syarat	1	6
Total		18	100

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa dari 18 rumah makan yang dilakukan pemeriksaan hanya 17 atau 94% rumah makan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan.

c. Pengolahan Makanan

Dari observasi yang dilakukan maka didapatkan distribusi frekuensi pengolahan makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023 sebagai berikut:

Tabel 4.5
Distribusi Frekuensi Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023

No	Hasil	Frekuensi	Persentase (%)
1	Memenuhi Syarat	9	50
2	Tidak Memenuhi Syarat	9	50
Total		18	100

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa dari 18 rumah makan yang dilakukan pemeriksaan ada 9 atau 50% rumah makan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi pengolahan makanan.

d. Penyimpanan Makanan Jadi

Berdasarkan observasi yang dilakukan didapatkan bahwa dari 18 rumah makan yang dilakukan pemeriksaan pada penyimpanan makanan jadi semua rumah makan telah memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan.

e. Pengangkutan Makanan

Berdasarkan observasi yang dilakukan didapatkan bahwa dari 18 rumah makan yang dilakukan pemeriksaan pada pengangkutan makanan semua rumah makan sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan.

f. Penyajian Makanan

Dari observasi yang dilakukan maka didapatkan distribusi frekuensi penyajian makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023 sebagai berikut:

Tabel 4.6
Distribusi Frekuensi Penyajian Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023

No	Hasil	Frekuensi	Persentase (%)
1	Memenuhi Syarat	17	94
2	Tidak Memenuhi Syarat	1	6
Total		18	100

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa dari 18 rumah makan yang dilakukan pemeriksaan ada 17 atau 94% rumah makan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi penyajian makanan.

Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan

Dari hasil penelitian yang dilakukan maka didapatkan distribusi frekuensi gambaran kondisi hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023 sebagai berikut:

Tabel 4.7
Distribusi Frekuensi Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023

No	Hasil	Frekuensi	Persentase (%)
1	Memenuhi Syarat	14	70
2	Tidak Memenuhi Syarat	4	20
3	Rumah Makan yang tidak diizinkan pemeriksaan pada area dapur	2	10
Total		20	100

Berdasarkan tabel diatas sebagian besar rumah makan telah memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dengan persentase 70% dan kurang dari separuh rumah makan yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dengan persentase 20% dan ada 2 atau 10% rumah makan yang tidak diizinkan pemeriksaan pada area dapur.

C. Pembahasan

Berdasarkan hasil pengamatan langsung yang dilakukan pada 20 rumah makan didapatkan hasil sebagai berikut:

1. Lokasi dan Bangunan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung didapatkan bahwa 85% rumah makan tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan. Hal ini dikarenakan kondisi lokasi rumah makan tidak bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit. Terdapat rumah makan yang lantainya kotor terdapat sisa nasi dan tisu bekas yang berserakan dan lantai tidak rata. Selain itu, hanya satu rumah makan yang pintunya rapat serangga dan tikus, tertutup rapat, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yunita M Assa dkk (2019) mendapatkan bahwa kondisi lokasi dan bangunan pada rumah makan di Kabupaten Minahasa semua rumah makan tidak memenuhi syarat. Penelitian yang dilakukan oleh Poppy Safrianti Nasution (2019) mendapatkan bahwa kondisi lokasi dan bangunan pada rumah makan di wilayah Kantor Kesehatan Pelabuhan kelas 1 Medan tidak memenuhi syarat.

Dampak yang ditimbulkan apabila rumah makan berada pada lokasi yang dekat dengan sumber vektor dan binatang pembawa penyakit adalah

makanan akan terkontaminasi kuman dan bakteri yang akan menimbulkan masalah kesehatan pada saluran pencernaan. Dampak yang juga dapat ditimbulkan dari lantai yang kotor yaitu dapat mengundang keberadaan vektor seperti lalat. Selain itu dampak yang bisa ditimbulkan dari kondisi pintu yang tidak memenuhi persyaratan dapat menjadi akses masuk bagi vektor dan Binatang pembawa penyakit kedalam rumah makan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggara Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, lokasi rumah makan tidak berada pada area rawan banjir, pencemaran polusi industri non pangan, rawan serangga vektor dan Binatang pembawa penyakit dan pencemaran bau atau debu. Pada bangunan rumah makan dinding tidak berlubang atau retak, harus memiliki ventilasi udara dalam keadaan baik yang memungkinkan aliran udara yang baik, untuk lantai dalam kondisi bersih, tidak retak, tidak terdapat genangan air dan lantai tidak membentuk sudut mati, langit-langit dalam kondisi bersih, tertutup rapat, permukaan rata, dan tidak terdapat kotoran atau kondensasi karena atap yang bocor dan pintu harus terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama, desainnya halus dan tahan lama, dapat menutup rapat dan selalu tertutup dan membuka kearah luar.

Sebaiknya pihak rumah makan memperhatikan langkah-langkah yang dapat dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi dari luar atau pencemaran. Lantai sebaiknya dibersihkan dari sampah tisu atau nasi yang

berserakan agar tidak mengundang datangnya lalat. Kebersihan lantai juga sangat perlu agar tidak terjadinya kecelakaan saat kerja seperti tergelincir karena lantai yang basah dan licin. Pihak rumah makan juga harus memperhatikan kondisi pintu untuk mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit ke dalam bangunan rumah makan.

2. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas tanjung ampalu pada fasilitas sanitasi rumah makan tidak ada satu pun rumah makan yang memenuhi syarat. Untuk air bersih di semua rumah makan memenuhi syarat yaitu jumlah mencukupi yang mana air cukup untuk pencucian peralatan dan bahan pangan, cukup untuk bahan baku dan cukup untuk keperluan toilet, air tidak berbau, tidak berasa, ada 9 rumah makan yang memiliki pembuangan air limbah tidak tertutup dan semua rumah makan tidak memiliki grase trap pada saluran air limbahnya. Pada umumnya rumah makan hanya menyediakan 1 toilet yang tidak tersedia sabun dan alat pengering, ada 3 rumah makan yang tidak memiliki toilet. Tempat sampah yang tersedia di setiap rumah makan tidak memenuhi syarat karena tidak kedap air dan tidak tertutup. Selain itu juga tidak tersedianya tempat cuci tangan pada setiap rumah makan.

Sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh Sri Wahyu Ningsih (2021) bahwa kondisi fasilitas sanitasi pada rumah makan X di Kabupaten Bima tidak memenuhi syarat. Penelitian yang dilakukan oleh Indri Septiayani (2021) bahwa kondisi fasilitas sanitasi pada rumah makan

di wilayah kerja Puskesmas Talang Betutu Kota Palembang tidak memenuhi syarat.

Dampak dari saluran pembuangan air limbah tidak tertutup yaitu dapat menjadi tempat berkumpulnya vektor dan Binatang pembawa penyakit dan saluran pembuangan air limbah yang tidak memiliki grase trap akan menyebabkan pipa pembuangan air limbah tersumbat. Pada rumah makan juga tidak terdapat tempat sampah yang memenuhi syarat seperti tempat sampah yang tidak kedap air dan tidak tertutup yang mana dapat mengundang keberadaan vektor dan Binatang pembawa penyakit. Selain itu juga tidak terdapat tempat cuci tangan yang dilengkapi air mengalir dan sabun sehingga pengunjung tidak mencuci tangan dengan baik, sehingga berkemungkinan terjadinya penyebaran penyakit atau infeksi dari tangan, hal ini dikarenakan tangan sering kali menjadi perantara berbagai bakteri masuk kedalam tubuh manusia.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggara Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, untuk fasilitas sanitasi air bersih dalam jumlah yang mencukupi, air tidak berbau,berasa, dan berwarna. Untuk saluran pembuangan air limbah harus mengalir dengan lancar dan tertutup dan juga harus memiliki grase trap. Toilet harus dalam keadaan bersih, tersedia air yang cukup, tersedia sabun dan alat pengering, jumlah toilet pengunjung dengan jumlah tempat duduk kurang dari 150 harus tersedia min 1 untuk toilet Wanita dan 1 untuk toilet

pria. Tempat sampah harus terbuat dari bahan yang kedap air dan tertutup, sampah diangkat setiap 24 jam, tempat sampah tersedia disetiap ruangan penghasil sampah dan kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas. Tempat cuci tangan tersedia dengan air yang mencukupi, sabun dan alat pengering, dan jumlah tempat cuci tangan dengan kapasitas tempat duduk 1-60 orang harus tersedia minimal 1 tempat cuci tangan.

Pihak rumah makan sebaiknya membuat saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan selalu membersihkan saluran pembuangan air limbah agar tidak tersumbat. Toilet pada rumah makan harus dalam keadaan bersih, tersedia air yang cukup, sabun, alat pengering dan toilet pria terpisah dengan toilet wanita. Disetiap ruangan penghasil sampah tersedia tempat sampah yang terbuat dari bahan yang kedap air dan tertutup dan sampah harus diangkat setiap 24 jam. Dan juga menyediakan tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun, air mengalir dan pengering tangan dengan jumlah yang cukup.

3. 6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Dari 20 rumah makan yang ada, hanya 18 rumah makan yang memberikan izin untuk melakukan pengamatan pada area dapur. Berdasarkan pengamatan langsung terhadap 6 prinsip higiene sanitasi makanan rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten sijunjung Tahun 2023.

a. Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada rumah makan, pemilihan bahan makanan pada semua rumah makan sudah memenuhi syarat, bahan mentah yang akan digunakan dalam kondisi yang baik, tidak rusak dan tidak busuk. Pihak rumah makan membeli bahan makanan pada tempat yang berizin pemerintah seperti pasar tradisional dan juga pada tukang sayur keliling setiap hari. Bahan pangan dalam kemasan juga dalam keadaan baik, bahan makanan memiliki label, terdaftar izin edar, tidak kadaluarsa dan kemasan tidak rusak.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Winda Sri Wahyuni (2019) bahwa pemilihan bahan makanan pada rumah makan di Lubuk Basung sudah memenuhi syarat. Penelitian yang dilakukan Suhaimi (2019) juga menyatakan bahwa pemilihan bahan makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Minas Kabupaten Siak telah memenuhi syarat.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggara Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, pemilihan bahan makanan kemasan dalam kondisi fisik baik, bahan makanan memiliki label, memiliki izin edar instansi terkait, tidak kadaluarsa dan kemasan tidak rusak. Untuk bahan baku yang tidak dikemas berasal dari sumber yang jelas dan terpercaya.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di rumah makan, penyimpanan bahan makanan pada semua rumah makan didapatkan 17 atau 94% rumah makan telah memenuhi syarat, dan ada 1 atau 6% rumah makan belum memenuhi syarat. Hal ini dikarenakan bahan makanan disimpan diatas meja atau pada rak terbuka yang kurang bersih, tetapi untuk bahan makanan seperti daging disimpan didalam freezer.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Indri Septiyani (2021) bahwa penyimpanan bahan makanan di rumah makan pada wilayah kerja Puskesmas Talang Betutu sudah memenuhi syarat.

