

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**TINJAUAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN**  
**DISEKITAR PELABUHAN BELAWAN WILAYAH**  
**KERJA KANTOR KESEHATAN PELABUHAN**  
**(KKP) KELAS I MEDAN TAHUN 2019**



**OLEH :**

**POPPY SYAFRIYANTI NASUTION**  
**NIM : P00933016039**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN**  
**KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**KABANJAHE**  
**2019**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**JUDUL : TINJAUAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DISEKITAR  
PELABUHAN BELAWAN WILAYAH KERJA KANTOR KESEHATAN  
(KKP) KELAS I MEDAN TAHUN 2019.**

**NAMA : POPPY SYAFRIYANTI NST**

**NIM : P00933016039**

Karya Tulis Ini Disetujui Untuk Diseminarkan Di Hadapan Tim  
Penguji Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Medan  
Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Kabanjahe, Agustus 2019

**Menyetujui**



**Haesti Sembiring, SST, M.Sc**  
**NIP. 197206181997032003**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**



**Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc**  
**NIP. 1962032619850210001**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL : TINJAUAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DISEKITAR  
PELABUHAN BELAWAN WILAYAH KERJA KANTOR KESEHATAN  
(KKP) KELAS I MEDAN TAHUN 2019.**

**NAMA : POPPY SYAFRIYANTI NASUTION**

**NIM : P00933016039**

Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir Program Jurusan Kesehatan  
Lingkungan Poltekkes Kemenkes Medan  
Tahun 2019

**Penguji I**



**Susanti br Perangin-Angin, SKM, M. Kes**  
**NIP. 197308161998032001**

**Penguji II**



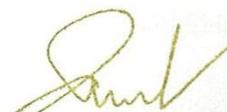
**Marina br Karo, SKM, M.Kes**  
**NIP. 196911151992032003**

**Ketua Penguji**



**Haesti Sembiring, SST, M.Sc**  
**NIP. 197206181997032003**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**



**Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc**  
**NIP. 196203261985021001**

## **BIODATA PENULIS**



Nama : Poppy Syafriyanti Nasution  
NIM : P00933016039  
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 08 Maret 1998  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Anak ke : 1 (Pertama) dari 2 (Dua) Bersaudara  
Alamat : Griya Martubung 2, Kec. Medan Labuhan  
Nama Ayah : Alm.Safriil Nasution  
Nama Ibu : Sulistiati  
Telpon/HP : 081260218148

## **RIWAYAT PENDIDIKAN**

SD (2004-2010) : SD SWASTA PERTIWI MEDAN  
SMP (2010-2013) : SMP SWASTA PERTIWI MEDAN  
SMA (2013-2016) : SMA NEGERI 3 MEDAN  
DIPLOMA III (2016-2019) : POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE**

**KARYA TULIS ILMIAH  
POPPY SYAFRIYANTI NASUTION**

**TINJAUAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DISEKITAR  
PELABUHAN BELAWAN WILAYAH KERJA KANTOR KESEHATAN  
PELABUHAN (KKP) KELAS I MEDAN TAHUN 2019**

**IX + 37 Halaman + Daftar Pustaka + 7 Lampiran**

**ABSTRAK**

Rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. Untuk meningkatkan kualitas makanan, perlu adanya pengelolaan makanan yang baik sesuai dengan persyaratan hygiene dan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hygiene sanitasi rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Medan.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif, dilakukan pada bulan juli 2019. Populasi penelitian ini dalah seluruh rumah makan yang berada disekita Pelabuhan Belawan yang berjumlah 12 rumah makan. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi yang tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan No 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasai rumah makan dan restoran (tanpa uji laboratorium). Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif.

Hasil penelitian variabel yang tidak memenuhi syarat antara lain lokasi dan bangunan 9(75%), fasilitas sanitasi 9(25%) dapur dan gudang bahan makanan 100%, tempat penyimpanan makanan jadi 4 (33,3%), tenaga kerja 9(75%). Terdapat 7(58,3%) rumah makan yaitu rumah makan B,C,E,F,G,H,L yang tidak memenuhi syarat higiene sanitasi rumah makan dan restoran dengan skor <582 dan 5(41,6%) rumah makan yang memenuhi syarat yaitu A, D, I, J, K dengan skor >582.

Disarankan untuk meningkatkan frekuensi penyuluhan atau kursus tentang hygiene sanitasi rumah makan sehingga kondisi kelayakan hygiene sanitasi rumah makan dapat seluruhnya memenuhi standar sesuai peraturan yang berlaku.

**Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Rumah Makan, Pelabuhan**

**MINISTRY OF HEALTH, RI  
MEDAN POLYTECHNIC OF HEALTH  
DEPARTMENT OF HEALTH KABANJAHE**

**SCIENTIFIC PAPERS  
POPPY SYAFRIYANTI NASUTION**

**OVERVIEW OF HYGIENE SANITATION OF DINING HOUSE AROUND  
BELAWAN PORT OF WORKING AREA OFFICE OF HEALTH PORT  
(KKP) CLASS I MEDAN IN 2019**

**IX + 37 Pages + Bibliography + 7 Attachments**

### **ABSTRACT**

Restaurant is any commercial business whose scope of activities provides food and drinks to the public in its business. To improve food quality, it is necessary to have good food management in accordance with food hygiene and sanitation requirements. This study aims to determine the sanitation hygiene of restaurants around the Port of Belawan in the Work Area of Class I Port Health Office Medan.

This type of research is descriptive, carried out in July 2019. The population of this study is all restaurants around Belawan Harbor, which amounted to 12 restaurants. The instrument used was the observation sheet listed in the Decree of the Minister of Health No. 1098 / MENKES / SK / VII / 2003 regarding hygiene requirements for restaurants and restaurants (without laboratory testing). The analysis used is descriptive analysis.

The results of research variables that did not meet the requirements include location and building 9 (75%), sanitation facilities 9 (25%) kitchen and 100% food storage, finished food storage 4 (33.3%), labor 9 (75 %). There were 7 (58.3%) restaurants namely B, C, E, F, G, H, L restaurants that did not meet the hygiene requirements of restaurants and restaurants with scores <582 and 5 (41.6%) restaurants those who meet the requirements are A, D, I, J, K with a score > 582.

It is recommended to increase the frequency of counseling or courses on hygiene sanitation restaurants so that the eligibility conditions of sanitation hygiene restaurants can all meet the standards in accordance with applicable regulations.

**Keywords: Sanitation Hygiene, Restaurants, Harbor**

## KATA PENGANTAR

### **Assalamu'alaikum Wr.Wb**

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang mana telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul "Hygiene Sanitasi Rumah Makan disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Medan Tahun 2019 "

Karya Tulis Ilmiah ini di susun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe. Penulis menyadari tanpa bantuan berbagai pihak tidak banyak yang bisa penulis lakukan dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah.

Untuk itu penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih atas semua bantuan dan dukungan selama pelaksanaan dan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini kepada :

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes. Selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM, M.Kes. Selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan dan selaku Dosen Pembimbing Akademik.
3. Ibu Haesti Sembiring, SST, M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah yang telah banyak memberikan petunjuk dan masukan yang sangat berharga sampai selesainya karya tulis ilmiah ini.
4. Ibu Susanti br Perangin-Angin, SKM, M.Kes. Selaku Dosen pembimbing kedua yang juga banyak memberikan keritik dan saran dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
5. Ibu Marina Br Karo, SKM, M.Kes. Selaku Dosen pembimbing ketiga yang juga banyak memberikan keritik dan saran dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe serta staf yang telah banyak membantu selama penulis mengikuti perkuliahan.
7. Bapak Priagung Adhi Bawono, SKM, M.Med, Sc(PH) selaku Kepala KKP Kelas I Medan yang telah banyak membantu memberikan informasi dan data yang dibutuhkan peneliti.
8. Teristimewa untuk kedua orang tua ku tercinta dan tersayang Alm Safril Nasution dan ibunda Sulisitiati. Yang telah memberikan do'a semangat, nasihat, dukungan, cinta dan kasih sayang yang sangat-sangat luar biasa.
9. Buat adik kesayangan ku Muhammad Dolly Riski Haqiqi Nasution yang selalu memberi do'a dan semangat untuk kakak.

