

**TUGAS AKHIR**  
**GAMBARAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI**  
**WILAYAH KERJA PUSKESMAS MUARA LABUH**  
**TAHUN 2022**



**DITA PUTRI YULIANA**  
**191110049**

**PRODI D3 SANITASI**  
**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG**  
**TAHUN 2021/2022**

**TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI  
WILAYAH KERJA PUSKESMAS MUARA LABUH  
TAHUN 2022**

Diajukan Sebagai Salah Satu  
Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Ahli Madya Kesehatan



**DITA PUTRI YULIANA**  
**NIM : 191110049**

**PRODI D3 SANITASI  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
TAHUN 2021/2022**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Tugas Akhir**

"Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas  
Muara Labuh Tahun 2022".

Disusun oleh :

**DITA PUTRI YULIANA**

**191110049**

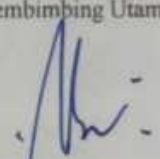
Telah disetujui pembimbing pada tanggal :


Padang, 2022

Menyetujui :

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

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

  
**Evino Sugriarta, SKM, M.Kes**  
NIP. 19630818 198603 1 004

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang**

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

**HALAMAN PENGESAHAN  
TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA  
PUSKESMAS MUARA LABUH  
TAHUN 2022**

Disusun Oleh :  
DITA PUTRI YULIANA  
NIM. 191110049

Telah dipertahankan dalam  
seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal :

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

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

  
\_\_\_\_\_

Anggota

(Erick Zicof, SKM, MKM)  
NIP. 19830501 200604 1 003

  
\_\_\_\_\_

Anggota

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


  
\_\_\_\_\_

Anggota

(Evino Sugriarta, SKM, M.Kes)  
NIP. 19630818 198603 1 004

  
\_\_\_\_\_

Padang, 2022  
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

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

### HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Dita Putri Yuliana

Nim : 191110049

Tanda Tangan : 

Tanggal : Juni 2022

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai Civitas Akademi Poltekkes Kemenkes Padang, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dita Putri Yuliana  
Nim : 191110049  
Program Studi : D3 Sanitasi  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Padang Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (*Non Exclusive Royalty- Free Right*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul: Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh Tahun 2022.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Padang berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (data base), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Dengan demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Padang, Juni 2022  
Yang menyatakan



(Dita Putri Yuliana)

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



### A. IDENTITAS DIRI

1. Nama : Dita Putri Yuliana
2. Tempat/Tanggal lahir : Muara Labuh/ 11 Juli 2000
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Status : Belum Kawin
5. Nama Ortu  
    Ayah : Irwanto  
    Ibu : Ernawati
6. Agama : Islam
7. Kewarganegaraan : Indonesia

### B. RIWAYAT PENDIDIKAN

NO	PENDIDIKAN	TAHUN LULUS
1.	TK Cempaka	2007
2.	SD Negeri 05 Pasar Muara Labuh	2013
3.	SMP Negeri 1 Solok Selatan	2016
4.	SMA Negeri 1 Solok Selatan	2019
5.	Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes Padang	2022

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan do'a dan mengucapkan puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, dimana dengan berkat serta Rahmat dan Karunia-Nya, penulisan tugas akhir ini dapat diselesaikan oleh penulis walaupun menemui kesulitan maupun rintangan.

Penyusunan dan penulisan tugas akhir ini merupakan suatu rangkaian dari proses pendidikan secara menyeluruh di program studi D3 Jurusan Kesehatan Lingkungan di Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang, dan juga sebagai persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan D3 Jurusan Kesehatan Lingkungan pada masa akhir pendidikan. Judul tugas akhir ini "**Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh Tahun 2022**".

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang ada, sehingga belum sepenuhnya baik isi maupun penulisannya. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak demi kesempurnaan tugas akhir ini.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih sebesar-besarnya atas segala bimbingan, masukan dan pengarahan dari ibu Hj. Awalia Gusti, S.Pd, M.Si dan Bapak Evino Sugriarta, SKM, M.Kes dan selaku Pembimbing Tugas Akhir serta berbagai pihak yang penulis terima, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.
2. Ibu Awalia Gusti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan.
3. Bapak Aidil Onasis, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi D3 Sanitasi.
4. Bapak Asep Irfan, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Akademik.



5. Bapak dan Ibu dosen beserta staf pengajar Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.
6. Kedua orang tua, saudara dan teman-teman yang telah mendukung dan selalu menjadi penyemangat dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Akhir kata kepada semua pihak penulis ucapkan terima kasih. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua, amin yarobbalamin.

Padang, 2022

DPY

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b>	
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
1. Tujuan Umum .....	4
2. Tujuan Khusus .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	6
E. Ruang Lingkup.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan.....	7
B. Pengertian Rumah Makan dan Restoran .....	7
C. Tujuan Hygiene Sanitasi Makanan .....	8
D. Penyehatan Makanan di Rumah Makan.....	8
E. Prinsip Hygiene Sanitasi Rumah Makan.....	9
F. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran .....	9
G. Alur Pikir.....	29
H. Defenisi Operasional.....	30
<b>BAB III METODELOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	33
C. Objek Penelitian .....	33
D. Jenis dan Pengumpulan Data .....	33
E. Instrumen Penelitian.....	34
F. Cara Pengolahan Data .....	34
G. Analisis Data .....	35
H. Penyajian Data .....	35
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	36
B. Hasil Penelitian .....	38
C. Pembahasan.....	42

<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	83
B. Saran.....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jumlah Tempat Cuci Tangan.....	17
Tabel 4.1 Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Singgalang I di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh Tahun 2022.....	38
Tabel 4.2 Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Singgalang II di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh Tahun 2022.....	39
Tabel 4.3 Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Bareh Solok di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh Tahun 2022.....	40
Tabel 4.4 Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Barokah di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh Tahun 2022.....	41

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Lembaran SIT
- Lampiran 2 : Dokumentasi
- Lampiran 3 : Surat Izin Penelitian dari Poltekkes Kemenkes Padang
- Lampiran 4 : Surat Izin Penelitian

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
PROGRAM STUDI D3 SANITASI**

**Tugas Akhir, Juni 2022**

**Dita Putri Yuliana (191110049)**

**GAMBARAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH  
KERJA PUSKESMAS MUARA LABUH TAHUN 2022**

**viii + Halaman 84 + 5 Tabel + 4 Lampiran**

**ABSTRAK**

Rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di usahanya. Tujuan penelitian untuk mengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh. Adanya masalah yang ditemukan yaitu lokasi rumah makan yang berdekatan dengan jalan raya, sehingga debu dan polusi yang dapat mencemari rumah makan. Masalah pembuangan air limbah, limbah yang dihasilkan rumah makan di alirkan ke selokan kecil. Sampah tidak di pisahkan antara organik dan anorganik, di setiap ruang tidak selalu tersedia tempat sampah dan tempat sampah yang digunakan tidak kedap air dan tidak tertutup sehingga menghasilkan bau. Terdapat Hanya 1 toilet yang tidak dipisahkan toilet untuk pria dan wanita dan tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti tissue. Tidak tersedianya locker yang cukup untuk karyawan.

Jenis penelitian adalah deskriptif untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh. Waktu penelitian yaitu dari bulan Januari-Maret tahun 2022. Sampel pada penelitian ini berjumlah 4 rumah makan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi langsung terhadap sarana dan prasarana yang terdapat di lokasi penelitian dengan menggunakan SIT hygiene sanitasi rumah makan.

Dari hasil penelitian yang dilakukan pada 4 rumah makan di wilayah kerja puskesmas muara labuh lokasi dan bangunan rumah makan telah memenuhi syarat, Fasilitas Sanitasi tidak memenuhi syarat, Dapur, ruang makan dan gudang makanan rumah makan telah memenuhi syarat, Bahan makanan dan makanan jadi rumah makan telah memenuhi syarat, Pengolahan makanan rumah makan tidak memenuhi syarat, Tempat penyimpanan makanan dan makanan jadi rumah makan tidak memenuhi syarat, Penyajian makanan rumah makan tidak memenuhi syarat, Peralatan rumah makan telah memenuhi syarat dan Tenaga penjamah rumah makan tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan hasil penelitian sebaiknya kepada pemilik rumah makan agar memeriksakan kesehatan tenaga penjamah makanan secara rutin.

**Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Rumah Makan.**  
**Daftar Pustaka : 14 (2003-2022)**

**HEALTH POLYTECHNIC OF PADANG MINISTRY OF HEALTH  
SANITARY D3 STUDY PROGRAM**

**Final Project, June 2022**

**Dita Putri Yuliana (191110049)**

**OVERVIEW OF RESTAURANT HYGIENE AND SANITATION IN THE  
WORKING AREA OF THE MUARA LABUH PUBLIC HEALTH YEAR  
2022**

**viii + pages 84 + 5 tables + 4 appendix**

**ABSTRACT**

A restaurant is any commercial business whose scope is to provide food and beverages to the public. The purpose of the study was to determine the description of restaurant sanitation hygiene in the working area of the Muara Labuh Health Center. The problem is that the location of the restaurant is close to the highway, so dust and pollution can be the cause of the restaurant. The problem of disposing of waste water generated by restaurants in small ditches. Garbage is not separated between organic and inorganic, in every room there is not always a trash can and the trash can used is not airtight and not closed so that it produces odors. There is only 1 toilet with no separate toilets for men and women and no soap and dryers such as tissue are available. There are not enough lockers for employees.

This type of research is descriptive to obtain a clearer picture of the Picture of Restaurant Sanitation Hygiene in the Work Area of the Muara Labuh Health Center. The time of the study was from January to March 2022. The sample in this study amounted to 4 restaurants. Data collection was carried out by direct observation of the facilities and infrastructure at the research site using the SIT hygiene and sanitation of the restaurant.

From the results of research conducted at 4 restaurants in the working area of the Muara Labuh Health Center, the location and building of the restaurant have met the requirements, Sanitation Facilitation is not eligible, Kitchen, dining room and restaurant food warehouse have met the requirements, Food ingredients and food are made into restaurants. has met the requirements, the restaurant food processing does not meet the requirements, the food storage and processed food restaurants do not meet the requirements, the restaurant food presentation does not meet the requirements, the restaurant equipment meets the requirements and the restaurant handlers do not meet the requirements.

Based on the results of the study, it is better for restaurant owners to check the health of food handlers regularly.

**Keywords : Restaurant, Sanitation, Hygiene.**

**Bibliography : 14 (2003-2022)**

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang**

Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945.

Dalam Undang-Undang Kesehatan No.36 tahun 2009 tentang kesehatan pasal 48 di jelaskan bahwa upaya penyelenggaraan kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan kesehatan keluarga, perbaikan gizi, pengawasan makanan dan minuman, Kesehatan lingkungan, Kesehatan kerja, Kesehatan jiwa, pemberantasan penyakit, pemulihan Kesehatan, penyuluhan Kesehatan masyarakat, pengawasan farmasi dan alat Kesehatan, pengawasan zat adiktif, Kesehatan sekolah, Kesehatan olahraga, pengobatan tradisional dan kesehatan mata. Upaya-upaya tersebut telah di laksanakan dalam pembangunan kesehatan umum hasilnya masih perlu ditingkatkan lagi agar derajat kesehatan masyarakat dapat lebih baik dan sesuai dengan arah dan kebijakan kesehatan yang telah di tetapkan.

