

KARYA TULIS ILMIAH
HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN AYAM PENYET RAHMAT
KELURAHAN BANDAR SELAMAT KECAMATAN
MEDAN TEMBUNG
TAHUN 2021



OLEH :

LIDYA DWI ANANDA

NIM: P00933118031

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI DIII SANITASI
KABANJAHE
2021

KARYA TULIS ILMIAH
HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN AYAM PENYET RAHMAT
KELURAHAN BANDAR SELAMAT KECAMATAN
MEDAN TEMBUNG
TAHUN 2021

Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program Studi
Diploma III



OLEH :

LIDYA DWI ANANDA

NIM : P00933118031

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI DIII SANITASI
KABANJAHE
2021

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar
Selamat Kecamatan Medan Tembung Tahun 2021

Nama : Lidya Dwi Ananda

Nim : P00933118031

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji

Kabangjahe, 26 Maret 2021

Menyetujui

Dosen Pembimbing



Marina br.Karo. SKM, M.Kes

NIP.196911151992032003

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



Erha Karto Manik, SKM, MSc

NIP.196203261985021001

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar
Selamat Kecamatan Medan Tembung Tahun 2021

Nama : Lidya Dwi Ananda

Nim : P00933118031

Karya Tulis Ilmiah ini Telah Diuji pada Sidang Ujian Akhir Program Jurusan Kesehatan
Lingkungan Poltekkes Kemenkes Medan Tahun 2021

Penguji I




Susanti Br Perangin-angin, SKM, M.Kes
NIP.197308161998032001

Penguji II



Julietta Br Girsang, SKM, M.Kes
NIP.197006141996022001

Ketua Penguji



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

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



Erba Kallu Manik, SKM, MSc
NIP.196203261985021

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

**KARYA TULIS ILMIAH, JUNI 2021
LIDYA DWI ANANDA**

“HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN AYAM PENYET RAHMAT KELURAHAN BANDAR SELAMAT KECAMATAN MEDAN TEMBUNG TAHUN 2021”

iX + 33 Halaman + Daftar Pustaka + 6 Tabel + 9 Lampiran

ABSTRAK

Rumah makan merupakan salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang digunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman ditempat tersebut. Menurut Depkes RI, 2007 Tujuan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen, Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui “6 prinsip Hygiene sanitasi makanan di Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung Makanan. Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu obeservasi langsung ke lapangan. Objek pada penelitian ini adalah rumah Makan Ayam Penyet Rahmat, data yang diperoleh melalui lembar Checklist. Yang digunakan sebagai alat untuk melihat 6 prinsip hygiene sanitasi di rumah makan ayam penyet tersebut.

Hasil Penelitian diperoleh angka persyaratan sanitasi di Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung Sebesar 66%.dengan ini hasil penelitian tersebut belum memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Keputusan Kepmenkes RI. N0.942/Menkes/SK/VII/2003. Dengan hal ini penulis menyarankan agar menerapkan dan adanyan pengawasan hygiene sanitasi makanan di Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat dengan lebih baik lagi.

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi Makanan, Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat

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

LIDYA DWI ANANDA

“HYGIENE SANITATION OF RESTAURANT “AYAM PENYET RAHMAT” IN BANDAR SELAMAT SUB-DISTRICT, MEDAN TEMBUNG DISTRICT IN 2021”

iX + 33 Pages + Bibliography + 6 Tables + 9 Attachments

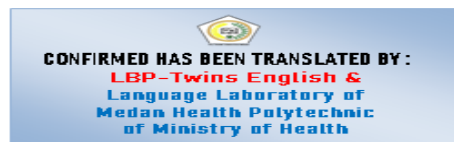
ABSTRACT

A restaurant is a place to process food in a position, including all equipment and supplies used to make, store, serve, and sell food and beverages. According to the Indonesian Ministry of Health in 2007, food and beverage hygiene sanitation aims to ensure the availability of good quality and safe food for the health of consumers, so that the risk of disease transmission or health problems through food can be reduced.

The purpose of this study was to determine the application of 6 principles of food sanitation hygiene in restaurant of "Ayam Penyet Rahmat" in Bandar Selamat Village, Medan Tembung District. This research is a descriptive study which was carried out through direct observation in the field. The object of this research is restaurant of "Ayam Penyet Rahmat". Data collection is done through a checklist sheet.

Through the results of the study, it is known that the number of sanitation requirements for "Ayam Penyet Rahmat" restaurant in Bandar Village, Selamat, Medan Tembung District is 66%, so it can be said that it has not met the health requirements referring to the Decree of the Indonesian Minister of Health N0.942/Menkes/SK/VII/2003 . The author suggests that entrepreneurs apply food sanitation hygiene supervision at "Ayam Penyet Rahmat" restaurant better.

Keywords: Hygiene, Food Sanitation, Ayam Penyet Rahmat Restaurant



KATA PENGANTAR

Segala 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 Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung Tahun 2021”.

Karya Tulis Ilmiah ini disusun 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 ini.

Untuk itu penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih atas semua bantuan berbagai pihak, tidak banyak yang bisa penulis lakukan dalam menyelesaikan 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.Sc. Selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan dan selaku Dosen Pembimbing Akademik.
3. Ibu Marina Br. Karo, SKM, M.Kes. 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 Julietta Br Girsang, SKM, M.Kes. Selaku Dosen penguji pertama yang banyak memberikan kritik dan saran dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
5. Ibu Kristina Br Tarigan, SKM, M.Kes. Selaku Dosen penguji kedua yang juga banyak memberikan kritik dan masukan 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 mengikuti peneliti.
7. Bapak/ibu Pengelola Ayam Penyet Rahmat yang telah banyak membantu memberikan informasi dan data yang dibutuhkan peneliti.
8. Teristimewa kepada orang tua terimakasih, papa tersayang (Alm. Anto Leo) dan mama tersayang (Risma) yang telah mendidik dan memberikan motivasi, dukungan serta doa kepada saya serta melengkapi kebutuhan saya selama pendidikan sampai penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
9. Kepada Om Agung dan Bujing Ety terimakasih sudah banyak membantu membiayai penulis dari awal perkuliahan sampai penulisan karya tulis ini.

10. Kepada Zahratunnisa terimakasih sudah banyak membantu penulis dari awal hingga akhir karya tulis ini.
11. Untuk kak Novia Girsang terimakasih sudah menjaga, mengasihi penulis dan selalu mendukung penulisan karya tulis ini.
12. Kepada Grace, Mekel, dan Thamrin yang selalu memberikan dukungan serta doa kepada penulis, Terimakasih buat kasih sayang dan perhatian kalian ke penulis.
13. Terkasih Imam Al-Fiqri Harahap terimakasih selalu ada memberi dukungan, doa, semangat tiada hentinya kepada penulis.
14. Buat sahabat karibku Vasha, Yuli, Nurul, Fatma, Laurent, Efny, Revi, Adel. Terimakasih selalu memberikan dukungan serta doa dalam menyelesaikan penulisan kti ini.
15. Untuk pihak rumah makan Ayam Penyet Rahmat saya mengucapkan terimakasih telah mengizinkan saya untuk penelitian di rumah makan tersebut.
16. Rekan mahasiswa seperjuangan terutama angkatan 2018 yang saling memberikan support motivasi serta senior senior dan rekan yang lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

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, Mei 2021

Lidya Dwi Ananda
NIM : P00933118031

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PERSETUJUAN

LEMBAR PENGESAHAN

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
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	4
D.1. Manfaat Bagi Pedagang/Konsumen	4
D.2. Manfaat Bagi Peneliti	4
D.3. Manfaat Bagi Institusi	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan	5
B. Hubungan Makanan dengan Kesehata	6
C. Food Borne Disease	7
D. Food Infection	7
E. Food Intoxicaton	7
F. Prinsip Sanitasi Makanan	7
G. Kerangka Konsep	14
H. Defenisi Operasional	15
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	17
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
B.1. Lokasi Penelitian	17

B.2. Waktu Penelitian	17
C. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	17
D. Instrumen Penelitian	17
E. Objek Penelitian	18
F. Pengolahan dan Analisis Data	18

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil	19
B. Pembahasan	27

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	32
B. Saran	33

DAFTAR GAMBAR

I.	Kerangka Konsep	1
----	-----------------------	---

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Pemilihan Bahan Baku Makanan Ayam Penyet Rahmat
Tabel 1.2	Penyimpanan Bahan Makanan Ayam Penyet Rahmat
Tabel 1.3.	Pengolahan Bahan Makanan Ayam Penyet Rahmat
Tabel 1.4	Penyimpanan Makanan Jadi Ayam Penyet Rahmat
Tabel 1.5	Pengangkutan Makanan Ayam Penyet Rahmat
Tabel 1.6	Penyajian Makanan Ayam Penyet Rahmat

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Daftar pertanyaan / Lembar Checklist

Lampiran 2 : Surat permohonan Izin Penelitian

Lampiran 3 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut WHO kesehatan adalah suatu keadaan sejahtera yang meliputi fisik, mental dan sosial yang tidak hanya bebas dari penyakit atau kecacatan. Kesehatan mencakup 4 aspek yaitu: fisik (badan), mental (jiwa), sosial dan ekonomi.

