

KARYA TULIS ILMIAH

**HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DISEKITAR TERMINAL
KABANJAHE DI KECAMATAN KABANJAHE
KABUPATEN KARO TAHUN 2021**



OLEH :

FEBRIANTI LEILA LAOWO
NIM. P00933118020

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI DIII SANITASI
KABANJAHE
2021**

KARYA TULIS ILMIAH

HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DISEKITAR TERMINAL KABANJAHE DI KECAMATAN KABANJAHE KABUPATEN KARO TAHUN 2021

*Karya Tulis Ilmiah Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program Diploma III*



OLEH :

FEBRIANTI LEILA LAOWO
NIM. P00933118020

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI DIII SANITASI
KABANJAHE
2021**

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR
TERMINAL KABANJAHE DI KECAMATAN KABANJAHE
KABUPATEN KARO TAHUN 2021
Nama : FEBRIANTI LEILA LAOWO
NIM : P00933118020

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji

Kabanjahe, Juni 2021

**Menyetujui
Pembimbing**



Jernifa Sinaga, SKM, MPH
NIP : 197405082005012003

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



Echa Karto Manik, SKM, M.Sc
NIP : 196203261985021001

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR
TERMINAL KABANJAHE DI KECAMATAN KABANJAHE
KABUPATEN KARO TAHUN 2021
Nama : FEBRIANTI LEILA LAOWO
NIM : P00933118020

*Karya Tulis Ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir Program
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
Poltekkes Kemenkes RI Medan
Tahun 2021*

Penguji I,



Risnawati Tanjung, SKM, M.Kes
NIP. 197505042000122003

Penguji II,



Helfi Nolia R Tambunan, SKM, MPH
NIP.197403271995032001

Menyetujui
Pembimbing



Jernifa Sinaga, SKM, MPH
NIP : 197405082005012003


Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan

Erlin Kello Manik, SKM, M.Sc
NIP : 196203261985021001

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE
KARYA TULIS ILMIAH, JUNI 2021**

Febrianti Leila Laowo

Hygiene Sanitasi Rumah Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2021

Ix + 40 Halaman + 6 Tabel + 7 Lampiran

Abstrak

Rumah Makan adalah suatu tempat usaha yang ruang lingkup kegiatannya tersedia makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hygiene sanitasi rumah makan disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Di Kabupaten Karo Tahun 2021.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif, dilakukan pada bulan juni tahun 2021. Objek penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang berada disekitar terminal kabanjahe sebanyak 8 rumah makan. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi yang tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran (tanpa uji laboratorium).

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa variabel yang paling banyak tidak memenuhi syarat adalah tempat pengolahan makanan antara lain tempat mencuci peralatan sebanyak 7 (87,5%), tempat sampah sebanyak 6 (75,0%), atap dan pintu sebanyak 6 (75,0%), penyediaan air bersih sebanyak 5 (62,5%), pencahayaan (62,5%). Rumah makan yang memenuhi syarat sebanyak 5 (62,5%) dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 3 (37,5%).

Disarankan untuk meningkatkan frekuensi hygiene sanitasi rumah makan sehingga dapat meningkatkan kelayakan rumah makan dan seluruhnya dapat memenuhi syarat sesuai dengan standar.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Rumah Makan, Terminal

**INDONESIAN MINISTRY OF HEALTH
MEDAN HEALTH POLYTECHNICS
ENVIRONMENT HEALTH DEPARTMENT KABANJAHE
SCIENTIFIC PAPER, JUNE 2021**

Febrianti Leila Laowo

**Hygiene Sanitation Of Food Stall Located Around Kabanjahe Terminal,
Kabanjahe District, Karo Regency In 2021**

Ix + 40 Pages + 6 Tables + 7 Attachments

ABSTRACT

A food stall is a place of business whose activities are to provide food and drinks for its customers. The number of food stalls increases in line with the increasing needs of the community. This study aims to determine the hygiene and sanitation of food stalls around the Kabanjahe Terminal, Kabanjahe District, Karo Regency in 2021.

This research is a descriptive study that examines all food stalls or (8 food stalls) located around the Kabanjahe terminal, carried out in June 2021. An observation sheet containing the hygiene and sanitation requirements of food stall (without laboratory tests) based on the Decree of the Minister of Health No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 was used as an instrument to collect research data.

Through the results of the study, it was found that the most variable that did not meet the following requirements: food processing facilities or washing equipment in 7 samples (87.5%), trash bins in 6 samples (75.0%), roofs and doors in 6 samples (75.0%), providing clean water for 5 samples (62.5%), lighting for 5 samples (62.5%); 5 restaurants (62.5%) were declared eligible, and 3 restaurants (37.5%) did not meet the requirements.

Managers are advised to improve the hygiene and sanitation of their food stalls in order to meet the health requirements that have been set.

Keywords: Sanitation Hygiene, Food stall, Terminal

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang maha esa atas karunia dan berkatnya yang melimpah, sehingga saya dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul “ Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2021 “ tepat pada waktu nya

Pada kesempatan ini, saya hendak mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan membantu saya dan kepada dosen pembimbing saya Ibu Jernita Sinaga, SKM, MPH atas bimbingan, arahan dan masukan dalam membantu menyelesaikan proposal penelitian ini

Dalam menyelesaikan proposal penelitian ini, saya menyadari bahwa proposal penelitian ini masih ada kekurangan. Oleh karena itu, saya mengharapkan kririk dan saran yang membangun dari pembaca guna menyempurnakan proposal penelitian ini..

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini, yaitu kepada :

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan
2. Bapak Erba Kalto Manik SKM,M.Sc selaku Kepala Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
3. Ibu Jernita Sinaga, SKM, MPH selaku Dosen Pembimbing Utama Karya Tulis Ilmiah yang telah memberikan waktu dalam membimbing dan memberikan masukan kepada penulis guna menyelesaikan karya tulis ini
4. Ibu Risnawati Tanjung, SKM, M.Kes selaku Dosen Penguji I yang telah meluangkan waktu untuk menguji dan memberikan kritik dan saran untuk penyusunan karya tulis ini
5. Ibu Helfi Nolia Tambunan, SKM,MPH selaku Dosen Penguji II yang telah meluangkan waktu untuk menguji dan memberikan kritik dan saran untuk penyusunan karya tulis ini
6. Bapak dan Ibu dosen beserta staf di Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe yang telah membimbing dan membantu penulis selama mengikuti perkuliahan
7. Kepala Dinas Kesehatan Dan Kepala Puskesmas kabupaten karo yang telah membantu dan memberi perizinan kepada penulis untuk melakukan penelitian

8. Kepada Kedua orang tua yang tercinta yang telah mendidik, selalu memberikan doa, dukungan dan semangat yang luar biasa selama pendidikan sampai menyelesaikan karya tulis ini.
9. Kepada seluruh keluarga besar saya, terimakasih atas doa dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis selama perkuliahan dan sampai penulisan kti ini
10. Kepada sahabat saya "R", Delvianwati Laowo, Salvia Elvaretta Harefa dan Dessy Krisda Laowo, yang selalu memotivasi dan memberikan dukungan serta semangat kepada penulis sampai penyelesaian karya tulis ini
11. Kepada teman teman saya yang luar biasa, Delvianwati Laowo, Mika Simanjuntak, Sembario Saragih, Wenny L Saragih, Apriani Bohalima, yang selalu mendukung, memberi semangat dan selalu membantu dalam penyelesaian karya tulis ini
12. Kepada teman teman seperjuangan selama pendidikan di Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe terlebih angkatan tahun 2018.

Akhir kata penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan semoga Tuhan yang akan membalas semua bantuan.

Kabanjahe, Juni 2021

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
C.1 Tujuan Umum	3
C.2 Tujuan Khusus.....	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Pengertian Makanan	5
B. Pengertian Rumah Makan.....	5
C. Hygiene Sanitasi Rumah Makan	6
D. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan.....	7
E. Karakteristik Penjamah Makanan.....	15
F. Pengertian Terminal.....	16
F.1 Jenis Terminal.....	17
F.2 Fungsi terminal	17
F.3 Tipe Terminal.....	18
G. Kerangka Konsep.....	18
H. Defenisi Operasional	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
A. Jenis Penelitian	22
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	22
C. Populasi Dan Sampel Penelitian	22
D. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data	22
E. Pengolahan Dan Analisa Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Gambaran Lokasi Penelitian	24
B. Hasil Penelitian	24
C. Pembahasan	30
1. Pemilihan bahan makanan	30

2. Penyimpanan bahan makanan	31
3. Pengolahan makanan	32
4. Penyimpanan makanan jadi	35
5. Pengangkutan dan penyajian makanan	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	37
A. Kesimpulan	37
B. Saran	38

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

- Tabel 1.4 Distribusi frekuensi Pemilihan Bahan Makanan Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Tahun 2021
.....
- Tabel 2.4 Distribusi frekuensi Penyimpanan Bahan Makanan Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Tahun 2021
.....
- Tabel 3.4 Distribusi frekuensi Pengolahan Makanan Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Tahun 2021
.....
- Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Tempat Pengolahan Makanan Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Tahun 2021
.....
- Tabel 5.4 Distribusi frekuensi Penyimpanan Makanan Jadi Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Tahun 2021
.....
- Tabel 6.4 Distribusi frekuensi Pengangkutan dan Penyajian Makanan Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Tahun 2021

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Lembar Observasi

Lampiran 2: Master Tabel

Lampiran 3 : Hasil Penilaian Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Tahun 2021

Lampiran 4 : Lembar Bimbingan

Lampiran 5 : Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 6 : Surat Balasan Untuk Melaksanakan Penelitian

Lampiran 7 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2010).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan (Depkes, 2000).