10. Seluruh staf pegawai KKP Kelas I Medan yang telah membimbing peneliti saat di lapang
11. Pemilik rumah makan yang sangat bersahabat dan membantu saat penulis melakukan wawancara .
12. Buat keluarga besar, nenek, uwak, serta para sepupu yang selalu memberi do'a dan dukungan selama ini.
13. Sahabat susah senangku, Bila, Ojik, Bebe, Bo yang sudah banyak memberi do'a, dukungan dan semangat.
14. Buat saudara tak sedarahku Fanny, Fika, kak Indri dan Rani yang sudah bersedia menemani ku susah dan senang selama 3 tahun seataap denganku, membantu dengan sabar dan selalu memberi semangat dan buat grup keluarga kandung kamar 3 dan 4. Sukses untuk kita semua. yeyeyeye
15. Buat kakak alumni kak Nazra dan bang Diarto my favorit couple yang selalu memberi semangat.
16. Buat teman seperjuangan tingkat III (A dan B) khususnya mantan anak asrama tahun 2016-2019 (kamar 1,2,3 dan 4) yang selalu memberi semangat. Sukses untu kita semua. Yeyeyeye
17. Buat semua saudara,kakak,abang,adik dan teman-teman yang tidak bisa disebutkan satu persatu terima kasih sudah memberi masukan saran dan semangatnya.

Penulis menyadari bahwa didalam karya tulis ilmiah ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan keritik yang bersifat membangun demi perbaikan karya tulis ilmiah ini. Semua bantuan dan bimbingan serta doa restu yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan dari Allah SWT. Kiranya karya tulis ilmiah ini bermanfaat.

Kabanjahe, Juli 2019

Penulis

POPPY SYAFRIYANTI NASUTION

P00933016039

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
1. Tujuan umum .....	3
2. Tujuan khusus.....	3
D. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
A. Hygiene dan Sanitasi Makanan.....	5
1. Pengertian Hygiene .....	5
2. Pengertian Sanitasi.....	5
B. Makanan dan Minuman.....	6
C. Aspek Hygiene Sanitasi.....	6
1. Aspek Lokasi dan Bangunan.....	7
2. Aspek Fasilitas Sanitasi.....	8
3. Aspek Dapur, Ruang Makanan dan Gudang Makanan.....	11
4. Aspek Bahan Makanan dan Makanan Jadi.....	13
5. Aspek Pengolahan Makanan.....	13
6. Aspek Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi.....	14
7. Aspek Penyajian Makanan.....	15
8. Aspek Peralatan.....	15
D. Kerangka Konsep.....	17

E. Defenisi Operasional .....	17
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	20
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	20
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	20
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	20
E. Pengolahan dan Analisis Data .....	20
<b>BAB IV HASIL DAN PENELITIAN.....</b>	<b>22</b>
A. Gambaran Umum Kantor Kesehatan Pelabuhan.....	22
B. Hasil .....	27
C. Pembahasan .....	35
1. Lokasi dan dan bangunan.....	35
2. Fasilitas Sanitasi .....	36
3. Dapur, Ruang Makan, dan Bahan Makanan .....	37
4. Bahan Makanan dan Makanan Jadi .....	38
5. Pengolahan Makanan .....	38
6. Tempat Penyajian Makanan dan Makanan Jadi .....	38
7. Penyajian Makanan.....	38
8. Peralatan .....	39
9. Tenaga Kerja.....	39
10. Hasil Penjumlahan Skore yang Dinilai Pada Rumah Makan .....	39
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>41</b>
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Konsep.....	17
---------------------------------	----

## DAFTAR TABEL

4.1 Distribusi Persyaratan Lokasi dan Bangunan Rumah Makan disekitar Pelabuhan Belawan.....	27
4.2 Distribusi Hasil Penilaian Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan disekitar Pelabuhan Belawan.....	35

## DAFTAR SINGKATAN

FIFO	: <i>First In First Out</i>
KKP	: Kantor Kesehatan Pelabuhan
KLB	: Kejadian Luar Biasa
Kepmenkes	; Keputusan Menteri Kesehatan
MENKES	: Menteri Kesehatan
OMKABA	: Obat-obatan, Makanan, Kosmetik, Alat Kesehatan, Bahan Adiktif
Permenkes	: Permenkes
RM	: Rumah Makan
TPM	: Tempat Pengelolaan Makanan
UPT	: Unit Pelaksanaan Teknis

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Formulir Rumah Makan Pertama

Lampiran 2 : Formulir Rumah Makan Kedua

Lampiran 3 : Master Tabel

Lampiran 4 : Surat Pengantar Permohonan Penelitian

Lampiran 5 : Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian

Lampiran 6 : Lembar Pembimbingan Karya Tulis Ilmiah

Lampiran 7 : Dokumentasi

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Kantor Kesehatan Pelabuhan merupakan Unit Pelaksana Teknis (UPT) Kementerian Kesehatan yang mempunyai tugas mencegah masuk dan keluarnya penyakit menular potensial wabah, kekarantina, pelayanan kesehatan terbatas di wilayah kerja pelabuhan serta pengendalian dampak kesehatan lingkungan. Dalam melaksanakan tugas pokok di atas terdapat 16 fungsi untuk mendukung tugas tersebut salah satunya kegiatan pengawasan Tempat Pengolahan Makanan.

Untuk melindungi masyarakat pelabuhan dari faktor risiko lingkungan yang akan berdampak pada kesehatan, salah satunya adalah terselenggaranya pengawasan terhadap Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi persyaratan kesehatan. Kegiatan ini dilakukan melalui pembinaan terhadap pengelola dan penjamah makanan pada tempat pengelolaan dan penyediaan makanan di wilayah kerja Pelabuhan Belawan.

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga harus diperhatikan seperti cara pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan makanan jadi, dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Oleh karena itu perlu dilakukan penerapan hygiene sanitasi pada pengelolaan makanan dan minuman agar makanan yang nantinya akan dikonsumsi terhindar dari berbagai bibit penyakit yang dapat membahayakan kesehatan kita.

Sanitasi makanan dan minuman ialah suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum produksi, selama proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan hingga ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap dikonsumsi. (Sihite, 2000)

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. Rumah makan ini timbul dan berkembang

sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini bila tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan makanan yang higienis dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan.

Gangguan kesehatan yang kerap muncul seperti diare dan hepatitis memiliki angka yang beragam di berbagai daerah di Indonesia. Hepatitis cenderung memperlihatkan kenaikan sedangkan diare mengalami penurunan yang cukup tajam (Kemenkes, 2013). Kejadian Luar Biasa (KLB) akibat keracunan makanan juga tidak dapat dianggap menjadi masalah yang remeh.

Pengusaha rumah makan di Indonesia sebagian besar belum mengerti betul perihal persyaratan hygiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pengusaha rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau sanitasi tempat tempat umum. Dalam pengawasan permasalahan hygiene sanitasi, diperlukan pengaturan dan pengelolaan sanitasi tempat umum termasuk rumah makan. (Mukono. 2004).

Sanitasi tempat pengolahan makanan di Indonesia sendiri masih menjadi masalah yang cukup mengambil perhatian. Dari data Dinkes Provinsi Sumut tahun 2017 diketahui terdapat 34.235 unit tempat pengolahan makanan meningkat sebanyak 4.909 unit dibandingkan tahun 2016. Jumlah TPM yang memenuhi syarat kesehatan pada tahun 2017 adalah sebanyak 21.914 buah (64,01%). Bila dibandingkan dengan tahun 2016, dimana yang memenuhi syarat kesehatan terdapat 18.908 buah tempat pengolahan makanan (64,4%). Maka telah terjadi penurunan sebesar (0,39%) tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan.(Dinkes Sumut, 2017)

Berdasarkan data sementara yang didapat dari Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) tentang data usaha tempat pengolahan makanan dan minuman di sekitar Pelabuhan Belawan merupakan wilayah yang memiliki banyak rumah makan yaitu sebanyak 20 rumah makan. Dari hasil observasi awal ditinjau dari lokasinya yang berada di pinggir jalan, otomatis banyak debu dan polusi yang dapat berhubungan langsung dengan rumah makan, debu yang masuk kedalam tubuh melalui makanan bisa saja tersangkut di tenggorokan dan menimbulkan tenggorokan sakit dan memicu batuk. Terdapat juga saluran pembuangan air yang terbuka dapat menjadi tempat perkembangbiakan lalat

yang apabila hinggap pada makanan dapat menimbulkan diare, juga beberapa penjamah tidak mengenakan celemek saat mengolah makanan. Faktor-faktor tersebut mempengaruhi kelayakan hygiene sanitasi rumah makan. Berdasarkan alasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Tinjauan Hygiene Sanitasi Rumah Makan disekitar Pelabuhan Belawan Tahun 2019”.