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan, makanan yang dibutuhkan harus memenuhi syarat kesehatan dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, lemak dan lainnya. Makanan yang dikonsumsi beragam jenisnya dengan berbagai cara



pengolahannya. Makanan dapat menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyakit.<sup>1</sup>

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan berdasarkan Kaidah-kaidah dan prinsip hygiene dan sanitasi makanan.<sup>2</sup>

Upaya Penyehatan Hygiene dan sanitasi rumah makan telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1098/MENKES/VII/2003 tentang persyaratan hygiene dan sanitasi rumah makan dan restoran menjelaskan bahwa rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di usahanya. Hygiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Sebagai salah satu tempat-tempat umum yang sifatnya komersial, 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.<sup>3</sup>

Masalah hygiene sanitasi makanan sangat penting, terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak. Agar makanan sehat maka makanan tersebut harus bebas dari kontaminasi. Makanan yang terkontaminasi akan menyebabkan penyakit (*foodborne disease*). Agar makanan tetap aman dan sehat diperlukan beberapa cara yang meliputi penyimpanan dan pencegahan kontaminasi.<sup>4</sup>

World Health Organization (2016) menuturkan bahwa buruknya akses terhadap fasilitas sanitasi berkaitan erat dengan penularan berbagai macam penyakit menular seperti kolera, diare, disentri, hepatitis A, tipus, dan polio. Sanitasi yang tidak memadai diperkirakan menyebabkan kematian 280.000 jiwa akibat diare setiap tahun dan merupakan faktor utama dalam merebaknya beberapa penyakit tropis, termasuk cacangan, schistosomiasis, dan trachoma. Sanitasi yang buruk juga berkontribusi terhadap kekurangan gizi.<sup>5</sup>

Rumah Makan merupakan tempat makan bagi masyarakat saat jam makan sehingga selalu ramai dikunjungi. Di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh terdapat 4 rumah makan dan hanya 1 rumah makan yang memiliki sertifikat hygiene sanitasi Rumah makan yang diberikan oleh Puskesmas Muara Labuh.

Dari survai awal yang peneliti lakukan pada 3 Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh peneliti menemukan beberapa hal

yang tidak sesuai dengan peraturan hygiene sanitasi rumah makan yaitu lokasi rumah makan yang berdekatan dengan jalan raya, sehingga debu dan polusi yang dapat mencemari rumah makan. Masalah pembuangan air limbah, limbah yang dihasilkan rumah makan di alirkan ke selokan kecil. Sampah tidak di pisahkan antara organik dan anorganik, di setiap ruang tidak selalu tersedia tempat sampah dan tempat sampah yang digunakan tidak kedap air dan tidak tertutup sehingga menghasilkan bau. Terdapat Hanya 1 toilet yang tidak dipisahkan toilet untuk pria dan wanita dan tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti tissue. Tidak tersedianya locker yang cukup untuk karyawan.

Dari permasalahan tersebut peneliti ingin mengetahui lebih jauh tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana gambaran hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas muara labuh tahun 2022.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Muara Labuh tahun 2022.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui keadaan lokasi dan bangunan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Muara Labuh

- b. Untuk mengetahui kondisi fasilitas sanitasi (air bersih, pembuangan air limbah, toilet, pembuangan sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan, locker karyawan dan peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus) pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Muara Labuh
- c. Untuk mengetahui dapur, ruang makan, dan gudang makanan di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Muara Labuh
- d. Untuk mengetahui bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Muara Labuh
- e. Untuk mengetahui pengolahan makanan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Muara Labuh
- f. Untuk mengetahui tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Muara Labuh
- g. Untuk mengetahui penyajian makan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Muara Labuh
- h. Untuk mengetahui peralatan rumah makan di wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh
- i. Untuk mengetahui tenaga penjamah rumah makan di wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti dapat meningkatkan kemampuan dan wawasan dalam melakukan penelitian yang di dapatkan di bangku perkuliahan.
2. Bagi Pihak Puskesmas Sebagai bahan masukan dalam sanitasi rumah makan.
3. Bagi Pengusaha Rumah Makan Sebagai bahan masukan rumah makan bagaimana sanitasi rumah makan.

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

Ruang lingkup penelitian ini adalah melakukan inspeksi sanitasi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan, dan tenaga penjamah.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan**

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.<sup>6</sup>

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan.<sup>7</sup>

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan 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 dikomsumsi kepada masyarakat atau konsumen.

Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

### **B. Pengertian Rumah Makan dan Restoran**

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dijelaskan bahwa Rumah makan adalah setiap tempat

usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.

Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen di lengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

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. Salah satu upaya penyehatan makanan dan minuman yang dilakukan adalah pengawasan rumah makan.<sup>8</sup>

### **C. Tujuan Hygiene dan Sanitasi Makanan**

Tujuan sebenarnya dari upaya sanitasi makanan, yakni :

1. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan
2. Mencegah penularan wabah penyakit
3. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat
4. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan<sup>9</sup>

### **D. Penyehatan Makanan di Rumah Makan**

Di dalam upaya penyehatan makanan, terdapat beberapa tahapan yang harus diperhatikan sebagai berikut :

1. Keamanan dan kebersihan produk makanan yang diproduksi.
2. Kebersihan individu dalam pengolahan makanan.
3. Keamanan terhadap penyediaan air.
4. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran
5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian dan penyimpanan.
6. Pencucian dan pembersihan<sup>10</sup>

#### **E. Prinsip Hygiene Sanitasi Rumah Makan**

1. Pemilihan bahan makanan
2. Penyimpanan bahan makanan
3. Pengolahan makanan
4. Penyimpanan makanan jadi
5. Pengangkutan makanan
6. Penyajian makanan untuk menjamin kebersihan dan keamanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan penyakit pada makanan.<sup>11</sup>

#### **F. Persyaratan Hygiene Sanitasi RumahMakan dan Restoran**

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran sebagai berikut :

1. Persyaratan Lokasi dan bangunan
  - a. Lokasi

Rumah makan dan Restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan 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 tau, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

3) Konstruksi

a) Lantai :

- (1) Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin, dan mudah di bersihkan
- (2) Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati.

b) Dinding :

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

c) Ventilasi

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

d) Pencahayaan

- (1) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersih ruang.
- (2) Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan

sedikitnya 10 fc

- (3) Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

e) Atap

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

f) Langit-langit

- (1) Permukaan rata, berwarna terang mudah dibersihkan
- (2) Tidak terdapat lubang-lubang
- (3) Tinggi langit-langit sekurangnya 2,4 meter.

g) 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 RI

yang berlaku

- 2) Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada tempat kegiatan.

b. Air Limbah

- 1) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemar, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank dan riol.
- 2) Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia
- 3) Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (grase 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, paturasan dan bak air.
- 3) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet pria
- 4) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung
- 5) Toilet dibersihkan dengan 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, riol dan lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah.
- 11) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
- 12) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bakpenampung dan saluran pembuangan
- 13) Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup
- 14) Paturasan dilengkapi dengan air mengalir
- 15) Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontaran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue)
- 16) Diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai haus mencuci tangan dengan sabun 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 jadi 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 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  $40^{\circ}\text{C}$ – $80^{\circ}\text{C}$  dan air dingin yang bertekanan 15 psi ( $1,2 \text{ kg/cm}^3$ )
  - 3) Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
  - 4) Bak pencucian setidaknya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.
- f. 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.

g. Fasilitas Penyimpanan Pakaian (Locker) Karyawan

- 1) Terbuat dari bahan 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.

h. 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 albopictus
- 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.

i. Tempat cuci tangan

- 1) Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan

kapasitas tempat duduk sebagai berikut :

**Tabel 1 : Jumlah tempat cuci tangan**

<b>KapasitasTempat Duduk</b>	<b>Jumlah tempat cuci tangan (buah)</b>
1–60 orang	1
61–120 orang	2
121–200 orang	3
Setiap Penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

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

- (1) Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan
  - (a) Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alkohol 70%
  - (b) Lap dengan suhu 43,3<sup>0</sup> C
  - (c) Air hangat dengan suhu 43,3<sup>0</sup>C
- (2) Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut : 1 sampai 10 orang, 1 buah ; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.
- (3) Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu karyawan



- (4) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampung yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
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) Pembangunan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
  - 3) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
  - 4) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.
  - 5) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak.
  - 6) Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood)
  - 7) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
  - 8) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah

masuknya serangga yang dapat menutup sendiri

- 9) Ruang dapur terdiri dari :
  - a) Tempat pencucian peralatan
  - b) Tempat penyimpanan 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 setidaknya 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. Tidak boleh berhubungan langsung dengan

jamban/WC, paturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal

b. Ruang makan

- 1) Setiap kursi tersedia ruangan minimal  $0,85 \text{ m}^2$
- 2) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- 3) Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
- 4) Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan.
- 5) Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
- 6) Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku
- 7) Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- 8) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, Paturasan/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 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-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 perundang-undangan yang berlaku
- 5) Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air 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 dan restoran
- d. Tenaga Pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypan 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%
  - d) Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
    - (1) Jarak makanan dengan lantai 15 cm
    - (2) Jarak makanan dengan dinding 5 cm
    - (3) Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
  - e) 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 = Fisrt 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  $4^{\circ}\text{C}$  atau kurang
  - 3) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu  $-5^{\circ}\text{C}$  sampai  $-1^{\circ}\text{C}$
- 7. Persyaratan Penyajian Makanan
  - a. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran
  - b. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
  - c. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
  - d. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal  $60^{\circ}\text{C}$
  - e. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih
  - f. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
    - 1) Di tempat yang bersih



- 2) Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari fomite, 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 di cuci.

#### 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  $\text{cm}^2$  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 setidaknya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas  $80^{\circ}\text{C}$ , 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.

#### 9. Persyaratan Tenaga Penjamah

##### a. Pengetahuan/ Sertifikat hygiene sanitasi makanan

- 1) Pemilik/ pengusaha pernah mengikuti kursus/ temu karya
- 2) Supervisor pernah mengikuti kursus
- 3) Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus
- 4) Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus

##### b. Pakaian kerja

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

##### c. Pemeriksaan kesehatan

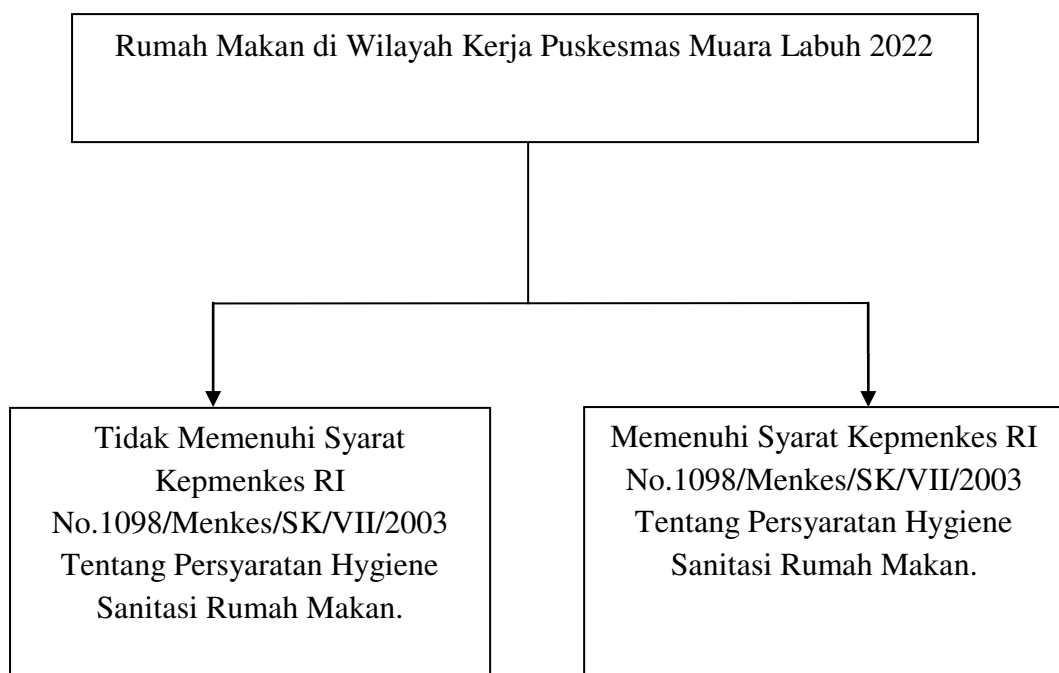
- a. Karyawan/ penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan
- b. Pernah divaksinasi chotypha / thypoid.
- c. Check up penyait khusus
- d. Memiliki buku kesehatan karyawan

e. Personal Hygiene

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

**G. Alur Pikir**

Alur pikir penelitian tentang gambaran hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas muara labuh tahun 2022.