Dampak yang dapat ditimbulkan apabila penyimpanan bahan makanan tidak sesuai suhu dan kelembapan akan membuat bahan makanan cepat membusuk dan menurunkan kualitas makanan. Penyimpanan pada rak terbuka juga dapat membuat bahan makanan mudah terjangkau vektor dan Binatang pembawa penyakit.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggara Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, suhu dan kelembapan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan jenis makanan, tempat penyimpanan bersih dan terpelihara, dan cara penyimpanan tertutup. Penyimpanan makanan mentah dan matang harus terpisah dan penggunaan bahan pangan dengan metode FIFO (*First In First Out*)

Sebaiknya penyimpanan bahan makanan yang disimpan dikulkas harus dalam keadaan bersih, tersusun rapi sesuai jenis dan tidak terlalu padat. Bahan makanan disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan tara pangan (food grade), disimpan pada suhu yang sesuai jenisnya, dan tertutup untuk mencegah akses vector dan binatang pembawa penyakit.

c. Pengolahan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan 9 atau 50% rumah makan memenuhi syarat pengolahan makanan dan 9 atau 50% rumah makan belum memenuhi syarat, hal ini karena tenaga penjamah makanan tidak menggunakan APD lengkap seperti penutup kepala, penutup mulut, celemek dan sarung tangan, penjamah makanan juga jarang mencuci tangan pakai sabun sebelum melakukan pengolahan. Bahan pangan yang akan diolah dicuci dan dibersihkan dengan air mengalir sebelum dimasak.

Sama halnya seperti penelitian yang dilakukan oleh Winda Sri Wahyuni (2019) bahwa setiap rumah makan yang melakukan pengolahan bahan makanan tidak memenuhi syarat. Penelitian yang dilakukan oleh Sri Wahyuningsih dkk (2021) pada rumah makan X di Kabupaten Bima tidak memenuhi syarat.

Dampak apabila saat pengolahan bahan makanan penjamah tidak menggunakan APD lengkap dan tidak mencuci tangan menggunakan sabun yaitu dapat menyebabkan kontaminasi silang pada makanan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggara Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, dalam pengolahan makanan penjamah makanan menggunakan APD seperti celemek, masker, penutup kepala, berkuku pendek dan bersih, tidak menggunakan perhiasan dan selalu mencuci tangan pakai sabun dan air mengalir sebelum dan sesudah melakukan pengolahan

Pihak rumah makan sebaiknya menyediakan APD lengkap untuk karyawan dalam pengolahan bahan makanan. Penjamah makanan juga harus mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum melakukan pengolahan bahan makanan. Bahan makanan juga harus dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.

d. Penyimpanan makanan jadi

Berdasarkan hasil penelitian di rumah makan penyimpanan makanan jadi sudah memenuhi syarat, penyimpanan diletakkan dalam lemari display dalam keadaan tertutup, pada tempat yang bersih, tempat penyimpanan terhindar dari Binatang pengganggu, tetapi waktu penyimpanan makanan jadi belum sesuai persyaratan penyimpanan makanan jadi. Pangan matang yang mudah rusak tidak dilakukan pemanasan ulang setiap 4 jam sekali.

Sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh Dewi Puspita Sari dkk (2021) bahwa penyimpanan makanan jadi pada rumah makan Minang di Kota Bali sudah memenuhi syarat. Penelitian oleh Winda Sri

Wahyuni (2018) bahwa penyimpanan makanan jadi pada rumah makan di Lubuk Basung sudah memenuhi syarat.

Dampak apabila makanan yang mudah rusak tidak dipanaskan kembali setiap 4 jam yaitu bakteri akan mudah berkembang biak yang dapat menyebabkan keracunan makan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggara Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, bahwa penyimpanan makanan jadi harus terpelihara, bersih dan tertutup.

Sebaiknya pihak rumah makan meningkatkan kualitas makanan dengan memperhatikan waktu penyimpanan. Masakan yang mudah rusak disimpan pada suhu ruang dan dikonsumsi maksimal 4 jam setelah masak, jika lebih dari 4 jam masih akan dikonsumsi maka harus dilakukan pemanasan ulang.

e. Pengangkutan Makanan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, pengangkutan makanan sudah memenuhi syarat, proses pengangkutan makanan sudah baik, karena jarak yang ditempuh hanya sekitar 1-2 meter dari dapur ke tempat penyajian, ada satu rumah makan yang melakukan pengangkutan makanan dari tempat pengolahan ke tempat penyajian yang jaraknya cukup jauh, makanan diangkut menggunakan mobil minibus dalam

keadaan tertutup untuk menghindari makanan terkontaminasi debu di jalan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Suhaimi (2019) bahwa pengangkutan makanan jadi pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas minas Kabupaten Siak memenuhi syarat. Penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) juga menyatakan bahwa pengangkutan makanan jadi pada rumah makan di Kota Solok sudah memenuhi syarat.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggara Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, pengangkutan makanan jadi harus dalam keadaan tertutup.

f. Penyajian Makanan Jadi

Perdasarkan penelitian yang dilakukan di rumah makan didapatkan 17 atau 94% rumah makan memenuhi syarat penyajian makanan jadi dan 1 atau 6% rumah makan belum memenuhi syarat penyajian makanan. Semua rumah makan menyajikan makanan pada wadah dan alat dalam keadaan bersih dan juga tara pangan (food grade). Tetapi pada saat penyajian kepada kosumen makanan tidak tertutup.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Nida Alhaq (2021) bahwa penyajian makanan pada rumah makan di Kota Solok sudah memenuhi syarat. Penelitian oleh Suhaimi (2019) juga menyatakan

bahwa penyajian makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Minas memenuhi syarat.