## **B. Rumusan Masalah**

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah yang dikemukakan adalah “Bagaimanakah Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Belawan Kelas I Medan Tahun 2019?”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Untuk mengetahui gambaran tentang hygiene sanitasi rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan Tahun 2019

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui lokasi dan bangunan rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Belawan Kelas I Medan Tahun 2019
- b. Untuk mengetahui fasilitas sanitasi rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Belawan Kelas I Medan Tahun 2019
- c. Untuk mengetahui dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Belawan Kelas I Medan Tahun 2019
- d. Untuk mengetahui bahan makanan dan makanan jadi pada rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Belawan Kelas I Medan Tahun 2019
- e. Untuk mengetahui pengolahan makanan rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Belawan Kelas I Medan Tahun 2019

- f. Untuk mengetahui tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi pada rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Belawan Kelas I Medan Tahun 2019
- g. Untuk mengetahui penyajian makanan pada rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Belawan Kelas I Medan Tahun 2019
- h. Untuk mengetahui peralatan rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Belawan Kelas I Medan Tahun 2019
- i. Untuk mengetahui tenaga kerja rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Belawan Kelas I Medan Tahun 2019

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

##### **1. Bagi Peneliti**

Menjadi pengalaman dalam penulisan karya tulis ilmiah dan penelitian, juga menambah wawasan mengenai penerapan teori yang telah didapat dari perkuliahan dan diterapkan kedalam penelitian

##### **2. Bagi Institusi**

Menambah bahan bacaan di perpustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan dan referensi untuk adik-adik yang akan melakukan penelitian selanjutnya.

##### **3. Bagi Instansi dan Rumah Makan**

Sebagai bahan masukan dan sumbangan pemikiran bagi Instansi KKP (Kantor Kesehatan Pelabuhan) dan rumah makan dalam melakukan pemeriksaan, pengawasan dan penerapan hygiene sanitasi.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Hygiene dan Sanitasi Makanan**

Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan, istilah hygiene dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama dan erat kaitannya antara satu dengan lainnya yaitu melindungi, memelihara, dan mempertinggi derajat kesehatan manusia (individu maupun masyarakat). Tetapi dalam penerapannya, istilah hygiene dan sanitasi memiliki perbedaan yaitu hygiene lebih mengarahkan aktivitasnya kepada manusia (individu maupun masyarakat), sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia (Azwar, 1990).

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

Hygiene adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan. Misalnya, minum air yang direbus, mencuci tangan sebelum memegang makanan, dan pengawasan kesegaran ataupun mutu daging (Azwar, 1990). Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, serta membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004).

##### **2. Pengertian Sanitasi**

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia seperti pembuatan sumur yang memenuhi persyaratan kesehatan, pengawasan kebersihan pada peralatan makan, serta pengawasan terhadap makanan (Azwar, 1990). 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 mawadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004).

Sanitasi makanan merupakan upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia (Chandra, 2006). Sedangkan menurut Oginawati (2008), sanitasi makanan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan yang dapat merusak makanan dan membahayakan kesehatan manusia.

Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Depkes RI, 2004).

## **B. Makanan dan Minuman**

Menurut WHO, makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan (Chandra, 2006).

Minuman adalah segala sesuatu yang dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus. Air minum yang ideal seharusnya jernih, tidak berasa dan tidak berbau. Air minum pun seharusnya tidak mengandung kuman patogen yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Tidak mengandung zat kimia yang dapat mengubah fungsi tubuh, tidak korosif, dan tidak merugikan secara ekonomis. Pada hakekatnya hal ini bertujuan untuk mencegah terjadi serta meluasnya penyakit bawaan air atau water borne diseases (Slamet, 1994 dalam Purba 2010).

## **C. Aspek Hygiene Sanitasi**

Aspek yang mempengaruhi hygiene sanitasi makanan dan minuman, antara lain faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Peran hygiene dan sanitasi makanan adalah untuk mengendalikan keempat faktor tersebut yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. (Purnawijayanti, 2001)

## **1. Aspek lokasi dan bangunan**

Dalam Kepmenkes No.1098 tahun 2003 secara umum rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus. Bangunan Terpisah dengan tempat tinggal, pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi, setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu. Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

Konstruksi lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan. Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati, permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan. Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap, permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai, ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut : Cukup menjamin peredaran udara dengan baik, dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan. Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

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

Atap tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya, langit-langit permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan, tidak terdapat lubang-lubang, tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter, pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan, pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar, setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam, jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

## 2. Aspek fasilitas sanitasi

### a. Air Bersih

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

### b. Air Limbah

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

### c. Toilet

- 1) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
- 2) Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air.
- 3) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria.
- 4) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.
- 5) Toilet dibersihkan dengan detergent dan alat pengering.
- 6) Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.
- 7) Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan.
- 8) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya/ kemiringannya cukup.
- 9) Ventilasi dan penerangan baik.
- 10) Air limbah dibuang ke septick tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah.
- 11) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
- 12) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan.
- 13) Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.

- 14) Peturasan dilengkapi dengan air mengalir.
  - 15) Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue).
- d. Tempat Sampah
- 1) Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
  - 2) Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
  - 3) Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
  - 4) Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.
  - 5) Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.
- e. Tempat Cuci Tangan
- 1) Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering. Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan : basah Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alcohol 70% , lap dengan suhu 43,3oC , air hangat dengan suhu 43,3oC
  - 2) Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut : 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.
  - 3) Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan
  - 4) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
- f. Tempat mencuci Peralatan
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.

- 2) Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40 °C – 80 °C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm<sup>2</sup>). Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
  - 3) Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.
- g. Tempat Pencuci Bahan Makanan
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
  - 2) Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02%.
  - 3) Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- h. Fasilitas Penyimpanan Pakaian (Locker) Karyawan
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat.
  - 2) Jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan.
  - 3) Locker ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang. Locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.
- i. Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga dan Tikus
- 1) Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk aedes Aegypti serta Albopictos.
  - 2) Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm).
  - 3) Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

### **3. Aspek Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan**

#### **a. Dapur**

- 1) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
- 2) Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- 3) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- 4) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.
- 5) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak.
- 6) Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood).
- 7) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- 8) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.
- 9) Ruang dapur terdiri dari : Tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan, tempat persiapan, 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. Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- 13) Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.

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

b. Ruang Makan

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

c. Gudang Bahan Makanan

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

#### **4. Aspek Bahan Makanan dan Makanan Jadi**

##### **a. Bahan Makanan**

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

##### **b. Makanan Jadi**

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

#### **5. Aspek 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 : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
- c. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai:  
celemek/apron, tutup rambut sepatu dapur, berperilaku :
  - 1) Tidak merokok.
  - 2) Tidak makan atau mengunyah.
  - 3) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias.
  - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.

- 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
- 6) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran.
- 7) Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotyapa dan buku kesehatan yang berlaku.

## **6. Aspek Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi**

### **a. Penyimpanan Bahan Makanan**

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- 2) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.
- 3) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan : Dalam suhu yang sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm, kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% - 90%.
- 4) Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut : jarak makanan dengan lantai. 15 cm, jarak makanan dengan dinding 5 cm, jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
- 5) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan (FIFO = *First In First Out*).

### **b. Penyimpanan Makanan Jadi**

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

## **7. Aspek Penyajian Makanan**

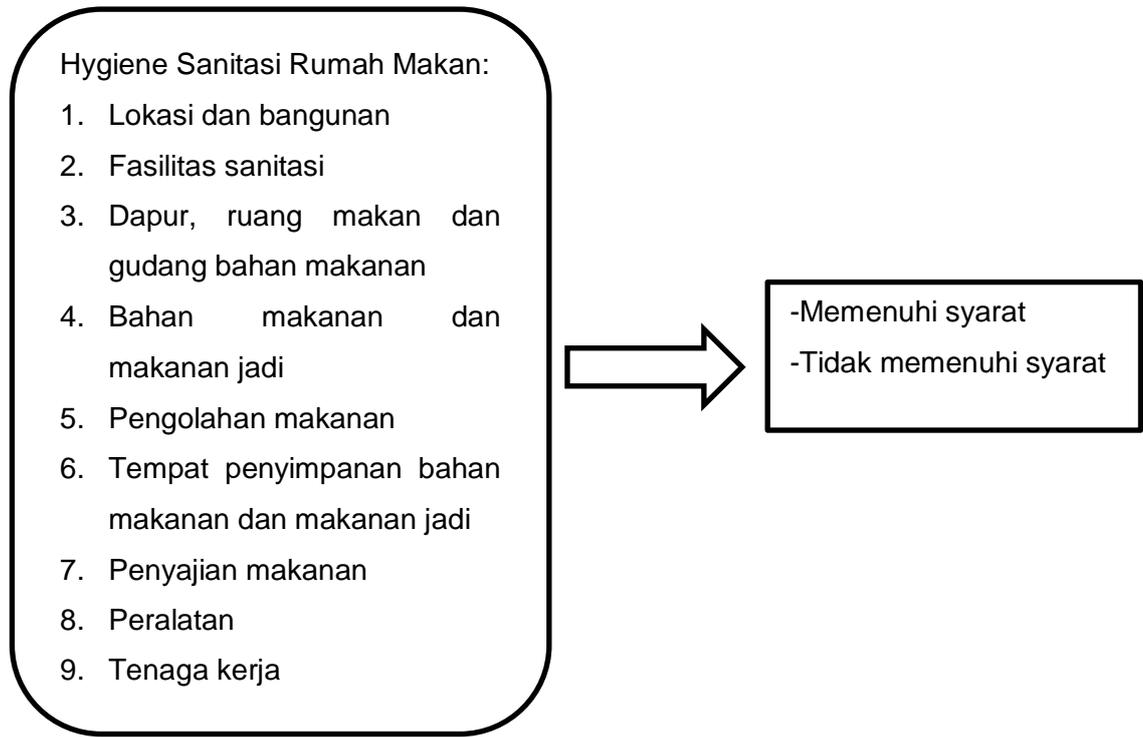
- a. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
- b. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
- c. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60oC.
- d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.
- e. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
  - 1) Ditempat yang bersih.
  - 2) Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada.
  - 3) Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya
  - 4) Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan.
  - 5) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