Rumah Makan adalah suatu tempat usaha yang ruang lingkup kegiatannya tersedia makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. 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 (MENKES, 2003).

Tindakan hygiene dan sanitasi seharusnya dimulai dari diri sendiri. Kebiasaan yang baik menjaga kebersihan dan kesehatan akan berdampak besar bagi lingkungan kita. Jadi dalam hal ini personal hygiene punya peranan yang sangat penting

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 dari Profil Kesehatan Kabupaten Karo Tahun 2019, jumlah rumah makan yang ada di kabupaten karo adalah sebanyak 271 rumah makan. Adapun rumah makan yang terdapat di kecamatan kabanjahe adalah 60 rumah makan dan rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan pada kecamatan kabanjahe adalah 50 atau 83.3%.

Hygiene sanitasi rumah makan masih sangat kurang perhatian dan belum memenuhi syarat sanitasi berdasarkan data profil kesehatan kabupaten karo tahun 2019 masih terdapat beberapa rumah makan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Beberapa hal yang tidak memenuhi syarat seperti lantai rumah makan kurang bersih sehingga menimbulkan binatang pengganggu. Ditinjau dari lokasi rumah makan yang berada di pinggir jalan dan disekitar terminal otomatis banyak debu, polusi yang dapat berhubungan dengan makanan yang bisa menempel pada makanan, peralatan atau wadah tempat makanan yang digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan, dan sarana dan prasarana yang digunakan yang menimbulkan penyakit dan hygiene sanitasi yang kurang. Berdasarkan alasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “ Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2021 “

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2021 ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Sekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2021

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pemilihan bahan makanan rumah makan disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo
- b. Mengetahui penyimpanan bahan makanan rumah makan disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo
- c. Mengetahui pengolahan makanan pada rumah makan disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo
- d. Mengetahui penyimpanan bahan makanan matang pada rumah makan disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo
- e. Mengetahui pengangkutan makanan pada rumah makan disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo
- f. Mengetahui penyajian makanan pada rumah makan disekitar Terminal Kabanjahe Kabupaten Karo

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Mendapatkan pengalaman, pengetahuan serta menambah wawasan terhadap bidang hygiene sanitasi pengolahan makanan dan minuman

2. Bagi Institusi

Menambah bahan referensi di perpustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan dan untuk sebagai bahan data bagi yang melakukan penelitian selanjutnya terlebih dalam bidang hygiene sanitasi rumah makan

3. Bagi Pemilik Rumah Makan

Sebagai bahan masukan bagi rumah makan dalam pengawasan dan penerapan hygiene sanitasi pada rumah makannya

4. Bagi Masyarakat

Sebagai bahan masukan kepada masyarakat dalam memperhatikan estetika penyajian dan penghidangan makanan

5. Bagi Dinas Kebersihan Dan Pasar

Sebagai bahan masukan kepada dinas kebersihan dan petugas pasar dalam membantu perencanaan sanitasi rumah makan dan pasar

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Makanan

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2010).

B. Pengertian Rumah Makan

Rumah makan merupakan salah satu fasilitas umum yang menyediakan makanan dan minuman yang banyak diminati oleh masyarakat, terkadang ada rumah makan yang tidak terlalu memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan mereka terutama pada saat menyediakan atau meyajikan makanan kepada konsumen. Rumah makan tentunya harus memenuhi standar persyaratan selain akan memberikan dampak bagi kesehatan juga mempunyai nilai ekonomi bagi pengusaha atau pengelola rumah makan itu sendiri. Rumah makan harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi yang baik. Adapun persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus dipenuhi pedagang atau pengusaha rumah makan adalah lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang penyimpanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan jadi dan peralatan yang digunakan.

Usaha rumah makan adalah tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Usaha rumah makan merupakan suatu tempat

seseorang yang datang menjadi tamu yang akan mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan, baik pagi, siang ataupun malam sesuai dengan jam bukanya dan oleh tamu yang menikmati hidangan itu harus membayar sesuai dengan harga yang ditentukan sesuai daftar yang disediakan di rumah makan itu. Pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa rumah makan adalah tempat usaha yang melayani tamu yang datang dengan ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman yang bersifat komersial (Indah, 2012).

C. Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Hygiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. Hygiene juga mencakup upaya perawatan kesehatan diri, termasuk ketepatan sikap tubuh. Upaya hygiene mencakup perlunya perlindungan bagi pekerja yang terlibat dalam pengolahan makanan agar terhindar dari sakit. Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sedangkan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan. Misalnya menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah dan lain-lain. (Depkes ,2004)

Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Anwar,S.1997). 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 mewedahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004).

Menurut Depkes RI, 2003 Hygiene dan Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan

Hygiene dan sanitasi tidak dipisahkan karena satu sama lain saling berkaitan. Misalnya hygiene nya sudah baik karena mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak tersedia cukup air bersih

D. 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)

D.1 Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Prinsip hygiene sanitasi adalah upaya praktis dan penyehatan makanan. Prinsip prinsip hygiene sanitasi makanan meliputi :

1. Pemilihan Bahan Makanan

Bahan makanan perlu dipilih yang lebih baik dapat dilihat dari segi kebersihan, penampilan, dan kesehatan. Penjamah makanan dalam memilih bahan yang akan diolah harus mengetahui sumber sumber makanan yang baik serta memperhatikan ciri ciri bahan yang baik

Beberapa hal yang harus diingat tentang pemilihan bahan makanan:

- a. Hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas
- b. Mintalah informasi atau keterangan asal usul bahan yang dibeli
- c. Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan
- d. Belilah bahan ditempat penjualan resmi dan bermutu

- e. Tidak membeli bahan yang sudah kadaluarsa atau membeli daging/unggas yang sudah terlalu lama disimpan, khususnya organ dalam (jeroan) yang potensial mengandung bakteri
- f. Membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi dengan racun/toksin bakteri pada makanan

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi, baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong, harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan. (Depkes RI, 2004). Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Semua bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan, yang dapat dilakukan dengan cara mencuci. Setelah dikeringkan kemudian dibungkus dengan pembungkus yang bersih dan disimpan dalam ruangan yang bersuhu rendah (Kusmayadi, 2008).

Syarat- syarat penyimpanan menurut Depkes RI (2004) adalah :

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
- b. Penempatannya terpisah dari makanan jadi
- c. 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 ruangan 80%-90%
- d. Bila bahan makanan disimpan digudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada 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

- e. Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan.

Bahan makanan yang masuk lebih dahulu merupakan yang pertama keluar, sedangkan bahan makanan yang masuknya belakangan terakhir dikeluarkan atau disebut dengan sistem FIFO (First In First Out)

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Adapun hal hal yang menyangkut pengolahan makanan sebagai berikut :

1. Penjamah makanan

Tenaga penjamah adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun menyajikan makanan (Sihite, 2000).

Syarat-syarat penjamah makanan yaitu (Depkes RI, 2004) :

- a. Tidak menderita penyakit mudah menular, misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya
- b. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul)
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
- d. Memakai celemek dan tutup kepala
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan
- f. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan
- g. Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya)
- h. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut

2. Cara pengolahan makanan

1. Tidak terjadi kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah
2. Tidak terjadi pengotoran atau kontaminasi makanan akibat dari kotorannya tangan pengelola/penjamah
3. Proses pengolahan harus diatur sedemikian rupa sehingga mencegah masuknya bahan-bahan kimia berbahaya dan bahan asing kedalam makanan

Syarat-syarat proses pengolahan sesuai dengan (Depkes RI, 2000) adalah :

- a. Jenis bahan yang digunakan, baik bahan tambahan maupun bahan penolong serta persyaratan mutunya
- b. Jumlah bahan untuk satu kali pengolahan
- c. Tahap-tahap proses pengolahan
- d. Langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses pengolahan dengan mengingat faktor waktu, suhu, kelembaban, tekanan dan sebagainya, sehingga tidak mengakibatkan pembusukan, kerusakan dan pencemaran.

3. Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan yang terolah ataupun makanan jadi yang biasanya disebut dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang harus memenuhi syarat higiene dan sanitasi, diantaranya konstruksi dan perlengkapan yang ada.

Menurut Depkes RI (2004) syarat-syarat tersebut adalah sebagai berikut :

1. Lantai

Lantai harus dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak licin, tahan lama dan kedap air. Lantai harus dibuat dengan kemiringan 1-2% ke saluran pembuangan air limbah.