Dampak yang akan terjadi apabila penyajian makanan tidak dalam keadaan tertutup adalah makanan akan mudah terkontaminasi oleh debu dan asap, serta makanan juga akan mudah terkontaminasi oleh kuman dan bakteri.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2022 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggara Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, penyajian makanan dengan wadah yang bersih dan tara pangan, makanan dibawa dan disajikan tertutup dan penyajian makanan pada tempat yang bersih. Sebaiknya pihak rumah makan menyajikan makanan dalam keadaan yang tertutup agar terhindar dari pencemaran.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023 terdapat 70 % atau 14 rumah makan yang telah memenuhi syarat.
2. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap lokasi dan bangunan di rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung, hanya 3 atau 85% rumah makan yang telah memenuhi syarat.
3. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap fasilitas sanitasi di rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung, semua fasilitas sanitasi rumah makan belum memenuhi syarat.
4. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap 6 prinsip hygiene sanitasi makanan di rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung, dari 20 rumah makan yang ada hanya 18 rumah makan yang memberikan izin untuk melakukan pemeriksaan, pada pemilihan bahan makanan semua rumah makan telah memenuhi syarat, pada penyimpanan bahan makanan 17 atau 94% rumah makan telah memenuhi syarat, pada pengolahan makanan 9 atau 50% rumah makan telah memenuhi syarat, untuk penyimpanan makanan jadi semua rumah

makan telah memenuhi syarat, untuk pengangkutan makanan semua rumah makan telah memenuhi syarat dan untuk penyajian makanan 17 atau 94% rumah makan sudah memenuhi syarat.

B. Saran

1. Bagi pihak rumah makan

Diharapkan kepada pihak rumah makan lebih memperhatikan kebersihan lingkungan agar tidak mengakibatkan terjadinya kontaminasi pada makanan dan kesehatan konsumen serta bahaya penyakit menular

2. Bagi pihak puskesmas

Diharapkan kepada pihak puskesmas untuk mengadakan penyuluhan kepada pihak rumah makan dan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi rumah makan dan melakukan pemeriksaan hygiene sanitasi rumah makan secara rutin dan juga pemeriksaan seluruh penjamah makanan rumah makan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Undang Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan. at (2009).
2. Nuryati, E. Fakto-faktor yang Mempengaruhi Derajat Kesehatan Masyarakat. Dalam: Ilmu Kesehatan Masyarakat. Edisi ke-1. Bandung: Media Sains Indonesia; 2022.
3. Mundiatur dan Daryanto. Pengelolaan Kesehatan Lingkungan. Edisi ke-1. Yogyakarta: Gava Media; 2015.
4. Marsanti, AS dan Retno Widiarini. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Edisi ke-1. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia; 2018.
5. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
6. Prasetya, E. Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo. 2012.
7. Annas, H. N., A., Fauziah, M., Ernyasih., & Lusida, N. Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang “ X ” Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *Environ. Occup. Heal. Saf. J.* 2021; 2; 49-58.
8. Sari, D. P. & Suyasa, I. N. G. Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021. *J. Kesehat. Lingkung.* 2021; 11; 132–140.
9. Harnani, Y. & Utami, T. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan the Factors Associated With Hygiene and Sanitation of Restaurants in Tangkerang Labuai Pekanbaru City. *Collab. Med. J.* 2018; 1; 11–20.
10. Kemenkes RI. Profil Kesehatan 2021. *KEMENKES RI* <https://www.kemkes.go.id>.
11. Dinas Kesehatan Kab. Sijunjung. 2022. Profil Kesehatan Kabupaten Sijunjung. Sijunjung: Dinas Kesehatan Kabupaten Sijunjung.
12. Amaliyah, N. Penyehatan Makanan dan Minuman-A. Edisi ke- 1. Yogyakarta: Deepublish; 2017.

13. Suhaimi. Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Minas Kabupaten Siak Tahun 2019. Padang: Poltekkes Kemenkes Padang; 2019.
14. Indasah. Kesehatan Lingkungan Sanitasi, Kesehatan Lingkungan dan K3. Edisi ke-1. Yogyakarta: Deepublish; 2017.
15. Assa, Y. M., Boky, H. & Umboh, J. M. L. Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa Tahun 2019. *J. e-Biomedik* **7**, 102–107 (2019).
16. Nasution, P. syafrianti. Tinjauan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (Kkp) Kelas I Medan Tahun 2019. **561**, S2–S3 (2019).
17. Wahyuningsih S, Hamdana. Gambaran Higiene dan Sanitasi Warung Makan X Di Desa Boro Kecamatan Sanggar Kabupaten Bima Tahun 2021. *J. Sanitasi Dan Lingkungan*. **2**, 167–172 (2021).
18. Septiayani, I. Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Betutu Kecamatan Sukarami Kota Palembang Tahun 2021. *Hygiene Sanitasi Rumah Makan* (2021).
19. Wahyuni, W. S. Studi Deskriptif Sanitasi Rumah Makan di Lubuk Basung Kabupaten Agam Tahun 2018. (2018).
20. Hatta, M., Erwindah & Marahena, A. Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Restoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *J. Mitrasthat* **8**, 479–488 (2018).
21. Sari, D. P. & Suyasa, I. N. G. Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021. *J. Kesehat. Lingkungan*. **11**, 132–140 (2021).
22. Alhaq, N. Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kota Solok Tahun 2021. (2021)