Makanan merupakan hal yang sangat penting bagi manusia karena merupakan suatu kebutuhan pokok utama kelangsungan hidupnya, untuk itu makanan yang dikonsumsi harus terpenuhi zat gizinya seperti karbohidrat protein, lemak, dan mineral. Makanan harus diperhatikan hygiene sanitasinya karena apa bila tidak diperhatikan dalam pengolahan, penyimpanan maupun penyajiannya, maka dapat menjadi media penularan penyakit. Melalui penjelasan tersebut maka diketahui bahwa makanan sangat penting dijaga keamanannya saat seorang akan mengonsumsi makanan tersebut.(Marsaulina, 2012).

Menurut Depkes RI, 2007 Tujuan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen, Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan diinstitusi.

Hygiene dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan dini setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit (Depkes RI, 1994).

Menurut kesehatan khususnya masalah hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan merupakan masalah yang baru. Organisasi kesehatan dunia (WHO) menyimpulkan bahwa 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Amerika Serikat setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian (WHO). Sekitar 70% kasus keracunan makanan didunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Depkes, 2000).

Mengingat sanitasi makanan dan minuman merupakan salah satu bagian dari kesehatan lingkungan maka pengawasan terhadap makanan dan minuman merupakan kegiatan yang pokok yang harus dilakukan karena makanan dan minuman yang tidak saniterakan merugikan kesehatan manusia sebab makanan dan minuman itu berperan sebagai sumber bibit penyakit, keracunan, dan juga dapat menyebabkan kematian. Untuk itu perlu adanya dilakukan pengawasan secara rutin. Seperti yang terjadi Di Kampung Sumber Jaya, Timang Gajah, Bener Meriah, Aceh telah terjadi keracunan makanan yang didapat dari Posyandu. Sejumlah anak balita mengalami demam tinggi, serta muntah muntah. Kejadian tersebut terjadi karena mengkonsumsi bubur kacang hijau yang disediakan petugas setempat dimana makanan yang diberikan diperkirakan telah terkontaminasi mikroorganisme yang menyebabkan keracunan makanan.

Pada prinsipnya langkah-langkah pelaksanaan pengawasan terhadap sanitasi suatu produk makanan dimulai dari proses produksi, penyimpanan, distribusi, penjualan sampai ketangan konsumen. Dengan demikian, konsumen akan mendapat makanan yang berkualitas baik dan terhindar dari bahaya yang mungkin diakibatkan oleh makanan tersebut. Konsumen sendiri juga perlu melakukan pengawasan terhadap produk makanan jadi yang beredar di pasaran (chandra, 2006).

Rumah makan merupakan salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang digunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman ditempat tersebut. Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan.

Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan yang biasa disebut, personal hygiene merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang paling penting bagi pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri.

Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat merupakan tempat makan yang cukup banyak di kunjungi oleh konsumen, pada pengamatan langsung melalui survey awal yang dilakukan penulis pihak pengelola makanan tidak terlalu memperhatikan syarat-syarat hygiene sanitasi makanan, hal ini dapat dilihat mulai dari cara pengolahan

makanan dan penjamah makanannya sendiri, Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis ingin mengetahui keadaan Hygiene sanitasi makanan dan minuman di Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat, dengan melakukan penelitian yang berjudul. “Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat, Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung Tahun 2021”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana “Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat, Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung Tahun 2021 ?

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat, Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung Tahun 2021

C.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui Pemilihan bahan baku makanan di Rumah Makan Ayam penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung.
- b. Untuk mengetahui Penyimpanan bahan makanan di Rumah Makan Ayam penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung.
- c. Untuk mengetahui pengolahan bahan makanan di Rumah Makan Ayam penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung.
- d. Untuk mengetahui penyimpanan makanan jadi di Rumah Makan Ayam penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung.
- e. Untuk mengetahui pengangkutan makanan jadi di Rumah Makan Ayam penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung.
- f. Untuk mengetahui penyajian makanan jadi di Rumah Makan Ayam penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung.

D. Manfaat Peneliti

D.1 Bagi Pedagang/Konsumen

Sebagai bahan masukan bagi pihak Rumah Makan Ayam penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung dalam meningkatkan kepedulian terhadap hygiene dan sanitasi makanan agar terhindar dari penyakit.

D.2 Bagi Peneliti

Untuk menambah pengalaman dan pengetahuan penulisan dibidang sanitasi khususnya hygiene sanitasi makanan di Rumah Makan Ayam penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung.

D.3 Bagi Institusi

Untuk menambah informasi dan masukan bagi penelitian berikutnya dan bahan bacaan dipergustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan tentang Hygiene Sanitasi pengolahan Makanan di Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan

Hygiene adalah seluruh Kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan. Hygiene adalah ilmu yang berkaitan dengan pencegahan penyakit dan pemeliharaan kesehatan. Pengertian hygiene juga mencakup usaha perawatan diri (personal hygiene), termasuk juga perlindungan kesehatan akibat pekerjaan (Merriam W,2009).

Selain itu menurut Depkes RI (2004), Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kesehatan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Penanganan hygiene makanan bertujuan untuk mengendalikan keberadaan patogen dalam makanan.

Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada kegiatan seseorang untuk berusaha memelihara kesehatan lingkungan hidup manusia.pencegahan ini dilakukan dengan pemeliharaan makanan, tempat kerja atau peralatan agar sehat dan bebas tercemar dari bakteri, serangga atau binatang lainnya. Selain pemeliharaan, pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan juga termasuk dalam pencegahan penyakit. Jadi hal ini ditujukan kepada lingkungannya (DPPHP, 2009)

Kedua istilah diatas sebenarnya mempunyai tujuan yang sama yaitu, mengusahakan cara hidup sehat, sehingga terhindar dari penyakit, tetapi dalam penerapannya mempunyai arti yang sedikit berbeda. Jadi dalam hal ini, usaha sanitasi dititik beratkan pada faktor lingkungan hidup, sedangkan usaha hygiene dititik beratkan pada kebersihan dan kesehatan individu (orangnya).

Dengan adanya sanitasi makanan, maka makanan yang dikonsumsi oleh manusia adalah makanan yang aman, bersih dan sehat dikonsumsi oleh manusia. Kedua istilah diatas sebenarnya mempunyai tujuan yang sama yaitu, mengusahakan cara hidup sehat, sehingga terhindar dari penyakit, tetapi dalam penerapannya mempunyai arti yang sedikit berbeda. Jadi dalam hal ini, usaha sanitasi dititik beratkan pada faktor lingkungan hidup, sedangkan usaha hygiene dititik beratkan pada kebersihan dan kesehatan individu (orangnya).

B. Hubungan Makanan Dengan Kesehatan

Makanan yang dikonsumsi oleh manusia selain memberikan nilai kesehatan, juga dapat menimbulkan berbagai jenis penyakit, hal ini telah dibuktikan oleh para ahli kesehatan.

1. Sumber pengaturan perlindungan terhadap penyakit
2. Sumber pembangun tubuh yang baik untuk pertumbuhan maupun perbaikan tubuh
3. Membangun jaringan-jaringan tubuh yang baru, memelihara dan memperbaiki yang lama.
4. Mengatur proses-proses alamiah, kimiawi dalam tubuh
5. Untuk memberikan tenaga atau energi pada tubuh sehingga dapat melakukan aktivitasnya sehari-hari (Wennyamoto, 2010)

Sedangkan kegunaan makanan bagi manusia :

1. Memberikan tenaga untuk bekerja
2. Untuk pertumbuhan badan
3. Melindungi tubuh terhadap beberapa macam penyakit
4. Mengatur suhu tubuh
5. Membentuk makanan cadangan bagi tubuh.