2. Dinding dan langit-langit

Dinding harus dibuat kedap air sekurang-kurangnya satu meter dari lantai. Bagian dinding yang kedap air tersebut dibuat halus, rata dan berwarna terang serta dapat mudah dibersihkan. Demikian juga dengan langit-langit harus terbuat dari bahan yang berwarna terang.

3. Pintu dan jendela

Pintu dan jendela harus dibuat sedemikian rupa sehingga terhindar dari lalu lintas lalat dan serangga lainnya. Dengan demikian harus diperhatikan pintu masuk dan keluar harus selalu tertutup atau pintu yang harus bisa ditutup sendiri.

4. Ventilasi ruang dapur

Secara garis besarnya ventilasi terbagi atas dua macam yaitu ventilasi alam dan buatan. Ventilasi alam terjadi secara alamiah dan disyaratkan 10% dari luas lantai dan harus dilengkapi dengan perlindungan terhadap serangga dan tikus.

5. Pencahayaan

Pencahayaan yang cukup diperlukan pada tempat pengolahan makanan untuk dapat melihat dengan jelas kotoran lemak yang tertimbun dan lain-lain. Pencahayaan di ruang dapur sekurang-kurangnya 20 fc, sebaiknya dapat menerangi setiap permukaan tempat pengolahan makanan dan pada tempat-tempat lain seperti tempat mencuci peralatan, tempat cuci tangan, ruang pakaian, toilet, tempat penampungan sampah disamping itu selama pembersihan harus disediakan pencahayaan yang cukup memadai

6. Pembuangan asap

Dapur harus dilengkapi dengan pengumpul asap dan juga harus dilengkapi dengan penyedot asap untuk mengeluarkan asap dari cerobongnya

7. Penyediaan air bersih

Harus ada persediaan air bersih yang cukup dan memenuhi syarat kesehatan. Minimal syarat fisik yaitu tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau

8. Penampungan dan pembuangan sampah

Sampah harus ditangani sedemikian rupa untuk menghindari pencemaran makanan dari tempat sampah harus dipisahkan antara sampah basah dan sampah kering serta diusahakan pencegahan masuknya serangga ketempat pembuangan sampah yang memenuhi syarat kesehatan antara lain :

- a. Terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah berkarat
- b. mudah dibersihkan dan bagian dalam dibuat licin, serta bentuknya dibuat halus
- c. mudah diangkat dan ditutup
- d. kedap air, terutama menampung sampah basah
- e. tahan terhadap benda tajam dan runcing Disamping itu sampah harus dikeluarkan dari tempat pengolahan makanan sekurang-kurangnya setiap hari. Segera setelah sampah dibuang, tempat sampah dan peralatan lain yang kontak dengan sampah harus dibersihkan.

9. Pembuangan air limbah

Harus ada sistem pembuangan limbah yang memenuhi syarat kesehatan. Bila tersedia saluran pembuangan air limbah di kota, maka sistem drainase dapat disambungkan dengan alur pembuangan tersebut harus didesain sedemikian rupa sehingga air limbah segera terbawa keluar gedung dan mengurangi kontak air limbah dengan lingkungan diluar sistem saluran

10. Perlindungan dari serangga dan tikus

Serangga dan tikus sangat suka bersarang ataupun berkembang biak pada tempat pengolahan makanan, oleh karena itu pengendaliannya harus secara rutin karena binatang tersebut

bisa sebagai pembawa penyakit dan sekaligus menimbulkan kerugian ekonomi. Karena kebiasaan hidupnya, mereka dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Mereka dapat memindahkan kuman secara mekanis baik langsung kedalam makanan/bahan makanan atau langsung mengkontaminasi peralatan pengolahan makanan dan secara biologis dengan menjadi vektor beberapa penyakit tertentu. Beberapa penyakit penting yang dapat ditularkan/disebarkan antara lain demam berdarah, malaria, disentri, pest. Infestasi serangga tikus, tikus dapat pula menimbulkan kerugian ekonomi karena mereka merusak bahan pangan dan peralatan pengolahan makanan.

4. Peralatan masak

Peralatan atau perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan, seperti pisau, sendok, kuai, wajan dan lain lainnya perlu diperhatikan yaitu bahan peralatan : Tidak boleh melepaskan zat beracun kepada makanan seperti cadmium, plumbum, zinkum, cuprum, stibium, atau arsenicum. Logam ini beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit kemih dan kanker

5. Peralatan makanan dan minuman

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

- a. Bentuk peralatan utuh, tidak rusak, cacat, retak, atau berlekuk lekuk tidak rata
- b. Peralatan yang sudah bersih dilarang dipegang di bagian tempat makanan, minuman atau menempel di mulut, karena akan terjadi pencemaran mikroba melalui jari tangan
- c. Peralatan yang sudah retak, gompel atau pecah selain dapat menimbulkan kecelakaan (melukai tangan) juga menjadi sumber pengumpulan kotoran karena tidak akan dicuci sempurna

6. Wadah penyimpanan makanan dan minuman

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

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Dalam Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003, penyimpanan makanan jadi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. Terlindung dari debu, bahan kimia yang berbahaya, serangga, tikus, dan hewan lainnya
- b. Disimpan dalam ruangan tertutup dan bersuhu dingin (10° - 18° C)
- c. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas $65,5^{\circ}$ C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4° C atau kurang
- d. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan pada suhu -5° C sampai dengan 1° C
- e. Tidak tercampur antara makanan mentah dan tidak disajikan ulang

5. Pengangkutan Makanan

Menurut Depkes RI (2000) makanan perlu diperhatikan dalam cara pengangkutannya, yaitu sebagai berikut :

- a. Makanan jadi tidak diangkut bersama dengan makanan mentah
- b. Makanan diangkut dalam wadah tertutup sendiri sendiri
- c. Pengisian wadah tidak sampai penuh agar tersedia udara untuk ruang gerak
- d. Penempatan wadah dalam kendaraan harus tidak saling mencemari atau menumpahi
- e. Alat pengangkut yang tertutup khusus dan permukaan dalamnya mudah dibersihkan

6. Penyajian Makanan

Menurut Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003, persyaratan penyajian makanan adalah sebagai berikut :

- a. Harus terhindar dari pencemaran
- b. Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya
- c. Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih
- d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih
- e. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut: ditempat yang bersih, meja ditutup dengan kain putih atau plastic asbak, tempat abu rokok dibersihkan setiap saat, peralatan makanan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah harus dicuci.

E. Karakteristik Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian. (KepMenKes RI, 2003). Hygiene penjamah makanan dalam hal ini adalah sikap bersih para perilaku petugas penyelenggara makanan yang ditangani tidak tercemar oleh petugas penyelenggara makanan. Sikap bersih inilah yang harus disadari oleh para petugas penyelenggara makanan karena dalam kegiatannya menyangkut kesehatan orang banyak. Untuk karakteristik penjamah makanan disini dilihat dari Jenis kelamin, Tingkat pendidikan dan masa kerja.

1. Pengertian Jenis Kelamin

Pengertian jenis kelamin merupakan pensifatan atau pembagian jenis kelamin manusia yang ditentukan secara biologis yang melekat pada jenis kelamin tertentu. Jenis kelamin manusia umumnya ada dua macam, yaitu laki-laki dan perempuan, yang merupakan takdir Tuhan perbedaan

genetis ini menyangkut persoalan biologis, anatomis, dan komposisi kimiawi. Perbedaan antara perempuan dan laki laki dapat dilihat pada saat penyimpanan makanan seperti yang lebih dominan, lebih bagus dan yang lebih rapi.

2. Pengertian Pendidikan

Pengertian tingkat pendidikan adalah suatu proses peserta didik dalam meningkatkan pendidikannya dari yang terendah sampai dengan pendidikan yang tinggi atau sesuai dengan jenjang yang akan di tempuhnya dalam melanjutkan pendidikan yang ditempuh, untuk mengembangkan keterampilan, kebiasaan dan sikap-sikap yang diharapkan dapat membuat seseorang menjadi lebih baik. Melalui pendidikan pengetahuan seseorang dapat meningkat hal ini didasarkan pada kesadaran tentang kesehatan sehingga dapat mempengaruhi perilaku dan tindakannya dalam hal hygiene sanitasi pada saat mengolah makanan.

3. Pengertian Masa Kerja

Masa kerja juga merupakan jangka waktu seseorang yang sudah bekerja dari pertama mulai masuk hingga bekerja. Masa kerja dapat diartikan sebagai sepelehan waktu yang agak lama dimana seseorang tenaga kerja masuk dalam satu wilayah tempat usaha sampai batas tertentu (Suma'mur, 2009 dalam Nisak, 2014). Masa kerja merupakan akumulasi aktivitas kerja seseorang yang dilakukan dalam jangka waktu yang panjang. Pengelola makanan yang telah lama bekerja memiliki pengalaman yang lebih banyak dan mempengaruhi perilakunya, semakin lama seseorang bekerja akan mempengaruhi keterampilan dalam melakukan pekerjaan.

