

KARYA TULIS ILMIAH

**HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH
MAKAN PASAR SIDIKALANG KABUPATEN DAIRI
TAHUN 2021**



OLEH :

HENI SENTIA
P00933118024

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

KARYA TULIS ILMIAH
HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH
MAKAN PASAR SIDIKALANG KABUPATEN DAIRI
TAHUN 2021

Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program Studi
Diploma III



OLEH

HENI SENTIA

NIM : P00933118024

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

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Rumah Makan
Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi Tahun 2021
Nama : Heni Sentia
Nim : P00933118024

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji

Kabanjahe, 23 April 2021

Menyetujui,
Dosen Pembimbing


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

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Pusat Kesehatan Kemenkes Medan

Wanto Manik, SKM, MSc
NIP.196203261985021001

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Rumah Makan
Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi Tahun 2021
Nama : Heni Sentia
Nim : P00933118024

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

Penguji I

Mustar Rusli, SKM, M.Kes
NIP.196906081991021001

Penguji II

Deli Syahputri, SKM, M.Kes
NIP.198906022020122003

Ketua Penguji

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



Prati Manik, SKM, MSc
NIP.196203261985021001

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

HENI SENTIA

**“HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN PASAR
SIDIKALANG KABUPATEN DAIRI TAHUN 2021”**

X + 24Halaman + Daftar Pustaka + 4 Tabel + Lampiran

ABSTRAK

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Agar pengolahan makanan sesuai dengan standarnya maka diperlukan hygiene dan sanitasi yang baik. sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana hygiene sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi, Penelitian ini bersifat deskriptif. Sampel pada penelitian ini sebanyak 7 rumah makan pasar sidikalang, data yang diperoleh melalui kuesioner dan lembar checklist, dimana kuesioner ditujukan kepada responden sedangkan lembar checklist digunakan sebagai alat untuk melihat cara pengolahan, tempat pengolahan dan perlengkapan dalam pengolahan makanan di rumah makan pasar sidikalang kabupaten dairi.

Hasil Penelitian ini diperoleh berdasarkan dari penjamah makanan sebanyak 7(100%) pedagang mencuci tangan sebelum mengolah makanan, cara pengolahan makanan 6(86%) sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu sebelum diolah, tempat pengolahan makanan sebanyak 2(29%) tidak dijumpai serangga atau binatang pengganggu, perlengkapan dalam pengolahan makanan sebanyak 5(71%) mengeringkan alat dengan lap yang bersih. hal ini saran dari penelitian ini adalah diupayakan untuk menerapkan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di pasar sidikalang kabupaten dairi dengan memberikan penyuluhan mengenai hygiene sanitasi makanan untuk menjaga keamanan makanan yang akan dikonsumsi.

Kata Kunci :Hygiene sanitasi, Pengolahan makanan, Rumah makan

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

HENI SENTIA

**“HYGIENE SANITATION OF FOOD PROCESSING AT FOOD STALL AT
SIDIKALANG MARKET, DAIRI REGENCY IN 2021”**

X + 24 Pages + Bibliography + 4 Tables + Appendices

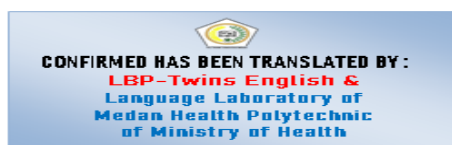
ABSTRACT

Food sanitation hygiene is an effort to control food, people, places and equipment that may cause disease or health problems. In order to process food according to standards, good hygiene and sanitation are needed. Food sanitation aims to ensure the safety and purity of food, prevent consumers from disease, prevent the sale of food that will harm buyers, reduce spoilage and food wastage.

This study aims to determine the hygiene and sanitation of food processing in a food stall in Sidikalang Market, Dairi Regency. This research is a descriptive study that examines 7 food stalls located in Sidikalang Market as a sample. Data were collected through questionnaires and checklist sheets, questionnaires were addressed to respondents, while checklist sheets were used as a tool to assess processing methods, processing facilities and food processing equipment at a food stall at Sidikalang Market, Dairi Regency.

Through the results of the study, it was found that: 7 food handlers (100%) washed their hands before processing food, 6 food handlers (86%) washed vegetables before processing, in 2 food processing places (29%) no insects or nuisance animals were found, 5 handlers food (71%) dry food utensils or utensils with a clean cloth. This study suggests that managers seek to implement food sanitation hygiene in their food stalls, and related agencies are advised to provide counseling about food sanitation hygiene to ensure that food is safe for consumption.

Keywords: Hygiene sanitation, Food processing, Food stall



KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang mana telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi 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 Mustar Rusli, SKM, M.Kes. Selaku Dosen penguji pertama yang juga banyak memberikan kritik dan saran dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
5. Ibu Deli Syahputri, SKM, M.Kes. Selaku Dosen penguji kedua yang juga banyak memberikan kritik dan saran dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe serta staf yang telah banyak membantu selama mengikuti peneliti.
7. Teruntuk orang teristimewa yaitu kedua orang tua saya tercinta bapak dan ibu yang telah memberikan dukungan baik secara moril dan material yang tidak terhingga serta dukungan terhadap penulis

8. Buat kakak dan abang saya tercinta yang telah memberikan motivasi dan nasehat kepada penulis
9. Untuk keluarga maupun saudara penulis mengucapkan terimakasih yang sudah memberikan motivasi dan nasehat untuk penulis
10. Untuk sahabat saya zahratunnisa, nur maulidina, rikke aman dani, nabilah putri sakinah terimakasih banyak atas dukungannya yang membantu penulis dalam pengerjaan tugas akhir kti
11. Untuk penulis harianti, fadhila riski terimakasih atas dukungannya dan motivasinya buat mendukung
12. Penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada teman-teman seperjuangan mahasiswa kesehatan lingkungan kabanjahe