## **8. Aspek Peralatan**

- a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain : timah (Pb), arsenikum (As) , tembaga (Cu), seng (Zn), cadmium (Cd), antimony (Sb).
- b. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
- c. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.
- d. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

- e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *E. coli* per cm<sup>2</sup> permukaan alat.
- f. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :
  - 1) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.
  - 2) Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80oC, dilap dengan kain.
- g. Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain.
- h. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :
  - 1) Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih
  - 2) Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.
  - 3) Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak.
  - 4) Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
  - 5) Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak..

#### D. Kerangka Konsep



Gambar 2.1 Kerangka Konsep

#### E. Definisi Operasional

1. Hygiene sanitasi rumah makan adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan rumah makan tersebut dengan menggunakan formulir sebagai alat ukur, hasil ukur memenuhi syarat > 582 dan tidak memenuhi syarat < 582 dengan skala ukur ordinal
2. Lokasi dan bangunan adalah keadaan lokasi bangunan rumah makan meliputi lokasi, bangunan, pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit, dan pintu.
3. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan,

bak sampah, kamar mandi, peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan.

4. Dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan adalah kondisi fisik yang terdapat pada dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan.
5. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan /disajikan oleh rumah makan
6. Pengolahan makanan adalah kegiatan mengolah bahan makanan menjadi makanan jadi
7. Tempat penyimpanan bahan makanan adalah tempat yang disediakan pengelola rumah makan untuk menyimpan bahan makanan dan makanan jadi
8. Penyajian adalah cara penjamah makanan dalam menyajikan makanan jadi dan juga alat yang digunakan penjamah dalam menyajikan makanan.
9. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan
10. Tenaga kerja atau penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

## **F. Aspek Pengukuran**

Hygiene sanitasi rumah makan diukur dengan cara memberikan nilai pada setiap variabel yang diperiksa sesuai dengan keadaan kualitas variabel.

### **1. Cara pengisian formulir rumah makan pertama:**

- a. Pada kolom 3, beri tanda lingkaran  $\ominus$  pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian rumah makan.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada. Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 582 .
- d. Nilai 582 diperoleh dari 70% dari total skore, yang mana total skore adalah 831.

## 2. Cara Pengisian formulir rumah makan kedua:

- a. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
- b. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
- c. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh :

No	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
2	Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

- d. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.  
Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan :  $2 \times 8 = 16$   
Skore seluruh variabel > 582 tidak termasuk uji laboratorium.
- e. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 582 tidak termasuk uji laboratorium.
- f. Uraian detail setiap variabel

## **BAB III**

### **METODELOGI PENELITIAN**

#### **A. Jenis Dan Desain Penelitian**

Penelitian yang dilakukan bersifat deskriptif, yaitu memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai keadaan sanitasi rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan.

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

Penelitian ini dilakukan pada rumah makan yang terdapat di Pelabuhan Belawan. Penelitian ini dilakukan selama bulan Juli 2019.

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

Pada penelitian ini populasinya adalah semua rumah makan di sekitar Pelabuhan Belawan Kelas I Medan tahun 2019 yakni sebanyak 12 rumah makan. Sampel diambil secara *total sampling*.

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

1. Data primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap sarana prasarana yang terdapat di lokasi penelitian dan melakukakn pengamatan dengan menggunakan formulir hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.
2. Data sekunder di peroleh dengan cara pengumpulan informasi dari KKP (Kantor Kesehatan Pelabuhan) dan penanggung jawab sanitasi rumah makan tersebut.

#### **E. Pengolahan dan Analisa data**

Data yang telah diperoleh dari proses pengumpulan data selanjutnya diteliti ulang dan diperiksa ketepatan serta kelengkapannya dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Editing

Langkah ini dimaksudkan untuk melakukan kegiatan pengecekan terhadap kelengkapan data, kesinambungan data dan keseragaman data

2. Coding

Melakukan pengkodean data untuk memudahkan dalam pengolahannya.

3. Entry data

Memasukkan data yang telah dilakukan coding ke daftar master tabel

4. Tabulating

Mengelompokkan data yang telah diolah dengan komputer ke dalam suatu data tertentu menurut sifat yang dimiliki sesuai dengan tujuan penelitian dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

Data dianalisa secara deskriptif dengan merujuk kepada Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1098 tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, kemudian disajikan dalam bentuk *table distribusi frekuensi*.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum**

Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Medan sesuai dengan permenkes RI No.356/Menkes/PER/IV/2008, mempunyai tugas melaksanakan pencegahan penyakit potensial wabah, surveilans epidemiologi, kekarantinaan, pengendalian dampak kesehatan lingkungan, pelayanan kesehatan, pengawasan OMKABA serta pengamanan terhadap penyakit baru dan penyakit yang muncul kembali, biotorism, unsur biologi, kimia dan pengamanan radiasi di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas darat negara.

Dalam pelaksanaan tugas tersebut, KKP menyelenggarakan fungsi, yaitu:

1. Pelaksanaan Kekarantinaan
2. Pelaksanaan Pelayanan Kesehatan
3. Pelaksanaan Pengendalian Risiko Lingkungan di Bandara, Pelabuhan, dan lintas batas darat negara.
4. Pelaksanaan pengamatan penyakit, penyakit potensial wabah, penyakit baru, dan penyakit yang muncul kembali
5. Pelaksanaan pengamanan radiasi pengion dan non-pengion, biologi, dan kimia
6. Pelaksanaan sentra/simpul jejaringan surveilans epidemiologi sesuai penyakit yang berkaitan dengan lalu lintas nasional, regional, dan internasional
7. Pelaksanaan, fasilitas, dan advokasi kesiapsiagaan dan penanggulangan Kejadian Luar Biasa(KLB) dan berencana bidang kesehatan, serta kesehatan matra termasuk penyelenggaraan kesehatan haji dan perpindahan penduduk.
8. Pelaksanaan, fasilitas, dan advokasi kesehatan kerja di lingkungan bandara pelabuhan , dan lintas batas darat negara
9. Pelaksanaan pemberian sertifikat kesehatan obat, makanan, kosmetika, dan alat kesehatan serta bahan adiktif (OMKABA) ekspos dan mengawasi persyaratan dokumen kesehatan OMKABA impor.
10. Pelaksanaan pengawasan kesehatan alat angkut dan muatannya

11. Pelaksanaan pemberian pelayanan kesehatan di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara
12. Pelaksanaan jejaringan informasi dan teknologi bidang bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara
13. Pelaksanaan jejaringan kerja dan kemitraan bidang kesehatan di bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara
14. Pelaksanaan kajian kekarantinaan, pengendalian risiko lingkungan dan surveilans kesehatan pelabuhan
15. Pelaksanaan pelatihan teknis bidang kesehatan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara
16. Pelaksanaan ketatausahaan dan kerumah tanggaan KKP.

Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Medan memiliki delapan wilayah kerja, diantaranya :

1. Pelabuhan Laut Belawan (KKP Induk)
2. Pelabuhan Laut Sibolga
3. Pelabuhan Laut Tanjung Balai
4. Pelabuhan Laut Kuala Tanjung
5. Pelabuhan Laut Pangkalan Susu
6. Pelabuhan Udara Kuala Namu
7. Pelabuhan Laut Gunung Sitoli
8. Bandara Udara Internasional Silangit

Visi dan Misi

Visi :

Visi KKP Kelas I Medan mengikuti visi pemerintah Indonesia tahun 2015-2019 yaitu “ terwujudnya Indonesia yang Berdaulat, Mandiri dan Berkepribadian berlandaskan Gotong Royong”.

Misi :

Sama halnya dengan visi misi KKP Kelas I Medan juga mengikuti misi Pemerintah Indonesia Tahun 2015-2019 yaitu:

1. Terwujudnya keamanan nasional yang mampu menjaga kedaulatan wilayah, menopang kemandirian ekonomi dengan mengamankan sumber daya

maritim dan mencerminkan sumber daya maritim dan mencerminkan kepribadian Indonesia sebagai negara kepulauan.