F. Pengertian Terminal

Menurut Undang-undang nomor 22 tahun 2009 tentang Lalu Lintas dan Angkutan Jalan, terminal adalah tempat pangkalan kendaraan bermotor umum yang digunakan untuk mengatur kedatangan dan keberangkatan,

menaikkan dan menurunkan orang dan/atau barang, serta perpindahan moda angkutan.

Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia No.22 tahun 2009, tentang Lalu Lintas Angkutan Jalan, terminal merupakan :

- a. Titik simpul dalam jaringan transportasi yang berfungsi untuk pelayanan secara umum
- b. Tempat pengawasan, pengendalian, pengaturan dan pengoperasian lalu lintas
- c. Prasarana angkutan merupakan bagian dari sistem transportasi untuk melancarkan arus penumpang dan barang merupakan bagian dari sistem transportasi untuk melancarkan arus penumpang dan barang
- d. Unsur tata ruang yang berperan penting bagi efisiensi kehidupan kota

F.1 Jenis Terminal

Berdasarkan Undang-undang nomor 22 tahun 2009 tentang Lalu Lintas dan Angkutan Jalan, terminal dibedakan berdasarkan jenis angkutan, menjadi 2

- a. Terminal Penumpang, adalah prasarana transportasi jalan untuk keperluan menaikkan dan menurunkan penumpang, perpindahan intra dan/atau antar moda transportasi serta pengaturan kedatangan dan pemberangkatan kendaraan umum.
- b. Terminal Barang, adalah prasarana transportasi jalan untuk keperluan membongkar dan memuat barang serta perpindahan intra dan/atau antar moda transportasi.

F.2 Fungsi Terminal

Berdasarkan Undang-undang nomor 22 tahun 2009 tentang Lalu Lintas dan Angkutan Jalan, fungsi Terminal Angkutan Jalan dapat ditinjau dari 3 unsur:

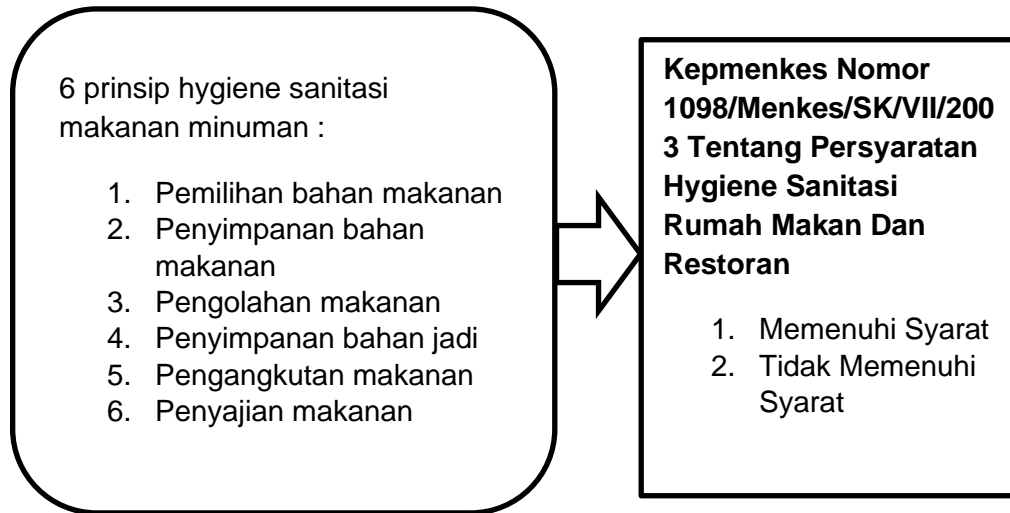
- a. Fungsi terminal bagi penumpang, adalah untuk kenyamanan menunggu, kenyamanan perpindahan dari satu moda atau kendaraan ke moda atau kendaraan lain, tempat fasilitas-fasilitas informasi dan fasilitas parkir kendaraan pribadi.
- b. Fungsi terminal bagi pemerintah, adalah dari segi perencanaan dan manajemen lalu lintas untuk menata lalulintas dan angkutan serta menghindari dari kemacetan, sumber pemungutan retribusi dan sebagai pengendali kendaraan umum
- c. Fungsi terminal bagi operator/pengusaha adalah pengaturan operasi bus, penyediaan fasilitas istirahat dan informasi bagi awak bus dan sebagai fasilitas pangkalan

F.3 Tipe Terminal

Berdasarkan Undang-undang nomor 22 tahun 2009 tentang Lalu Lintas dan Angkutan Jalan tipe terminal penumpang berdasarkan fungsi pelayanannya dibagi menjadi:

- a. Terminal Penumpang Tipe A, berfungsi melayani kendaraan umum untuk angkutan antar kota dalam propinsi, angkutan kota dan angkutan pedesaan.
- b. Terminal Penumpang Tipe B, berfungsi melayani kendaraan umum untuk angkutan antar kota dalam propinsi, angkutan kota dan/atau angkutan pedesaan.
- c. Terminal Penumpang Tipe C, berfungsi melayani kendaraan umum untuk angkutan pedesaan

G. Kerangka Konsep



H. Defenisi Operasional

Dari tabel berikut dapat diketahui defenisi operasional dari kerangka konsep adalah sebagai berikut :

NO .	VARIABEL	DEFENISI OPERASIONAL	ALAT UKUR	HASIL UKUR	SKALA UKUR
1.	Pemilihan bahan makanan	Suatu Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan	<ul style="list-style-type: none"> • Checklist • Observasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Memenuhi syarat : 1 • Tidak memenuhi syarat : 	Ordinal

		toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku mutlak diperhatikan.		0	
2.	Penyimpanan bahan makanan	Menyimpan bahan makanan sesuai jenisnya	<ul style="list-style-type: none"> • Checklist • Observasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Memenuhi syarat : 1 • Tidak Memenuhi Syarat : 0 	Ordinal
3.	Pengolahan makanan	Suatu kegiatan untuk mengolah bahan makanan menjadi makanan, dengan memperhatikan faktor tempat pengolahan makanan, peralatan masak dan pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Checklist • Observasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Memenuhi Syarat : 1 • Tidak Memenuhi Syarat : 0 	Ordinal

4.	Penyimpanan makanan jadi	Kegiatan untuk menyimpan makanan yang telah jadi dengan memperhatikan kebersihan tempat maupun wadah tempat penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> • Checklist • Observasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Memenuhi Syarat : 1 • Tidak Memenuhi Syarat : 0 	Ordinal
5.	Pengangkutan makanan	Pemindahan makanan ke tempat penyajian dengan memperhatikan kebersihan alat pengangkut	<ul style="list-style-type: none"> • Checklist • Observasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Memenuhi Syarat : 1 • Tidak Memenuhi Syarat : 0 	Ordinal
6.	Penyajian makanan	Kegiatan penyajian makanan jadi kepada konsumen	<ul style="list-style-type: none"> • Checklist • Observasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Memenuhi Syarat : 1 • Tidak Memenuhi Syarat : 0 	Ordinal

Keterangan :

1. MS : Memenuhi syarat adalah memenuhi syarat apabila hasil pemeriksaan sesuai dengan Kepmenkes Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Jasa Boga
2. TMS : Tidak memenuhi syarat adalah tidak memenuhi syarat apabila hasil pemeriksaan tidak sesuai dengan Kepmenkes Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Jasa Boga

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai keadaan sanitasi rumah makan disekitar Terminal Kabanjahe

B. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada rumah makan sekitar terminal kabanjahe. ini dilaksanakan bulan maret sampai bulan mei tahun 2021

C. Objek Penelitian

Objek penelitian adalah seluruh rumah makan di sekitar terminal kabanjahe kecamatan kabanjahe sebanyak delapan rumah makan, sehingga peneliti mengambil sampel keseluruhan populasi rumah makan.

D. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data

1. Data primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap sarana prasarana yang terdapat di lokasi penelitian dan melakukan pengamatan dengan menggunakan formulir hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.
2. Data sekunder di peroleh dengan cara pengumpulan informasi dari petugas pasar dan penanggung jawab sanitasi rumah makan tersebut.

E. Pengolahan Dan Analisa Data

Data yang diperoleh proses pengumpulan data selanjutnya diteliti ulang dan disajikan dalam bentuk narasi serta dibandingkan dengan KEPMENKES NO. 1098 /MENKES/SK/VII/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Lokasi Penelitian

Terminal kabanjahe merupakan terminal tipe B modern pertama di Sumatera Utara, terminal kabanjahe dibangun diatas lahan 6.450 meter persegi. Terminal Kabanjahe dibangun dengan mengusung konsep modern, yang dilengkapi berbagai fasilitas pendukung bagi calon penumpang yang akan berangkat atau yang tiba dari luar. Terminal ini menggantikan terminal sebelumnya yang kondisi tidak layak lagi, sebab seiring kemajuan zaman penambahan volume transportasi darat bertumbuh pesat.