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
C.1. Tujuan Umum	3
C.2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
D.1. Bagi Instansi	4
D.2. Bagi Pedagang	4
D.3. Bagi Mahasiswa	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Makanan dan Kegunaannya	5
B. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	6
C. Peranan Makanan dalam Penularan Penyakit	7
C.1. Food Borne Disease	7
C.2. Food Infection.....	7
D. Upaya Hygiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan	8
E. Pengertian Rumah Makan	8
F. Pengertian Pengolahan Makanan	8
F.1. Penjamah Makanan.....	9
F.2. Cara Pengolahan Makanan	10
F.3. Tempat Pengolahan Makanan	10
F.4. Persyaratan Peralatan	11
G. Kerangka Konsep	12

H. Defenisi Operasional	13
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	14
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	14
B.1. Lokasi	14
B.2. Waktu Penelitian	14
C. Populasi dan Sampel Penelitian	14
D. Jenis Pengumpulan Data	14
D.1. Data Primer	14
D.2. Data Sekunder	14
E. Pengolahan dan Analisis Data	15
E.1. Pengolahan Data	15
E.2. Analisis Data	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Pasar Sidikalang	16
B. Hasil	17
C. Pembahasan	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	24
B. Saran	24
DAFTAR ISI	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Konsep	12
--------------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Distribusi frekuensi berdasarkan penjamah makanan di PD Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi	17
Tabel 1.2	Distribusi frekuensi berdasarkan cara pengolahan makanan di PD Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi	20
Tabel 1.3	Distribusi frekuensi berdasarkan tempat pengolahan di PD Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi	21
Tabel 1.4	Distribusi frekuensi berdasarkan perlengkapan dalam pengolahan makanan di PD Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 :Lembar Kuesioner

Lampiran 2 :Lembar Checklist

Lampiran 3 :Surat Izin Penelitian

Lampiran 4 : Surat Balasan Penelitian

Lampiran 5 : Formulir EC

Lampiran 6 :Dokumentasi

Lampiran 7 : Lembar Bimbingan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, karena makanan sangat diperlukan untuk tubuh (Depkes 2003).

Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan. Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut, antara lain, kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Chandra, 2006).

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

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Agar pengolahan makanan sesuai dengan standarnya maka diperlukan hygiene dan sanitasi yang baik.

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

pengaturan pengelolaan sanitasi tempat umum termasuk rumah makan.(Mukono. 2004).

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

Rumah makan adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan atau minuman (Marsum, 2005:7r). Dari definisi tersebut, disimpulkan bahwa rumah makan merupakan tempat usaha yang melayani tamu yang datang dengan ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman yang bersifat komersial.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini bila tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan makanan yang higienis dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan.

Pasar adalah suatu **daerah, tempat, wilayah** atau area bertemunya penjual dan pembeli untuk melakukan transaksi pertukaran barang atau perdagangan dengan alat tukar yang sah.

Pusat pasar sidikalang Kabupaten Dairi sebagai salah satu tempat yang paling sering dikunjungi. Dan pasar ini juga selalu menjadi pusat perhatian oleh kalangan orang banyak. Dimana, kalangan atau masyarakat yang sedang

melakukan kegiatan di tempat perbelanjaan.pusat pasar ini juga mendirikan berbagai macam tempat penjualan. dan salah satunya yaitu tempat penjualan makanan jajanan, dan beberapa rumah makan di sekitaran pasar sidikalang kabupaten dairi. Yang merupakan tempat yang selalu dikunjungi setelah selesai melakukan kegiatan perbelanjaan di Pusat Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi.

Untuk melindungi masyarakat yang sedang melakukan kegiatan di Pusat Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi dari faktor risiko lingkungan yang akan berdampak pada kesehatan, salah satunya adalah terselenggaranya pengawasan terhadap Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi persyaratan kesehatan. Kegiatan ini dilakukan melalui pembinaan terhadap pengelola dan penjamah makanan pada tempat pengelolaan dan penyediaan makanan di Pusat Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi.

Ditinjau dari Pusat Pasar Sidikalang tepatnya dibelakang gedung area perbelanjaan terdapat pedagang makanan yang umumnya belum memperhatikan syarat-syarat hygiene sanitasi pengolahan makanan.tempat Rumah Makan yang lokasinya Bergabung dengan pedagang lainnya yang tidak sejenis.Terdapat juga beberapa penjamah tidakmengenakan celemek saat mengolah makanan.Faktor-faktor tersebut mempengaruhi kelayakan hygiene sanitasi rumah makan. Berdasarkan alasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang“**Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Rumah Makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi tahun 2021**”

B. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah yang dikemukakan adalah “Bagaimanakah Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi?”.

C. Tujuan Penelitian

C.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui bagaimana hygiene sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi.

C.2 Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui personal hygiene diri penjamah makanan di Rumah Makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi.
- b. Untuk mengetahui cara pengolahan makanan di Rumah Makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi.
- c. Untuk mengetahui tempat pengolahan makanan di Rumah Makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi.
- d. Untuk mengetahui Sanitasi peralatan pengolahan makanan pada pedagang makanan di Rumah Makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Instansi

- a. Menambah wawasan mahasiswa kesehatan lingkungan tentang hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan.
- b. Sebagai referensi bagi peneliti berikutnya.

D.2 Bagi Pedagang

Sebagai bahan masukan bagi pedagang agar lebih meningkatkan penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan di rumah makan pasar sidikalang kabupaten dairi.

D.3 Bagi Mahasiswa

Untuk memperoleh informasi mengenai gambaran hygiene sanitasi pengolahan makanan dan menambah pengetahuan penulis di bidang sanitasi khususnya hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di rumah makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Makanan dan Kegunaannya

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, karena makanan sangat diperlukan untuk tubuh. Menurut Departemen Kesehatan RI (2000:3)

Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan. Makanan menurut Permenkes No.329 tahun 1976 adalah barang yang digunakan sebagai makanan atau minuman manusia, termasuk permen karet dan sejenisnya tetapi bukan obat. Makanan penting untuk pertumbuhan karena sebagai bahan yang diperlukan untuk membangun dan mengganti jaringan tubuh, untuk memelihara pertahanan tubuh terhadap penyakit dan memberikan energi untuk bekerja.

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang sangat penting bagi manusia yang terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin, air dan mineral, mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit yang diakibatkan oleh makanan. Kasus penyakit bawaan makanan dapat dipengaruhi berbagai faktor, antara lain kebiasaan mengolah makanan, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi. Makanan adalah sumber satu-satunya bagi manusia.