### F. Defenisi Operasional

Variabel	Defenisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Keadaan Lokasi dan Bangunan	Keadaan Lokasi dan Bangunan meliputi pembagian ruang, Lantai, dinding, ventilasi, atap, langit-langit dan pintu pada rumah makan	Observasi	SIT	Kategorik yaitu :  1. Tidak memenuhi syarat apabila $< 641$ dari total skor  2. Memenuhi syarat apabila $\geq 641$ dari total skor	Ordinal
Fasilitas Sanitasi	Melihat ketersediaan fasilitas sanitasi yaitu air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat mencuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan, loker karyawan dan peralatan masuknya serangga tikus pada rumah makan	Observasi	SIT	Kategorik yaitu :  1. Tidak memenuhi syarat apabila $< 641$ dari total skor  2. Memenuhi syarat apabila $\geq 641$ dari total skor	Ordinal
Dapur, ruang makan dan gudang makan	Dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan adalah kondisi fisik	Observasi	SIT	Kategorik yaitu :  1. Tidak memenuhi syarat apabila	Ordinal

	yang terdapat pada dapur, ruang makan dan gudang makan			<641 dari total skor 2. Memenuhi syarat apabila $\geq$ 641 dari total skor	
Makanan jadi	Makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan oleh rumah makan	Observasi	SIT	Kategorik yaitu : 1. Tidak memenuhi syarat apabila < 641 dari total skor 2. Memenuhi syarat apabila $\geq$ 641 dari total skor	Ordinal
Pengolahan Makanan	Mengolah bahan makanan menjadi makanan jadi	Observasi	SIT	Kategorik yaitu : 1. Tidak memenuhi syarat apabila < 641 dari total skor 2. Memenuhi syarat apabila $\geq$ 641 dari total skor	Ordinal
Tempat Penyimpanan bahan makanan	Tempat yang disediakan pengelola rumah makan untuk menyimpan bahan makanan dan makanan jadi	Observasi	SIT	Kategorik yaitu : 1. Tidak memenuhi syarat apabila < 641 dari total skor 2. Memenuhi syarat apabila $\geq$ 641 dari	Ordinal

				total skor	
Penyajian	Cara penjamah makanan dalam menyajikan makanan jadi dan juga alat yang digunakan penjamah dalam menyajikan makanan	Observasi	SIT	Kategorik yaitu : 1. Tidak memenuhi syarat apabila $<$ 641 dari total skor 2. Memenuhi syarat apabila $\geq$ 641 dari total skor	Ordinal
Peralatan	Segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan	Observasi	SIT	Kategorik yaitu : 1. Tidak memenuhi syarat apabila $<$ 641 dari total skor 2. Memenuhi syarat apabila $\geq$ 641 dari total skor	Ordinal
Tenaga Penjamah	Orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.	Observasi	SIT	Kategorik yaitu : 1. Tidak memenuhi syarat apabila $<$ 641 dari total skor 2. Memenuhi syarat apabila $\geq$ 641 dari total skor	Ordinal

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu melihat gambaran hygiene sanitasi pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Muara Labuh Tahun 2022.

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

#### 1. Lokasi

Penelitian dilakukan pada seluruh Rumah Makan yang berada di wilayah kerja puskesmas muara labuh.

#### 2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Maret tahun 2022

### **C. Objek Penelitian**

Adapun yang menjadi objek dalam Penelitian ini adalah 4 rumah makan rumah makan Bareh Solok, rumah makan Singgalang 1, rumah makan Singgalang 2 dan rumah makan barokah di wilayah kerja puskesmas Muara Labuh.

### **D. Jenis Pengumpulan Data**

Jenis data yang digunakan adalah data primer dan sekunder.

#### **1. Data Primer**

Data Primer dalam penelitian ini diperoleh dari observasi langsung ke lapangan dengan menggunakan SIT (*Sanitary Item Table*)



## **2. Data Sekunder**

Data Sekunder merupakan data pendukung yang terdiri dari data nama rumah makan, jumlah rumah makan yang diperoleh di Puskesmas Muara Labuh.

### **E. Instrumen Penelitian**

Penelitian menggunakan SIT (*Sanitary Item Table*) sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/MENKES/VII/2003.

### **F. Cara Pengolahan Data**

#### 1. Editing

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

#### 2. Coding

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

#### 3. Entry

Proses pemindahan data kedalam computer agar didapat data yang siap untuk di analisis.

#### 4. Cleaning

Mencek Kembali apakah ada kesalahan data sehingga data benar untuk dianalisis.

## **G. Analisis Data**

Analisis data penelitian ini dilakukan secara univariat, yaitu untuk menjelaskan atau menggambarkan tentang variabel yang akan diteliti dan data yang diperoleh dari hasil survei yang telah diolah kemudian di sajikan.

## **H. Penyajian Data**

### 1. Bentuk Tabel

Penyajian data dalam bentuk tabel 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.

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

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

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

Rumah Makan Singgalang 1 merupakan salah satu rumah makan yang turun temurun. Nama pemilik Rumah Makan ini adalah Gusneti. Rumah makan ini berdiri sejak tahun 1950. Rumah makan ini memiliki luas 7 x 10 meter. Rumah makan Singgalang 1 memiliki jumlah karyawan sebanyak 4 orang. Rumah makan Singgalang 1 menyediakan menu makan seperti makanan yang digoreng dan makanan berkuah.

Makanan yang diolah pada rumah makan ini dilakukan setiap pagi hari, serta penyajian makanan dilakukan ketika pengolahan makanan telah selesai di masak.

#### **2. Gambaran Umum Rumah Makan Singgalang 2**

Rumah Makan Singgalang 2 Nama pemilik Rumah Makan ini adalah Gusneti. Rumah makan ini berdiri sejak tahun 2021. Rumah makan ini memiliki luas 5 x 35 meter. Rumah makan Singgalang 2 memiliki jumlah karyawan sebanyak 4 orang. Rumah makan Singgalang 2 menyediakan menu makan seperti makanan yang digoreng dan makanan berkuah.

Makanan yang diolah pada rumah makan ini dilakukan setiap pagi hari, serta penyajian makanan dilakukan ketika pengolahan makanan telah selesai di masak.

### **3. Gambaran Rumah Makan Bareh Solok**

Rumah makan Bareh Solok ini berdiri sejak tahun 2000, rumah makan ini memiliki luas 4 x 12 m. Nama pemilik rumah makan ini adalah Yurni. Rumah makan ini memiliki jumlah karyawan 1 orang. Rumah makan Bareh Solok menyediakan menu makanan yang di goreng dan berkuah.

Makanan yang diolah pada rumah makan Bareh Solok dilakukan setiap pagi hari. Setelah makanan selesai diolah, makanan langsung disajikan di tempat penyajian makanan.

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

Rumah makan Barokah memiliki luas 10 x 15 m. Nama Pemilik rumah makan ini adalah Yosfirman. Rumah Makan ini memiliki jumlah karyawan 4 orang. Rumah makan Barokah menyediakan menu makanan seperti yang digoreng dan makanan berkuah.

Makanan yang diolah pada rumah makan ini dilakukan setiap pagi hari, serta penyajian makanan dilakukan ketika pengolahan makanan telah selesai dimasak.

## B. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil pengamatan langsung tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Rumah Makan Singgalang 1 dan 2, Barih Solok, dan Barokah didapatkan hasil sebagai berikut :

**Tabel 4.1 : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Singgalang 1**

No	Variabel	Hasil	Skor	Standar
1.	Lokasi dan Bangunan	Memenuhi Syarat	76,5	67
2.	Fasilitas Sanitasi	Tidak memenuhi syarat	88	100
3.	Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan	Memenuhi Syarat	107	98
4.	Bahan Makanan dan Makanan Jadi	Memenuhi Syarat	77	54
5.	Pengolahan Makanan	Tidak memenuhi syarat	25	35
6.	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan jadi	Tidak memenuhi syarat	48	63
7.	Penyajian Makanan	Tidak memenuhi syarat	25	35
8.	Peralatan	Memenuhi Syarat	120	84
9.	Tenaga Penjamah	Tidak memenuhi syarat	80	105
Total Skor			646,5	641

Berdasarkan tabel 4.1 dapat dilihat bahwa Rumah Makan Singgalang 1 sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dengan jumlah skor > 641

**Tabel 4.2 : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Singgalang 2**

No	Variabel	Hasil	Skor	Standar
1.	Lokasi dan Bangunan	Memenuhi Syarat	82,5	67
2.	Fasilitas Sanitasi	Tidak memenuhi syarat	88	100
3.	Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan	Memenuhi Syarat	107	98
4.	Bahan Makanan dan Makanan jadi	Memenuhi Syarat	77	54
5.	Pengolahan Makanan	Tidak memenuhi syarat	25	35
6.	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan jadi	Tidak memenuhi syarat	48	63
7.	Penyajian Makanan	Tidak memenuhi syarat	25	35
8.	Peralatan	Memenuhi Syarat	120	84
9.	Tenaga Penjamah	Tidak memenuhi syarat	80	105
Total Skor			652,5	641

Berdasarkan tabel 4.2 dapat dilihat bahwa Rumah Makan Singgalang 2 sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dengan jumlah skor > 641

**Tabel 4.3 : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Barih Solok**

No	Variabel	Hasil	Skor	Standar
1.	Lokasi dan Bangunan	Memenuhi Syarat	81,5	67
2.	Fasilitas Sanitasi	Tidak memenuhi syarat	92	100
3.	Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan	Memenuhi Syarat	107	98
4.	Bahan Makanan dan Makanan jadi	Memenuhi Syarat	77	54
5.	Pengolahan Makanan	Tidak memenuhi syarat	25	35
6.	Tempat Penyimpanan Makanan	Tidak memenuhi syarat	48	63
7.	Penyajian Makanan	Tidak memenuhi syarat	25	35
8.	Peralatan	Memenuhi Syarat	120	84
9.	Tenaga Penjamah	Tidak memenuhi syarat	66	105
Total Skor			641,5	641

Berdasarkan tabel 4.3 dapat dilihat bahwa Rumah Makan Barih Solok sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dengan jumlah skor > 641