Disamping itu makanan juga dapat merupakan media berkembangnya bakteri-bakteri yang dapat membahayakan. Dalam penyebaran penyakit dan keracunan makanan berperan sebagai :

1. Sebagai Agent

Makanan juga dapat berperan sebagai penyebab penyakit karena makanan itu sendiri secara alami sudah mengandung zat yang mengganggu kesehatan dimana meliputi unsur-unsur yang terkandung dalam makanan. Peranan makanan sebagai agent (penyebab penyakit) : jamur, ikan, tumbuhan lain secara alami berperan sebagai zat racun.

2. Sebagai Pembawa

Selain dapat berperan sebagai penyebab penyakit makanan juga dapat menjadi pembawa penyakit, seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga mikroorganisme. Makanan tersebut dicemari oleh zat-zat yang membahayakan kehidupan. Jadi dalam kategori makanan tersebut semula tidak

mengandung zat-zat yang membahayakan tubuh. Peranan makanan Vehicle (pembawa penyakit) : bahan kimia/toksin, parasit, mikroorganisme dan patogen.

3. Sebagai Perantara/Media

Makanan sebagai media perantara dan dapat dijadikan sebagai tempat berkembangbiakan mikroorganisme, hal ini disebabkan bila makanan tersebut tidak ditangani secara saniter. Peranan makanan sebagai media (Perantara penyakit). Kontaminasi yang jumlahnya kecil jika dibiarkan dalam makanan dengan suhu dan waktu dapat menyebabkan wabah penyakit.

C. Food Borne Disease

Makanan merupakan substansi yang mutlak yang diperluakn oleh tubuh, makanan juga dapat memberi pengaruh buruk untuk kesehatan yang lazim disebut sebagai penyakit yang ditularkan melalui makanan yang disebut Food Borne Disease. Penyebaran penyakit ini adalah makanan yang telah tercampur oleh bahan kimia yang berbahaya, radioaktif, parasit dan mikroba patogen sejak dari pengadaan bahan makanan itu sendiri sampai dengan siap dimakan dengan perlakuan yang bertentangan dengan sifat-sifat makanan itu sendiri.

Klasifikasi penyakit karena makanan (Anwar dalam Pohan 2009) untuk pencegahan prefentif diperlukan standar hygiene pekerja yang tinggi, alat-alat yang bersih dan penanganan makanan yang baik.

D. Food infection

Food infection adalah suatu gejala penyakit yang muncul akibat masuk dan berkembangbiaknya mikroorganisme dalam tubuh (usus) manusia melalui makanan yang dikonsumsi

E. Food Intoxication

Food intoxication adalah suatu gejala penyakit yang muncul akibat mengonsumsi makanan yang mengandung racun atau mengonsumsi racun yang ada dalam makanan

F. Prinsip Sanitasi Makanan

Pengertian dan prinsip hygiene sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap 4 tersedianya makanan yang sehat maka upaya hygiene sanitasi makanan harus

mendasar pada 6 prinsip yaitu: Pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, penyajian makanan (Anwar.H).

F.1 Pemilihan Bahan Baku Makanan

Bahan makanan yang dimaksud disini adalah makanan mentah (baku) dan keadaan makanan merupakan awal dari proses mendapatkan makanan jadi. Mengamankan makanan secara praktis, menjaga agar tidak terjadi kerusakan disamping juga menjaga agar terhindar dari pencemaran baik yang terbawa oleh bahan makanan atau pun oleh faktor lingkungan yang masuk ke bahan makanan.

Bahan makanan disebut aman, bila memenuhi 4 kriteria :

- a. Tingkat kematangan sesuai dengan yang diinginkan.
- b. Bebas dari pencemaran pada tahapan proses berikutnya
- c. Bebas dari adanya perubahan secara fisik/kimia akibat faktor-faktor luar.
- d. Bebas mikroorganisme dan parasit penyebab penyakit

F.2 Penyimpanan Bahan Makanan

Untuk bahan makanan yang tidak langsung diolah harus disimpan, dan tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga. Tempat penyimpanan makanan harus dalam keadaan bersih, tertutup dan tidak menjadi tempat bersarangnya serangga dan tikus (Depkes, 2003).

untuk bahan kering disimpan didalam gudang dengan menggunakan rak (tidak boleh diletakkan diatas tanah atau lantai),. Hal-hal yang perlu diperhatikan adalah :

- a. Ventilasi harus benar-benar cukup sehingga udara segar selalu terdapat dalam ruangan.
- b. Ruang harus cukup dengan bahan makanan yang disimpan
- c. Mudah cara pengambilannya
- d. Tidak memberi kesempatan untuk bersarangnya tikus

Disamping memperhatikan faktor-faktor tersebut, perlu juga diperhatikan sanitasi gudang yang terdiri dari segi pengaturan dan segi kesehatan gudang.

- a. Segi Pengaturan Gudang
 1. Barang-barang yang disimpan harus mudah diambil dan mudah dalam penyimpanan

2. Adanya rotasi giliran yang baik dan teratur antara barang lama dan barang yang baru.
- b. Segi Kesehatan Gudang
1. Tinggi rak dan pallet barang dari permukaan lantai minimal 30cm
 2. Jarak penyimpanan barang yang paling atas dengan langit-langit minimal 50cm
- Disamping sanitasi gudang, letak dan konstruksi dari gudang harus juga diperhatikan. Lokasinya juga harus cukup baik dan mudah dicapai dari tempat persiapan makanan.

Untuk bahan makanan basah/mudah membusuk dan minuman

1. Penyimpanan sejuk (cooling), yaitu suhu penyimpanan 10°C-15°C untuk jenis minuman, buah, es krim dan sayur.
2. Penyimpanan dingin (chiling), yaitu untuk bahan makanan yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu yaitu 4°C-10°C
3. Bahan makanan yang berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (Freezing) dengan suhu <0-4°C.
4. Bahan makanan yang berprotein yang mudah rusak unyuk jangka kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (Frozen) dengan suhu <0°C.
5. Pintu tidak boleh sering dibuka karena dapat meningkatkan suhu.
6. Makanan yang berbau tajam (udah, ikan, dan ;lain-lain) harus dalam kondisi tertutup.

F.3 Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan makanan adalah Pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan dengan sarung tangan plastik dan penjepit makanan (Arisma, 2009).

Pengolahan makanan adalah proses Pengolahan makanan yang menyangkut 4 aspek yaitu penjamah makanan, cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan dan perlengkapan dalam pengolahan makanan.

- Penjamah makanan

Penjamah maknan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan, baik dalam mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam

penyajian makanan terutama tenaga pengolah yang memberikan pelayanan kepada umum seperti restoran, rumah makan, serta pelayanan kepada masyarakat.

Pengetahuan sikap dan perilaku seseorang penjamah makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan dari seorang penjamah makanan yang tidak sehat, penyakit dapat menyebar ke masyarakat konsumen melalui perannya sebagai berikut :

1. Kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit dengan konsumen yang sehat
2. Kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah makanan yang sakit misalnya, batuk atau luka ditangannya
3. Pengolahan atau penanganan makanan oleh penjamah makanan oleh penjamah makanan yang sakit atau membawa kuman

Untuk menghindari hal tersebut, maka perlu diperhatikan hygiene perorangan bagi penjamah makanan yang terdiri dari :

1. Kebersihan panca indra (mulut, hidung, tenggorokan dan telinga) yang merupakan media tumbuhnya bermacam kuman.
2. Harus menjaga kebersihan tangan sewaktu bekerja dan setelah merokok atau makan serta menggunakan toilet.
3. Kebersihan mulut, harus dijaga sewaktu mengolah makanan dan dianjurkan memakai tutup kepala (topi).
4. Menggunakan pakaian kerja dan harus dijaga kebersihannya terutama selama dalam pengolahan makanan.
5. Harus berbadan sehat dengan mempunyai keterangan sehat, dalam surat keterangan kesehatan tersebut ditetapkan bahwa seseorang penjamah makanan harus bebas dari penyakit kulit, penyakit menular, bebas dari penyakit pernapasan (TBC, pertusis).
6. Memiliki pengetahuan tentang hygiene perseorangan dan sanitasi makanan.

- Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan makanan adalah semua kegiatan yang dilakukan untuk mengolah makanan mulai dari persiapan bahan, mencuci, meracik, dan memasak dipandang dari segi kesehatan/sanitasi makanan, maka cara pengolahan yang baik menitik beratkan pada hal-hal sebagai berikut:

1. Cara-cara penjamah makanan yang baik
 2. Cara pengolahan makanan yang baik
 3. Menerapkan cara hygiene dan sanitasi makanan
 4. Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai luka pada tangan atau jari-jari untuk bekerja sebagai penjamah makanan.
- Tempat pengolahan makanan

Sanitasi makanan dalam penyelenggaraannya dapat dicapai jika memenuhi persyaratan sanitasi baik dari konstruksi, kelengkapan yang ada di dapur, meliputi:

 1. Lantai

Lantai dibuat dari bahan yang kedap air, mudah dibersihkan, halus dan semua sudut antara lantai dan dinding harus melengkung bulat dengan tinggi 7,62cm dari lantai.
 2. Dinding

Permukaan dinding harus rata, halus, tidak menyerap percikan air, kuat dan mudah dibersihkan, dinding yang selalu menerima air atau percikan air harus kedap air dan dilapisi dengan porselin setinggi 2cm dari lantai dan dinding berwarna terang.
 3. Atap dan langit-langit

Atap dibuat dari bahan yang kedap air dan tidak bocor, langit-langit harus menutupi permukaan bawah bagian dalam atap anti debu dan mudah dibersihkan.
 4. Penerangan

Penerangan tidak menyilaukan, intensitas penerangan minimal 20fc (Foodcandle) setinggi 76,20cm dari permukaan kerja
 5. Ventilasi

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat keadaan nyaman. Ventilasi cukup untuk mengurangi udara panas, menghilangkan bau yang tidak enak, asap dan udara kotor, luas ventilasi minimal 10% dari luas lantai
 6. Pembuangan Asap

Memiliki pengumpulan asap (hood) yang cerobong asap yang dilengkapi dengan jaringan minyak (grease filter) serta pengeluarannya tidak mengganggu masyarakat sekitar.
 7. Penyediaan Air

Menggunakan sistem perpipaan, ada baik persendiannya, konstruksi aman, mudah dibersihkan, tertutup serta memenuhi syarat kualitas untuk pengolahan makanan.

8. Tempat Sampah

Tersedia tempat sampah yang tertutup, kedap air, mudah dibersihkan dan mudah diangkut, dengan frekuensi pengangjutanya dilaksanakan setiap hari

9. Pembuangan Air Limbah

Tersedia saluran pembuangan air kotor dari dapur, yang tertutup dan tidak bocor serta tidak tergenang.

10. Tempat Bak Cuci Tangan

Tersediannya bak cuci tangan dan dapur tempat alat-alat dapur yang bersih, lengkap dengan sabun pengering

11. Serangga Dan Tikus

Diadakan program pemberantasan dan binatang pengganggu, serta lubang hawa telah dipasang kawat kasa serta kebersihan dapur tetap dijagasehingga serangga dan tikus tidak ada didapur.

12. Alat pemadam kebakaran dan alat-alat P3K

Tersediannya alat pemadam kebakaran yang dilengkapi dengan cara pemakainya dan dalam keadaan siap untuk dipergunakan bila ada bahaya kebakaran dan tersedia alat-alat P3K yang dapat dipergunakan.

13. Tersedia jamban

Perbandingan jumlah jamban dengan jumlah penjamah makanan cukup, terpisah antara pria dan wanita juga memenuhi persyaratan.

- Perlengkapan dalam pengolahan makanan

Perlindungan peralatan makanan dan masak dimulai dari keadaan bahan dan peralatan yang baik, dipelihara dan dicuci dengan baik pula, syarat untuk bahan peralatan mencangkup :

1. Bahan yang digunakan anti karat, kedap air, tidak kasar, mudah dibersihkan dan tidak berubah warna .
2. Bila menggunakan "sambungan" gunakan bahan anti karat dan aman.
3. Bila digunakan kayu sebagai bahan, maka dianjurkan tidak dipakai sebagai bahan yang langsung kontak dengan makanan.
4. Bila digunakan plastik dianjurkan yang aman dan mudah dibersihkan permukaannya.

F.4 Penyimpanan makanan Jadi

Tempat penyimpanan makanan masak dapat digolongkan menjadi dua yaitu :

1. Tempat penyimpanan makanan pada suhu biasa (alamiah)
2. Tempat penyimpanan dingin (Refrigator)

Penyimpanan makanan ditunjukkan untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan biakan bakteri, mengawetkan dan mengurangi pembusukan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan adalah :

- a. Makanan yang disimpan harus tertutup terutama makanan kaleng yang telah dibuka atau hasil bahan dari dapur.
- b. Lantai/meja yang digunakan untuk menyimpan makanan harus bersih.

F.5 Pengangkutan makanan jadi

Pengangkutan makanan adalah kegiatan pemindahan atau pengangkutan makanan dari tempat pengolahan untuk disimpan atau dibawa ketempat lain. Baik buruknya pengangkutan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu:

- a. Tempat/alat pengangkutan

Tempat pengangkutan dapat digunakan kereta dorong bila dilakukan didalam ruangan, menggunakan baki bila akan disajikan, dengan truk/mobil bila diangkut keluar rumah. Alat/tempat pengangkutan makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan

- b. Tenaga pengangkut
- c. Tidak berpenyakit menular, carrier dan mempunyai personal hygiene yang baik
- d. Teknik pengangkutan yang baik agar menjaga tidak terjadinya kontaminasi selama perjalanan.

F.6 Penyajian Makanan Jadi

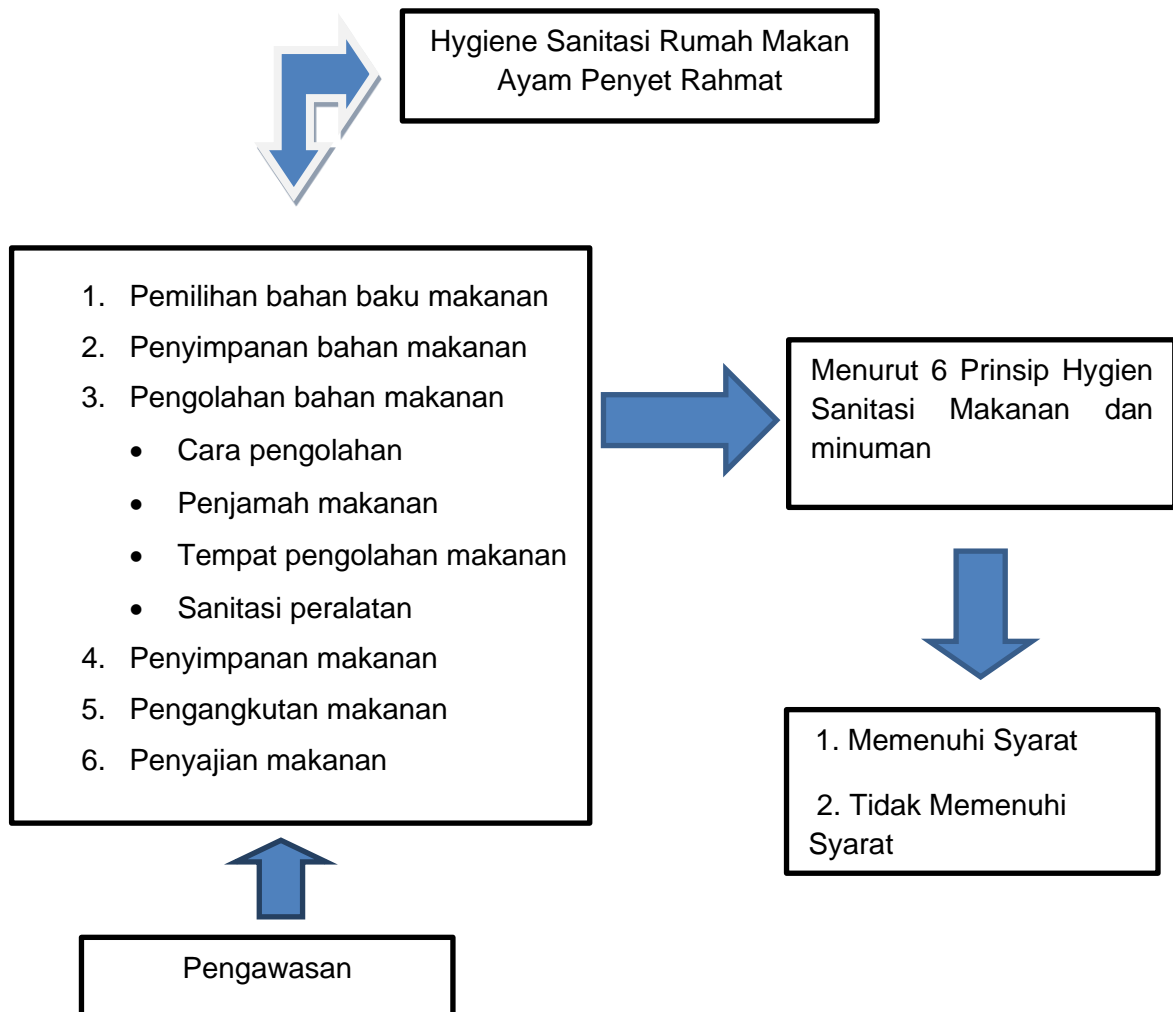
Proses terakhir dari prinsip hygiene sanitasi makanan adalah penyajian makanan, Dalam penyajian makanan harus diperhatikan tempat penyajiannya, alat penyajian dan tenaga penyajian. Makanan yang disajikan harus ditempat bersih, dan orangn yang menyajikan makanan harus berpakaian bersih, menggunakan tutup kepala dan tangan penyajian tidak boleh kontak langsung dengan makanan yang disajikan (Slamet, 2004).