2. Mewujudkan masyarakat maju, berkesinambungan dan demokratis berlandaskan negara hukum
3. Mewujudkan politik luar negeri bebas dan aktif serta memperkuat jatidiri sebagai negara maritim
4. Mewujudkan kualitas hidup manusia Indonesia yang tinggi, maju dan sejahtera
5. Mewujudkan bangsa yang berdaya saing
6. Mewujudkan Indonesia menjadi negara maritim yang mandiri, maju, kuat dan berbasiskan kepentingan nasional
7. Mewujudkan masyarakat yang berkepribadian dalam kebudayaan.

Berdasarkan permenkes RI. No 356 Tahun 2008 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan, masing-masing bagian/ bidang mempunyai tugas sebagai berikut:

1. Bidang pengendalian resiko lingkungan mempunyai tugas melaksanakan perencanaan, pemantauan, dan evaluasi serta penyusunan laporan dibidang pengendalian vector dan binatang penular penyakit, pembinaan sanitasi lingkungan, jejaring kerja, kemitraan, kajian dan pengembangan teknologi, serta pendidikan dan pelatihan bidang pengendalian resiko lingkungan di wilayah kerja bandara, pelabuhan dan lintas batas darat Negara.
  - a. Bidang pengendalian resiko lingkungan mempunyai fungsi:
  - b. Pengawasan penyediaan air bersih serta pengamanan makanan dan minuman
  - c. Hygiene dan sanitasi lingkungan gedung/bangunan.
  - d. Pengawasan pencemaran udara air dan tanah
  - e. Pemeriksaan dan pengawasan hygiene dan sanitasi kapal/pesawat/alat transportasi lainnya dilingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat Negara
  - f. Pemberantasan serangga penular penyakit, tikus dan pinjal dilingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat Negara

- g. Kajian pengembangan teknologi dibidang pengendalian resiko lingkungan bandara, pelabuhan dan lintas batas darat Negara
- h. Pendidikan dan pelatihan bidang pengendalian resiko lingkungan bandara pelabuhan dan lintas batas darat Negara
- i. Pelaksanaan jejaring kerja dan kemitraan dibidang pengendalian resiko lingkungan bandara, pelabuhan dan lintas batas darat Negara
- j. Penyusunan laporan dibidang pengendalian resiko lingkungan.

Adapun bidang pengendalian resiko lingkungan terdiri dari:

- a. Seksi Pengendalian Vektor dan Binatang Penular Penyakit yang mempunyai tugas melakukan penyiapan bahan perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan dan koordinasi pelaksanaan pemberantasan serangga penular penyakit tikus, pinjal pengamanan pestisida, kajian disseminasi informasi, pengembangan jejaring kerja, kemitraan dan teknologi serta pendidikan dan pelatihan bidang pengendalian vector dan binatang penular penyakit di lingkungan bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat Negara
- b. Seksi Sanitasi dan Dampak Resiko lingkungan yang mempunyai tugas melaksanakan penyiapan bahan, perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan, dan koordinasi pelaksanaan pengawasan penyediaan air bersih serta pengamanan makanan dan minuman, hygiene dan sanitasi kapal laut dan peawat, hygiene dan sanitasi gedung/bangunan, pengawasan pencemaran udara air, tanah, kajian disseminasi informasi, pengembangan jejaring kerja, kemitraan teknologi serta pendidikan dan pelatihan bidang sanitasi lingkungan bandara, pelabuhan dan lintas batas darat Negara.
- c. Bidang Upaya Kesehatan dan Lintas Wilayah mempunyai tugas melaksanakan perencanaan dan evaluasi serta penyusunan laporan di bidang pelayanan kesehatan terbatas, kesehatan haji, kesehatan kerja, kesehatan matra, vaksinasi internasional, pengembangan jejaring kerja, kemitraan, kajian dan teknologi, serta pendidikan dan pelatihan bidang upaya kesehatan wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara.

Bidang Upaya Kesehatan dan Lintas Wilayah mempunyai fungsi:

- a. Pelayanan kesehatan terbatas, rujukan dan gawat darurat medik di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas jarak negara.
- b. Pemeriksaan kesehatan haji, kesehatan kerja, kesehatan matra di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara.
- c. Pengujian kesehatan nahkoda/pilot dan anak buah kapal/pesawat udara serta penjamah makanan.
- d. Faksinasi serta penerbitan sertifikat faksinasi internasional.
- e. Pelaksanaan jejaring kerja dan kemitraan di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara.
- f. Pengawasan pengangkutan orang sakit dan jenazah di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara, serta ketersediaan obat-obatan/peralatan P3K di kapal atau pesawat udara atau alat transportasi lainnya.
- g. Kajian dan pengembangan teknologi serta pelatihan teknis bidang upaya kesehatan dan lintas wilayah.
- h. Penyusunan laporan di bidang upaya kesehatan dan lintas wilayah

Bidang upaya kesehatan dan lintas wilayah terdiri dari:

- a. Seksi pencegahan dan pelayanan kesehatan. Seksi pencegahan dan pelayanan kesehatan mempunyai tugas melakukan penyiapan bahan perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan, dan koordinasi pelayan pengujian kesehatan nahkoda, anak buah kapal dan penjamah makanan, pengawasan persediaan obat/P3K di kapal/pesawat udara/alat transportasi lainnya, kajian ergonomik, advokasi dan sosialisasi kesehatan kerja, pengembangan jejaring kerja, kemitraan dan teknologi, serta pelatihan teknis bidang kesehatan kerja di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara.

Seksi kesehatan matra dan lintas wilayah. Seksi kesehatan matra dan lintas wilayah mempunyai tugas melakukan penyiapan bahan perencanaan, pemantauan, evaluasi, penyusunan laporan, dan koordinasi pelaksanaan vaksinasi dan penerbitan sertiviklat vaksinasi internasional (ICV), pengawasan pengangkutan orang sakit dan jenazah, kesehatan matra, kesehatan haji, perpindahan penduduk, penaggulanagan bencana, pelayanan kesehatan

terbatas, rujukan gawat darurat medik, pengembangan jejaring kerja, kemitraan, dan teknologi serta pelatihan teknis bidang kesehatan matra di wilayah kerja bandara, pelabuhan, dan lintas batas darat negara.

## B. Hasil

Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti, jumlah rumah makan yang diobservasi sebanyak 12 rumah makan yang sebenarnya data ini tidak sesuai dengan data yang di dapatkan, bahwa disekitar Pelabuhan Belawan terdapat 20 rumah makan, hal ini disebabkan keterbatasan waktu peneliti saat melakukan observasi . Berikut hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti.

**Tabel 4.1**  
**Distribusi Persyaratan Lokasi dan Bangunan Rumah Makan disekitar**  
**Pelabuhan Belawan**

No	Komponen yang Ditinjau	RM											
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
		Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T
<b>A. LOKASI DAN BAGUNAN</b>													
1.	Lokasi												
	-Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	√		√		√		√		√	√		√
	-Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	√		√		√		√		√	√		√
2.	Bangunan												
	-Terpisah dari tempat tinggal termasuk tempat tidur	√		√		√		√		√		√	
	-Kokoh/ kuat/ permanen	√		√		√		√		√		√	
	-Rapat serangga		√		√		√		√		√		√
	-Rapat tikus		√		√		√		√		√		√
3.	Pembagian ruang												
	-Terdiri dari dapur dan ruang makanan.	√		√		√		√		√		√	

	-Ada toilet/jamban	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Ada gudang bahan makanan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Ada ruang karyawan														
	-Ada ruang administrasi	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Ada gudang peralatan	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4.	Lantai														
	- Bersih	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Kedap air	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Tidak licin	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Rata	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Kering	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Konus	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5.	Dinding														
	- Kedap air	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Rata	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Bersih	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6.	Ventilasi														
	- Tersedia dan berfungsi baik	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Menghilangkan bau tak enak	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Cukup menjamin rasa nyaman	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7.	Pencahayaan														
	- Tersebar merata di setiap ruangan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Intensitas cahaya 10 fc	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Tidak menyilaukan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8.	Atap														
	- Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Tidak bocor	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Cukup landai	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9.	Langit-langit														
	- Tinggi minimal 2,4 meter	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Rata dan Bersih	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Tidak terdapat lubang-lubang	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10.	Pintu														
	- Rapat serangga dan tikus	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Menutup dengan baik dan membuka arah luar	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Terbuat dari bahan														

	yang kuat dan mudah dibersihkan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
<b>B. FASILITAS SANITASI</b>													
11.	Air bersih												
	- Jumlah mencukupi	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
12.	Pembuangan Air limbah												
	- Air limbah mengalir dengan lancar.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Terdapat grease trap.	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Saluran kedap air.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Saluran tertutup	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13.	Toilet												
	- Bersih	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Tersedia air bersih yang cukup	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Tersedia sabun dan alat pengering	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14.	Tempat sa[ah												
	-Sampah diangkut tiap 24 jam	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Kapasitas tempat sampah terangkut oleh seorang petugas sampah	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
15.	Tempat cuci tangan												
	- Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Tersedia sabun/detergent dan	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

	alat pengering/ lap											
	- Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
16.	Tempat mencuci peralatan											
	- Tersedia air dingin yang cukup memadai	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Tersedia air panas yang cukup memadai	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
17.	Tempat mencuci bahan makanan											
	-Tersedia air pencuci yang cukup	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
18.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus											
	-Setiap lubang ventilasi dipasag kawat kassa serangga.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
<b>C.</b>	<b>DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG BAHAN MAKANAN</b>											
19.	Dapur											
	-Bersih	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

	- Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer).	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater)	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Ukuran dapur cukup memadai	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Ada cungkup dan cerobong asap	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
20.	Ruang Makan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Perlengkapan ruang makan selalu bersih.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Pintu masuk buka tutup otomatis.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Tempat peragaan makanan jadi tertutup.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
21.	Gudang bahan makanan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Kapasitas gudang cukup memadai	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Rapat serangga dan tikus	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
<b>D.</b>	<b>Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>												
22.	Bahan Makanan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

	-Bahan makanan berasal dari sumber resmi.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
23.	Makanan Jadi											
	-Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	- Makanan jadi kemasan tidak ada tanda- tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes. RI	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	<b>E. Pengolahan Makanan</b>											
24.	Proses pengolahan											
	- Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-menggunakan peralatan dengan benar.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	<b>F. Tempat Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi</b>											
25.	Penyimpanan bahan makanan											
	- Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Tempatnya bersih dan terpelihara.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
26.	Penyimpanan Makanan Jadi											

	- Cara penyimpanan tertutup.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
<b>G. Penyajian Makanan</b>												
27.	Cara penyajian											
	-Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
<b>H. Peralatan</b>												
28	Ketentuan Peralatan											
	-Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
<b>I. Tenaga Kerja</b>												
29.	Pengetahuan / sertifikat hygiene sanitasi makanan											
	-Pemilik /pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Supervisor pernah mengikuti kursus.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Semua penjamah makanan pernah	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

	mengikuti kursus.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
30.	Pakaian Kerja											
	-Bersih	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Penggunaan khusus waktu kerja saja.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Lengkap dan rapi.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Tidak tersedia pakaian kerja seragam	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
31.	Pemeriksaan Kesehatan											
	-Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Pernah divaksinasi chotypha/ thypoid.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Check up penyakit khusus.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Memiliki buku kesehatan karyawan.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
32.	Personal Hygiene											
	-Setiap karyawan/ penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Setiap mau kerja cuci tangan.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	-Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Berdasarkan tabel 4.1 diatas menunjukkan bahwa variabel yang paling banyak tidak memenuhi syarat adalah variabel lokasi, pintu, tempat mencuci tangan, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan, pakaian kerja, pemeriksaan kesehatan. Dan variabel yang paling banyak memenuhi persyaratan adalah variabel lantai, dinding, pencahayaan, atap, langit-langit, air bersih, bahan makanan, makanan jadi, ketentuan peralatan.

**Tabel 4.2**  
**Distribusi Hasil Penilaian Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan disekitar Pelabuhan Belawan**

Hygiene Sanitasi Rumah Makan	Frekuensi	Persentase (%)
<b>Memenuhi Syarat (<math>\geq 582</math>)</b>	<b>5</b>	<b>41,6 %</b>
<b>Tidak Memenuhi Syarat (<math>\leq 582</math>)</b>	<b>7</b>	<b>58,3 %</b>
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100 %</b>

Berdasarkan tabel 4.2 diatas dapat dilihat bahwa dari hasil penjumlahan skore untuk seluruh variabel , dari 12 rumah makan terdapat 5 (58,3%) rumah makan sudah memenuhi syarat dan 7 (41,7%) yang belum memenuhi syarat

## **C. Pembahasan**

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

Variabel yang diamati meliputi lokasi, bangunan, pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit, pintu. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi lokasi bangunan dan fasilitas sanitasi disekitar Pelabuhan Belawan tergolong tidak memenuhi syarat. Hal tersebut dikarenakan lokasi terminal penumpang berada pada <100 meter dari sumber pencemaran bau dan pencemaran lainnya. Kondisi bangunan permanen tetapi beberapa rumah makan tidak terpisah dengan tempat tinggal.

Sesuai standar dalam Kepmenkes No 1098 tahun 2003, lantai dibuat kedap air, rata dan tidak licin dan mudah dibersihkan. Terdapat 3 dari 12 rumah makan di sekitar Pelabuhan Belawan yang lantainya belum kedap air karena berlantainya papan dan rumah makan tersebut berada di atas laut, ada juga

beberapa rumah makan yang lantainya sedikit kotor dan tidak konus sehingga sudut-sudutnya sulit untuk dibersihkan.

Tempat pengolahan makanan menghasilkan suhu lebih tinggi dan uap panas, serta asap dalam jumlah banyak sehingga ventilasi yang kurang dapat meningkatnya jumlah karbon dioksida dan lembab. Ventilasi juga dapat membantu sirkulasi udara agar ruangan tidak pengap (Sonia Victa dkk,2015). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui terdapat 2(16,7%) rumah makan yang tidak terdapat ventilasi sehingga rumah makan tersebut terasa pengap, sedangkan 10 (83.3%) ventilasinya sudah memenuhi syarat dan berfungsi dengan baik.

Pencahayaan yang tidak menyilaukan dan tersebar merata. Tinggi langit-langit sudah memenuhi syarat yaitu 2,5 meter, rata, bersih, dan tidak terdapat lubang-lubang. Atap juga tidak menjadi sarang tikus, tidak bocor dan cukup landai sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Akan tetapi kondisi bangunan rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan tidak ada yang memiliki pintu.

## **2. Fasilitas Sanitasi**

Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, perturasan, saluran air limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, peralatan pencegah terhadap vektor dan tikus. Dari hasil penelitian diketahui bahwa rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan menggunakan air dari PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum). Air yang digunakan jumlahnya mencukupi, tidak berbau, tidak berwarna dan tidak berasa. Pembuangan air limbah yang kurang lancar, saluran ke dap air, dan hanya satu rumah makan yang memasang *grase trap*, sehingga fasilitas sanitasi kurang memenuhi syarat. Di setiap rumah sudah terdapat toilet namun letaknya berhubungan langsung dengan dapur dan masih banyak rumah makan yang tidak menyediakan sabun serta toilet untuk pria dan wanita tidak dipisah. Hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

Tempat sampah pada rumah makan hanya ada 3 (25%) yang memenuhi persyaratan dengan memiliki tempat sampah yang tertutup dan yang lain hanya ada tempat sampah yang terbuka. Sampah harus dibuang dalam waktu 24 jam (Permenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran). Karena hal tersebut dapat mengundang bibit penyakit dan vektor (lalat, kecoa, tikus). Sehingga diperlukan pengelolaan sampah yang tepat agar tidak dapat digunakan sebagai tempat berkembang biak bibit penyakit dan vektor (Candra, 2006).

Tempat cuci tangan pada rumah makan hanya ada 3 (25%) yang memiliki akses cuci tangan yang memenuhi persyaratan sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Tempat pencuci peralatan hanya 3 (25%) rumah makan yang sudah memenuhi persyaratan. Setiap lubang ventilasi dan jendela terpasang tidak ada yang memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena tidak terpasang alat perlindungan dari serangga dan tikus

### **3. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa hygiene sanitasi dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan tidak memenuhi syarat kesehatan karena terdapat komponen yang dinilai tidak sesuai dengan persyaratan yang tercantum dalam Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Komponen yang dinilai tidak memenuhi syarat antara lain terdapat 2 (16,7%) dapur rumah makan dengan kondisi yang kotor, ukuran dapur kurang memadai dan tidak dilengkapi dengan cerobong asap dan pesan-pesan hygiene bagi penjamah.

Untuk perlengkapan ruang makan selalu bersih, namun terdapat 8(6,66%) tempat penanganan makanan jadi yang tidak memakai tutup, dan hanya 3(25%) rumah makan yang menyediakan fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika dan rumah makan merasa tidak perlu menyediakan gudang bahan dikarenakan bahan makanan yang dibeli akan langsung di masak, apabila perlu disimpan cukup disimpan di tempat penyimpanan biasa dikarenakan esoknya pasti akan digunakan. Hasil ini tidak sesuai dengan persyaratan yang tercantum dalam Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

#### **4. Bahan Makanan dan Makanan Jadi**

Bahan Makanan dan Makanan jadi disekitar Pelabuhan Belawan semuanya sudah memenuhi persyaratan dikarenakan tidak ditemukannya bahan makanan kadaluarsa karena penjamah TPM selalu membeli bahan makanan secara langsung di pasar di pagi hari kemudian langsung diolah pada hari yang sama.