**Tabel 4.4 : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Barokah**

No	Variabel	Hasil	Skor	Standar
1.	Lokasi dan Bangunan	Memenuhi Syarat	82,5	67
2.	Fasilitas Sanitasi	Tidak memenuhi syarat	82	100
3.	Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan	Memenuhi Syarat	107	98
4.	Bahan Makanan dan Makanan Jadi	Memenuhi Syarat	77	54
5.	Pengolahan Makanan	Tidak memenuhi syarat	25	35
6.	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan jadi	Tidak memenuhi syarat	48	63
7.	Penyajian Makanan	Tidak memenuhi syarat	25	35
8.	Peralatan	Memenuhi Syarat	120	84
9.	Tenaga Penjamah	Tidak memenuhi syarat	80	105
Total Skor			646,5	641

Berdasarkan tabel 4.4 dapat dilihat bahwa Rumah Makan Barokah sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dengan jumlah skor > 641



### **C. Pembahasan**

Berdasarkan hasil pengamatan langsung yang di dapatkan pada Rumah Makan Singgalang 1, Singgalang 2, Bareh Solok dan Barokah didapatkan adalah sebagai berikut :

#### **1. Rumah Makan Singgalang 1**

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

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan lokasi dan bangunan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Bangunan pada rumah makan juga terpisah dengan tempat tinggal, ruangan antara dapur dan ruang makanan terpisah, dinding pada rumah makan bersih, kedap air, dan rata, ventilasi cukup menjamin rasa nyaman dan berfungsi dengan baik, atap rumah makan tidak bocor dan cukup landai, langit-langit pada rumah makan lebih dari 2,4 meter, langit-langit bersih dan rata, pintu rumah makan cukup rapat dan membuka keluar.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada lokasi dan bangunan rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukana bahwa kondisi lokasi dan bangunan rumah makan sudah terpisah dengan tempat tinggal, ruangan antara dapur dan ruang makanan terpisah, dinding pada rumah makan bersih, kedap air, dan rata, ventilasi cukup menjamin rasa nyaman dan berfungsi dengan baik, atap rumah makan tidak bocor dan cukup

landai, langit-langit pada rumah makan lebih dari 2,4 meter, langit-langit bersih dan rata.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran lokasi dan bangunan harus berada >100 meter dari sumber pencemar, bangunan rumah makan harus rapat tikus, memiliki beberapa pembagian ruangan ( seperti : gudang bahan makanan, dapur, ruang makan, toilet, ruang administrasi, dan gudang peralatan), lantai pada rumah makan harus bersih, kedap air, tidak licin, rata, kering, dan konus sehingga mudah untuk dibersihkan, pintu pada rumah makan harus rapat serangga dan tikus, dan membuka ke arah luar, dan terbuat dari bahan yang kuat dan mudah untuk dibersihkan.

Namun masih ada beberapa kekurangan lokasi dan bangunan pada rumah makan seperti lokasi rumah makan yang tidak berada < 100 m dari sumber pencemar, tidak memiliki ruangan khusus untuk karyawan, bangunan rumah makan masih ada yang tidak rapat tikus, lantai pada rumah makan tidak bersih, sebaiknya pihak rumah makan menutup makanan jadi agar terhindar dari polusi yang berasal dari debu dan asap kendaraan. Menambah ruang untuk ruangan khusus karyawan. Lantai sebaiknya dibersihkan. Kebersihan lantai sangat perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja seperti tergelincir.

#### b. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan lokasi dan bangunan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan, karena aliran limbah yang berasal dari aktivitas pada rumah makan tidak terdapat grease trap yang dipasang pada pipa aliran air limbah, hanya menyediakan 1 toilet, tidak terpisah antara pria dan wanita, tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti tissue, tidak tersedianya tempat sampah di setiap ruangan, dan tempat sampah tidak terbuat dari bahan kedap air dan tidak mempunyai tutup, mencuci peralatan tidak menggunakan air panas dan air dingin yang cukup, tidak tersedianya locker yang cukup untuk karyawan

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada fasilitas sanitasi rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan aliran limbah yang berasal dari aktivitas pada rumah makan tidak terdapat grease trap yang dipasang pada pipa aliran air limbah, hanya menyediakan 1 toilet, tidak terpisah antara pria dan wanita, tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti tissue, tidak tersedianya tempat sampah di setiap ruangan dan tidak tersedianya locker yang cukup untuk karyawan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene

sanitasi rumah makan dan restoran bahwa air bersih pada rumah makan jumlahnya harus mencukupi untuk kebutuhan rumah makan, air tidak berbau, tidak berasa, dan tidak bewarna. Toilet letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur, harus bersih, tersedianya air yang cukup, tersedia sabun dan alat pengering, dipisahkannya toilet untuk wanita dan pria. Tersedianya tempat sampah yang cukup di setiap ruangan penghasil sampah, harus kedap air, terdapat grease trap di aliran limbah, saluran tertutup, dan kedap air, tersedianya tempat cuci tangan yang cukup untuk pengunjung dan karyawan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering, tempat mencuci peralatan harus tersedia air dingin dan panas, dan terdiri dari tiga bilik pencuci, cukupnya jumlah locker untuk karyawan, dan menggunakan larutan pencuci hama untuk mencuci bahan makanan.

Rumah makan sebaiknya diberi grease trap pada aliran limbah, toilet pada rumah makan hanya 1 tetapi harus bersih. Disediakkannya sabun beserta alat pengering, tersedianya tempat sampah yang cukup di ruangan penghasil sampah, dan harus terbuat dari bahan kedap air serta tertutup dan tersedianya locker untuk karyawan yang cukup, rumah makan harus memasang kawat kassa dan terali pada setiap ventilasi pada rumah makan.

c. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa dapur harus bersih yang dipasangi tulisan pesan- pesan hgyiene bagi penjamah/karyawan, tersedia fasilitas cuci tangan, tempat peragaan makanan jadi tertutup, dan rumah makan memiliki gudang bahan makanan.

Sebaiknya pihak rumah makan menyediakan pesan-pesan hygiene bagi penjama dan menyediakan fasilitas cuci tangan.

d. Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahan makanan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, bahan makanan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi pada rumah makan dengan kondisi

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

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada bahan makanan dan makanan jadi. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, bahan makanan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi pada rumah makan dengan kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik dan makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa bahan makanan dan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, dan bakan makanan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi harus dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk.

Sebaiknya pihak rumah makan tetap melakukan pemilihan bahan makanan dalam kondisi fisik yang baik dan terdaftar Depkes RI.

e. Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Pengolahan Makanan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada Pengolahan Makanan di rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa tenaga pengolah makanan memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih, mengambil makanan jadi menggunakan alat khusus, menggunakan peralatan dengan benar. Sebaiknya pihak rumah makan khusus karyawan yang mengolah makanan dengan menggunakan pakaian kerja dengan benar sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/MENKES/SK/VII/2003.

f. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah

Makan pada Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, penempatannya harus terpisah antara bahan makanan dengan makanan jadi, penyimpanannya sesuai dengan jenis bahan makanan atau makanan jadi. Sebaiknya pihak rumah makan menyimpan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, dan melakukan penempatan terpisah antara bahan makanan dengan makanan jadi.

g. Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Penyajian Makanan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada penyajian makanan di rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa penyajian makanan harus



diwadahi dengan peralatan yang bersih, penyajian makanan dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih, cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran. Sebaiknya pihak rumah makan membawa dan menyajikan makanan dengan cara tertutup.

#### h. Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Peralatan rumah makan sudah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Peralatan pada rumah makan dalam keadaan baik dan utuh cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada Peralatan rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian peralatan pada rumah makan dalam keadaan baik dan utuh cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan, peralatan yang

sudah dicuci harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari.

Sebaiknya pihak rumah makan menjaga peralatan pada rumah makan agar selalu dalam keadaan baik dan utuh, penyimpanan peralatan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

i. Tenaga Penjamah

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tenaga penjamah belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Pemilik rumah makan, supervisor maupun karyawan tidak ada yang pernah mengikuti kursus. Pakaian kerja yang dipakai karyawan bersih. karyawan tidak pernah check up kesehatan, tidak memiliki buku kesehatan karyawan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada tenaga penjamah di rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian pemilik rumah makan, supervisor maupun karyawan tidak ada yang pernah mengikuti kursus. Pakaian kerja yang dipakai karyawan bersih. karyawan tidak pernah check up kesehatan, tidak memiliki buku kesehatan karyawan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa pemilik rumah makan

mengikuti kursus, mempunyai pakaian kerja 2 stel, check up kesehatan sekali 6 bulan, vaksinasi *chotypha/ thpoid*, menutup mulut dengan sau tangan ketika bersin/ batuk, cuci tangan setiap mau kerja.

Sebaiknya pihak rumah makan mencari karyawan yang pernah mengikuti kursus, mendanai karyawan untuk melakukan check up kesehatan agar terhindar dari penyakit dan karyawan memiliki buku kesehatan karyawan.

## 2. Rumah Makan Singgalang 2

### a. Lokasi dan Bangunan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan lokasi dan bangunan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Bangunan pada rumah makan juga terpisah dengan tempat tinggal, ruangan antara dapur dan ruang makanan terpisah, dinding pada rumah makan bersih, kedap air, dan rata, ventilasi cukup menjamin rasa nyaman dan berfungsi dengan baik, atap rumah makan tidak bocor dan cukup landai, langit-langit pada rumah makan lebih dari 2,4 meter, langit-langit bersih dan rata, pintu rumah makan cukup rapat dan membuka keluar.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada lokasi dan bangunan rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukana bahwa kondisi lokasi dan bangunan rumah makan sudah terpisah dengan tempat tinggal, ruangan antara dapur

dan ruang makanan terpisah, dinding pada rumah makan bersih, kedap air, dan rata, ventilasi cukup menjamin rasa nyaman dan berfungsi dengan baik, atap rumah makan tidak bocor dan cukup landai, langit-langit pada rumah makan lebih dari 2,4 meter, langit-langit bersih dan rata.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran lokasi dan bangunan harus berada >100 meter dari sumber pencemar, bangunan rumah makan harus rapat tikus, memiliki beberapa pembagian ruangan ( seperti : gudang bahan makanan, dapur, ruang makan, toilet, ruang administrasi, dan gudang peralatan), lantai pada rumah makan harus bersih, kedap air, tidak licin, rata, kering, dan konus sehingga mudah untuk dibersihkan, pintu pada rumah makan harus rapat serangga dan tikus, dan membuka ke arah luar, dan terbuat dari bahan yang kuat dan mudah untuk dibersihkan.

Namun masih ada beberapa kekurangan lokasi dan bangunan pada rumah makan seperti lokasi rumah makan yang tidak berada < 100 m dari sumber pencemar, tidak memiliki ruangan khusus untuk karyawan, bangunan rumah makan masih ada yang tidak rapat tikus, lantai pada rumah makan tidak bersih, sebaiknya pihak rumah makan menutup makanan jadi agar terhindar dari polusi yang berasal dari debu dan asap kendaraan. Menambah ruang untuk ruangan khusus

karyawan. Lantai sebaiknya dibersihkan. Kebersihan lantai sangat perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja seperti tergelincir.