Adapun syarat penyajiaan makanan yang baik adalah sebagai berikut (Depkes RI,2011):

Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran

1. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan harus terjaga kebersihannya.
2. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
3. Makanan yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C.
4. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.

G. Kerangka Konsep



Gambar 2.1 : Kerangka Konsep

Menurut Kemenkes 942/MENKES/SK/VII/2003 memperoleh makanan yang memenuhi syarat kesehatan diperlukan adanya 6 prinsip sanitasi makanan

1. orang yang menjamah makanan atau mengolah makanan
2. Pengaman bahan makanan adalah suatu kegiatan yang diamanakannya bahan makanan supaya terhindar dari pencemaran

Penyimpanan bahan makanan adalah yang meliputi 6 (enam) prinsip. Prinsip ini merupakan faktor yang paling penting dalam menghasilkan makanan yang memenuhi syarat kesehatan.

Disamping itu pengolahan dan pengawasan merupakan faktor penunjang juga mempengaruhi upaya hygiene dan sanitasi.

H. Defenisi Oprasional

No	Variabel	Definisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Pemilihan bahan baku makanan	Pemilihan bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak termasuk bahan tambahan dan bahan penolong	1.Checklist 2.Observasi	1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat	Nominal
2	Penyimpanan bahan makanan	peyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan jenis bahan makanan	1.Checklist 2.Observasi	1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat	Nominal
3	Pengolahan makanan	suatu kegiatan dimana bahan makanan dipersiapkan diolah menjadi bahan makanan jadi. <ul style="list-style-type: none"> • Cara pengolahan makanan 	1.Checklist 2.Observasi	1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat	Nominal

		<ul style="list-style-type: none"> • Penjamah makanan • Tempat pengolahan makanan • Sanitasi peralatan 			
4	Penyimpanan makanan jadi	kegiatan pemindahan atau pengangkutan makanan dari tempat pengolahan untuk disimpan atau dibawa ke tempat lain.	1.Checklist 2.Observasi	1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat	Nominal
5	Pengangkutan makanan	suatu kegiatan dimana makanan yang telah masak disimpan dalam suatu tempat agar terhindar dari gangguan pencemaran.	1.Checklist 2.Observasi	1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat	Nominal
6	Penyajian makanan	suatu kegiatan dimulai dari pengangkutan sampai pada saat penyajian makanan	1.Checklist 2.Observasi	1.Memenuhi Syarat 2.Tidak Memenuhi Syarat	Nominal

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian yang dilakukan dengan cara survey dan bersifat deskriptif yaitu memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai keadaan Hygiene Dan Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung.

B. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian berada Dirumah di Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei 2021.

C. Jenis Dan Pengumpulan Data

C.1 Data Primer

Data primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap sarana prasarana yang terdapat di lokasi penelitian dan melakukan pengamatan dengan menggunakan formulir hygiene sanitasi rumah makan

C.2 Data Sekunder

Data yang diperoleh dari pihak pengelola di Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung.

D. Instrumen Penelitian

Checklist persyaratan sanitasi pengolahan makanan yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir penilaian yang terdapat dalam kepmenkes 942/Menkes/SK/VII/2003, berupa pernyataan yang menyajikan 2 jawaban "YA" dan "TIDAK" dan pengukuran hanya menggunakan 2 skor, yaitu

1. Yang termasuk jawaban Ya (a), skronya = 1
Memenuhi syarat jika > 75-100%,
tidak memenuhi syarat jika <75%
2. Yang termasuk jawaban Tidak (b), skronya = 0

E. Objek penelitian

Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung, yang mencakup kepada penerapan 6 prinsip hygiene dan sanitasi makanan

F. Pengolahan dan Analisis Data

F.1 Pengolahan

Data yang diperoleh, dikumpulkan, di cek kembali kemudian diolah dan disajikan dengan bentuk tabel dan di narasikan secara deskriptif.

F.2 Analisis Data

Analisis data dilakukan secara manual, Data yang dikumpulkan secara manual dari hasil observasi dan menggunakan Checklist Tinjauan Hygiene dan Sanitasi di Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung. kemudian penulis memilih analisis univariat yang menghasilkan distribusi frekuensi dan persentasi dari tiap variable (notoadmojo, 2005).

$$P = \frac{F}{N} \times 100\%$$

Keterangan: P = proporsi

F = frekuensi kategori

N = jumlah sampel

BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung

Ayam Penyet Rahmat Merupakan rumah makan yang terletak di Jl. Letda Sujono No.47, Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Sumatera Utara, 20223

B. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan peneliti di rumah makan ayam penyet rahmat kelurahan bandar selamat kecamatan tembung dapat dilihat melalui 6 prinsip hygiene sanitasi makanan dapat dilihat pada tabel beriku ini :

1. Tabel 1.1 : Pemilihan Bahan Baku Makanan Ayam Penyet Rahmat

Variabel	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
Pemilihan Bahan Baku Makanan	1 Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik.	√	
	2 Bahan makanan berasal dari sumber resmi.	√	
	3 Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI.	√	
	4 Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	√	

2. Tabel 1.2 : Penyimpanan Bahan Makanan Ayam Penyet Rahmat

Variabel	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
Penyimpanan Bahan Makanan.	1 Tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih	√	
	2 Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.	√	
	3 Tempatnya bersih dan terpelihara.	√	
	4 Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.		√
	5 Tempat penyimpanan bahan baku makanan tertutup	√	

3. Tabel 1.3 : Pengolahan Bahan Makanan Ayam Penyet Rahmat

Variabel	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
Cara Pengolahan Makanan	1 Bahan yang akan diolah dicuci dengan air	√	
	2 Sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu baru dipotong	√	
	3 Menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan	√	
	4 Menerapkan Hygiene dan sanitasi makanan		√
	5 Tidak mengidap penyakit mudah	√	

Penjamah Makanan	menular (batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya) dan penyakit bawaan kuman.		
	6 Menutup luka pada (bisul atau luka lainnya)	√	
	7 Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian		√
	8 Memakai celemek dan tutup kepala		√
	9 Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan		√
	10 Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan	√	
	11 Mencuci tangan tiap kali menangani makanan		√
Tempat Pengolahan Makanan	12 Lokasi tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya dan tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.		√
	13 Bangunan kokoh/kuat/permanen, dan tidak rapat dengan serangga maupun tikus.	√	
	14 Pembagian ruangnya terdiri dari dapur dan ruang makan.	√	
	15 Ada toilet/jamban.	√	
	16 Ada gudang bahan makanan.		√
	17 Ada ruang karyawan.		√
	18 Ada gudang peralatan		√
19 Lantai bersih, kedap air, tidak licin, rata, dan kering.	√		