#### **5. Pengolahan Makanan**

Berdasarkan penelitian menunjukkan proses pengolahan dan penyimpanan makanan memenuhi syarat. Bahan makanan dan makanan jadi dalam kondisi fisik baik tidak dalam kondisi rusak. Bahan makanan kemasan terdaftar pada sumber resmi dan tidak ada tanda kerusakan maupun kadaluarsa.

#### **6. Tempat Penyimpanan Makanan dan Makanan Jadi**

Penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi, untuk penyimpanan bahan disimpan dalam lemari es disimpan dalam rak-rak aturan sejenis, untuk penyimpanan makanan jadi disimpan dalam etalase dengan kondisi tertutup. Akan tetapi terdapat 4 (33,3%) rumah makan yang etalasenya dengan kondisi tanpa tutup. Tentu saja hasil tersebut tidak memenuhi syarat Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

#### **7. Penyajian Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian penyajian makanan rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan seluruhnya sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Hanya saja cara membawa dan penyajian makanan jadi belum menggunakan penutup.

#### **8. Peralatan**

Berdasarkan hasil penelitian peralatan rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan seluruhnya sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

## **9. Tenaga Kerja**

Berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa variabel tenaga kerja 4(33,3%) yang memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan sementara 8 (66,7%) belum memenuhi syarat, karena beberapa aspek yang diamati belum memenuhi persyaratan yang tercantum dalam Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Komponen yang tidak memenuhi syarat ialah 7 (58,3%) rumah makan yang penjamah makanan makanannya belum pernah mengikuti kursus/temu karya, terdapat 4 (33,3%) rumah makan yang menyediakan pakaian kerja bagi tenaga kerjanya

Menurut Kepmenkes syarat pemeriksaan untuk penjamah makanan yang meliputi penjamah makanan setiap 6 bulan sekali melakukan check up kesehatan, pernah divaksinasi thypoid, check up penyakit khusus, bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter, memiliki buku kesehatan. Berdasarkan hasil pengamatan tidak seorang pun penjamah makanan yang sedang dalam keadaan sakit pada saat penelitian. Dan menurut hasil wawancara tentang pemeriksaan kesehatan, bahwa alasan mereka tidak memeriksakan kesehatan secara berkala dikarenakan mereka belum tahu bahwa pemeriksaan kesehatan harus dilakukan tiap 6 bulan sekali. Alasan lainnya dikarenakan karyawan yang sering berganti-ganti jadi sulit untuk menentukan jadwal pemeriksaan kesehatan secara kontinyu.

Tenaga kerja pada masing-masing rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan umumnya sudah baik dalam hal personal higiene, seperti kuku yang dipotong pendek, tidak merokok, tidak menggunakan perhiasan, menggunakan alat yang sesuai dan bersih saat mengambil makanan tetapi untuk cuci tangan penjamah masih belum maksimal .

## **10. Hasil Penjumlahan Skore yang Dinilai Pada Rumah Makan**

Berdasarkan hasil penjumlahan seluruh skore variabel hygiene sanitasi rumah makan A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L masing-masing skore yang diperoleh adalah 687, 476.5, 503.5, 612.5, 571.5, 476.5, 577.5, 576.5, 700, 555.5, 707, 596.5 dari total variabel yang dinilai terdapat 7(58,3%) rumah makan yang belum memenuhi syarat hygiene sanitasi disebabkan ada beberapa variabel yang belum memenuhi syarat sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku, dan skore yang diperoleh  $\leq 582$  adapun variabel yang belum memenuhi syarat yaitu variabel lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, gudang bahan makanan, tempat

penyimpanan makanan jadi, tenaga kerja. Pada rumah makan A, D, I, J, K dengan masing masing skor yang diperoleh 687, 612.5, 700, 707, 596,5 dari total variabel yang dinilai, hal ini berarti dari kelima rumah makan tersebut sudah memenuhi syarat kesehatan karena sudah mencapai angka yang ditentukan yaitu  $\geq 582$  dan seluruh variabel yang diamati sudah sesuai dengan kepprotes yang berlaku.

## **BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat (58,3%) rumah makan yang hygiene sanitasinya belum memenuhi syarat dan (58,3%) rumah makan yang hygiene sanitasinya sudah memenuhi syarat

Untuk hasil pemeriksaan variabel lokasi dan bangunan (75%) rumah makan tidak memenuhi syarat, fasilitas sanitasi (25%) rumah makan yang belum memenuhi syarat, dapur dan gudang bahan makanan 100% rumah makan tidak memenuhi syarat, tempat penyimpanan makanan jadi (33,3%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat, tenaga kerja (75%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan.

### **B. Saran**

#### **1. Bagi Tenaga Kerja**

Kiranya perlu mengikuti penyuluhan/kursus hygiene sanitasi rumah makan dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala

#### **2. Bagi Pengusaha**

Lebih sering mengadakan penyuluhan/kursus dan pemeriksaan hygiene sanitasi rumah makan disekitar pelabuhan Belawan

## DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, A, 1990. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Yayasan Mutiara.
- Chandra, Budiman, 2006. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC.
- Blongkod, Fitriani R, 2012. *Studi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya Kota Gorontalo 2012*, [online] Available at:< <https://www.neliti.com/id/publications/37217/studi-hygiene-sanitasi-rumah-makan-di-kecamatan-kota-timur-dan-kecamatan-dumbo-r> > [Accessed 23 June 2019].
- Departemen Kesehatan RI, 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI.
- Dinkes Sumut, 2017. *Laporan Kerja Instansi Pemerintah*. Medan: Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Utara.
- Kemenkes RI, 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Kepmenkes/715/Menkes/SK/V/2003. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Depkes RI.
- Kepmenkes/1098/Menkes/SK/VII/2003. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Depkes RI.
- Kurniati, Halisa, 2016. *Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pemeriksaan Escherichia Coli Pada Makanan Di Rumah Makan Khas Minang Jalan Setia Budi Kelurahan Tanjung Rejo Kecamatan Medan Sunggal Tahun 2016*, [online] Available at:< <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/61443>> [Accessed 6 July 2019].
- Malango, Lany Mulyani, 2012. *Aspek Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo 2012*, [online] Available at:< <https://www.neliti.com/id/publications/37215/aspek-hygiene-sanitasi-makanan-pada-rumah-makan-di-terminal-42-andalas-kota-goro> > [Accessed 23 June 2019].
- Mukono, HJ, 2004. *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Oginawati, K, 2008. *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Bandung: Institut Teknologi Bandung
- Purnawijayanti, Hiasinta, 2001. *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Jogjakarta: Karnisius.
- Sihite, Richard, 2000. *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*. Surabaya: SIC.

Sianipar, Erika Lestari, 2016. *Tinjauan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di PT. Toba Pulp Lestari Kecamatan Permaksian Porsea Kabupaten Tobasa Tahun 2016*. Kabanjahe: Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Medan

Slamet, J.S, 1994. *Kesehatan Lingkungan*. Jogjakarta: Universitas Gajah Mada

Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan, 2006. *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Direktorat Penyehatan Lingkungan

## Formulir Hygiene Sanitasi Rumah Makan Pertama

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
<b>A. Lokasi dan Bangunan</b>			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
<b>C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan</b>			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	
<b>D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
<b>E. Pengolahan Makanan</b>			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
<b>F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			

26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	
<b>G. Penyajian Makanan</b>			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
<b>H. Peralatan</b>			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
<b>I. Tenaga Kerja</b>			
30. Pengetahuan/sertifikat sanitasi makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

Mengetahui  
 Pengusaha/Penanggung Jawab Rumah  
 Makan/Restoran

....., ..... 200...  
 Pemeriksa

---



---

## Formulir Hygiene Sanitasi Rumah Makan Kedua

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
<b>A.</b>	<b>Lokasi &amp; bangunan</b>		
1.	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya. b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	6 4
2.	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. b. Kokoh/kuat/permanen. c. Rapat serangga d. Rapat tikus	4 2 2 2
3.	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b. Ada toilet/jamban c. Ada gudang bahan makanan d. Ada ruang karyawan e. Ada ruang administrasi f. Ada gudang peralatan	4 2 1 1 1 1
4.	Lantai	a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Konus	4 2 1 1 1 1
5.	Dinding	a. Kedap air b. Rata c. Bersih	4 3 3
6.	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	5 3 2
7.	Pencahayaan/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan	5 3 2
8.	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	5 3 2
9.	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih	4 4

		c. Tidak terdapat lubang-lubang	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	4 3 3
<b>B.</b>	<b>Fasilitas sanitasi</b>		
11.	Air bersih	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	5 2
12.	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar. b. Terdapat grease trap. c. Saluran ke air. d. Saluran tertutup	3 3 2 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	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	4 3 2 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	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	2 2 2 4
17.	Tempat pencuci bahan makanan	a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	5 3 2