	tidak kotor, cukup landai)																			
8	Langit-langit (kondisi bersih, tidak retak, tertutup rapat, dan permukaan rata)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	Pintu (rapat serangga dan tikus, menutup dengan baik dan membuka kearah luar, bahan yang kuat dan mudah dibersihkan)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah		17	17	17	16	18	16	16	16	16	14	17	21	18	17	16	17	16	17	16
Skor		77	77	77	72	82	72	72	72	72	64	77	95	82	77	72	77	72	77	72

	b. Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
5	Tempat cuci tangan (tersedia air cuci tangan yang mencukupi, tersedia sabun dan lap, jumlah yang cukup)	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang:																				
	a. Menggunakan air mengalir	2	0	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
6	b. Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai atau air permukaan seperti danau dan lainnya)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	3	3	3	3	3	3	
	Jumlah	13	15	20	14	19	15	18	16	18	16	16	18	18	15	17	18	14	18	16	18
	Skor	54	63	67	58	71	63	75	67	75	67	67	75	75	63	71	75	58	75	67	75

6 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
1	1. Pemilihan Bahan Makanan																				
	a. Mutu baik	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	1
	b. Utuh dan tidak rusak	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	1
	Bahan baku pangan dalam kemasan:																				
	a. Memiliki label	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
	c. Tidak kadaluarsa	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
	d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
	Jumlah	10	10	10	10	10	10	10	-	10	10	10	10	10	-	10	10	10	10	10	10
	Skor	100	100	100	100	100	100	100	-	100	100	100	100	100	-	100	100	100	100	100	100
112	2. Penyimpanan Bahan Makanan:																				
	Pangan yang disimpan dikulkas, dengan kondisi:																				
	a. Bersih	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	NA	2	2	2	2
	b. Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang)	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	NA	2	2	2	2

	diatas dan mentah dibagian bawah)																				
c.	Tidak terlalu padat	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	NA	2	2	2	2
	Bahan pangan																				
	Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan tara pangan (food grade)	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	1
	Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
	Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluarsa	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
	Tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	1
	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2	2	2	2	2	0	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
	Jumlah	17	17	17	17	17	15	17	-	17	17	17	17	17	-	17	11	17	17	17	17
	Skor	89	89	89	89	89	78	89	-	89	89	89	89	89		89	84	89	89	89	89

33	3. Pengolahan Makanan																			
	Pencahayaan cukup terang	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2
	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2
	Melakukan thawing/ pelunakan pangan dengan benar	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2
	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3
	Personil yang kerja diarea ini:																			
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3
	b. Menggunakan APD:																			
	1. Celemek	0	0	2	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0
	2. Masker	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0
	3. Hairnet/ penutup rambut	0	3	3	3	0	3	0	-	0	0	3	0	3	-	0	0	3	3	3
	c. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3
	d. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0

secara berkala saat mengolah pangan																				
e. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	0	3	0	3	3	0	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
f. Pada saat pengolahan pangan:																				
1. Tidak merokok	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
2. Tidak bersin atau batuk diatas pangan langsung	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
3. Tidak meludah sembarangan	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
4. Tidak mengunyah makanan/ permen	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
5. Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3

h. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/ sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
i. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	0
j. Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji	3	3	3	3	3	3	2	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
Jumlah	39	45	44	45	42	42	41	-	42	42	45	42	45	-	42	42	45	45	45	45
Skor	71	82	80	82	76	76	75	-	76	76	82	76	82	-	76	76	82	82	82	82
4. Penyimpanan Makanan Jadi																				
Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau dalam lemari display yang tertutup	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	0	3	3	3	3	3
Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang konsumsi maksimal 4 jam setelah	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	0

	dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang																				
	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	0	2	2	2	2	2
Jumlah		5	5	5	5	5	5	5	-	5	5	5	5	5	-	3	5	5	5	5	5
Skor		63	63	63	63	63	63	63	-	63	63	63	63	63	-	38	63	63	63	63	63
	5. Penyajian Makanan																				
	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	0
	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah atau dimasak	NA	3	0	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	NA	3	3	3	3

Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah/ dimasak	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:																				
a. Piring bersih dan tara pangan	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
b. Gelas bersih dan tara pangan	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
c. Sendok bersih dan tara pangan	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
d. Sedotan bersih dan tara pangan	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3
Jumlah	18	21	18	21	21	21	21	-	21	21	21	21	21	-	21	18	21	21	21	21
Skor	85	88	75	88	88	88	88	-	88	88	88	88	88	-	88	85	88	88	88	88

Peralatan																				
Peralatan untuk pengolahan pangan:																				
a. Bahan kuat	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
b. Tidak berkarat	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
c. Tara pangan (food grade)	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
d. Bersih sebelum digunakan	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
e. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
f. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
g. Peralatan masak/ makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan food grade	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya):																				
a. Bersih	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
b. Utuh	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
c. Aman bagi kesehatan	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
d. Tara pangan (food grade)	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2

Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2	2	2	2
Jumlah	36	36	36	36	36	36	36	-	36	36	36	36	36	-	36	36	36	36	36	36
Skor	100	100	100	100	100	100	100	-	100	100	100	100	100	-	100	100	100	100	100	100

Pengemasan Makanan																				
Pengemasan dilakukan secara hygiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	0
Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade)	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3
Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan hand sanitizer	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	0
Jumlah	3	3	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	-	3	3	3	3	3	3

Skor	33	33	33	33	33	33	33	33	-	33	33	33	33	33	-	33	33	33	33	33	33
------	----	----	----	----	----	----	----	----	---	----	----	----	----	----	---	----	----	----	----	----	----