20	Dinding kedap air, rata, dan bersih.	√	
21	Ventilasi tersedia dan berfungsi dengan baik, menghilangkan bau tak enak dan cukup menjamin rasa nyaman.	√	
22	Pencahayaan/penerangan tersebar merata di setiap ruangan.	√	
23	Atap tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak bocor, dan cukup landai.	√	
24	Langit-langit tinggi minimal 2,4 meter, rata dan bersih, dan tidak terdapat lubang-lubang.	√	
25	Air bersih jumlah mencukupi, tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna.	√	
26	Air limbah mengalir dengan lancar.	√	
27	Terdapat grease trap.		√
28	Saluran kedap air.	√	
29	Saluran tertutup.	√	
30	Terdapat toilet yang bersih, letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan, dan tersedia sabun dan alat pengering, dan terpisah toilet laki-laki dengan toilet wanita.		√
31	Terdapat tempat cuci tangan dengan air yang mengalir, tersedia sabun dan alat pengering/lap tangan.	√	
32	Tempat mencuci peralatan tersedia air dingin yang cukup memadai.		√

	33	Tempat mencuci peralatan tersedia air panas yang cukup memadai.		√
	34	Tempat mencuci peralatan terdiri dari tiga bilik/bak pencuci.		√
	35	Adanya tempat pencuci bahan makanan dengan air yang mencukupi, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, dan air pencuci yang dipakai mengandung larutan hama.		√
	36	Adanya locker karyawan.		√
	37	Adanya dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan.	√	
Sanitasi Peralatan	38	Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.	√	
	39	Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.	√	
	40	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.	√	

4. Tabel 1.4 : Penyimpanan Makanan Jadi Ayam Penyet Rahmat

Variabel	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
	1 Kondisi fisik pada saat penyimpanan makanan jadi/masak harus baik.	√	
	2 Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan		√

Penyimpanan Makanan jadi/masak	jadi.		
	3 Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.	√	
	4 Cara penyimpanan tertutup.	√	
	5 Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang sudah siap saji mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya.	√	

5. Tabel 1.5 : Pengangkutan Makanan Ayam Penyet Rahmat

Variabel	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
Pengangkutan makanan	1. Tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi.		√
	2. Wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat, dan ukuran sangat memadai.	√	

6. Tabel 1.6 : Penyajian Makanan Ayam Penyet Rahmat

Variabel	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
Penyajian makanan	1 Peralatan untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih.	√	
	2 Penyaji harus menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan.		√
	3 Tidak kontak langsung dengan makanan.	√	

Cara Penilaian :

$$\begin{aligned}\Sigma &= \frac{\text{Jumlah item baik}}{\text{jumlah item yang diperiksa}} \times 100\% \\ &= \frac{39}{59} \times 100\% = 66\%\end{aligned}$$

Keterangan :

Jumlah item yang diperiksa adalah 59 item

Yang memenuhi syarat : 66%

Yang tidak memenuhi syarat : 34%

1. Pemilihan bahan baku makanan

Bahan makanan yang diolah di rumah makan ayam penyet rahmat terhindar dari kerusakan biologis, fisik dan kimia, bahan makanan yang digunakan tidak busuk, dan bahan makanan kemasan yang digunakan sudah terdaftar Depkes RI.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Dirumah makan ayam penyet rahmat mempunyai penyimpanan bahan makanan yang bersih, namun penyusunan bahan makanan dalam rak tidak menurut jenisnya. Akan tetapi penempatan bahan makanan dengan makanan jadi dibuat secara terpisah.

3. Pengolahan Makanan

a. Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan yang di lakukan penjamah makanan dilakukan cukup baik, terlihat dari cara mereka mencuci bahan makanan seperti sayur-sayuran yang di cuci sampai bersih penjamah tetap menjaga kebersihan dari makanan yang dimasak.

b. Penjamah Makanan

Penjamah makanan di rumah makan ayam penyet rahmat kelurahan bandar selamat ada sekitar 4 orang 3 laki-laki dan 1 perempuan. Penjamah makanan tersebut adalah karyawan di rumah makan ayam penyet rahmat itu sendiri. Sikap penjamah makanan tersebut ketika menangani makanan. Tetapi penjamah makanan tersebut tidak sesuai dengan syarat kesehatan karena penjamah makanan tersebut tidak ada yang menggunakan seragam kerja, tidak menggunakan sarung tangan, tutup kepala dan celemek.

c. Tempat Pengolahan Makanan

- Lokasi
Lokasi rumah makan ayam penyet rahmat berada di pinggir pasar besar, dan memungkinkan terdapat sumber pencemaran debu dan asap kendaraan bermotor.
- Dinding
Dinding pada tempat pengolahan makanan rata, setengah keramik, kuat dan bersih
- Atap dan langit-langit
Atap terbuat dari bahan yang kedap air dan tidak bocor, langit-langit dalam kondisi yang baik dan bersih.
- Penerangan
Penerangan didapur terdiri dari penerangan buatan dan alamiah
- Ventilasi
Dapur memiliki ventilasi yang lebih dari 10% dari luas lantai yang berasal dari lubang angin dan jendela
- Persediaan air bersih
Air yang digunakan berasal dari PAM. Dari segi kualitas air secara fisik telah memenuhi syarat.
- Pembuangan air limbah

Air limbah yang dihasilkan dari dapur dibuang atau disalurkan melalui saluran pembuangan air kotor kemudian dibuang ke saluran kota. Saluran pembuangan air limbah pada rumah makan ayam penyet rahmat dalam keadaan tertutup

- Tersedia toilet

Rumah makan ayam penyet rahmat hanya memiliki 1 kamar mandi tidak ada pemisah antara toilet laki-laki dan wanita dengan memiliki jamban leher angsa.

d. sanitasi peralatan

peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih, peralatan tersebut utuh dan tidak rusak, pencucian peralatan dilakukan secara manual dengan tahapan membuang sisa makanan dengan tangan dibersihkan dengan sabun kemudian dibilas dengan air bersih kemudian dikeringkan.

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Makanan yang diolah/dimasak disiapkan tidak sampai bermalam, wadah penyimpanan makanan terbuat dari bahan yang tidak berbahaya, penyimpanan antara makanan jadi dengan bahan makanan terpisah.

5. Pengangkutan Makanan Jadi

Pengangkutan makanan di rumah makan ayam penyet rahmat belum tersedia dengan baik, makanan yang telah selesai dimasak dimasukkan kedalam wadah dan kemudian langsung disajikan kepada konsumen.

6. Penyajian Makanan

Peralatan untuk penyajian makanan di rumah makan ayam penyet rahmat dalam keadaan bersih dan Tidak kontak langsung dengan makanan namun Penyaji kurang menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan.

C. Pembahasan

1. Pemilihan Bahan Baku Makanan

Pemilihan bahan makanan dirumah makan Ayam Penyet Rahmat kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung sudah dilakukan dengan baik. Pemilihan bahan baku makanan juga merupakan salah satu cara untuk menjaga

mutu atau kualitas bahan makanan yang akan di pakai. Sehingga bahan makanan yang segar atau baik dan tidak rusak atau busuk tidak akan ditemukan.

Makanan merupakan substansi yang mutlak yang diperlukan oleh tubuh. Makanan juga dapat memberikan pengaruh buruk untuk kesehatan yang lazim disebut sebagai penyakit yang ditularkan melalui makanan yang disebut food borne disease. Penyebaran penyakit ini adalah makanan yang telah dicampur oleh bahan kimia berbahaya, radioaktif, parasit dan mikroba patogen. Sejak dari pengadaan bahan makanan itu sendiri sampai dengan siap dimakan dengan perlakuan yang bertentangan dengan sifat-sifat makanan itu sendiri.