18.	Locker karyawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat. 2</li> <li>b. Jumlahnya cukup. 3</li> <li>c. Letak locker dalam ruang tersendiri. 3</li> <li>d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita. 2</li> </ul>
19.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga. 3</li> <li>b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus. 2</li> <li>c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat. 2</li> <li>d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk 3</li> </ul>
<b>C.</b>	<b>Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan</b>	
20.	Dapur	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Bersih 3</li> <li>b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer). 2</li> <li>c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) 2</li> <li>d. Ukuran dapur cukup memadai 1</li> <li>e. Ada cungkup dan cerobong asap 1</li> <li>f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan 1</li> </ul>
21.	Ruang makan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih. 3</li> <li>b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu. 2</li> <li>c. Pintu masuk buka tutup otomatis. 2</li> <li>d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. 2</li> <li>e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup. 1</li> </ul>
22.	Gudang bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan. 4</li> <li>b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan 2</li> <li>c. Kapasitas gudang cukup memadai 2</li> <li>d. Rapat serangga dan tikus 2</li> </ul>
<b>D.</b>	<b>Bahan makanan dan makanan jadi</b>	
23.	Bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. 3</li> <li>b. Angka kuman dan bahan kimia bahan 3</li> </ul>

		makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan.	2
		c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi.	2
		d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI.	
24.	Makanan jadi	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	4
		b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	3
		c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes. RI	3
<b>E.</b>	<b>Pengolahan makanan</b>		
25.	Proses pengolahan	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih.	5
		b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus.	3
		c. Menggunakan peralatan dengan benar.	2
<b>F.</b>	<b>Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi</b>		
26.	Penyimpanan bahan makanan	a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.	3
		b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.	2
		c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.	2
		d. Tempatnya bersih dan terpelihara.	2
		e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.	1
27.	Penyimpanan makanan jadi	a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi.	6
		b. Cara penyimpanan tertutup.	4
<b>G.</b>	<b>Penyajian makanan</b>		
28.	Cara penyajian	a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60oC	3
		b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.	3
		c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.	2
		d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.	2

<p><b>H.</b> 29.</p>	<p><b>Peralatan</b> Ketentuan peralatan</p>	<p>a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan. 4</p> <p>b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh. 2</p> <p>c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan. 2</p> <p>d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus. 1</p> <p>e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun. 1</p>	
<p><b>I.</b> 30.</p>	<p><b>Tenaga kerja</b> Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan</p>	<p>a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya. 2</p> <p>b. Supervisor pernah mengikuti kursus. 2</p> <p>c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus. 4</p> <p>d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus. 2</p>	
<p>31.</p>	<p>Pakaian kerja</p>	<p>a. Bersih 3</p> <p>b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih. 2</p> <p>c. Penggunaan khusus waktu kerja saja. 2</p> <p>d. Lengkap dan rapi. 3</p> <p>e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam 0</p>	
<p>32.</p>	<p>Pemeriksaan kesehatan</p>	<p>a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan. 3</p> <p>b. Pernah divaksinasi chotypha/ thypoid. 2</p> <p>c. Check up penyakit khusus. 1</p> <p>d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. 2</p> <p>e. Memiliki buku kesehatan karyawan. 2</p>	
<p>33.</p>	<p>Personal hygiene</p>	<p>a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. 3</p> <p>b. Setiap mau kerja cuci tangan. 3</p> <p>c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin. 2</p> <p>d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan. 2</p>	

**MASTER TABEL**

Variabel	Skor Min	Rumah Makan											
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
Lokasi dan Bangunan		88	38,5	39,5	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	87	49,5	88	57,5
Fasilitas Sanitasi		112	75	75	77	74	66	77	77	112	71	112	77
Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan		86	43	50	71	69	43	64	71	86	64	86	71
Bahan Makanan dan Makanan Jadi		77	77	77	77	77	62	77	77	77	77	77	77
Pengolahan Makanan		50	25	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi		20	8	8	40	40	8	40	40	40	40	40	40
Penyajian Makanan		25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Peralatan		105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105
Tenaga Kerja		124	80	74	110	74	60	82	74	118	74	124	94
<b>SKORE TOTAL</b>	<b>582</b>	<b>687</b>	<b>476,5</b>	<b>503,5</b>	<b>612,5</b>	<b>571,5</b>	<b>476,5</b>	<b>577,5</b>	<b>576,5</b>	<b>700</b>	<b>555,5</b>	<b>707</b>	<b>596,5</b>



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN  
SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

Jl. Jamin Ginting KM. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos : 20136

Telepon : 061-8368633 – Fax : 061-8368644

Website : [www.poltekkes-medan.ac.id](http://www.poltekkes-medan.ac.id) , email : [poltekkes\\_medan@yahoo.com](mailto:poltekkes_medan@yahoo.com)



Nomor : TU.02.01/00.01/01204.../2019  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Lokasi Penelitian

Kabanjahe, 16 Juli 2019

Kepada Yth:

**Kepala Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Medan**

Di –

Medan

Dengan hormat,

Bersama ini datang menghadap saudara, mahasiswa Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan :

Nama : Poppy Syafriyanti Nasution

Nim : P00933016039

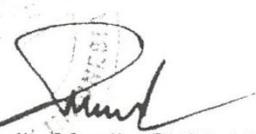
Yang bermaksud akan mengadakan penelitian di Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Medan dalam rangka Menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan judul:

**“Tinjauan Higiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Medan Tahun 2019”.**

Perlu kami tambahkan bahwa penelitian ini digunakan semata-mata untuk menyelesaikan tugas akhir dan perkembangan ilmu pengetahuan.

Demikian disampaikan atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Poltekkes Kemenkes Medan

  
Erba Katto Manik, SKM, MSc  
NIP. 196203261985021001



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL**

**PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN PENYAKIT**

**KANTOR KESEHATAN PELABUHAN KELAS I MEDAN**

Jalan Veteran No. 219 Belawan, Medan 20411

Telp : (061) 6941343, Faximile : (061) 6940718



Nomor : KM.04.02 /1.2 /~~1893~~ /2019

30 Juli 2019

Lampiran : -

Perihal : Permohonan Penelitian

Yth. Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poitekes Kemenkes  
di

Medan

Sehubungan dengan surat saudara nomor : TU.02.01/00.01/01204/2019  
tanggal 16 Juli 2019, perihal Permohonan Penelitian untuk penulisan Karya Tulis  
Ilmiah dengan judul :

**"Tinjauan Higiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Pelabuhan Belawan  
Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Medan Tahun 2019**

NO	NAMA	NIM	Jurusan
1.	Poppy S Nasution	P00933016039	Kesehatan Lingkungan

pada prinsipnya kami tidak keberatan dan dapat menerima mahasiswi saudara untuk  
melaksanakan Permohonan Penelitian di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas I Medan  
dengan ketentuan mentaati segala peraturan yang ada.

Atas kerjasama yang baik diucapkan terima kasih.

Kepala KKP Kelas I Medan  
  
Priagung Adhi Bawono  
NIP 196509191988031001



**DOKUMENTASI**







POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN MEDAN

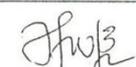
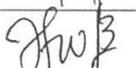
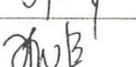
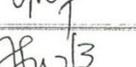
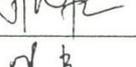
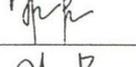
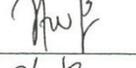
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

LEMBAR PEMBIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

NAMA MAHASISWA : Poppy Syagriyanti NST

NIM : P00933016039

DOSEN PEMBIMBING : Haesti Sembiring, SST, M.Sc.

PERTEMUAN KE	HARI/TANGGAL	MATERI BIMBINGAN	TTD DOSEN PEMBIMBING
I	Selasa / 21 Mei 2019	Judul, BAB I	
II	Kamis / 27 Juni 2019	Perbaiki BAB I	
III	Selasa / 2 Juli 2019	Perfajam latar belakang	
IV	Kumat / 5 Juli 2019	<del>Latar</del> Bab II dan III	
V	Senin / 8 Juli 2019	Acc Maju Seminar Proposal	
VI	Rabu / 31 Juli 2019	Perbaiki BAB IV dan V	
VII	Kamis / 1 Agustus 2019	Acc KTI	

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Kesehatan  
Lingkungan

Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc  
Nip. 196203261985021001