Menurut Notoatmodjo (2000), ada 4 fungsi pokok makanan bagi kehidupan manusia yaitu :

1. Memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak.
2. Memperoleh energi guna melakukan aktivitas sehari-hari
3. Mengatur metabolisme dan mengtaur berbagai keseimbangan air, mineral dan cairan tubuh yang lain
4. Berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit.

Makanan yang bersih adalah makanan yang tidak terkontaminasi oleh kotoran dan tidak menampakkan tanda pembusukan oleh bakteri. Maksud kontaminasi makanan adalah terdapatnya bahan atau organisme berbahaya

dalam makanan secara tidak sengaja. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dengan kriteria sebagai berikut :

1. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki
2. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktivitas mikroba, binatang pengerat serangga, parasit serta kerusakan-kerusakan Karena tekanan, pembekuan, pemanasan, pengeringan dan sebagainya.
3. Bebas dari pencemaran setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
4. Bebas dari mikroba dan parasit yang dapat menimbulkan penyakit.

B. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

Hygiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (food borne diseases). *E.coli* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang dijajakannya (Ningsih, 2014). Hygiene sanitasi makanan minuman yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Lingkungan yang terkontaminasi dan sanitasi buruk yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan menyebabkan bakteri atau kuman yang mudah masuk dan menyebabkan infeksi. Lingkungan yang baik harus memberikan rasa aman kepada orang yang berada disekitarnya.

Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. *Higiene* dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. (Prabu 2008)

C. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit

C.1 Food Borne Disease

Food borne disease merupakan penyakit yang ditularkan melalui makanan yang diakibatkan oleh praktik higiene individu penjamah makanan (food handler) yang buruk. Media penyebaran dapat terjadi melalui tangan dari penjamah makanan yang melakukan kontak dengan bagian tubuh mengandung mikroorganisme. Kontak tersebut dapat terkontaminasi dan akan segera mengkontaminasi makanan yang tersentuh. Food borne disease dapat ditularkan langsung melalui mikroorganisme dari penjamah makanan akibat higienitas tangan yang buruk. Penelitian di negara industri menunjukkan lebih dari 60% food borne disease disebabkan oleh kurangnya higienitas penjamah makanan untuk mengolah makanan yang sangat buruk (Setyorini, 2013).

Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh makanan atau food borne disease adalah diare yang disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli*. *Escherichia coli* sebagai bakteri komensal yang ditemukan dalam mikroflora usus dapat menyebabkan berbagai penyakit fatal bagi manusia. Bakteri *Escherichia coli* patogen dapat diklasifikasikan menjadi patogen intestinal sebagai penyebab diare dan patogen ekstraintestinal *Escherichia coli* (ExPEC). Diarrhaegenic *Escherichia coli* (DEC) merupakan galur *Escherichia coli* tersering sebagai etiologi diare (Jafari et al., 2012).

C.2 Food Infection

Adalah masuknya mikroorganisme dalam makanan, berkembang biak sangat banyak dan dimakan orang dimana mikroorganisme tersebut menyebabkan sakit. Jenis-jenis mikroorganisme yang paling sering *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*. Bakteri patogen yang masuk ke dalam tubuh manusia melalui makanan merupakan penyebab penyakit. Bakteri patogen penyebab penyakit, mempunyai masa inkubasi dan gejala tergantung pada patogenitasnya.

D. Upaya Hygiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan

Hygiene sanitasi makanan menurut permenkes RI No.1096 tahun 2011 adalah suatu upaya untuk mengendalikan factor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan yang digunakan. Hal tersebut bertujuan agar makanan aman untuk di konsumsi.

E. Pengertian Rumah Makan

Menurut keputusan kesehatan Republik Indonesia No 1098/MENKES/SK/VII/2003 Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.

F. Pengertian Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. Pengolahan makanan membutuhkan ladang bersih dan telah panen atau produk hewan yang disembelih dan penjual daging dan menggunakannya untuk memproduksi produk makanan menarik, dapat dipasarkan dan tahan lama. Proses yang sama digunakan untuk membuat pakan hewan (Titin Agustina, 2005).

Menurut PERMENKES NO 1096/MENKES/PER/2011 Pengolahan Makanan adalah Proses Perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi / masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik.

Secara defenitif pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses pemanasan pada makanan hingga menjadi lebih enak, mudah dikunyah, dan mengubah bentuk penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan. Pengolahan mencakup 4 Aspek yaitu :

F.1 Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan baik yang mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun dalam penyajian. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil (Depkes RI, 2001). Persyaratan hygiene perilaku penjamah makanan, khususnya pada kantin sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
4. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :
 - b. Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
 - c. Tidak memakai perhiasan (cincin).
 - d. Tidak bercakap-cakap.
 - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - f. Tidak memanjangkan kuku.
 - g. Selalu memakai pakaian yang bersih

Penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila:

1. Menderita penyakit tertentu
2. Kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan;
3. Apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri;
4. Akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuai kemudian menyajikan makanan (Ninie, 2005).

F.2 Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan adalah cara atau kegiatan yang dilakukan oleh tenaga pengolahan dalam mengolah makanan agar dapat dimanfaatkan konsumen, mulai dari bahan mentah sampai pada penyajian. dari segi kesehatan atau sanitasi makanan, maka cara pengolahan makanan yang baik menitikberatkan kepada hal-hal sebagai berikut :

- 1) Cara penjamah makanan yang baik
- 2) Nilai nutrisi atau gizi yang memenuhi syarat kesehatan
- 3) Teknik memasak yang menarik dan enak
- 4) Cara pengolahan makanan yang bersih
- 5) Menerapkan dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan
- 6) Menerapkan dasar-dasar hygiene perorangan bagi para pengolahnya
- 7) Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai luka pada tangan atau jari-jari untuk bekerja sebagai penjamah makanan

Kontaminasi oleh peralatan terhadap makanan dapat terjadi bila penjamah makanan tidak memperhatikan bagaimana cara pengolahan makanan yang baik termasuk dalam mencuci, meracik, maupun memasak dalam mencuci bahan makanan perlu diperhatikan :

- 1) Air pencucian Bila bahan makanan tersebut akan dimakan langsung, gunakan pencuci air mendidih (yang didinginkan kurang lebih 30 menit)
- 2) Cara mencuci makanan sedemikian rupa semua kotoran, bahan kimia sisa penyemprotan dan bakteri yang tidak diharapkan tidak ada lagi pada bahan makanan tersebut
- 3) Peralatan yang digunakan bebas dari bahan-bahan yang berbahaya dan bakteri yang tidak diharapkan.