#### b. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan lokasi dan bangunan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan, karena aliran limbah yang berasal dari aktivitas pada rumah makan tidak terdapat grease trap yang dipasang pada pipa aliran air limbah, hanya menyediakan 1 toilet, tidak terpisah antara pria dan wanita, tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti tissue, tidak tersedianya tempat sampah di setiap ruangan, dan tempat sampah tidak terbuat dari bahan kedap air dan tidak mempunyai tutup, mencuci peralatan tidak menggunakan air panas dan air dingin yang cukup, tidak tersedianya locker yang cukup untuk karyawan

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada fasilitas sanitasi rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan aliran limbah yang berasal dari aktivitas pada rumah makan tidak terdapat grease trap yang dipasang pada pipa aliran air limbah, hanya menyediakan 1 toilet, tidak terpisah antara pria dan wanita, tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti

tissue, tidak tersedianya tempat sampah di setiap ruangan dan tidak tersedianya locker yang cukup untuk karyawan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa air bersih pada rumah makan jumlahnya harus mencukupi untuk kebutuhan rumah makan, air tidak berbau, tidak berasa, dan tidak bewarna. Toilet letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur, harus bersih, tersedianya air yang cukup, tersedia sabun dan alat pengering, dipisahkannya toilet untuk wanita dan pria. Tersedianya tempat sampah yang cukup di setiap ruangan penghasil sampah, harus kedap air, terdapat grease trap di aliran limbah, saluran tertutup, dan kedap air, tersedianya tempat cuci tangan yang cukup untuk pengunjung dan karyawan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering, tempat mencuci peralatan harus tersedia air dingin dan panas, dan terdiri dari tiga bilik pencuci, cukupnya jumlah locker untuk karyawan, dan menggunakan larutan pencuci hama untuk mencuci bahan makanan.

Rumah makan sebaiknya diberi grease trap pada aliran limbah, toilet pada rumah makan hanya 1 tetapi harus bersih. Disediakkannya sabun beserta alat pengering, tersedianya tempat sampah yang cukup di ruangan penghasil sampah, dan harus terbuat dari bahan kedap air serta tertutup dan tersedianya locker untuk

karyawan yang cukup, rumah makan harus memasang kawat kassa dan terali pada setiap ventilasi pada rumah makan.

c. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan rumah makan..<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa dapur harus bersih yang dipasang tulisan pesan- pesan hgyiene bagi penjamah/karyawan, tersedia fasilitas cuci tangan, tempat peragaan makanan jadi tertutup, dan rumah makan memiliki gudang bahan makanan.

Sebaiknya pihak rumah makan menyediakan pesan-pesan hygiene bagi penjama dan menyediakan fasilitas cuci tangan.

d. Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahan makanan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, bahan makanan terdaftar

pada Depkes RI. Makanan jadi pada rumah makan dengan kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik dan makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada bahan makanan dan makanan jadi. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, bahan makanan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi pada rumah makan dengan kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik dan makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa bahan makanan dan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, dan bahan makanan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi harus dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk.

Sebaiknya pihak rumah makan tetap melakukan pemilihan bahan makanan dalam kondisi fisik yang baik dan terdaftar Depkes RI.



e. Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Pengolahan Makanan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada Pengolahan Makanan di rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa tenaga pengolah makanan memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih, mengambil makanan jadi menggunakan alat khusus, menggunakan peralatan dengan benar. Sebaiknya pihak rumah makan khusus karyawan yang mengolah makanan dengan menggunakan pakaian kerja dengan benar sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/MENKES/SK/VII/2003.

f. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah

Makan pada Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, penempatannya harus terpisah antara bahan makanan dengan makanan jadi, penyimpanannya sesuai dengan jenis bahan makanan atau makanan jadi. Sebaiknya pihak rumah makan menyimpan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, dan melakukan penempatan terpisah antara bahan makanan dengan makanan jadi.

g. Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Penyajian Makanan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada penyajian makanan di rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa penyajian makanan harus

diwadahi dengan peralatan yang bersih, penyajian makanan dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih, cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran. Sebaiknya pihak rumah makan membawa dan menyajikan makanan dengan cara tertutup.

#### h. Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Peralatan rumah makan sudah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Peralatan pada rumah makan dalam keadaan baik dan utuh cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada Peralatan rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian peralatan pada rumah makan dalam keadaan baik dan utuh cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan, peralatan yang

sudah dicuci harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari.

Sebaiknya pihak rumah makan menjaga peralatan pada rumah makan agar selalu dalam keadaan baik dan utuh, penyimpanan peralatan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

i. Tenaga Penjamah

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tenaga penjamah belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Pemilik rumah makan, supervisor maupun karyawan tidak ada yang pernah mengikuti kursus. Pakaian kerja yang dipakai karyawan bersih. karyawan tidak pernah check up kesehatan, tidak memiliki buku kesehatan karyawan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada tenaga penjamah di rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian pemilik rumah makan, supervisor maupun karyawan tidak ada yang pernah mengikuti kursus. Pakaian kerja yang dipakai karyawan bersih. karyawan tidak pernah check up kesehatan, tidak memiliki buku kesehatan karyawan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa pemilik rumah makan

mengikuti kursus, mempunyai pakaian kerja 2 stel, check up kesehatan sekali 6 bulan, vaksinasi *chotypha/ thpoid*, menutup mulut dengan sau tangan ketika bersin/ batuk, cuci tangan setiap mau kerja.

Sebaiknya pihak rumah makan mencari karyawan yang pernah mengikuti kursus, mendanai karyawan untuk melakukan check up kesehatan agar terhindar dari penyakit dan karyawan memiliki buku kesehatan karyawan.

### 3. Rumah Makan Bareh Solok

#### a. Lokasi dan Bangunan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan lokasi dan bangunan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Bangunan pada rumah makan juga terpisah dengan tempat tinggal, ruangan antara dapur dan ruang makanan terpisah, dinding pada rumah makan bersih, kedap air, dan rata, ventilasi cukup menjamin rasa nyaman dan berfungsi dengan baik, atap rumah makan tidak bocor dan cukup landai, langit-langit pada rumah makan lebih dari 2,4 meter, langit-langit bersih dan rata, pintu rumah makan cukup rapat dan membuka keluar.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada lokasi dan bangunan rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukana bahwa kondisi lokasi dan bangunan rumah makan sudah terpisah dengan tempat tinggal, ruangan antara dapur

dan ruang makanan terpisah, dinding pada rumah makan bersih, kedap air, dan rata, ventilasi cukup menjamin rasa nyaman dan berfungsi dengan baik, atap rumah makan tidak bocor dan cukup landai, langit-langit pada rumah makan lebih dari 2,4 meter, langit-langit bersih dan rata.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran lokasi dan bangunan harus berada >100 meter dari sumber pencemar, bangunan rumah makan harus rapat tikus, memiliki beberapa pembagian ruangan ( seperti : gudang bahan makanan, dapur, ruang makan, toilet, ruang administrasi, dan gudang peralatan), lantai pada rumah makan harus bersih, kedap air, tidak licin, rata, kering, dan konus sehingga mudah untuk dibersihkan, pintu pada rumah makan harus rapat serangga dan tikus, dan membuka ke arah luar, dan terbuat dari bahan yang kuat dan mudah untuk dibersihkan.

Namun masih ada beberapa kekurangan lokasi dan bangunan pada rumah makan seperti lokasi rumah makan yang tidak berada < 100 m dari sumber pencemar, tidak memiliki ruangan khusus untuk karyawan, bangunan rumah makan masih ada yang tidak rapat tikus, lantai pada rumah makan tidak bersih, sebaiknya pihak rumah makan menutup makanan jadi agar terhindar dari polusi yang berasal dari debu dan asap kendaraan. Menambah ruang untuk ruangan khusus

karyawan. Lantai sebaiknya dibersihkan. Kebersihan lantai sangat perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja seperti tergelincir.

#### b. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan lokasi dan bangunan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan, karena aliran limbah yang berasal dari aktivitas pada rumah makan tidak terdapat grease trap yang dipasang pada pipa aliran air limbah, hanya menyediakan 1 toilet, tidak terpisah antara pria dan wanita, tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti tissue, tidak tersedianya tempat sampah di setiap ruangan, dan tempat sampah tidak terbuat dari bahan kedap air dan tidak mempunyai tutup, mencuci peralatan tidak menggunakan air panas dan air dingin yang cukup, tidak tersedianya locker yang cukup untuk karyawan

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada fasilitas sanitasi rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan aliran limbah yang berasal dari aktivitas pada rumah makan tidak terdapat grease trap yang dipasang pada pipa aliran air limbah, hanya menyediakan 1 toilet, tidak terpisah antara pria dan wanita, tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti

tissue, tidak tersedianya tempat sampah di setiap ruangan dan tidak tersedianya locker yang cukup untuk karyawan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa air bersih pada rumah makan jumlahnya harus mencukupi untuk kebutuhan rumah makan, air tidak berbau, tidak berasa, dan tidak bewarna. Toilet letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur, harus bersih, tersedianya air yang cukup, tersedia sabun dan alat pengering, dipisahkannya toilet untuk wanita dan pria. Tersedianya tempat sampah yang cukup di setiap ruangan penghasil sampah, harus kedap air, terdapat grease trap di aliran limbah, saluran tertutup, dan kedap air, tersedianya tempat cuci tangan yang cukup untuk pengunjung dan karyawan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering, tempat mencuci peralatan harus tersedia air dingin dan panas, dan terdiri dari tiga bilik pencuci, cukupnya jumlah locker untuk karyawan, dan menggunakan larutan pencuci hama untuk mencuci bahan makanan.

Rumah makan sebaiknya diberi grease trap pada aliran limbah, toilet pada rumah makan hanya 1 tetapi harus bersih. Disediakkannya sabun beserta alat pengering, tersedianya tempat sampah yang cukup di ruangan penghasil sampah, dan harus terbuat dari bahan kedap air serta tertutup dan tersedianya locker untuk



karyawan yang cukup, rumah makan harus memasang kawat kassa dan terali pada setiap ventilasi pada rumah makan.

c. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan rumah makan..<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa dapur harus bersih yang dipasang tulisan pesan- pesan hgyiene bagi penjamah/karyawan, tersedia fasilitas cuci tangan, tempat peragaan makanan jadi tertutup, dan rumah makan memiliki gudang bahan makanan.

Sebaiknya pihak rumah makan menyediakan pesan-pesan hygiene bagi penjama dan menyediakan fasilitas cuci tangan.

d. Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahan makanan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, bahan makanan terdaftar

pada Depkes RI. Makanan jadi pada rumah makan dengan kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik dan makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada bahan makanan dan makanan jadi. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, bahan makanan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi pada rumah makan dengan kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik dan makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa bahan makanan dan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, dan bahan makanan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi harus dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk.

Sebaiknya pihak rumah makan tetap melakukan pemilihan bahan makanan dalam kondisi fisik yang baik dan terdaftar Depkes RI.

e. Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Pengolahan Makanan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada Pengolahan Makanan di rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa tenaga pengolah makanan memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih, mengambil makanan jadi menggunakan alat khusus, menggunakan peralatan dengan benar. Sebaiknya pihak rumah makan khusus karyawan yang mengolah makanan dengan menggunakan pakaian kerja dengan benar sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/MENKES/SK/VII/2003.

f. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah

Makan pada Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, penempatannya harus terpisah antara bahan makanan dengan makanan jadi, penyimpanannya sesuai dengan jenis bahan makanan atau makanan jadi. Sebaiknya pihak rumah makan menyimpan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, dan melakukan penempatan terpisah antara bahan makanan dengan makanan jadi.

g. Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Penyajian Makanan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada penyajian makanan di rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa penyajian makanan harus

diwadahi dengan peralatan yang bersih, penyajian makanan dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih, cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran. Sebaiknya pihak rumah makan membawa dan menyajikan makanan dengan cara tertutup.

#### h. Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Peralatan rumah makan sudah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Peralatan pada rumah makan dalam keadaan baik dan utuh cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada Peralatan rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian peralatan pada rumah makan dalam keadaan baik dan utuh cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan, peralatan yang

sudah dicuci harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari.