Terminal kabanjahe disebut modern karena desain dan konstruksinya (materialnya), kelengkapannya seperti tiketing, ruang tunggu penumpang, parkir bus, ada juga sarana untuk disabilitas, ada ruang baca, ruang kantin dari merek branded, ruang pameran kerajinan dan produk lokal. Kemudian akan ada ruang bermain anak, ruang laktasik (menyusui), perkantoran, musala, dan ruang informasi wisata dan parkir yang tersistem serta pengamanan yang berstandar, toilet bagus dan nyaman serta ada tamannya dan manajemen yang terintegrasi dan lain-lain.

Terminal ini menjadi pilot project untuk menghadirkan layanan transportasi yang modern dan nyaman bagi masyarakat.

B. Hasil

Objek pada penelitian ini adalah rumah makan disekitar terminal kabanjahe kecamatan kabanjahe kabupaten karo, jumlah rumah makan yang di observasi atau sebagai sampel penelitian adalah 8 rumah makan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada rumah makan disekitar terminal kabanjahe, maka diperoleh hasil sebagai berikut.

1. Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe pada Pemilihan Bahan Makanan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1.4

Distribusi Frekuensi Pemilihan Bahan Pangan Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Tahun 2021

No	Pemilihan Bahan Pangan	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Kondisi fisik bahan pangan dalam keadaan baik	8	100	0	0	8	100
2	Bahan pangan kemasan terdaftar pada Depkes BPOM RI	8	100	0	0	8	100

Berdasarkan Tabel 1.4 maka dapat dijelaskan bahwa dari 8 sampel Rumah Makan berdasarkan variabel Pemilihan Bahan Pangan semua sudah melakukan pemilihan bahan pangan dengan baik

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe pada Penyimpanan Bahan Makanan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2.4

Distribusi Frekuensi Penyimpanan Bahan makanan Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Tahun 2021

No	Penyimpanan Bahan Makanan	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis pangan	5	62,5	3	37,5	8	100
2	Penempatannya terpisah dengan pangan jadi	8	100	0	0	8	100
3	Tempatnya bersih dan terpelihara	4	50,0	4	50,0	8	100
4	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	2	25,0	6	75,0	8	100

Berdasarkan Tabel 2.4 Maka dapat dijelaskan bahwa dari 8 sampel rumah makan berdasarkan variabel penyimpanan bahan makanan terdapat 5 (62,5 %) rumah makan yang memiliki ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan dan terdapat 3 (37,5%) yang tidak memiliki. Terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang tempat penyimpanannya bersih dan terpelihara dan terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang tempat penyimpanannya tidak bersih. Selanjutnya terdapat 2 (25,0%) dari 8 sampel rumah makan yang penyimpanannya teratur dan disusun dalam rak-rak dan terdapat 6 (75,0%) rumah makan yang penyimpanannya tidak teratur dan tidak pada tempatnya.

3. Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe pada Pengolahan Makanan dan Tempat Pengolahan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3.4

Distribusi Frekuensi Pengolahan Makanan Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Tahun 2021

No	Pengolahan Makanan	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	4	50,0	4	50,0	8	100
2	Pengambilan pangan jadi menggunakan alat yang bersih	4	50,0	4	50,0	8	100
3	Menggunakan peralatan yang benar	6	75,0	2	25,0	8	100

Berdasarkan Tabel 3.4 maka dapat dijelaskan bahwa dari 8 sampel rumah makan berdasarkan variabel Pengolahan Makanan terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang tenaga pengolah makanan memakai pakaian kerja dengan benar dan cara pengolahan yang bersih dan terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang tenaga pengolah makanannya tidak memakai pakaian kerja dengan benar dan cara pengolahan yang tidak bersih. Terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang bersih dan terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang pengambilan makanan jadi tidak menggunakan alat yang bersih. Terdapat 6 (75,0%) rumah makan yang pada saat mengolah makanan menggunakan alat yang benar dan terdapat 2 (25,0%) rumah makan yang pada saat mengolah makanan tidak menggunakan alat yang benar.

Tabel 4.4

Distribusi Frekuensi Tempat Pengolahan Makanan Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Tahun 2021

No	Tempat Pengolahan Makanan	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		n	%
		n	%	n	%		
1	Lantai	4	50,0	4	50,0	8	100
2	Dinding	4	50,0	4	50,0	8	100
3	Langit-langit	4	50,0	4	50,0	8	100
4	Atap	2	25,0	6	75,0	8	100
5	Pintu	2	25,0	6	75,0	8	100
6	Pencahayaan/penerangan	3	37,5	5	62,5	8	100
7	Penyediaan air bersih	3	37,5	5	62,5	8	100
8	Pembuangan air limbah	4	50,0	4	50,0	8	100
9	Tempat sampah	2	25,0	6	75,0	8	100
10	Tempat cuci tangan	4	50,0	4	50,0	8	100

11	Tempat mencuci peralatan	1	12,5	7	87,5	8	100
12	Tempat mencuci bahan pangan	7	87,5	1	12,5	8	100
13	Peralatan	4	50,0	4	50,0	8	100

Berdasarkan Tabel 4.4 maka dapat dijelaskan bahwa dari 8 sampel rumah makan berdasarkan variabel pengolahan makanan dan tempat pengolahan makanan terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang lantai, dinding langit-langitnya dalam keadaan baik, dan 4 (50,0%) yang tidak memiliki lantai, dinding, dan langit-langit yang baik. Terdapat 2 (25,0%) rumah makan yang memiliki kondisi atap dan pintu yang baik, dan 6 (75,0%) yang memiliki atap pintu yang tidak baik. Pada 3 (37,5%) rumah makan yang hanya memiliki pencahayaan dan penyediaan air bersih yang cukup dan 5 (62,5%) rumah makan yang pencahayaan dan penyediaan air bersihnya kurang baik.

Terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang pembuangan air limbahnya dalam keadaan baik dan 4 (50,0%) rumah makan yang memiliki pembuangan air limbah yang kurang baik. Terdapat 2 (25,0%) rumah makan yang memiliki tempat sampah yang baik dan terdapat 6 (75,0%) rumah makan yang memiliki tempat sampah yang tidak baik. Ada 1 (12,5%) rumah makan yang memiliki tempat mencuci peralatan dalam keadaan baik dan 7 (87,5%) rumah makan tidak memiliki tempat mencuci peralatan yang baik. Ada 7 (87,5%) rumah makan yang memiliki tempat mencuci bahan pangan yang baik dan terdapat 1 (12,5%) rumah makan yang tidak memiliki tempat mencuci bahan pangan yang baik. Pada peralatan terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang peralatannya baik dan 4 (50,0%) yang memiliki peralatan kurang baik.

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe pada Penyimpanan Makanan jadi dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5.4

Distribusi Frekuensi Penyimpanan Makanan Jadi Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Tahun 2021

No	Penyimpanan Makanan Jadi	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		n	%
		n	%	n	%		
1	Cara penyimpanan tertutup	4	50,0	4	50,0	8	100

Berdasarkan Tabel 5.4 maka dapat dijelaskan bahwa dari 8 sampel rumah berdasarkan penyimpanan makanan jadi terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang penyimpanan makanan jadi nya tertutup dan terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang cara penyimpanannya tidak tertutup.

5. Pengangkutan Dan Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe pada Pengangkutan Dan Penyajian Makanan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 6.4

Distribusi Frekuensi Pengangkutan Dan Penyajian Makanan Di Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Tahun 2021

No	Pengangkutan Dan Penyajian Makanan	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		n	%
		n	%	n	%		
1	Makanan saat penyajian dalam keadaan hangat	6	75,0	2	25,0	8	100
2	Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	7	87,5	1	12,5	8	100
3	Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	0	0	8	100	8	100
4	Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	8	100	0	0	8	100

Berdasarkan Tabel 6.4 maka dapat dijelaskan bahwa dari 8 sampel rumah makan berdasarkan variabel pengangkutan dan penyajian makanan terdapat 6 (75,0%) rumah makan yang penyajiannya dalam keadaan hangat dan 2 (25,0%) rumah makan yang penyajiannya tidak dalam keadaan hangat. Terdapat 7 (87,5%) rumah makan yang pewadahan makanannya menggunakan alat yang bersih dan terdapat 1 (12,5%) rumah makan yang pewadahnya tidak bersih. Pada penyajian makanan dari 8 sampel rumah makan telah dalam keadaan baik dan pada tempat yang bersih.