F.3 Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi.

Syarat-syarat tempat pengolahan makanan sebagai berikut :

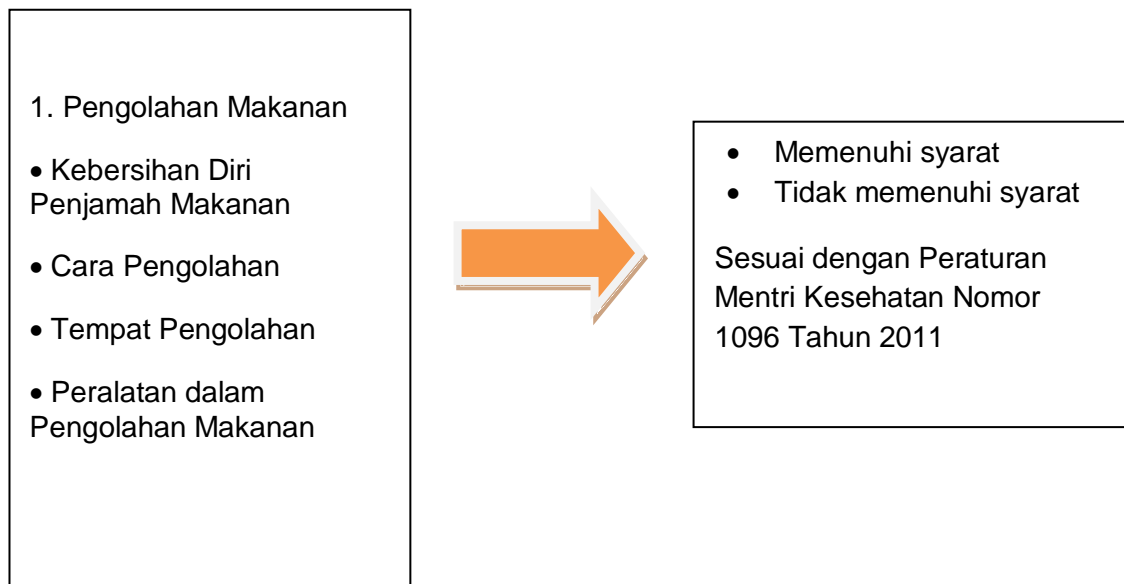
- 1) Tempat Sampah Tempat pembuangan sampah kedap air, tertutup, mudah diangkut dan dibersihkan, pengangkutannya dilakukan setiap hari
- 2) Penyediaan Air Bersih Air harus tersedia dengan cukup baik secara kualitas maupun kuantitas dan memenuhi syarat kesehatan
- 3) Pembuangan Air Limbah Tersedia saluran pembuangan air limbah yang kuat dan tertutup tidak bocor serta mengalir dengan lancar
- 4) Pengendalian Serangga Dan Binatang Pengganggu Tidak boleh terdapat serangga dan tikus ditempat pengolahan, sebaiknya diadakan pemberantasan serangga dan binatang pengganggu.

F.4 Persyaratan Peralatan

- 1) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan .
- 2) Peralatan tidak rusak,gompel,retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
- 3) Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati,rata,halus dan mudah dibersihkan.
- 4) Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- 5) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung E.coli per cm² permukaan alat.
- 6) Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - a. pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.
 - b. dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm,air panas 80o c,dilap dengan kain.
- 7) Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan .
 - a. Perlatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan /mesin dan tidak boleh di lap dengan kain.

- 8) Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan:
- a. semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
 - b. cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.
 - c. rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak rusak.
 - d. laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
 - e. ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

G. Kerangka konsep



H. Defenisi Operasional

NO	Variabel	Definisi	Alat ukur	Hasil ukur	Skala Ukur
1	Penjamah Makanan	Orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan	1. Kuesioner	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
2	Cara Pengolahan	Cara atau kegiatan yang dilakukan oleh tenaga pengolahan dalam pengolahan makanan	1. Checklist 2. Observasi	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
3	Tempat Pengolahan	Suatu tempat dimana makanan diolah	1. Checklist 2. Observasi	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
4	Peralatan dalam Pengolahan makanan	Alat yang digunakan saat mengolah makanan	1. Checklist 2. Observasi	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu memperoleh gambaran mengenai sanitasi pengolahan makanan di rumah makan pasar sidikalang kabupaten dairi.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

B.1 Lokasi

Penelitian ini di lakukan di Pasar Sidikalang Kabuapaten Dairi

B.2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April sampai dengan Mei yang mencakup survey pengumpulan data pada sanitasi pengolahan makanan di rumah makan pasar sidikalang kabupaten dairi.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi pada penelitian ini adalah 7 pedagang rumah makan di sekitar pasar sidikalang kabupaten dairi. Sedangkan sampel pada penelitian seluruh jumlah populasi dimana populasi 100% dijadikan sampel.

D. Jenis Pengumpulan Data

D1. Data Primer

Diperoleh dengan observasi langsung terhadap sarana prasarana yang terdapat di lokasi penelitian dan melakukan pengamatan dengan menggunakan formulir atau ceklis dan kuisisioner hygiene sanitasi rumah makan dan .

D2. Data Sekunder

Di peroleh dengan cara pengumpulan informasi dari Pusat Daerah Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi dan penanggung jawab rumah makan tersebut.

E. Pengolahan dan Analisis Data

E1. Pengolahan Data

Data yang telah diperoleh dari proses pengumpulan data selanjutnya diteliti ulang dan diperiksa ketepatan serta kelengkapannya ,kemudian di olah dan di sajikan dalam bentuk tabel.