Sebaiknya pihak rumah makan menjaga peralatan pada rumah makan agar selalu dalam keadaan baik dan utuh, penyimpanan peralatan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

i. Tenaga Penjamah

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tenaga penjamah belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Pemilik rumah makan, supervisor maupun karyawan tidak ada yang pernah mengikuti kursus. Pakaian kerja yang dipakai karyawan bersih. karyawan tidak pernah check up kesehatan, tidak memiliki buku kesehatan karyawan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada tenaga penjamah di rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian pemilik rumah makan, supervisor maupun karyawan tidak ada yang pernah mengikuti kursus. Pakaian kerja yang dipakai karyawan bersih. karyawan tidak pernah check up kesehatan, tidak memiliki buku kesehatan karyawan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa pemilik rumah makan

mengikuti kursus, mempunyai pakaian kerja 2 stel, check up kesehatan sekali 6 bulan, vaksinasi *chotypha/ thpoid*, menutup mulut dengan sau tangan ketika bersin/ batuk, cuci tangan setiap mau kerja.

Sebaiknya pihak rumah makan mencari karyawan yang pernah mengikuti kursus, mendanai karyawan untuk melakukan check up kesehatan agar terhindar dari penyakit dan karyawan memiliki buku kesehatan karyawan.

#### 4. Rumah Makan Barokah

##### a. Lokasi dan Bangunan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan lokasi dan bangunan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Bangunan pada rumah makan juga terpisah dengan tempat tinggal, ruangan antara dapur dan ruang makanan terpisah, dinding pada rumah makan bersih, kedap air, dan rata, ventilasi cukup menjamin rasa nyaman dan berfungsi dengan baik, atap rumah makan tidak bocor dan cukup landai, langit-langit pada rumah makan lebih dari 2,4 meter, langit-langit bersih dan rata, pintu rumah makan cukup rapat dan membuka keluar.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada lokasi dan bangunan rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukana bahwa kondisi lokasi dan bangunan rumah makan sudah terpisah dengan tempat tinggal, ruangan antara dapur

dan ruang makanan terpisah, dinding pada rumah makan bersih, kedap air, dan rata, ventilasi cukup menjamin rasa nyaman dan berfungsi dengan baik, atap rumah makan tidak bocor dan cukup landai, langit-langit pada rumah makan lebih dari 2,4 meter, langit-langit bersih dan rata.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran lokasi dan bangunan harus berada >100 meter dari sumber pencemar, bangunan rumah makan harus rapat tikus, memiliki beberapa pembagian ruangan ( seperti : gudang bahan makanan, dapur, ruang makan, toilet, ruang administrasi, dan gudang peralatan), lantai pada rumah makan harus bersih, kedap air, tidak licin, rata, kering, dan konus sehingga mudah untuk dibersihkan, pintu pada rumah makan harus rapat serangga dan tikus, dan membuka ke arah luar, dan terbuat dari bahan yang kuat dan mudah untuk dibersihkan.

Namun masih ada beberapa kekurangan lokasi dan bangunan pada rumah makan seperti lokasi rumah makan yang tidak berada < 100 m dari sumber pencemar, tidak memiliki ruangan khusus untuk karyawan, bangunan rumah makan masih ada yang tidak rapat tikus, lantai pada rumah makan tidak bersih, sebaiknya pihak rumah makan menutup makanan jadi agar terhindar dari polusi yang berasal dari debu dan asap kendaraan. Menambah ruang untuk ruangan khusus



karyawan. Lantai sebaiknya dibersihkan. Kebersihan lantai sangat perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja seperti tergelincir.

#### b. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan lokasi dan bangunan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan, karena aliran limbah yang berasal dari aktivitas pada rumah makan tidak terdapat grease trap yang dipasang pada pipa aliran air limbah, hanya menyediakan 1 toilet, tidak terpisah antara pria dan wanita, tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti tissue, tidak tersedianya tempat sampah di setiap ruangan, dan tempat sampah tidak terbuat dari bahan kedap air dan tidak mempunyai tutup, mencuci peralatan tidak menggunakan air panas dan air dingin yang cukup, tidak tersedianya locker yang cukup untuk karyawan

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada fasilitas sanitasi rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan aliran limbah yang berasal dari aktivitas pada rumah makan tidak terdapat grease trap yang dipasang pada pipa aliran air limbah, hanya menyediakan 1 toilet, tidak terpisah antara pria dan wanita, tidak tersedia sabun dan alat pengering seperti

tissue, tidak tersedianya tempat sampah di setiap ruangan dan tidak tersedianya locker yang cukup untuk karyawan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa air bersih pada rumah makan jumlahnya harus mencukupi untuk kebutuhan rumah makan, air tidak berbau, tidak berasa, dan tidak bewarna. Toilet letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur, harus bersih, tersedianya air yang cukup, tersedia sabun dan alat pengering, dipisahkannya toilet untuk wanita dan pria. Tersedianya tempat sampah yang cukup di setiap ruangan penghasil sampah, harus kedap air, terdapat grease trap di alirannya limbah, saluran tertutup, dan kedap air, tersedianya tempat cuci tangan yang cukup untuk pengunjung dan karyawan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering, tempat mencuci peralatan harus tersedia air dingin dan panas, dan terdiri dari tiga bilik pencuci, cukupnya jumlah locker untuk karyawan, dan menggunakan larutan pencuci hama untuk mencuci bahan makanan.

Rumah makan sebaiknya diberi grease trap pada aliran limbah, toilet pada rumah makan hanya 1 tetapi harus bersih. Disediakkannya sabun beserta alat pengering, tersedianya tempat sampah yang cukup di ruangan penghasil sampah, dan harus terbuat dari bahan kedap air serta tertutup dan tersedianya locker untuk

karyawan yang cukup, rumah makan harus memasang kawat kassa dan terali pada setiap ventilasi pada rumah makan.

c. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan rumah makan..<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa dapur harus bersih yang dipasang tulisan pesan- pesan hgyiene bagi penjamah/karyawan, tersedia fasilitas cuci tangan, tempat peragaan makanan jadi tertutup, dan rumah makan memiliki gudang bahan makanan.

Sebaiknya pihak rumah makan menyediakan pesan-pesan hygiene bagi penjama dan menyediakan fasilitas cuci tangan.

d. Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahan makanan rumah makan telah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, bahan makanan terdaftar

pada Depkes RI. Makanan jadi pada rumah makan dengan kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik dan makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada bahan makanan dan makanan jadi. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, bahan makanan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi pada rumah makan dengan kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik dan makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa bahan makanan dan dalam keadaan baik, bahan makanan berasal dari sumber resmi, dan bahan makanan terdaftar pada Depkes RI. Makanan jadi harus dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk.

Sebaiknya pihak rumah makan tetap melakukan pemilihan bahan makanan dalam kondisi fisik yang baik dan terdaftar Depkes RI.

e. Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Pengolahan Makanan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada Pengolahan Makanan di rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa tenaga pengolah makanan memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih, mengambil makanan jadi menggunakan alat khusus, menggunakan peralatan dengan benar. Sebaiknya pihak rumah makan khusus karyawan yang mengolah makanan dengan menggunakan pakaian kerja dengan benar sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/MENKES/SK/VII/2003.

f. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah

Makan pada Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, penempatannya harus terpisah antara bahan makanan dengan makanan jadi, penyimpanannya sesuai dengan jenis bahan makanan atau makanan jadi. Sebaiknya pihak rumah makan menyimpan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, dan melakukan penempatan terpisah antara bahan makanan dengan makanan jadi.

g. Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Penyajian Makanan rumah makan belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada penyajian makanan di rumah makan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa penyajian makanan harus

diwadahi dengan peralatan yang bersih, penyajian makanan dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih, cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran. Sebaiknya pihak rumah makan membawa dan menyajikan makanan dengan cara tertutup.

#### h. Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Peralatan rumah makan sudah memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Peralatan pada rumah makan dalam keadaan baik dan utuh cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada Peralatan rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian peralatan pada rumah makan dalam keadaan baik dan utuh cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan, peralatan yang

sudah dicuci harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari.

Sebaiknya pihak rumah makan menjaga peralatan pada rumah makan agar selalu dalam keadaan baik dan utuh, penyimpanan peralatan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

i. Tenaga Penjamah

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tenaga penjamah belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi rumah makan. Pemilik rumah makan, supervisor maupun karyawan tidak ada yang pernah mengikuti kursus. Pakaian kerja yang dipakai karyawan bersih. karyawan tidak pernah check up kesehatan, tidak memiliki buku kesehatan karyawan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida Alhaq (2021) tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan pada tenaga penjamah di rumah makan. Berdasarkan hasil penelitian pemilik rumah makan, supervisor maupun karyawan tidak ada yang pernah mengikuti kursus. Pakaian kerja yang dipakai karyawan bersih. karyawan tidak pernah check up kesehatan, tidak memiliki buku kesehatan karyawan.<sup>12</sup>

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa pemilik rumah makan



mengikuti kursus, mempunyai pakaian kerja 2 stel, check up kesehatan sekali 6 bulan, vaksinasi *chotypha/ thpoid*, menutup mulut dengan sau tangan ketika bersin/ batuk, cuci tangan setiap mau kerja.

Sebaiknya pihak rumah makan mencari karyawan yang pernah mengikuti kursus, mendanai karyawan untuk melakukan check up kesehatan agar terhindar dari penyakit dan karyawan memiliki buku kesehatan karyawan.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Semua lokasi dan bangunan rumah makan, telah memenuhi syarat.
2. Semua Fasilitas Sanitasi tidak memenuhi syarat
3. Semua Dapur, ruang makan, dan gudang makanan rumah makan, telah memenuhi syarat
4. Semua bahan makanan dan makanan jadi rumah makan telah memenuhi syarat
5. Semua pengolahan makanan rumah makan tidak memenuhi syarat.
6. Semua tempat penyimpanan makanan dan makanan jadi rumah makan tidak memenuhi syarat
7. Semua penyajian makanan rumah makan tidak memenuhi syarat
8. Semua peralatan rumah makan telah memenuhi syarat
9. Semua tenaga penjamah rumah makan tidak memenuhi syarat

#### **B. Saran**

1. Diharapkan kepada pemilik rumah makan agar memeriksakan kesehatan tenaga penjamah makanan secara rutin.
2. Diharapkan kepada pemilik rumah makan agar dapat melengkapi fasilitas sanitasi (pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, locker karyawan dan tempat mencuci

peralatan) sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Di B, Kota P, Tahun K. Gambaran higiene sanitasi dan keberadaan escherichia coli dalam jajanan kue basah di pasar kota kendari tahun 2016. 2017; 2 (5) :1-10.
2. Hakim AR. Hubungan Kondisi Higiene dan Sanitasi dengan Keberadaan Escherechia Coli Pada Nasi Kucing yang di jual di wilayah tembalang semarang tahun 2012;1.
3. Prasetya Ekawaty. Hygiene dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo.
4. Jiastuti T. Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo. J Kesehatan Lingkungan. 2018;10(1):13-24.
5. Makan R, Wisata O. Pantai Losari Kota Makassar Sanitation Quality of The Restaurant in The Tourism Destination Losari Beach Makassar Muhammad Fadly , Anwar, Muhammad Fajaruddin Natsir Bagian Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin .
6. Atmoko TPH. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. 2017;8 (1) : 1-9.
7. Subekti S, Nurhayati A, Belakang L, et al. Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi. 2014 ; 3 (1) : 38-46.
8. Gunawan AT. Modul Praktek Penyehatan Makanan Dan Minuman ; 2018.
9. Hatta M, Erwindah, Marahena A. Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Reastoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. J Mitra sehat. 2018;8 (2) : 479-488. [journal.stikmakassar.com](http://journal.stikmakassar.com)
10. Atmoko TPH. Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. J Khasanah Ilmu. 2017;8 (1) :1-9.
11. Fauziah R, Suparmi S. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. Jambura Heal Sport J. 2022;4 (1) : 11-18.
12. Alhaq Nida (2021) Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kota Solok Tahun 2021.
13. Undang- Undang kesehatan No. 36 Tahun 2009
14. Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098/MENKES/VII/2003