C. Pembahasan

1. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan pada 8 sampel rumah makan disekitar terminal kabanjahe semuanya telah memenuhi syarat dikarenakan kondisi fisik bahan pangan dalam keadaan baik, dan tidak kadaluarsa karena pemilik rumah makan selalu membeli bahan pangan kepasar dan kemudian langsung diolah

Sesuai dengan standar dalam Kepmenkes No 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran, berdasarkan pemilihan bahan makanan bahwa kondisi bahan makanan harus dalam keadaan baik dan bahan pangan kemasan terdaftar pada Depkes BPOM RI, berdasarkan penelitian yang dilakukan pada 8 rumah makan telah melakukan pengadaan bahan makanan yang baik seperti bahan mentah dan basah dikarenakan setiap hari selalu dikonsumsi untuk satu hari dan langsung habis. Untuk pengadaan bahan makanan dalam kemasan seperti mie instant, saus, kecap, minuman kaleng, dan lain lain dibeli dan telah terdaftar di Depkes BPOM RI dan memperhatikan masa berlaku atau kadaluarsa serta pada kemasan atau wadah yang baik. Tentu saja hal pemilihan bahan pangan pada 8 rumah telah sesuai dengan

Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Menurut Kusmayadi (2008), kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri ciri fisik dan mutunya. Kualitas bahan makanan yang baik yaitu bahan makanan yang terbebas dari pencemaran termasuk pencemaran kimia seperti pestisida dan juga kerusakan. Dalam penelitian yang dilakukan terhadap pemilihan bahan makanan pada 8 rumah makan disekitar terminal kabanjahe kecamatan kabanjahe telah sesuai dengan Kusmayadi (2008), yaitu bahan makanan terbebas dari pencemaran dan kerusakan.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi terpisah, penyimpanan bahan pangan yaitu di lemari es dan disusun dalam rak rak dengan ketebalan sesuai persyaratan jenis pangan, sedangkan untuk makanan yang sudah jadi disimpan pada etalase kaca.

Berdasarkan penelitian pada 8 rumah makan disekitar terminal kabanjahe, terdapat 4 rumah makan yang penyimpanan bahan makanannya tidak sesuai dengan standar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003, yaitu tempat penyimpanan yang tidak bersih dan tidak terpelihara. Untuk ketebalan tempat penyimpanan selalu sesuai dengan persyaratan jenis pangan, namun terdapat 6 (75,0%) rumah makan yang penyimpanan bahan makanan nya tidak teratur atau terpisah dan tidak disusun dalam rak-rak, dan berdasarkan rumah makan yang telah diteliti merasa bahwa gudang untuk penyimpanan bahan makanan tidak perlu disediakan dikarenakan bahan makanan akan langsung dimasak dan dibeli. Jadi, untuk penyimpanan bahan makanan hanya menggunakan lemari biasa atau lemari es.

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

rendah (Kusmayadi, 2008). Maka untuk itu bagi rumah makan yang penyimpanannya belum sesuai dengan Kepmenkes No 1098/MENKES/SK/VII/2003 berdasarkan penyimpanan bahan makanan, tempatnya harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis pangan, penempatannya bahan makanan harus terpisah atau dengan makanan yang sejenis dan disimpan, disusun pada tempat atau rak rak.

3. Pengolahan Makanan

Penjamah makanan merupakan seorang pekerja yang bertugas untuk menjamah makanan dimulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian makanan. Menurut Depkes RI (2004), yaitu penjamah makanan menutup luka terbuka, menggunakan hairnet atau penutup kepala, sedang tidak menderita penyakit menular seperti flu, batuk, influenza, diare, dan lain lain, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian, mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan, menggunakan alat saat menjamah makanan agar tidak bersentuhan langsung dengan kulit, tidak merokok atau menggaruk anggota badan, dan tidak batuk maupun bersin didepan makanan tanpa menutupnya.

Berdasarkan penelitian mengenai proses pengolahan makanan dari 8 rumah makan terdapat 4 rumah makan yang penjamah makanannya dapat diketahui pada saat mengolah makanan, penjamah makanan tidak memakai pakaian kerja dengan benar serta cara kerja yang kurang bersih dan pada saat pengambilan makanan jadi tidak menggunakan alat khusus melainkan menggunakan tangan dan terdapat 2 rumah makan yang pengolahan makanannya menggunakan alat yang tidak benar, hal ini tentu saja tidak sesuai dengan standar pada Departemen Kesehatan RI, 2004 Tentang Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Namun, terdapat 4 rumah makan yang pada saat mengolah makanan, penjamah makanan memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih dan menggunakan alat yang khusus pada saat pengambilan makanan jadi dan terdapat 6 rumah makan

yang pengolahan makanannya menggunakan alat yang benar. Hal ini tentu saja sesuai dengan standar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.

Tempat pengolahan makanan berdasarkan Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran, meliputi lantai, dinding, langit-langit, atap, pintu, pencahayaan/penerangan, penyediaan air bersih, pembuangan air limbah, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan pangan, dan peralatan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada tempat pengolahan makanan terdapat 4 rumah makan yang memiliki kondisi lantai kurang bersih, licin, tidak rata serta tidak memiliki konus sehingga sudut sudutnya sulit dibersihkan, sedangkan pada Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 lantai bersih, kedap air, tidak licin, rata dan memiliki konus agar mudah dibersihkan pada setiap sudutnya. Hal ini tentu saja tidak sesuai dengan standar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003. Terdapat 4 rumah makan yang sesuai dengan standar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003, yaitu bersih, tidak licin, rata dan kedap air.

Berdasarkan penelitian pada tempat pengolahan makanan yaitu dinding dan langit langit terdapat 4 rumah makan yang memiliki dinding yang tidak kedap air karena berbahan papan, langit langit sudah memenuhi syarat dengan ketinggian min. 2,4 meter hanya saja masih kurang bersih, hal ini tentu saja tidak sesuai dengan standar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003. Sesuai dalam Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003, atap tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak bocor dan tidak landai. untuk pintu rapat serangga dan tikus, ditutup dengan baik dan membuka kearah luar serat terbuat dari bahan kuat dan mudah dibersihkan. Namun, berdasarkan penelitian terdapat 6 rumah makan yang memiliki atap yang bocor, menjadi sarang tikus dan serangga. Dan pintu tidak rapat sehingga memungkinkan tikus dan serangga untuk masuk.

Pencahayaan/penerangan dan penyediaan air bersih berdasarkan rumah makan yang diteliti terdapat 5 rumah makan yang pencahayaannya tidak tersebar merata keseluruh ruangan hanya pada ruang makan yang cahayanya masih terang namun pada tempat pengolahan makanan pencahayaannya masih kurang, hal ini tentu saja tidak sesuai dengan Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003. Berdasarkan penelitian dapat diketahui bahwa terdapat 6 rumah makan yang memiliki tempat sampah tidak tertutup dan tidak ditempatkan pada ruang penghasil sampah, namun selalu diangkut tiap 24 jam dan kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah, akan tetapi penyediaan tempat sampah pada rumah makan tidak sesuai dengan standar pada Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003

Sesuai dalam standar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003. Tempat mencuci peralatan harus tersedia air yang cukup, terbuat dari bahan kuat, dan terdiri dari tiga bilik/bak pencuci. Terdapat 7 rumah makan yang tempat mencuci peralatannya tidak menggunakan tiga bilik pencuci hanya menggunakan dua bilik/bak pencuci, tentu saja hal ini tidak sesuai dengan standar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003. Pada tempat mencuci bahan pangan diketahui terdapat 7 rumah makan yang tempat pencucian nya terbuat dari bahan kuat, aman dan halus, serta air pencuci yang mencukupi, tentu saja hal ini telah sesuai dengan Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003.

Peralatan sesuai Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 sebelum digunakan dilakukan pencucian, pengeringan, dan penyimpanan agar selalu dalam keadaan bersih, peralatan dalam keadaan baik dan utuh, peralatan tidak ada sudut mati, serta tidak kontak dengan zat beracun, berdasarkan observasi yang telah dilakukan menggunakan formulir terdapat 4 rumah makan yang peralatan tidak dalam kondisi baik atau sudah berkarat dan terkelupas, dan peralatan tidak dikeringkan dan tidak disimpan pada tempat yang bersih hanya diletakkan begitu saja. Namun terdapat juga 4

rumah makan yang peralatannya sesuai dengan standar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003.

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Menurut Depkes RI (2004), makanan yang telah matang harus menggunakan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan dan tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan. Selain itu makanan matang harus disimpan secara terpisah sesuai dengan jenisnya. Pada penelitian yang telah dilakukan pada rumah makan bahwa penyimpanan makanan jadi menggunakan wadah yang bersih dan disimpan pada etalase kaca, dan makanan yang telah jadi disimpan pada tempat yang sama namun pada wadah yang berbeda sesuai dengan jenis makanannya.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terdapat 4 rumah makan yang penyimpanan makanan jadi disimpan pada tempat tertutup yaitu etalase kaca, dan tidak ditemukan serangga atau hewan lainnya didalam etalase. Tetapi terdapat 4 rumah makan yang etalasenya dalam keadaan tidak ditutup, sehingga serangga, hewan lainnya mudah masuk kedalam etalase. Tentu saja hasil pada penyimpanan makanan jadi tidak sesuai dengan standar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. Untuk penyimpanan makanan jadi sesuai dengan standar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 sebaiknya makanan disimpan pada tempat tertutup, terlindung dari debu, tidak tercampur dengan bahan mentah, sebaiknya penyimpanan makanan tidak dengan waktu lam (lebih dari 6 jam) agar tidak cepat busuk, dengan begitu rumah makan sudah berstandar Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.