E2. Analisis Data

Analisis data di lakukan seacra manual dari hasil observasi hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan kemudian penulis memilih analisis univariat yang menghasilkan distribusi frekuensi dan persentasi dari tiap variabel (notoadmojo.2005).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Pasar Sidikalang

Kecamatan Sidikalang merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kabupaten Dairi. Pasar Sidikalang terletak di tengah-tengah rumah masyarakat. Sehingga mempermudah masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-harinya.

Pasar Sidikalang merupakan pasar tradisional yang menjadi tempat bertemunya penjual dan pembeli yang melangsungkan terjadinya kegiatan ekonomi untuk memenuhi kebutuhan hidup masyarakat khususnya masyarakat yang tinggal di sekitarnya. Pedagang yang ada di pasar Sidikalang menjual berbagai macam barang kebutuhan pokok. Barang yang paling banyak diperjualbelikan di pasar adalah sayuran, buah-buahan, dan barang kebutuhan lainnya.

Secara geografis batas-batas pasar Sidikalang sebagai berikut :

1. Sebelah Utara berbatasan dengan jalan Pekan
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan jalan Sekolah.
3. Sebelah Barat berbatasan dengan jalan Trikora.
4. Sebelah Timur berbatasan dengan jalan Dairi.

1. Keadaan Umum Pasar Sidikalang

Pasar Sidikalang menjual jenis dagangan berupa sayur-sayuran, buah-buahan, ikan, daging, bumbu-bumbu, alat pertanian, pakaian, sepatu, tukang jahit sembako, makanan dan minuman. Jumlah pedagang yang memiliki fasilitas sebanyak 1.032 pedagang. Aktifitas jual beli di Pasar Tradisional Sidikalang dimulai setiap hari pada pukul 07.00 WIB sampai 19.00 WIB.

2. Fasilitas Sanitasi yang Ada di Pasar Sidikalang

a. Penyediaan Air Bersih

Air bersih yang digunakan di Pasar Sidikalang adalah PDAM dan sumur bor.

b. Listrik

Sarana penerangan yang dipakai di Pasar Sidikalang berasal dari PLN. Apabila sumber penerangan rusak ataupun padam, pedagang menggunakan alat penerangan seadanya.

c. Tempat Parkir

Tempat parkir disediakan di sekeliling Pasar Sidikalang.

d. Pembuangan Tinja dan Air Limbah

Di Pasar Sidikalang pembuangan tinja menggunakan sptic tank dan air limbah yang dihasilkan dibuang ke IPAL.

e. Pengelolaan Sampah

Pengelolaan sampah dilakukan oleh petugas kebersihan yang berada di naungan Dinas Lingkungan Hidup Sidikalang.

B. Hasil

B.1. Penjamah Makanan di PD. Pasar Sidikalang

Tabel 1.1.

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penjamah Makanan di PD. Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi Tahun 2021

NO	ASPEK PENILAIAN	YA	%	TIDAK	%
1	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	7	100%	0	0%
2	Mengelola makanan menggunakan alat bantu (sarung tangan, penjepit makanan)	7	100%	0	0%
3	Pada saat bekerja memakai celemek	7	100%	0	0%
4	Pada saat bekerja pernah bersin/batuk di hadapan makanan	1	14%	6	86%
5	Tidak mengidap penyakit mudah menular(pilek,influenza,batuk, tbc,dan penyakit menular lainnya	7	100%	0	100%
6	Bekerja sambil merokok	0	0%	7	100%

7	Tidak menggunakan perhiasaan saat bekerja (cincin, gelang) kecuali cincin kawin	1	14%	6	86%
8	Mencuci tangan pakai sabun sesudah keluar kamar mandi	6	86%	1	14%
9	Memakai pakaian kerja yang bersih	7	100%	0	0%
10	Memiliki sertifikat kesehatan	0	0%	7	100%
11	Mencuci bahan makanan yang akan dimakan langsung, menggunakan air mendidih yang telah di dinginkan 30 menit	7	100%	0	0%
12	Mencuci makanan sedemikian rupa semua kotoran, bahan kimia sisa penyemprotan dan bakteri yang tidak diharapkan tidak ada lagi pada bahan makanan	7	100%	0	0%
13	Menggunakan peralatan yang bebas dari bahan-bahan yang berbahaya dan bakteri yang tidak diharapkan	6	86%	1	14%
14	Memiliki tempat sampah kedap air, tertutup, mudah diangkut dan dibersihkan, dan pengangkutannya dilakukan setiap hari	7	100%	0	0%
15	Memiliki penyediaan air bersih dan air harus tersedia dengan cukup baik secara kualitas maupun kuantitas serta memenuhi syarat kesehatan	7	100%	0	0%
16	Memiliki tempat pembuangan air limbah tersedia saluran pembuangan air limbah yang kuat dan tertutup tidak bocor serta mengalir dengan lancar	7	100%	0	0%
17	Melakukan pengendalian serangga dan binatang pengganggu tidak boleh terdapat serangga dan tikus ditempat pengolahan, sebaiknya diadakan pemberantasan serangga dan binatang pengganggu	7	100%	0	0%

18	Menggunakan peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan	3	43%	4	57%
19	Menggunakan peralatan yang tidak mudah rusak,gompel,retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan	4	57%	3	43%
20	Menggunakan peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan	7	100%	0	0%
21	Memiliki permukaan yang kontak langsung dengan makanan atau tidak ada sudut mati,rata,halus dan mudah dibersihkan	5	71%	2	29%
22	Memiliki peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung e.coli per cm ² permukaan alat	1	14%	6	86%
23	Menggunakan pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih	7	100%	0	0%
24	Melakukan pengeringan pada peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan /mesin dan tidak boleh di lap dengan kain	7	100%	0	0%
25	Melakukan semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih	7	100%	0	0%
26	Meletakkan cangkir,mangkok,gelas dan sejenisnya dengan cara penyimpanannya dibalik	7	100%	0	0%
27	Memiliki rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak rusak	6	86%	1	14%
28	Memiliki ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak	7	100%	0	0%

Berdasarkan tabel 1.1. dari total 7 rumah makan di Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi, 7(100%) penjamah makanan tidak mengidap penyakit diak mudah menular seperti flu, batuk, tbc dan penyakit menular lainnya. Sebanyak 3(43%) menggunakan peralatan yang mudah rusak, sompel, retak dan menumbulkan pencemaran terhadap makanan, sebanyak 2 (71%) melakukan pengeringan pada peralatan yang sudah disesinfeksi lalu ditiriskan pada rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari. Sebanyak 7(100%) dari 7 rumah makan pada saat bekerja sudah menggunakan celemek semua, pada saat bekerja pernah bersin dan batuk di hadapan makanan sebanyak 1(14%).