**SIT TENTANG PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN  
BERDASARKAN KEPMENKES RI NOMOR 1098/MENKES/2003**

No	Objek Pengamatan	Bobot	Nilai	Skore
<b>A. LOKASI DAN BANGUNAN</b>				
1.	Lokasi			
	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya	2	6	
	b. Tidak berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya		4	
2.	Bangunan			
	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	2	4	
	b. Kokoh/kuat/permanen		2	
	c. Rapat serangga		2	
	d. Rapat tikus		2	
3.	Pembagian ruang			
	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan	1	4	
	b. Ada toilet/jamban		2	
	c. Ada gudang bahan makanan		1	
	d. Ada ruang karyawan		1	
	e. Ada ruang administrasi		1	
	f. Ada gudang peralatan		1	
4.	Lantai			
	a. Bersih	0,5	4	
	b. Kedap air		2	
	c. Tidak licin		1	
	d. Rata		1	
	e. Kering		1	
	f. Korus		1	
5.	Dinding			
	a. Kedap air	0,5	4	
	b. Rata		3	

	c. Bersih		3	
6.	Ventilasi a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	1	5 3 2	
7.	Pencahayaan/Penerangan a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Tidak menyilaukan	1	5 2	
8.	Atap a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	0,5	5 3 2	
9.	Langit-langit a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang	0,5	4 4 2	
10.	Pintu a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	1	4 3 3	
<b>B. FASILITAS SANITASI</b>				
11.	Air Bersih a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna	3	5 2	
12.	Pembuangan Air Limbah a. Air limbah mengalir dengan lancar b. Terdapat grease trap c. Saluran kedap air	2	3 3 2	

	d. Saluran tertutup		2	
--	---------------------	--	---	--

13.	Toilet a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1	3 2 2 2 1	
14.	Tempat sampah a. Sampah diangkut tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas Sampah	2	4 3 0 1	
15.	Tempat cuci tangan a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2	5 3 2	
16.	Tempat mencuci peralatan a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus d. Terdiri dari tiga bilik/bak Pencuci	1	2 2 2 4	
17.	Tempat pencuci bahan makanan a. Tersedia air pencuci yang	1	5	



	cukup		3	
b.	Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus			

	c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama		2	
18.	Locker karyawan a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat b. Jumlahnya cukup c. Letak locker dalam ruang tersendiri d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita	1	2 3 3 2	
19.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	2	3 2 2 3	
<b>C. DAPUR, RUANG MAKAN, DAN GUDANG BAHAN MAKANAN</b>				
20.	Dapur a. Bersih b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer) c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup dan cerobong asap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/ Karyawan	7	3 2 2 1 1 1	

21.	Ruang Makan	5		
	a. Perlengkapan ruang makan		3	

	<p>selalu bersih</p> <p>b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m<sup>2</sup> per kursi tamu</p> <p>c. Pintu masuk buka tutup otomatis</p> <p>d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika</p> <p>e. Tempat peragaan makanan jadi Tertutup</p>		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>	
22.	<p>Gudang bahan makanan</p> <p>a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan</p> <p>b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan</p> <p>c. Kapasitas gudang cukup memadai</p> <p>d. Rapat serangga dan tikus</p>	3	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<b>D. BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI</b>				
23.	<p>Bahan Makanan</p> <p>a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik</p> <p>b. Bahan makanan berasal dari sumber resmi</p> <p>c. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI</p>	5	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>	
24.	<p>Makanan Jadi</p> <p>a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik</p> <p>b. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI</p>	6	<p>4</p> <p>3</p>	

<b>E. PENGOLAHAN MAKANAN</b>				
25.	Proses Pengolahan a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus c. Menggunakan peralatan dengan Benar	5	5 3 2	
<b>F. TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI</b>				
26.	Penyimpanan Bahan Makanan a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi d. Tempatnya bersih dan terpelihara e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	4	3 2 2 2 1	
27.	Penyimpanan Makanan Jadi a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi b. Cara penyimpanan tertutup	5	6 4	
<b>G. PENYAJIAN MAKANAN</b>				
28.	Cara Penyajian a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat	5	3 3	

	yang bersih		
c.	Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup		2
d.	Penyajian makanan harus pada		

	tempat yang bersih		2	
<b>H. PERALATAN</b>				
29.	<p>Ketentuan Peralatan</p> <p>a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan</p> <p>b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh</p> <p>c. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus</p> <p>d. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.</p>	15	4 2 1 1	
<b>I. TENAGA PENJAMAH</b>				
30.	<p>Pengetahuan/Sertifikat Hygiene Sanitasi Makanan</p> <p>a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya</p> <p>b. Supervisor pernah mengikuti kursus</p> <p>c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus</p> <p>d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus</p>	4	2 2 4 2	
31.	<p>Pakaian Kerja</p> <p>a. Bersih</p> <p>b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih</p> <p>c. Penggunaan khusus waktu kerja saja</p> <p>d. Lengkap dan rapi</p>	2	3 2 2 3	

	e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam		0	
--	---	--	---	--



32.	Pemeriksaan Kesehatan			
	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan		3	
	b. Pernah divaksinasi chotypha/thypoid	2	2	
	c. Check up penyakit khusus		1	
	d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter		2	
	e. Memiliki buku kesehatan karyawan		2	
33.	Personal Hygiene			
	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi		3	
	b. Setiap mau kerja cuci tangan		3	
	c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin	7	2	
	d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan		2	

Batas laik variabel yaitu :

1. Lokasi dan bangunan : Skor  $\geq$  67
2. Fasilitas sanitasi : Skor  $\geq$  100
3. Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan : Skor  $\geq$  98
4. Bahan makanan dan makanan jadi : Skor  $\geq$  54
5. Pengolahan makanan : Skor  $\geq$  35
6. Tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi : Skor  $\geq$  63
7. Penyajian makanan : Skor  $\geq$  35
8. Peralatan : Skor  $\geq$  84
9. Tenaga Penjamah : Skor  $\geq$  105

Memenuhi batas laik hygiene sanitasi dengan total skor : Skor  $\geq$  641

Belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi dengan total skor : Skor  $<$  641

**SIT TENTANG PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH  
MAKAN BERDASARKAN KEPMENKES RI NOMOR  
1098/MENKES/2003**

No	Variabel	Bobot	Nilai	Penilaian			
				S1	S 2	BS	BR
<b>A.</b>	<b>Lokasi &amp; Bangunan</b>						
1.	Lokasi	2	6	6	6	6	6
	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya						
	b. Tidak berada pada jarak <100 m dari sumber pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya		4	0	0	0	0
2.	Bangunan	2					
	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur		4	4	4	4	4
	b. Kokoh/kuat/permanen		2	2	2	2	2
	c. Rapat tikus		2	0	0	0	0
	d. Rapat serangga		2	2	2	2	2
3.	Pembagian ruang	1					
	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan		4	4	4	4	4
	b. Ada toilet/jamban		2	2	2	2	2
	c. Ada gudang bahan makanan		1	1	1	0	0
	d. Ada ruang karyawan		1	0	0	0	0
	e. Ada ruang administrasi		1	0	0	0	0
	f. Ada gudang peralatan		1	1	1	1	1
4.	Lantai	0,5					
	a. Bersih		4	0	4	4	4
	b. Kedap air		2	2	2	2	2
	c. Tidak licin		1	1	1	1	1

No	Variabel	Bobot	Nilai	Penilaian			
				S 1	S 2	BS	BR
	d. Rata e. Kering f. Konus		1 1 1	1 1 0	1 1 0	1 1 0	1 1 0
5.	Dinding a. Kedap air b. Rata c. bersih	0,5	4 3 3	4 3 3	4 3 3	4 3 3	4 3 3
6.	Ventilasi a. tersedia dan berfungsi baik b. menghilangkan bau tidak enak c. cukup menjamin rasa aman	1	5 3 2	5 3 2	5 3 2	5 3 2	5 3 2
7.	Pencahayaan/ Penerangan a. tersebar merata di setiap ruangan b. tidak menyilaukan	1	5 2	5 2	5 2	5 2	5 2
8.	Atap a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. tidak bocor c. cukup landai	0,5	5 3 2	5 3 2	5 3 2	5 3 2	5 3 2
9.	Langit-langit a. tinggi minimal 2,5 meter b. rata dan bersih c. tidak terdapat lubang-lubang	0,5	4 4 2	4 4 2	4 4 2	4 4 2	4 4 2
10.	Pintu a. rapat serangga dan tikus b. menutup dengan baik dan membuka ke arah luar	1	4 3	0 3	4 3	4 3	4 3

	c. terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan		3	3	3	3	3
	<b>TOTAL</b>			<b>76,5</b>	<b>82,5</b>	<b>81,5</b>	<b>82,5</b>
<b>B.</b>	<b>Fasilitas Sanitasi</b>	3					
1.	Air Bersih						
	a. Jumlah Mencukupi		5	5	5	5	5
	b. Tidak Berbau, berasa dan berwarna		2	2	2	2	2
2.	Pembuangan Air Limbah	2					
	a. Air limbah mengalir dengan lancar		3	3	3	3	3
	b. Terdapat grease trap		3	0	0	0	0
	c. Saluran kedap air		2	0	2	2	2
	d. Saluran tertutup		2	2	2	2	0
3.	Toilet	1					
	a. Bersih		3	3	3	3	3
	b. Terpisah dengan dapur		2	2	2	2	2
	c. Tersedia air bersih		2	2	2	2	2
	d. Tersedia sabun dan alat pengering		2	0	0	0	0
	e. Toilet pria terpisah dengan toilet wanita		1	0	0	0	0
4.	Tempat Sampah	2					
	a. Sampah diangkut tiap 24 jam		4	4	4	4	4
	b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah		3	3	3	3	3

	c. Dibuat dari bahan kedap air dan Tertutup		0	0	0	4	0
	d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah		1	1	1	1	1
5.	Tempat Cuci Tangan	2					
	a. Tersedia air yang mencukupi		5	5	5	5	5
	b. Tersedia sabun dan alat pengering		3	3	3	3	3
	c. Jumlah cukup untuk karyawan dan pengunjung		2	0	0	0	0
6.	Tempat Mencuci Peralatan	1					
	a. Tersedia air dingin yang cukup		2	0	0	0	0
	b. Tersedia air panas yang mencukupi		2	0	0	0	0
	c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, halus		2	2	2	2	2
	d. Terdiri dari 3 bilik pencuci		4	0	0	0	0
7.	Tempat Pencuci Bahan Makanan	1					
	a. Tersedia air yang cukup		5	5	5	5	5
	b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus		3	3	3	3	3
	c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama		2	0	0	0	0
8.	Locker Karyawan	1					
	a. Tersedia locker dari bahan yang kuat, aman, tertutup rapat		2	0	0	0	0