Nilai dan Skor Keseluruhan

Rumah Makan	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
Jumlah nilai	174	174	175	172	176	168	172	32	173	169	175	181	178	32	170	165	172	177	175	174
Skor	76,8	80,9	81,3	80	81,8	80,4	80	69,5	80,4	78,6	81,3	84	82,7	69,5	79	76,7	80	82	81,3	80,9

LAMPIRAN

FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN RUMAH MAKAN GOLONGAN A1

Nama Rumah Makan :

Alamat :

Nama Pengelola/ Pemilik :

Jumlah Penjamah Pangan :

Nomor Induk Berusaha (NIB) :

Nama Pemeriksa :

Tanggal Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	Nilai
Lokasi dan bangunan			
1	Lokasi bebas banjir	3	
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/ asap/ debu/ kotoran	1	
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1	
4	Dinding ruang makan bersih	1	
5	Ventilasi udara baik (alami atau buatan)	1	
6	Lantai (bersih, kedap air, tidak licin, rata, kering, dan konus)	6	
7	Atap (tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak kotor, cukup landai)	3	
8	Langit-langit (rata dan bersih, tidak terdapat lubang-lubang)	3	
9	Pintu (rapat serangga dan tikus, menutup dengan baik dan membuka kearah luar, bahan yang kuat dan mudah dibersihkan)	3	

Fasilitas sanitasi			
1	Air bersih (jumlah mencukupi, tidak berbau,berasa dan berwarna)	2	
2	Pembuangan air limbah (mengalir dengan lancar, saluran kedap air dan tertutup)	3	
3	Toilet (bersih, tersedia air bersih yang cukup, tersedia sabun dan alat pengering, terpisah antara toilet perempuan dan laki-laki)	4	
4	Memiliki tempat sampah		
	a. Tertutup rapat dan kedap air	1	
	b. Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2	
5	Tempat cuci tangan (tersedia air cuci tangan yang mencukupi, tersedia sabun dan lap, jumlah yang cukup)	3	
Dapur, ruang makan, dan Gudang bahan makanan			
1	Tempat/ area makan atau meja makan konsumen		
	a. Bersih dan mudah dibersihkan	3	
	b. Utuh/ rata	1	
	c. Kedap air	1	
2	Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya):		
	a. Bersih	3	
	b. Utuh	2	
	c. Aman bagi kesehatan	3	
	d. Tara pangan (food grade)	3	
3	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau dalam lemari display yang tertutup	3	
4	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang konsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang	3	
5	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	
6	Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara	3	

	langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan hand sanitizer		
6	Tersedia akses ke sumber air yang aman	2	
7	Tersedia jamban/ toilet yang mudah diakses	2	
8	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang:		
	a. Menggunakan air mengalir	2	
	b. Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai atau air permukaan seperti danau dan lainnya)	3	
9	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit	2	
10	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	2	
11	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2	
12	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3	
Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan			
1	Bahan pangan		
	a. Mutu baik	1	
	b. Utuh dan tidak rusak	1	
2	Bahan baku pangan dalam kemasan		
	a. Memiliki label	2	
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	
	c. Tidak kadaluarsa	2	
	d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	
3	Pangan yang disimpan dikulkas, dengan kondisi:		
	a. Bersih	2	
	b. Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang diatas dan mentah dibagian bawah)	2	
	c. Tidak terlalu padat	2	
4	Bahan pangan		

	a. Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan tara pangan (food grade)	2	
	b. Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2	
	c. Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluarsa	2	
	d. Tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	2	
C. Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan			
1	Pencahayaannya cukup terang	2	
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	
3	Melakukan thawing/ pelunakan pangan dengan benar	2	
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna	3	
5	Personil yang kerja di area ini:		
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	
	b. Menggunakan APD:		
	1. Celemek	2	
	2. Masker	3	
	3. Hairnet/ penutup rambut	3	
	c. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	
	d. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	
	e. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	
	f. Pada saat pengolahan pangan:		
	1. Tidak merokok	3	
	2. Tidak bersin atau batuk diatas pangan langsung	3	
	3. Tidak meludah sembarangan	3	
	4. Tidak mengunyah makanan/ permen	3	

	5. Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	3	
	g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)	3	
	h. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/ sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	
	i. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun	2	
	j. Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji	3	
Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)			
1	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
	a. Bahan kuat	2	
	b. Tidak berkarat	3	
	c. Tara pangan (food grade)	3	
	d. Bersih sebelum digunakan	3	
	e. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	
	f. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	
	g. Peralatan masak/ makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan food grade	3	
2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	
Penyajian Pangan Matang			
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang	3	

2	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah atau dimasak	3	
3	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3	
4	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah/ dimasak	3	
5	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
	a. Piring bersih dan tara pangan	3	
	b. Gelas bersih dan tara pangan	3	
	c. Sendok bersih dan tara pangan	3	
	d. Sedotan bersih dan tara pangan	3	
Pengemasan Pangan Matang			
1	Pengemasan dilakukan secara hygiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade)	3	
Total Ketidaksesuaian			
D. Catatan lain			

Rumus Skor Total Inspeksi:

$$A1 = 100 - ((\text{Total Ketidaksesuaian}/215) \times 100)$$

Skor Inspeksi:.....