B.2. Cara Pengolahan Makanan di PD. Pasar Sidikalang

Tabel 1.2
Distribusi Frekuensi Berdasarkan Cara Pengolahan Makanan di
PD. Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi Tahun 2021

NO	ASPEK PENILAIAN	YA	%	TIDAK	%
1	Bahan yang akan diolah dicuci dengan air	7	100%	0	0%
2	Sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu baru dipotong	6	86%	1	14%
3	Menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan	6	86%	1	14%
4	Menerapkan hygiene dan sanitasi makanan	6	86%	1	14%
5	Makanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup/terbuka	7	100%	0	0%
6	Peralatan yang digunakan bebas dari bahan berbahaya	7	100%	0	0%

Berdasarkan Tabel 1.2 diketahui dari cara pengolahan makanan sebanyak 7 (100%) bahan yang akan diolah dicuci dengan air bersih, sebanyak 6 (86%) dari 7 rumah makan yang sudah menerapkan hygiene dan sanitasi makanan.

B.3. Tempat Pengolahan Makanan di PD. Pasar Sidikalang

Tabel 1.3

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tempat Pengolahan Makanan di PD. Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi Tahun 2021

NO	ASPEK PENILAIAN	YA	%	TIDAK	%
1	Penyediaan tempat untuk air bersih	4	57%	3	43%
2	Saluran pembuangan air limbah dalam keadaan tertutup/terbuka	7	100%	0	0%
3	Tersedia tempat sampah yang tertutup/terbuka	4	57%	3	43%
4	Pengangkutan sampah dilakukan setiap hari	7	100%	0	0%
5	Tidak dijumpai serangga atau binatang pengganggu	2	29%	5	71%

Berdasarkan Tabel 1.3 dari 7 rumah makan di Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi dari segi empat pengolahan makanan sebanyak 7 (100%) saluran pembuangan air limbahnya dalam keadaan tertutup, tersedia tempat sampah yang tertutup sebanyak 4 (57%), dan sebanyak 5 (71%) rumah makan masih dijumpai serangga atau binatang pengganggu.

B.4. Perlengkapan dalam Pengolahan Makanan di PD. Pasar Sidikalang

Tabel 1.4

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Perlengkapan dalam Pengolahan Makanan di PD. Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi Tahun 2021

No	ASPEK PENILAIAN	YA	%	TIDAK	%
1	Mencuci peralatan dengan air bersih	7	100%	0	0%
2	Mengeringkan alat dengan lap yang bersih	5	71%	2	29%
3	Menyimpan peralatan bersih ditempat	5	71%	2	29%

	yang bebas pencemaraan				
4	Tersedia tempat pencucian peralatan	7	100%	0	0%

Berdasarkan Tabel 1.4 diketahui bahwa dari 7 rumah makan di Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi sebanyak 7 (100%) selalu mencuci peralatan dengan air bersih, 2 (29%) tidak mengeringkan alat dengan bersih dan penyimpanan yang bersih tidak bebas dari pencemaran.

C. Pembahasan

1. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seseorang yang mempersiapkan, mengangkut dan menyajikan makanan. Dari hasil penelitian diketahui dari penjamah makanan dari 7 rumah makan di Pasar Sidikalang masih ada yang belum memenuhi syarat dikarenakan pada saat bekerja masih ada yang bersih dan batuk di hadapan makanan. Dan untuk pencucian serta penyimpanan makanan belum memenuhi syarat dikarenakan peralatan yang sudah dicuci tidak di lap melainkan dibiarkan mengering begitu saja, kemudian peralatan tidak disimpan di dalam tempat khusus penyimpanan. Di dalam hygiene sanitasi makanan peran penjamah makanan sangatlah besar, penjamah makanan mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Setiap orang bisa membawa bakteri.

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.

2. Cara Pengolahan Makanan

Dari hasil penelitian diketahui cara pengolahan makanan yang dilakukan sudah memenuhi syarat dari ke 7 rumah makan dilihat dari segi bahan yang akan di olah mereka mencucinya terlebih dahulu dengan bersihm begitu juga dengan sayur-sayuran yang dicuci terlebih dahulu sebelum dipotong-potong. Hal ini dilakukan untuk menjaga nilai gizi di dalam

sayuran. Begitu juga dengan makanan yang akan diangkut untuk diberikan kepada konsumen dalam keadaan tertutup.

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 (KMnO₄) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau dicelupkan kedalam air mendidih (suhu 80-100%) selama 1-5 detik.

3. Tempat Pengolahan Makanan

Dari hasil penelitian mengenai tempat pengolahan makanan dari ke 7 rumah makan di Pasar Sidikalang diketahui sebagian besar memiliki kondisi tempat yang kurang baik yaitu terlihat dari tempat penyediaan air bersih dan tempat sampah yang terbuka dimana tempat sampah tersebut tidak memiliki tutup, sehingga dijumpai serangga di sekitar area rumah makan akibat dari tempat sampah yang terbuka.