	b. Jumlahnya cukup		3	0	0	0	0
	c. Letak locker dalam ruang sendiri		3	0	0	0	0
	d. Locker pria terpisah dengan wanita		2	0	0	0	0
9.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2					
	a. Setiap Lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga		3	0	0	0	0
	b. Setiap Lubang ventilasi dipasang terali tikus		2	0	0	0	0
	c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat		2	2	2	2	2
	d. Tempat tendon air mempunyai tutup dan bebas jentik		3	0	0	0	0
	<b>TOTAL</b>			<b>88</b>	<b>88</b>	<b>92</b>	<b>82</b>
<b>C.</b>	<b>Dapur, Ruang Makan dan gudang bahan makanan</b>						
1.	Dapur	7					
	a. Bersih		3	3	3	3	3
	b. Ada fasilitas penyimpanan seperti kulkas, freezer		2	2	2	2	2
	c. Tersedia penyimpanan makanan panas		2	2	2	2	2
	d. Ukuran dapur cukup memadai		1	1	1	1	1
	e. Ada cerobong asap		1	1	1	1	1
	f. Terdapat tulisan hygiene bagi penjamah/karyawan		1	0	0	0	0
2.	Ruang Makan	5					
	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih		3	3	3	3	3

	b. Pintu masuk buka tutup otomatis		2	0	0	0	0
	c. Tersedia fasilitas cuci tangan		2	0	0	0	0
	d. Tempat peragaan makanan jadi tertutup		1	1	1	1	1
3.	<b>Gudang Makanan</b>	3					
	a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan		4	4	4	4	4
	b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan		2	2	2	2	2
	c. Kapasitas gudang cukup		2	2	2	2	2
	d. Rapat serangga dan tikus		2	0	0	0	0
	<b>TOTAL</b>			<b>107</b>	<b>107</b>	<b>107</b>	<b>107</b>
<b>D.</b>	<b>Bahan makanan dan makanan jadi</b>						
1.	<b>Bahan makanan</b>						
	a. Kondisi fisik makanan dalam keadaan baik	5	3	3	3	3	3
	b. Bahan makanan berasal dari sumber resmi		2	2	2	2	2
	c. Bahan makanan kemasan terdaftar		2	2	2	2	2
2.	<b>Makanan jadi</b>						
	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	6	4	4	4	4	4
	b. Makanan jadi tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar		3	3	3	3	3
	<b>TOTAL</b>			<b>77</b>	<b>77</b>	<b>77</b>	<b>77</b>
<b>E.</b>	<b>Pengolahan makanan</b>						
1.	<b>Proses pengolahan</b>	5					

	a.Tenaga pengolah memakai pakaian kerja		5	0	0	0	0
	b. Pengambilan makanan jadi dengan alat khusus		3	3	3	3	3
	c. Menggunakan peralatan yang benar		2	2	2	2	2
	<b>TOTAL</b>			<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
<b>F.</b>	<b>Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi</b>						
1.	Penyimpanan bahan makanan	4					
	a.Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan		3	0	0	0	0
	b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan jenis makanan		2	2	2	2	2
	c.Penempatannya terpisah dengan makanan jadi		2	2	2	2	2
	d. Tempat bersih dan terpelihara		2	2	2	2	2
	e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun di rak-rak	5	1	1	1	1	1
2.	Penyimpanan makanan jadi						
	a.Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi		6	0	0	0	0
	b. Cara penyimpanan tertutup		4	4	4	4	4
	<b>TOTAL</b>			<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
<b>G.</b>	<b>Penyajian Makanan</b>						
1.	Cara Penyajian	5					



	a.Suhu penyimpanan makanan hangat tidak kurang dari 60 °C		3	0	0	0	0
	b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi dengan alat bersih		3	3	3	3	3
	c. Cara membawa dan menyajikan makan dengan tertutup		2	0	0	0	0
	d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih		2	2	2	2	2
	<b>TOTAL</b>			<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
No	Variabel	Bobot	Nilai	Penilaian			
				S1	S 2	BS	BR
<b>H.</b>	<b>Peralatan</b>						
1.	Ketentuan Peralatan	15					
	a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan		4	4	4	4	4
	b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh		2	2	2	2	2
	c. Permukaan alat kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati		1	1	1	1	1
	d. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun		1	1	1	1	1
	<b>TOTAL</b>			<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>
<b>I.</b>	<b>Tenaga Penjamah</b>						
1.	Pengetahuan/ sertifikat hygiene sanitasi makanan	4					

	a. pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya		2	0	0	0	0
	b. supervisor pernah mengikuti kursus		2	0	0	0	0
	c. semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus		4	0	0	0	0
	d. salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus		2	0	0	0	0
2.	Pakaian Kerja	2					
	a. bersih		3	3	3	3	3
	b. tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih		2	2	2	0	0
	c. penggunaan khusus waktu kerja saja		2	2	2	0	0
	d. lengkap dan rapi		3	3	3	0	0
3.	Pemeriksaan Kesehatan	2					
	a.karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan		3	0	0	0	0
	b.pernah divaksinasi chotypha/thypoid		2	0	0	0	0
	c.check up penyakit khusus		1	0	0	0	0
	d.bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter		2	2	2	2	2
	e. memiliki buku kesehatan karyawan		2	0	0	0	0
4.	Personal Hygiene	7					
	a. setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi		3	3	3	3	3
	b.setiap mau kerja cuci tangan		3	3	3	3	3

c. menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin	2	0	0	0	2
d.menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	2	2	2	2	2
<b>TOTAL</b>		<b>80</b>	<b>80</b>	<b>66</b>	<b>80</b>
<b>Total Skor</b>		<b>646,5</b>	<b>652,5</b>	<b>641,5</b>	<b>646,5</b>

Batas laik variabel yaitu :

- |   |                   |
|---|-------------------|
| 10. Lokasi dan bangunan                         | : Skor $\geq$ 67  |
| 11. Fasilitas sanitasi                          | : Skor $\geq$ 100 |
| 12. Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan | : Skor $\geq$ 98  |
| 13. Bahan makanan dan makanan jadi              | : Skor $\geq$ 54  |
| 14. Pengolahan makanan                          | : Skor $\geq$ 35  |
| 15. Tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi   | : Skor $\geq$ 63  |
| 16. Penyajian makanan                           | : Skor $\geq$ 35  |
| 17. Peralatan                                   | : Skor $\geq$ 84  |
| 18. Tenaga Penjamah                             | : Skor $\geq$ 105 |

Memenuhi batas laik hygiene sanitasi dengan total skor : Skor  $\geq$  641

Belum memenuhi batas laik hygiene sanitasi dengan total skor : Skor  $<$  641

## LAMPIRAN

Toilet



Ruang Makan



Depan Rumah Makan



Ruang Makan



Makanan jadi



Depan Rumah Makan





KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN PADANG

Jl. Samping Pondok Sarih Panggah Padang 25149 Telp./Fax (0751) 2550128  
Jurusan Epidemiologi (0751) 2551440, Prati Keperawatan Tumor (0751) 25446, Jurusan Kesehatan Lingkungan (0751) 2551017-14400  
Jurusan Gizi (0751) 2551744, Jurusan Kebidanan (0751) 445120, Prati Kebidanan BaktiRonggi (0752) 22474  
Jurusan Keperawatan Gigi (0752) 43405-23475, Jurusan Farmasi Kesehatan  
Website : <http://poltekkes padang.ac.id>



Nomor : PP.03.01/ 06070 /2021  
Lamp : -  
Perihal : Survei awal penelitian

Padang, 2 November 2021

Kepada Yth :  
Kepala Puskesmas Muna Labuh  
di  
Tempat

Sesuai dengan tuntutan Kurikulum Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi D3 Sanitasi diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Tugas Akhir, dimana tahapan awalnya adalah pengumpulan data-data pendukung (survey awal penelitian).

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Bapak/ Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk meminta data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Dita Putri Yuliana  
NIM : 191110049  
Judul Penelitian : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Sungai Pagu Kabupaten Solok Selatan Tahun 2022

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



Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si  
NIP. 19610113 198603 1 002



KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN PADANG



Jl. Sempang Pondok Kiri Nanggalo Padang 25146 Telp./Fax. (0751) 7058128  
Jurusan Keperawatan (0751) 7051640, Prodi Keperawatan Jarak (0755) 20445, Jurusan Kesehatan Lingkungan (0751) 7051817-5668,  
Jurusan Gizi (0751) 7051769, Jurusan Kebidanan (0751) 443120, Prodi Kebidanan Bukittinggi (0752) 32474,  
Jurusan Keperawatan Gigi (0752) 23065-21075, Jurusan Promosi Kesehatan  
Website: <http://www.poltekkespadang.ac.id>

Nomor : PP.03.01/0178 /2022  
Lamp : -  
Perihal : Izin Penelitian

Padang, 2 Maret 2022

Kepada Yth :  
Bapak/Ibu Pemilik Rumah Makan  
di  
Tempat

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

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

Nama : Dita Putri Yuliana  
NIM : 191110049  
Judul Penelitian : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh Tahun 2022

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

Ketua Jurusan, *[Signature]*

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



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

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Dita Putri Yuliana  
NIM : 191110049  
Nama Pembimbing I : Hj. Awalia Gusti, S.Pd,M.Si  
Program Studi : D3Sanitasi  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh Tahun 2022

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	23 / 5 / 2022	Konsultasi bab IV dan V	Perbaikan bab IV dan bab V	
2.	24 / 5 / 2022	Konsultasi bab IV dan bab V	Perbaikan bab IV dan bab V	
3.	25 / 5 / 2022	Konsultasi bab IV dan bab V	Perbaikan bab IV dan V	
4.	27 / 5 / 2022	Konsultasi hasil dan Pembahasan	Perbaikan hasil dan pembahasan	
5.	30 / 05 / 2022	Konsultasi hasil dan Pembahasan	Perbaikan hasil dan Pembahasan	
6.	31 / 05 / 2022	Konsultasi Kesimpulan dan Saran	Perbaikan Kesimpulan dan Saran	
7.	2 / 05 / 2022	Konsultasi Pembahasan dan Saran	Perbaikan Pembahasan dan Saran	
8.	3 / 05 / 2022	Konsultasi akhir	Ace	

Padang, 2022  
Ka Prodi D3 Sanitasi

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





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

LEMBARAN

KONSULTASI TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Dita Putri Yuliana  
NIM : 191110049  
Nama Pembimbing II : Evino Sugriarta, SKM, M.Kes  
Program Studi : D3Sanitasi  
Judul Tugas Akhir : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh Tahun 2022

No	Hari/Tanggal	Topik/Materi Konsultasi	Hasil Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	27/Mei/2022	Konsultasi bab IV dan V	Perbaikan bab IV dan V	f
2.	30/Mei/2022	Konsultasi bab IV dan bab V	Perbaikan bab IV dan V	f
3.	31/Mei/2022	Konsultasi bab IV dan V	Perbaikan bab IV dan V	f
4.	2/June/2022	Konsultasi hasil dan Pembahasan	Perbaikan hasil dan Pembahasan	f
5.	3/June/2022	Konsultasi hasil dan Pembahasan	Perbaikan hasil dan Pembahasan	f
6.	6/June/2022	Konsultasi Kesimpulan dan Saran	Perbaikan Kesimpulan dan Saran	f
7.	7/June/2022	Konsultasi Pembahasan dan Saran	Perbaikan Pembahasan dan Saran	f
8.	8/June/2022	Konsultasi akhir	Acc	f

Padang, 2022  
Ka Prodi D3 Sanitasi

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