Pemilahan bahan makanan juga merupakan salah satu cara untuk menjaga kualitas bahan makanan yang akan dipakai, sehingga bahan makanan yang tidak segar dan busuk tidak ditemukan. Bahan makanan yang kualitas dan kuantitas tidak baik segera dikembalikan, hal ini dilakukan untuk menghindari bahan makanan yang akan dipergunakan terhindar dari pencemaran dan agar bahan makanan tersebut yang telah mengalami kerusakan tidak dipergunakan oleh penjamah makanan.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan dirumah makan Ayam Penyet Rahmat kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung sudah memenuhi syarat dan untuk penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih. Gedung tempat penyimpanan bahan kering mempunyai ventilasi yang cukup dan terhindar dari serangga. Dari hasil pengamatan penyimpanan bahan makanan mereka tidak mempunyai ruang khusus untuk menyimpan bahan makanan kering seperti beras, gula, tepung dan dirumah makan Ayam Penyet Rahmat bahan makanan disusun dalam rak-rak yang tidak sejenis atau digabung dengan bahan makanan lainnya.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam segi penyimpanan yang baik dan memenuhi syarat didalam gudang adalah rapat serangga dan tikus. Tinggi rak barang minimal 30 m dari permukaan lantai, hal ini dilakukan untuk mengurangi kelembaban yang dapat mengakibatkan bertumbuhnya jamur yang dapat merusak barang-barang dan juga agar menghindari serangga dan tikus bersembunyi dinawah rak barang. Untuk penyimpanan bahan makanan basah harus dalam refrigator dan sesuai dengan persyaratan yang ditentukan.

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, bentuk pengemasan dan pewadahan. Pengolahan makanan pada rumah makan Ayam Penyet Rahmat Keluهران Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung belum memenuhi syarat.

a. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seseorang yang mempersiapkan, mengangkut dan menyajikan makanan. Penjamah makanan dirumah makan Ayam Penyet Rahmat sebanyak 4 orang. Penjamah makanan kurang menjaga kebersihan dirinya terlihat pada pakaian yang digunakan, tidak ada yang menggunakan celemek dan penutup kepala serta pada saat mereka menjamah makanan tidak ada yang menggunakan alat atau sarung tangan. Sebaiknya penjamah makanan memakai pakaian kerja yang seragam agar terlihat rapih, bersih, dan nyaman sewaktu bekerja.

Penjamah makanan yang tidak memiliki keterangan sehat sangat berbahaya karena dapat menularkan penyakit yang tidak diketahui, oleh karena itu penjamah makanan harus benar-benar sehat karena orang yang sakit sangat rentan terhadap penyakit. Itulah perlunya memeriksa kesehatan setiap enam bulan sekali.

Menurut keputusan menteri yang telah ditetapkan, persyaratan tenaga atau karyawan pengolahan makanan:

- 1 Memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan.
- 2 Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- 3 Tidak mengidap penyakit menular seperti thypus, kolera, TBC, dan lain-lain atau pembawa kuman.
- 4 Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.

b. Cara Pengolahan Bahan Makanan

Cara pengolahan makanan yang dilakukan penjamah makanan dilakukan cukup baik, dilihat dari cara mereka mencuci bahan makanan seperti sayur-sayuran dan daging yang dicuci sampai bersih dan pada saat proses memasak bahan makanan penjamah tetap menjaga kebersihan dari makanan yang dimasak tetapi kurang menerapkan Hygiene dan sanitasi makanan dikarenakan dari hasil wawancara mereka kurang memahami persyaratan hygiene sanitasi makanan.

Menurut PMK No. 1069 tentang hygiene sanitasi jasaboga, pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau yang dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan kalium permanganat ($KMnO_4$) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau dicelupkan kedalam air mendidih (suhu 80-100%) selama 1-5 detik.

c. Tempat Pengolahan Makanan

Lantai, dinding, langit-langit, cerobong asap, penerangan didapur, ventilasi, persediaan air bersih, pembuangan air limbah pada tempat pengolahan bahan makanan belum memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, ada beberapa bagian yang belum memenuhi syarat yaitu:

1. Tidak terdapat gudang untuk menyimpan bahan makanan
2. Tidak tersedia tempat pencuci peralatan khusus mereka hanya menggunakan ember biasa untuk mencuci peralatan
3. Tidak terdapat locker karyawan

d. Sanitasi Peralatan

Peralatan pengolahan makanan yang digunakan dirumah makan Ayam Penyet Rahmat kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung telah memenuhi syarat hygiene sanitasi. Peralatan untuk mengolah suatu masakan seperti pisau, sendok, kuuli, dan lain-lain merupakan peralatan yang paling sering dipakai dalam pengolahan makanan. Adapun yang perlu diperhatikan dalam perlengkapan dan peralatan masak adalah bentuk peralatan yang mudah dibersihkan dan tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak, mengolah makanan dan penyimpanan makanan.

4. Penyimpanan Makanan

Penyimpanan makanan di Ayam Penyet Rahmat kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung belum memenuhi syarat, untuk penyimpanan makanan jadi tidak ada pengaturan suhu dan waktu. Menurut keputusan menteri yang telah ditetapkan maka syarat penyimpanan makanan adalah sebagai berikut:

- Penyimpanan makanan terolah
Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu lebih kurang $30^{\circ}C$
- Penyimpanan makanan jadi

- 1 terlindungi dari debu, bahan kimia yang berbahaya, serangga dan hewan.
 - 2 makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°C atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.
 - 3 Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu 5°C-1° C.
- Cara penyimpanan makanan
Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah.

5. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan adalah kegiatan pemindahan atau pengangkutan makanan dari tempat pengolahan untuk disimpan atau dibawa ketempat lain. Pengangkutan dirumah makan Ayam Penyet Rahmat kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung alat pengangkut makanan dalam keadaan baik dan bersih, makanan yang telah selesai dimasak langsung diletakkan kedalam wadah dan kemudian tenaga pengangkut langsung menyajikan kepada konsumen, tetapi belum tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi. Teknik pengangkutan makanan yang baik , yaitu makanan tidak terjadi pengotoran/terkontaminasi selama dalam perjalanan.

6. Penyajian Makanan Jadi

Penyajian makanan dirumah makan Ayam Penyet Rahmat kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung, Peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih, alat penyajian terlindung dari pencemaran oleh konsumen maupun benda perantara lainnya. Namun untuk orang yang menyajikan makanan kepada konsumen tidak ada menggunakan alat untuk penyajian makanan.

D. Penilaian Persyaratan Sanitasi Pengolahan Makanan

Dari hasil pemeriksaan terhadap persyaratan hygiene sanitasi makanan dirumah makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung yaitu dilakukan perhitungan jumlah yang memenuhi syarat pada tiap-tiap kelompok pertanyaan dan kemudian dihitung persentasinya. Maka diperoleh 39 item yang memenuhi syarat dan 20 item yang tidak memenuhi syarat. kesimpulannya

adalah Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung belum memenuhi syarat

$$\begin{aligned}\text{Cara penilaian} \quad : \Sigma &= \frac{\text{item baik}}{\text{Jumlah item yang}} \times 100\% \\ &= \frac{39}{59} \times 100\% \\ &= 66\%\end{aligned}$$

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari uraian yang telah penulis lakukan terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan dirumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung Tahun 2021 maka dapat diambil kesimpulan:

1. Dari hasil pemeriksaan dirumah Makan Ayam Penyet Rahmat dinyatakan tidak memenuhi syarat kesehatan dengan hasil 66% dan 34% yang belum memenuhi syarat kesehatan.
2. Pengamanan bahan makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat sudah memenuhi syarat kesehatan dilihat dari kondisi makanan dalam keadaan baik dan tidak busuk.
3. Penyimpanan bahan makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat sudah memenuhi syarat kesehatan dilihat dari tempat penyimpanan makanan yang terpisah dengan makanan jadi dan sebagian disimpan dalam lemari es.
4. Pengolahan makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat belum memenuhi syarat kesehatan dilihat dari penjamah makanan yang tidak memiliki sertifikat kesehatan, penjamah makanan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala, penjamah makanan tidak memakai pakaian kerja secara lengkap pada saat bekerja.
5. Penyimpanan makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat sudah memenuhi syarat kesehatan dilihat dari wadah penyimpanan makanan dalam keadaan baik dan bersih dan penyimpanan makanan yang sudah siap saji mempunyai masing-masing wadah sesuai jenisnya.
6. Pengangkutan makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat belum memenuhi syarat kesehatan karena tidak tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi..
7. Penyajian makanan pada Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat belum memenuhi syarat kesehatan dikarenakan tenaga pengangkut makanan belum memiliki personal hygiene yang baik.