4. Peralatan dalam Pengolahan Makanan

Dari hasil penelitian peralatan dalam pengolahan makanan dari 7 rumah makan di Pasar Sidikalang untuk penyimpanan peralatan dapur/masak dan alat makan yang mereka gunakan masih belum memenuhi syarat dikarenakan masih ada yang menyimpan peralatan berdekatan dengan sisa buangan makanan. Sehingga itu masih ada yang tidak mengerinngkan alat dengan lap yang bersih melainkan setelah dicuci mereka membiarkan alat begitu saja sampai kering dengan sendirinya. Peralatan untuk mengolah suatu masakan seperti pisau, sendok, kuai, 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.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan tinjauan dari hasil penelitian Penjamah makanan di Pasar Sidikalang bahwa pedagang selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan yaitu 7 (100%), dan paling kecil pada saat bekerja pernah bersih/batuk di hadapan makanan 1 (14%) dari 7 rumah makan di Pasar Sidikalang.
2. Berdasarkan tinjauan dari cara pengolahan di rumah makan Pasar Sidikalang sudah memenuhi syarat, bahan yang akan diolah dicuci dengan air bersih sebanyak 7 (100%) dan dari 7 rumah makan 8(86%) menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan.
3. Berdasarkan tinjauan dari tempat pengolahan makanan di Pasar Sidikalang, 7 (100%) saluran pembuangan air limbah dalam keadaan tertutup/terbuka dan paling kecil pada rumah makan dijumpai serangga atau binatang pengganggu yaitu 2 (29%).
4. Berdasarkan tinjauan dari hasil penelitian perlengkapan dalam pengolahan makanan di Pasar Sidikalang, selalu mencuci peralatan dengan air bersih yaitu sebanyak 7(100%), dan paling kecil yaitu mengeringkan alat dengan lap yang bersih sebanyak 5(71%) dari 7 rumah makan.

B. Saran

1. Diupayakan untuk menerapkan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi dengan memberikan penyuluhan mengenai hygiene sanitasi makanan untuk menjaga keamanan makanan yang akan dikonsumsi.
2. Lebih memperhatikan kondisi tempat pembuangan sampah untuk dibuat tempat sampah yang kedap air dan tertutup guna menghindari serangga/vector dan menghindari bau akibat tumpukan sampah.
3. Untuk tempat penyimpanan peralatan seharusnya ditempatkan di tempat yang bersih dan tertutup.

DAFTAR PUSTAKA

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

Ninie, 2005. Faktor Perilaku Penjamah Makanan Pada Laik Hygiene Kantin. Jurnal penelitian <http://inspeksisanitasi.blogspot.com/201>.

Agustina Titin, 2005 Pentingnya Hygiene Penjamah Makanan Tradisional, Disajikan Dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional, Fakultas Teknis UNNES

Dinkes Sumut, 2017. Laporan Kerja Instansi Pemerintah. Meda: Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Utara.

Mukono, HJ, 2004. Higiene Sanitasi Hotel Dan Restoran. Surabaya: Universitas Airlangga.

Widiarini, A. S. (2018). *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan*. Ds. Sidoharjo: Uwais Inspirasi Indonesia.

**HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN
PASAR SIDIKALANG KABUPATEN DAIRI
TAHUN 2021**

I. Data Responden Penjamah Makanan

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

II. Wawancara diajukan kepada penjamah makanan

1. Apakah bapak/ibu mencuci tangan sebelum mengolah makanan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
2. Apakah bapak/ibu pada saat mengelola makanan menggunakan alat bantu (sarung tangan, penjepit makanan)?
 - a. Ya
 - b. Tidak
3. Apakah bapak/ibu pada saat bekerja memakai celemek?
 - a. Ya
 - b. Tidak
4. Apakah bapak/ibu pada saat bekerja pernah bersin/batuk di hadapan makanan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
5. Apakah bapak/ibu mengidap penyakit mudah menular (pilek, influenza, batuk, Tbc, dan penyakit menular lainnya)?
 - a. Ya
 - b. Tidak
6. Apakah bapak/ibu bekerja sambil merokok?
 - a. Ya
 - b. Tidak
7. Apakah bapak/ibu menggunakan perhiasaan saat bekerja (cincin, gelang) kecuali cincin kawin?

a. Ya

b. Tidak

8. Apakah bapak/ibu sesudah keluar dari kamar mandi mencuci tangan pakai sabun?

a. Ya

b. Tidak

9. Apakah bapak/ibu memakai pakaian kerja yang bersih?

a. Ya

b. Tidak

10. Apakah bapak/ibu memiliki sertifikat kesehatan?

a. Ya

b. Tidak

11. Apakah bapak/ibu bila mencuci bahan makanan yang akan dimakan langsung, menggunakan air mendidih yang telah di dinginkan 30 menit?

a. Ya

b. Tidak

12. Apakah bapak/ibu mencuci makanan sedemikian rupa semua kotoran, bahan kimia sisa penyemprotan dan bakteri yang tidak diharapkan tidak ada lagi pada bahan makanan tersebut?

a. Ya

b. Tidak

13. Apakah bapak/ibu menggunakan peralatan yang bebas dari bahan-bahan yang berbahaya dan bakteri yang tidak diharapkan?

a. Ya

b. Tidak

14. Apakah bapak/ibu memiliki tempat sampah kedap air, tertutup, mudah diangkut dan dibersihkan, dan pengangkutannya dilakukan setiap hari?

a. Ya

b. Tidak

15. Apakah bapak/ibu memiliki penyediaan air bersih dan air harus tersedia dengan cukup baik secara kualitas maupun kuantitas serta memenuhi syarat kesehatan?

a. Ya

b. Tidak

16. Apakah bapak/ibu memiliki tempat pembuangan air limbah tersedia saluran pembuangan air limbah yang kuat dan tertutup tidak bocor serta mengalir dengan lancar ?

a. Ya

b. Tidak

17. Apakah bapak/ibu melakukan pengendalian serangga dan binatang pengganggu tidak boleh terdapat serangga dan tikus ditempat pengolahan, sebaiknya diadakan pemberantasan serangga dan binatang pengganggu?