5. Pengangkutan Dan Penyajian Makanan

Pengangkutan makanan dimaksud adalah cara pengangkutan ke meja penyajian menggunakan alat yang bersih dan penyajian makanan dalam keadaan hangat serta cara membawa makanan dalam keadaan tertutup dan pada tempat yang bersih.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat diketahui bahwa terdapat 3 rumah makan yang pengangkutan dan penyajian makanannya tidak sesuai dengan Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 yaitu cara penyajian makanan tidak dengan kondisi ditutup, pewadahan tidak menggunakan alat yang bersih. Namun, terdapat 5 rumah makan yang pengangkutan dan penyajiannya telah sesuai dengan Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 yaitu disajikan selalu dalam keadaan hangat karena dimasak pada saat sudah ada pesanan, menggunakan alat yang bersih, makanan disajikan pada tempat yang telah bersih. Tentu saja hal ini sesuai dengan Kepmenkes No 1098/ MENKES/SK/VII/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2021. Maka menarik kesimpulan, bahwa :

1. Pada variabel pemilihan bahan pangan pada rumah makan, semua telah melakukan pemilihan bahan pangan dengan baik
2. Penyimpanan bahan makanan, terdapat 6 (75,0%) rumah makan yang penyimpanan bahan makanannya tidak disimpan pada aturan sejenis dan dan tidak disusun dalam rak rak.
3. Pengolahan makanan atau penjamah makanan pada rumah makan, terdapat 4 (50,0%) rumah yang Tenaga pengolahnya tidak memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang kurang bersih. Pada tempat pengolahan makanan, khususnya tempat pencucian peralatan semuanya hampir memenuhi syarat namun memiliki kekurangan dalam penyediaan tiga bilik tempat pencucian peralatan sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, dan Penyediaan tempat sampah pada setiap ruang penghasil sampah masih sangat kurang, serta belum ditemukan tempat sampah yang kedap air dan tertutup pada setiap rumah makan.
4. Penyimpanan makanan jadi, terdapat 4 (50,0%) rumah makan yang penyimpanan makanan jadi tidak pada tempat tertutup
5. Pengangkutan dan penyajian makanan, pada semua rumah yang telah diteliti terdapat 8 rumah makan yang Cara membawa dan menyajikan makanan tidak tertutup.
6. Pada variabel 6 prinsip hygiene sanitasi rumah makan semuanya hampir semua memenuhi syarat, namun masih memiliki

kekurangan yaitu kondisi dapur yang kurang bersih dan terpelihara

B. Saran

1. Bagi Instansi

Disarankan bagi instansi kesehatan untuk selalu mengadakan penyuluhan mengenai Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran dan melakukan pemeriksaan secara berkala terhadap pekerja atau penjamah makanan dan tingkat mutu Rumah Makan Dan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe.

2. Bagi pemilik rumah makan

Perlu menjaga dan mengutamakan kebersihan dalam mengelola bahan makan baik itu tempat pengolahannya, peralatan dapurnya,serta penjamah makanan sebaiknya memakai pakaian kerja dengan benar seperti memakai celemek,penutup kepala,masker,sarung tangan,Face shield.Serta menjaga kebersihan ruangan pengolah makanan,Dan tempat pembuangan sampahnya yang harus kedap air,tertutup,dan diletakkan pada ruang penghasil sampah, serta menyediakan 3 bilik pencuci peralatan dan menyimpan ditempat yang bersih dan sudah di sterilkan.

3. Bagi peneliti lain

Melakukan penelitian lebih lanjut dengan permasalahan yang sama, namun dengan variabel yang lain seperti lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2009. Undang-Undang No.22 tahun 2009, *Tentang Lalu Lintas dan Angkutan Jalan*. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia.
- Anwar, S. (1997). *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Sanitasi, Pusat Pendidikan Tenaga Depkes RI*, Jakarta.
- Azwar, A, 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Yayasan Mutiara
- 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-hygienesanitasi-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.
- Depkes RI, 2003. *Indikator Indonesia Sehat 2010 dan Pedoman Penetapan Indikator Provinsi Sehat dan Kabupaten/Kota Sehat*. Jakarta.
- Dinkes Sumut, 2017. *Laporan Kerja Instansi Pemerintah*. Medan: Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Utara
- Kepmenkes/1098/Menkes/SK/VII/2003. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Depkes RI.
- Kusmayadi, Ayi dan Dadang Sukandar. 2008. *Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. Deptan. Jakarta.
- 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-sanitasimakanan-pada-rumah-makan-di-terminal-42-andalas-kota-goro> > [Accessed 23 June 2019].
- Nuraini, dkk, 2017. *PENERAPAN HYGIENE DI RUMAH MAKAN SALERO BUNDO ULAK KARANG PADANG*
- Profil Kesehatan Kabupaten Karo, 2019. *Data Rumah Makan Di Kabupaten Karo*
- Purnawijayanti, Hiasinta, 2001. *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Jogjakarta: Karnisius.

Sihite, Richard, 2000. *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*. Surabaya: SIC

Lampiran

LEMBAR OBSERVASI
HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR TERMINAL
KABANJAHE KECAMATAN KABANJAHE KABUPATEN KARO
TAHUN 2021

NAMA RUMAH MAKAN :

PEMILIK RUMAH MAKAN :

VARIABEL	Memenuhi Syarat	
	Ya	Tidak
A. Pemilihan bahan makanan		
a. Kondisi fisik bahan pangan dalam keadaan baik		
d. Bahan pangan kemasan terdaftar pada Depkes BPOM RI		
B. Penyimpanan bahan makanan		
a. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis pangan		
b. Penempatannya terpisah dengan pangan jadi		
c. Tempatnya bersih dan terpelihara		
d. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak		
C. Pengolahan makanan		
a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih		
b. Pengambilan pangan jadi menggunakan alat khusus		
c. Menggunakan peralatan dengan benar		
D. Tempat pengolahan makanan		
a. Lantai		
a. Bersih		
b. Kedap air		
c. Tidak licin		
d. Rata		
e. Kering		
f. Konus		

b. Dinding		
a. Kedap air		
b. Rata		
c. Bersih		
c. Langit-langit		
a. Tinggi minimal 2,4 meter		
b. Rata dan bersih		
c. Tidak terdapat lubang-lubang		

d. Atap		
a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga		
b. Tidak bocor		
c. Cukup landai		
e. Pintu		
a. Rapat serangga dan tikus		
b. Menutup dengan baik dan membuka ke arah luar		
c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan		
f. Pencahayaan/ Penerangan		
a. Tersebar merata di setiap ruangan		
b. Tidak menyilaukan		
g. penyediaan air bersih		
a. Jumlah mencukupi		
b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna		
h. Pembuangan Air Limbah		
a. Air limbah mengalir dengan lancar		
b. Terdapat grease trap		
c. Saluran kedap air		
d. Saluran tertutup		
i.Tempat Sampah		
a. Sampah diangkut tiap 24 jam		
b. Di setiap ruang penghasil sampah terdapat tempat sampah		
c. Terbuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup		
d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah		
j.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		
k. 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		
l. Tempat Pencuci Bahan Pangan		
a. Tersedia air pencuci yang cukup		
b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus		
c. Air cuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama		
m. peralatan		
a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan		
b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh		
c. Permukaan alat yang kontak langsung dengan pangan tidak ada sudut mati dan halus		
d. Peralatan yang kontak langsung dengan pangan tidak mengandung zat beracun		
E. Penyimpanan makanan jadi		
a. Cara penyimpanan tertutup		
F. Pengangkutan dan Penyajian makanan		
a. makanan saat penyajian dalam keadaan hangat		
b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih		
c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup		
d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih		

Lampiran Hasil Penilaian Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Terminal
Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Tahun 2021

No	Komponen yang ditinjau	RM 1		RM 2		RM 3		RM 4		RM 5		RM 6		RM 7		RM 8	
		Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T	Y	T
A.	Pemilihan bahan makanan																
	-kondisi fisik bahan pangan dalam keadaan baik	√		√		√		√		√		√		√		√	
	-bahan pangan kemasan terdaftar pada Depkes BPOM	√		√		√		√		√		√		√		√	
B	Penyimpanan bahan makanan																
	-ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis pangan	√		√		√		√		√		√	√				√
	-penempatannya terpisah dengan pangan jadi	√		√		√		√		√		√		√		√	
	-tempatya bersih dan terpelihara		√	√		√		√		√		√	√				√
	-disimpan																

dalam aturan seejenis dan disusun dalam rak rak	√	√	√	√	√	√	√	√
--	---	---	---	---	---	---	---	---

C Pengolahan makanan

-tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	√	√	√	√	√	√	√	√
-pengambilan pangan jadi menggunakan alat khusus	√	√	√	√	√	√	√	√
- Menggunakan peralatan dengan benar	√	√	√	√	√	√	√	√

D Tempat pengolahan makanan

Lantai								
-bersih		√	√	√	√	√	√	√
-kedap air	√		√	√	√	√	√	√
-tidak licin	√		√	√	√	√	√	√
-rata	√		√	√	√	√	√	√
-kering	√		√	√	√	√	√	√
-konus		√	√	√	√	√	√	√
Ventilasi								