B. Saran

- 1 Penjamah makanan sebaiknya memeriksakan kesehatan secara teratur yaitu, 6 bulan sekali dan perlu pengadaan sertifikat kesehatan untuk mengetahui penjamah makanan berada dalam keadaan sehat atau tidak sehat serta perlu diadakannya pelatihan tentang pengolahan makanan.
- 2 Perlu adanya penyuluhan mengenai hygiene sanitasi makanan untuk menjaga keamanan makanan yang akan disajikan kepada konsumen.
- 3 Melakukan pengawasan dan pembinaan mengenai hygiene sanitasi makanan di Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat, hal ini dimaksudkan agar hygiene sanitasi dapat diterapkan secara terus menerus sehingga membentuk kebiasaan yang sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi makanan di Rumah Makan.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar, H.1994.Sanitasi Pada Institusi Pendidikan Sanitasi, Jakarta : Pusat Pendidikan Tentang Kesehatan, Departemen Kesehatan RI.

Anwar, D, Pohan. (2009). Klasifikasi penyakit karena makanan.

Depkes RI. (2014). Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman : Dirjon PMM dan PL : Jakarta

Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Persyaratan Hygiene Sanitasi Pengolahan makanan

Kepmenkes/1098/Menkes/SK/VII/2003. Persyaratan Hygene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Depkes RI.

Meriam, W. (2019). Hygiene dan Sanitasi Lingkungannya (DPPHD, 2009) : Jakarta

Notoatmodjo. (2010). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta : Penerbit Rineka

Cipta

LEMBAR CEKHLIST

HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN AYAM PENYET RAHMAT KELURAHAN BANDAR SELAMAT KECAMATAN MEDAN TEMBUNG TAHUN 2021

Nama :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

No.	Objek Pengamatan	Memenuhi Syarat	
		Ya	Tidak
	Pemilihan Bahan Makanan		
1.	Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik.		
2.	Bahan makanan berasal dari sumber resmi.		
3.	Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI.		
4.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk		
	Penyimpanan Bahan Makanan		
5.	Tempat penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan bersih		
6.	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.		

7.	Tempatnya bersih dan terpelihara.		
8.	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.		
9..	Tempat penyimpanan bahan baku makanan tertutup		
	Cara Pengolahan Makanan		
10.	Bahan yang akan diolah dicuci dengan air		
11.	Sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu baru dipotong		
12.	Menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan		
13.	Menerapkan Hygiene dan sanitasi makanan		
	Pengangkutan makanan		
14.	Tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi.		
15.	Wadah tempat bahan siap saji dalam keadaan bersih, kuat, dan ukuran sangat memadai.		
	Penyimpanan Makanan jadi/masak		
16.	Kondisi fisik pada saat penyimpanan makanan jadi/masak harus baik.		
17.	Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi.		
18.	Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.		
19.	Cara penyimpanan tertutup.		
20	Penyimpanan bahan-bahan yang siap diracik untuk makanan yang sudah siap saji mempunyai		

	masing-masing wadah sesuai jenisnya.		
	Penyajian makanan		
21.	Peralatan untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih.		
22.	Penyaji harus menjaga kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan.		
23.	Tidak kontak langsung dengan makanan.		
	Penjamah Makanan		
24.	Tidak mengidap penyakit mudah menular (batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya) dan penyakit bawaan kuman.		
25.	Menutup luka pada (bisul atau luka lainnya)		
26.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, pakaian		
27.	Memakai celemek dan tutup kepala		
28.	Menjamah makanan menggunakan alat/sarung tangan		
29.	Tidak sambil merokok/menggaruk anggota badan		
30.	Mencuci tangan tiap kali menangani makanan		
	Tempat Pengolahan Makanan		
31.	Lokasi tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya dan tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.		
32.	Bangunan kokoh/kuat/permanen, dan tidak rapat dengan serangga maupun tikus.		
33.	Pembagian ruangnya terdiri dari dapur dan ruang makan.		

34.	Ada toilet/jamban.		
35.	Ada gudang bahan makanan.		
36.	Ada ruang karyawan.		
37.	Ada gudang peralatan		
38.	Lantai bersih, kedap air, tidak licin, rata, dan kering.		
39.	Dinding kedap air, rata, dan bersih.		
40.	Ventilasi tersedia dan berfungsi dengan baik, menghilangkan bau tak enak dan cukup menjamin rasa nyaman.		
41.	Pencahayaan/penerangan tersebar merata di setiap ruangan.		
42.	Atap tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak bocor, dan cukup landai.		
43.	Langit-langit tinggi minimal 2,4 meter, rata dan bersih, dan tidak terdapat lubang-lubang.		
44.	Air bersih jumlah mencukupi, tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna.		
45.	Air limbah mengalir dengan lancar.		
46.	Terdapat grease trap.		
47.	Saluran kedap air.		
48.	Saluran tertutup.		
49.	Terdapat toilet yang bersih, letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan, dan tersedia sabun dan alat pengering, dan terpisah toilet laki-laki dengan toilet wanita.		

50.	Terdapat tempat cuci tangan dengan air yang mengalir, tersedia sabun dan alat pengering/lap tangan.		
51.	Tempat mencuci peralatan tersedia air dingin yang cukup memadai.		
52.	Tempat mencuci peralatan tersedia air panas yang cukup memadai.		
53.	Tempat mencuci peralatan terdiri dari tiga bilik/bak pencuci.		
54.	Adanya tempat pencuci bahan makanan dengan air yang mencukupi, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, dan air pencuci yang dipakai mengandung larutan hama.		
55.	Adanya locker karyawan.		
56.	Adanya dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan.		
	Sanitasi Peralatan		
57.	Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.		
58.	Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.		
59.	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.		



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN

Jl. Jamin Ginting KM. 13,5 Kel. Lau Cib 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/ 0917 /2021
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian

Kabangjahe, 18 Juni 2021

Kepada Yth:
Pemilik Rumah Makan
Di
Medan

Dengan Hormat,

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

Nama : Lidya Dwi Ananda
NIM : P00933118031

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

"Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung 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.

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Erisa Rallo Manik, SKM,M,Sc
NIP. 19620326198502 1001

RUMAH MAKAN AYAM PENYET RAHMAT

Jl. Letda Sujono No. 47, Bandar Selamat, Kecamatan Medan Tembung

Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara 20223

Medan, 27 Juni 2021

Nomor : -
Lampiran : 1 Lembar
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth :
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes
Bapak Erba Kalto Manik, SKM. MSc
Di Tempat

Dengan Hormat

Sehubungan dengan surat saudara nomor : TU.05.01/00.03/ 0917 /2021 Tanggal 24 Juni 2021, Perihal Permohonan Ijin Penelitian untuk penulisan Karya Tulis Ilmiah dengan ini menerangkan nama mahasiswa di bawah ini :

Nama : Lidya Dwi Ananda
NIM : P00933118031
Prodi : D-III Sanitasi

Benar telah melakukan penelitian di Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat, Kecamatan Medan Tembung, Kabupaten Deli Serdang dalam rangka Menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan judul : **"Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung Tahun 2021"**.

Demikian surat ini kami sampaikan dan atas perhatiannya kami ucapkan termakasih.

Pemilik Rumah Makan Ayam Penyet Rahmat

(Rahmat Sutrisno)



(Tempat Penyimpanan Bahan Makanan)



(Cara Pengolahan Makanan)



(Penyajian Makanan)



(Penyimpanan Makanan Basah)



(Fasilitas Sanitasi)



(Tempat Penyajian Makanan)



(Wawancara Kepada Pihak Pengelola)



(Tempat Pengolahan Makanan)







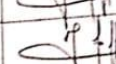





**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI D III SANITASI
TA 2020/2021**

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama : Lidya Dwi Ananda
 Mahasiswa : Prodi 5311 0031
 NIM :
 Dosen : Marina bt Kero, SKM, M.Kes
 Pembimbing :
 Judul Karya Tulis Ilmiah : *Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyet Pakmat Kelurahan Bandar Sejahtera Kecamatan Medan Terumbu-sahun*

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
I	Kamis / 11-2-2021	Konsultasi judul KTI	
II	Jumat / 13-2-2021	Konsultasi cara pembuatan Bab 1-3	
III	Kamis / 25-2-2021	latihan beladring di kerangka konsep	
IV	Kamis / 18-3-2021	penyusunan proposal bab I - III	
V	Senin / 22-3-2021	ACC maju seminar proposal	
VI	Senin / 29-3-2021	ikuti seminar proposal	
VII	Pabu / 16-6-2021	Perbaiki Bab IV - V	
VIII	Pabu / 21-7-2021	ACC KTI	

Mengetahui,
 Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
 Fakultas Kesehatan Kemenkes Medan