TTD Petugas Pemeriksa	TTD Pengelola/ Pemilik TPP

LAMPIRAN

Dokumentasi

Lokasi dan Bangunan





Fasilitas Sanitasi





Dapur







KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN PADANG



Jl. Pemuda No.60 Padang Barat Padang 25135 telp. (075) 240100
Jalan Raya Padang-Pekanbaru Km. 14,5 Padang 25112 telp. (075) 240100
Jalan Pemuda No. 100 Padang 25112 telp. (075) 240100
Jalan Pemuda No. 100 Padang 25112 telp. (075) 240100
Website: <http://www.poltekkes.padang.ac.id>

Nomor : PP.03.00/0091 /2023
Lamp : -
Perihal : Izin Penelitian

Padang, 20 Januari 2023

Kepada Yth:
Kepala Kesehatan Kabupaten Sijunjung
di
Tempat

Sebagai dosen pembantu Kurikulum Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi D3 Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Padang, diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Tugas Akhir, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah di perumahan yang Dipak/ Da tempat.

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Dipak/ Da untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Hartiyah Sabalia
NIM : 201110013
Judi Penelitian : Gerakan Kondisi Higien Sanitasi Rumah Muban di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023
Tempat Penelitian : Puskesmas Tanjung Ampalu

Demikianlah kami sampaikan atas perhatian dan kerjasamanya Dipak/ Da kami ucapkan terima kasih.

Kemas Hartiyah

Hj. Amalia Gusri, SPd, M.Si
NIP. 19670802 199003 2 002

Terselama disampaikan kepada Yth:
1. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Sijunjung
2. Kepala Puskesmas Tanjung Ampalu
3. Arsip



PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG
KANTOR RESATUAN BANGSA, POLITIK DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT

Jl. Pemuda No. 41, Bandar Lampung - 37132

Website: <http://www.lampung.go.id>, email: kesbangpol@lampung.go.id

REKOMENDASI PENELITIAN

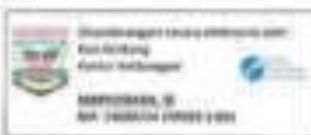
Nomor : 20/2024/20-2023

Dasar	<ul style="list-style-type: none"> 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2010 tentang Pedoman Penelitian Rekomendasi Penelitian; 2. Peraturan Bupati Lampung No 27 Tahun 2022 tentang Pedoman Tata Kerja Dinas di Lingkungan Pemerintah Kabupaten Lampung; 3. Surat dan Nota Jukdis Walikota Kecamatan Padang Nomor: WF-01/2023/2022 tanggal 20 Januari 2023 perihal Lem Penelitian.
Menimbang	<ul style="list-style-type: none"> 4. Untuk meningkatkan Tingkat Administrasi dan Penguasaan Rekomendasi Pengumpulan data di Lingkungan Pemerintah Kabupaten Lampung, diperlukan upaya pengumpulan Penelitian; 5. Untuk memberikan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu membentuk Rekomendasi Penelitian sebagai acuan bagi Peneliti.
Ditentukan oleh	KARYAN SALASIA
Karya Peneliti	Zaini dan Sidiq, Negeri Liris Kiri, Kecamatan Kiri YD
Alamat Peneliti	GAMBARAN KENDAL HECINE SANTADI NUNAY NAGAN DE WILAYAH KERJA
Jalur Penelitian	PUSKOPAS TANGKUNG ANTA, KABUPATEN LAMPUNG
Tipe Penelitian	Untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan Tugas Akhir Program Studi II.
Lokasi Penelitian	Kecamatan Tangkang Anata
Waktu Penelitian	17 Februari s.d. 30 Mei 2023
Program Studi	02 Sastra
Status Penelitian	Penelitian
Angka Peneliti	-
Asal Rekomendasi	Kecamatan Kecamatan Padang

Sejalan ketentuan sebagai berikut Peneliti harus sesuai dengan metode dan teknik yang ditetapkan.

1. Peneliti harus melampirkan kepada penanggung jawab serta mematuhi Norma etik/kebiasaan dan ketentuan yang berlaku.
2. Rekomendasi Penelitian bentuk 11 (sebelas) minggu sejak tanggal ditetapkan, dimana pelaksanaannya lebih dari 11 (sebelas) minggu, maka diadakan ulang merupakan penyesuaian rekomendasi dengan memperhatikan laporan hasil penelitian sebelumnya.
3. Himpunan hasil rekomendasi penelitian adalah 1 (satu) rangkai laporan Penelitian Kabupaten Lampung dan Kepala Kantor Kecamatan dan Liris Kecamatan Lampung.
4. Penyempurnaan terhadap ketentuan ini dapat diberikan apabila sesuai prosedur rekomendasi penelitian sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.



Terseluruh Yth:

1. Gubernur Lampung Cp. Kepala Badan Kesbang Pol dan Liris di Padang
2. Bupati Lampung di Padang (Sungai / Tangkang Anata)
3. Kepala Kecamatan Kecamatan Kecamatan Padang
4. Kepala Dinas Penelitian Kabupaten Lampung
5. Camat Kiri (K/Agar dilakukan pengesahan anggarannya)
6. Peneliti yang bersangkutan
7. Penyangkal



PEMERINTAH KABUPATEN SERANG
KECAMATAN KOTO VI
 Alamat : Jln. Siliwangi No. 1, KOTA (3511210)
 Tanjung Amerta – 21562

REKOMENDASI PENELITIAN
 Nomor : 146/2023 / KLVN -0203

Dasar	1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 tahun 2011 tentang Pedoman Pemberitaan Rekomendasi Penelitian 2. Peraturan Bupati Serang no.37 tahun 2010 tentang Pedoman Tata Maksud Dinas di lingkungan Pemerintah Kabupaten Serang
Membung	1. Bahwa untuk mewujudkan tertib administrasi dan pelaksanaan prosedur di lingkungan pemerintah Kabupaten Serang, diperlukan upaya pengendalian penelitian. 2. Bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu memberikan rekomendasi penelitian sebagai acuan bagi peneliti.
Diberikan kepada	1.
Nama	HURYAH SALSAWILA
Alamat	Jorong Aur Gading, Dusun Lima Kota Kecamatan Koto VI
Judul Penelitian	" GAMBARAN KONDISI HIGIENE SANITASI RUMAH SAKIT DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS TANJUNG AMPERTA KABUPATEN SERANG"
Tujuan	Untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan Tugas Akhir Program Studi D3
Lokasi	Puskesmas Tanjung Amerta
Waktu	17 Februari s/d 30 Mei 2023
Program Studi	D3 Sanitasi
Status	Perseorangan
Anggota	1
Aud	Pusat Kesehatan Padang