A. Ya

b. Tidak

18. Apakah bapak/ibu menggunakan Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan?

a. Ya

b. Tidak

19. Apakah bapak/ibu menggunakan peralatan yang tidak mudah rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan?

a. Ya

b. Tidak

20. Apakah bapak/ibu menggunakan peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan?

a. Ya

b. Tidak

21. Apakah bapak/ibu memiliki permukaan yang kontak langsung dengan makanan atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan?

a. Ya

b. Tidak

22. Apakah bapak/ibu memiliki Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung E.coli per cm² permukaan alat?

a. Ya

b. Tidak

23. Apakah bapak/ibu menggunakan pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih?

a.Ya

b.Tidak

24.Apakah bapak/ibu melakukan pengeringan pada peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan /mesin dan tidak boleh di lap dengan kain?

a.Ya

b.Tidak

25.Apakah bapak/ibu melakukan semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih?

a.Ya

b.Tidak

26.Apakah bapak/ibu meletakkan cangkir,mangkok,gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik?

a.Ya

b.Tidak

27.Apakah bapak/ibu memiliki rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak rusak?

a.Ya

b. Tidak

28.Apakah bapak/ibu memiliki ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak?

a.Ya

b.Tidak



PEMERINTAH KABUPATEN DAIRI
PERUSAHAAN DAERAH PASAR
Jl. Dairi, Telepon (0627) 23028(email: pdpasardairi@yahoo.co.id)
SIDIKALANG

Kodepos 22211

Sidikalang, 23 Juni 2021

Kepada

No : 910 /PD.Pasar/VI/2021

Yth : Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Lamp : -

Poltekkes Kemenkes Medan

Perihal : Surat Balasan

di _

Medan

Dengan hormat,

Sehubungan dengan surat permohonan untuk melakukan Izin Pengambilan Data di Pusat Pasar Sidikalang tertanggal 22 Juni 2021 dengan nomor TU. 05.01/00.03/0896/2021, maka kami selaku Direksi Perusahaan Daerah Pasar Kabupaten Dairi mengijinkan saudara **Heni Sentia**, dengan NPM : **P00933118024**, Fakultas Poltekkes Kemenkes Medan **Jurusan** Kesehatan Lingkungan, untuk pengambilan Data dari PD. Pasar Kab. Dairi sesuai dengan judul "**HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN PASAR SIDIKALANG KABUPATEN DAIRI TAHUN 2021**"

Demikian disampaikan untuk dipenuhi maksudnya. Atas perhatiannya diucapkan terimakasih.

PERUSAHAAN DAERAH PASAR
KABUPATEN DAIRI



DIREKTUR UMUM
KEPALA DIVISI UMUM DAN PERSONALIA

JOJOKSRI REJEKI UJUNG, SE

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/ 0896 /2021
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian

Kabanjahe, 15 Juni 2021

Kepada Yth:
PD. Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi
Di

Tempat

Dengan Hormat,

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

Nama : Heni Sentia
NIM : P00933118024

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

"HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN PASAR SIDIKALANG KABUPATEN DAIRI 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 Prodi D III Sanitasi
Jurusan Kesehatan Lingkungan



Desy An Apsari, SKM. M.PH
NIP. 197404201998032003

LEMBAR CHEKLIST

NO	ASPEK	YA	TIDAK
A	CARA PENGOLAHAN MAKANAN		
	Bahan yang akan diolah dicuci dengan air		
	Sayur-sayuran dicuci terlebih dahulu baru dipotong		
	Menyajikan tempat/alat yang bersih dan aman bagi kesehatan		
	Menerapkan hygiene dan sanitasi makanan		
	Makanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup/terbuka		
	Peralatan yang digunakan bebas dari bahan berbahaya		
B	TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN		
	Penyediaan tempat untuk air bersih		
	Saluran pembuangan air limbah dalam keadaan tertutup/terbuka		
	Tersedia tempat sampah yang tertutup/terbuka		
	Pengangkutan sampah dilakukan setiap hari		
	Tidak dijumpai serangga atau binatang pengganggu		
C	PERLENGKAPAN DALAM MENGOLAH MAKANAN		
	Mencuci peralatan dengan air bersih		
	Mengeringkan alat dengan lap yang bersih		
	Menyimpan peralatan bersih ditempat yang bebas pencemaraan		
	Tersedia tempat pencucian peralatan		



OPPO A5 2020
2021/06/08 14:39



OPPO A5 2020
2021/06/08 14:30



OPPO A5 2020
2021/06/08 14:32



OPPO A5 2020
2021/06/08 14:15



OPPO A5 2020
2021/06/08 14:02



OPPO A5 2020
2021/06/08 14:32

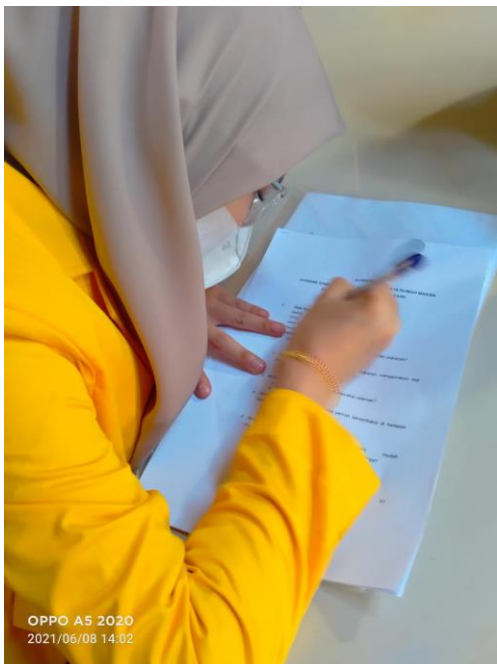


OPPO A5 2020
2021/06/08 14:36



OPPO A5 2020
2021/06/08 14:13









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

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama : Heni Sentia
 Mahasiswa :
 NIM : P00933118024
 Dosen : MARINA B.F. KADG. SKM, M. Kes
 Pembimbing :
 Judul Karya Tulis Ilmiah : HIGIENE SANITASI PENGOBATAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN
 PASAR SIDIKAIANG KABUPATEN DAIRI TAHUN 2021

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
I	Jumat/12/02/2021	konsultasi Judul KTI	
II	Kamis/18/02/2021	konsultasi pembuatan bab 1-3	
III	Kamis/24/04/2021	latar belakang & kerangka konsep	
IV	Senin/20/09/2021	pembuatan proposal bab I-III	
V	Jumat 23/09/2021	Acc maju seminar proposal	
VI	Kamis 22/09/2021	Revisi Seminar proposal	
VII	Jumat 4/06/2021	Perbaikan bab IV-V	
VII		Perbaikan bab	
VIII	Jumat 2/07/2021	ACC KTI	

Mengetahui,
 Kepala Jurusan Kesehatan Lingkungan
 Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan
 Erna Kurnia Manik, SKM, M.Sc
 6203261985021001