-tersedia dan berfungsi baik	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-menghilangkan bau tak enak	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-cukup menjamin rasa nyaman	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Dinding	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-kedap air	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-rata	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-bersih	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Langit langit	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-tinggi minimal 2,4 meter	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-rata dan bersih	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-tidak terdapat lubang lubang	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Atap	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-tidak menjadi sarang tikus dan serangga	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-tidak bocor	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-cukup landai	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Pintu	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-rapat serangga dan tikus	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-menutup dengan baik dan membuka ke arah luar	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Pencahayaan	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-tersebar	√	√	√	√	√	√	√	√	√

merata di									
setiap ruangan	√	√	√	√	√		√	√	√
-tidak									
menyilaukan	√	√		√	√	√	√	√	√
Penyediaan									
air bersih									
-jumlah									
mencukupi									
-tidak berbau,	√	√	√	√		√	√	√	√
berasa, dan									
tidak berwarna									
Pembuangan									
air limbah		√	√	√	√	√	√	√	√
-air limbah	√	√	√	√	√	√	√	√	√
mengalir									
dengan lancar	√		√	√	√	√	√	√	√
-terdapat									
grease trap									
-saluran kedap									
air	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-saluran									
tertutup		√	√		√	√	√	√	√
Tempat									
sampah									
-sampah									
diangkut 24									
jam		√	√	√	√	√	√	√	√
-disetiap ruang									
penghasil									
sampah									
terdapat	√	√	√	√		√	√	√	√
tempat									
sampah									
-terbuat dari									
bahan kedap									
air dan									
mempunyai									
tutup									
-kapasitas	√	√	√	√	√	√	√	√	√
tempat									
sampah									
terangkat oleh		√							

seorang petugas sampah	√	√	√	√	√	√	√	√
Tempat cuci tangan	√	√	√	√	√	√	√	√
-tersedia air cuci tangan yang mencukupi								
-tersedia sabun/detergen dan alat pengering/lap	√	√	√	√	√	√	√	√
-jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	√	√	√	√	√	√	√	√
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	√	√	√	√	√	√	√	√
Tempat pencuci bahan pangan								
-tersedia air pencuci yang cukup	√	√	√	√	√	√	√	√
-terbuat dari								

bahan yang kuat, aman dan halus
-air cuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama

Peralatan

-cara pencucian, peneringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	√	√	√	√	√	√	√	√
-peralatan dalam keadaan baik dan utuh	√	√	√	√	√	√	√	√
-permukaan alat yang kontak langsung dengan pangan tidak ada sudut mati dan halus								
-peralatan yang kontak langsung dengan pangan tidak mengandung zat beracun								

E Penyimpanan makanan jadi									
-cara penyimpanan tertutup	√	√	√		√	√	√	√	√
F Pengangkutan dan penyajian makanan									
-makanan saat penyajian dalam keadaan hangat		√	√	√	√	√		√	√
-pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih		√	√	√	√	√	√	√	√
-cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	√	√	√	√	√	√	√	√	√
-penyajian makanan harus pada tempat yang bersih									

Berdasarkan tabel 1.4 diatas menunjukkan bahwa variabel yang paling banyak memenuhi persyaratan dan tidak memenuhi persyaratan adalah pada

variabel tempat pengolahan makanan yaitu lantai, dinding, penyediaan air bersih, tempat pencuci bahan pangan, dan peralatan. Dan yang paling tidak memenuhi persyaratan adalah pencahayaan, pembuangan limbah, tempat pencucian peralatan, atap, ventilasi dan tempat cuci tangan dan pada variabel pengolahan makanan yaitu pakaian kerja tenaga pengolah

2 = Tidak

PM : Pengolahan Makanan	1 = ya
	2 = Tidak
Lantai =	1 = ya
	2 = Tidak
Dinding =	1 = ya
	2 = Tidak
Langit2 =	1 = ya
	2 = Tidak
Atap =	1 = ya
	2 = Tidak
Pintu =	1 = ya
	2 = Tidak
Penc.: Pencahayaan =	1 = ya
	2 = Tidak
PAB : Penyediaan Air Bersih =	1 = ya
	2 = Tidak
PAL : Pembuangan Air Limbah :	1 = ya
	2 = Tidak
TS : Tempat Sampah =	1 = ya
	2 = Tidak
TCT : Tempat Cuci Tangan =	1 = ya
	2 = Tidak

TMP : Tempat Mencuci Peralatan = 1 = ya
2 = Tidak

TMBP : Tempat Mencuci Bahan Pangan = 1 = ya
2 = Tidak

PRLTN : Peralatan = 1 = ya
2 = Tidak

PMJ : Penyimpanan Makanan Jadi = 1 = ya
2 = Tidak

PPM : Pengangkutan Dan Penyajian Makanan = 1 = ya
2 = Tidak

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN
KESEHATAN JURUSAN KESEHATAN
LINGKUNGAN PRODI D III SANITASI TA
2020/2021**

**LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS
ILMIAH**

Nama Mahasiswa : Febrianti Leila Laowo
NIM : P00933118020
Dosen Pembimbing : Jernita Sinaga, SKM, MPH
Judul Karya Tulis Ilmiah : Hygiene Sanitasi Rumah Makan disekitar
Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe
Kabupaten Karo Tahun 2021

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda TanganDosen
1	Rabu,24 Feb 2021	Konsultasi Judul KTI	
2	Jumat,25 Feb 2021	Konsultasi proposal	
3	Senin,01 Maret 2021	Konsultasi proposal	
4	Minggu, 14 Maret 2021	Acc Proposal	
5	Rabu, 19 Mei 2021	Konsultasi mengenai Penelitian	
6	Selasa, 25 mei 2021	Konsultasi mengenai Bab III	
7	Jumat, 18 juni 2021	Konsultasi mengenai perbaikan hasil dan pembahasan	
8	Sabtu, 19 juni 2021	Konsultasi Bab V	

Ketua Jurusan Kesehatan
Lingkungan Poltekkes
Kemenkes Medan,



Erba Kalla Manik, SKM, M.Sc.
NIP. 196203261985021001

SURAT PERMOHONAN IZIN PENELITIAN



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 , email : poltekkes_medan@yahoo.com



Nomor : TU.05.01/00.03/ 0831 /2021
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian

Kabanjahe, 2 Juni 2021

Kepada Yth:
Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Karo
Di
Tempat

Dengan Hormat,

Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi D III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Medan :

Nama : Febrianti Leila Laowo
NIM : P00933118020

Yang bermaksud akan mengadakan penelitian di Dinas yang saudara pimpin dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

"Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2021"

Perlu kami tambahkan bahwa penelitian ini digunakan semata-mata hanya untuk menyelesaikan tugas akhir dan perkembangan ilmu pengetahuan. Disamping itu mahasiswa yang penelitian wajib mengikuti Protokol Kesehatan Covid – 19.

Demikian disampaikan atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

Kabupaten Karo Jurusan Kesehatan Lingkungan

Edo Yanto Manik, SKM,M,Sc
NIP. 19620326198502 1001



PEMERINTAH KABUPATEN KARO
DINAS KESEHATAN
Jln. Kapt. Selamat Ketaren No. 9 Telp.(0628) 20260
KABANJAHE



Kabanjahe, 01 Juni 2021

Nomor : 440.5.3. 1535 /Dinkes/VI/2021
Lampiran : -
Perihal : Ijin Lokasi Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Puskesmas Kabanjahe
di -

Tempat

1. Bersama ini kami sampaikan kepada Kepala Puskesmas Kabanjahe agar dapat membantu mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan sebagaimana tersebut di bawah ini untuk melaksanakan penelitian sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan tugas akhir pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan.

Nama : Febrianti Leila Laowo

NPM : P00933118020

Judul : Hygiene Sanitasi Rumah Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2021

2. Setelah selesai melaksanakan penelitian dimaksud diharapkan kepada mahasiswa bersangkutan untuk menyampaikan hasilnya kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Karo melalui Kepala Puskesmas Kabanjahe.
3. Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

An. Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten Karo
Kepala Bidang Sumber Daya Kesehatan



Mardin Purba SKM, M.Kes.
NIP. 19681112 199303 1 002

Tembusan :
1. Pertinggal.



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 , email : poltekkes_medan@yahoo.com



Nomor : TU.05.01/00.03/ 0830 /2021
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian

Kabanjahe, 2 Juni 2021

Kepada Yth:
Pemilik Rumah Makan
Di
Tempat

Dengan Hormat,

Bersama ini datang menghadap Saudara, Mahasiswa Prodi D III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Medan :

Nama : Febrianti Lela Laowo

NIM : P00933118020

Yang bermaksud akan mengadakan penelitian di rumah makan yang saudara pimpin dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :

"Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Terminal Kabanjahe Di Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2021"

Perlu kami tambahkan bahwa penelitian ini digunakan semata-mata hanya untuk menyelesaikan tugas akhir dan perkembangan ilmu pengetahuan. Disamping itu mahasiswa yang penelitian wajib mengikuti Protokol Kesehatan Covid – 19.

Demikian disampaikan atas perhatian Bapak/Ibu, diucapkan terima kasih.

Kepada
Jurusan Kesehatan Lingkungan

Epa Kallio Manik, SKM,M.Sc
NIP. 19620326198502 1001

DOKUMENTASI