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Peneliti harus sesuai dengan maksud dan tujuan yang disampaikan
2. Peneliti harus melapor kepada pemerintah setempat serta mematuhi semua aturan/kebijakan dan ketentuan yang berlaku
3. Rekomendasi Penelitian berlaku paling lama 6 (enam) bulan sejak tanggal di tetapkan, bila masa pelaksanaannya lebih dari 6 (enam) bulan maka peneliti wajib mengajukan perpanjangan rekomendasi dengan menyertakan laporan hasil jrs penelitian sebelumnya
4. Memberikan hasil penelitian sebanyak 1 (satu) rangkap kepada pemerintah kecamatan koto VI Ca, Sekeloa Timur dan Panda
5. Penyimpangan terhadap ketentuan ini dapat dikenakan sanksi berupa pembatalan rekomendasi penelitian

Rekomendasi rekomendasi penelitian ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagai mana mestinya.



Tembusan:

1. Kepala Berhimpun dan Lurus Kabupaten Serang di Muro Serang.
1. Penyalah.



**PEMERINTAH KABUPATEN SIJUNJUNG
DINAS KESEHATAN
UPTD PUSKESMAS TANJUNG AMPALU**

R. Raya Sijunjung Tiga - Pusat, Tanjung Ampalu Email : dsj@sil.sijunjung.go.id

**SURAT IZIN PENELITIAN
NOMOR : 000071 / PUSK.TAM-2023**

Yang bertandatangan dibawah ini Kepala Puskesmas Tanjung Ampalu, Berdasarkan surat dari Camat Koto VII Nomor : 140/0390.VII-2023 tanggal : 17 Februari 2023 tentang Rekomendasi penelitian, menerangkan bahwa :

- Nama : HURYAH SALSABELA
Alamat : Jorong Aur Gading Nagari Limo Koto Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung
Jalur : Gambaran kondisi hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung

Kepada nama tersebut diatas diberikan izin melakukan penelitian sebagai persyaratan menyelesaikan Tugas Akhir Program Studi D III Sanitasi pada pada Politeknik Kesehatan Padang yang akan dilaksanakan dari tanggal 17 Februari sd 30 Mei 2023.

Demiakanlah surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tanjung Ampalu, 23 Februari 2023

Kepala Puskesmas,

DINCE ZULKARNAIN, S.Kep
Penata / III c
Np : 15000712 200212 2 000



POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Jl. Sempang Pasduk Kopi Sibuh Nanggalo - Padang

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Hartiyah Setubila
NIM : 20110013
Nama Pembimbing I : Hj. Analia Genti, S.Pd, M.Si
Program Studi : D3 Sanitasi
Judul Tugas Akhir : Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Senin / 27 Mei 2023	BAB II	Perbaikan label hasil	
2.	Rabu / 31 Mei 2023	BAB III	Perbaikan Pembahasan	
3.	Senin / 5 Juni 2023	BAB IV	Perbaikan kesimpulan	
4.	Kamis / 7 Juni 2023	BAB V	Perbaikan Saman	
5.	Jumat / 9 Juni 2023	Abstrak	Perbaikan ABSTRAK	
6.	Senin / 12 Juni 2023	Abstrak	Perbaikan Abstrak & logika	
7.	Rabu / 14 Juni 2023	BAB I-V	Perbaikan kalimat	
8.	Kamis / 15 Juni 2023	ACC	ACC	

Padang, Juni 2023
Ka Prodi D3 Sanitasi

Lidenari, S.N.M, M.Kes
NIP. 197506121090121002



POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Jl. Sempang Pondok Kapi Siche Nanggala - Padang

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Huriyah Salsabila
NIM : 201130013
Nama Pembimbing II : Mukhlis, MT
Program Studi : D3 Sanitasi
Judul Tugas Akhir : Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan
di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu
Kabupaten Sijunjung Tahun 2023

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Selasa / 13 Juni 2023	BAB <u>IV</u>	Perbaikan format	<i>Mukhlis</i>
2.	Ramis / 15 Juni 2023	BAB <u>IV</u>	Perbaikan format	<i>Mukhlis</i>
3.	Jumat / 16 Juni 2023	BAB <u>V</u>	Perbaikan format	<i>Mukhlis</i>
4.	Sabtu / 17 Juni 2023	BAB <u>V</u>	Perbaikan format	<i>Mukhlis</i>
5.	Selasa 20 Juni 2023	ABSTRACT	Perbaikan format	<i>Mukhlis</i>
6.	Rabu 21 Juni 2023	Lampiran	Perbaikan penyusunan	<i>Mukhlis</i>
7.	Kamis 22 Juni 2023	BAB <u>I - V</u>	Perbaikan penyusunan	<i>Mukhlis</i>
8.	Jumat / 23 Juni 2023	ACC	ACC	<i>Mukhlis</i>

Padang / Juni 2023
Ka Prodi D3 Sanitasi

Mukhlis, MT, Nis
NIP: 19750613200012002