

KARYA TULIS ILMIAH
GAMBARAN KONDISI HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIALANG BUAH
KECAMATAN TELUK MENKUDU
TAHUN 2021

*Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program
Diploma III*



OLEH :

VERONIKA ANGGREYNA PANJAITAN
P00933118115

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KABANJAHE
2021

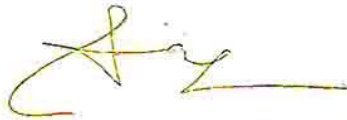
LEMBAR PERSETUJUAN

JUDUL : GAMBARAN KONDISI HYGIENE SANITASI RUMAH
MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIALANG
BUAH KECAMATAN TELUK MENGKUDU TAHUN 2021
NAMA : VERONIKA ANGGREYNA PANJAITAN
NIM : P00933118115

Telah Diterima Dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji

Kabangahe, Juni 2021

**Menyetujui,
Pembimbing**



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

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




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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : GAMBARAN KONDISI HYGIENE SANITASI RUMAH
MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIALANG
BUAH KECAMATAN TELUK MENGKUDU TAHUN 2021
NAMA : VERONIKA ANGGREYNA PANJAITAN
NIM : P00933118115

*Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Di Uji Pada Sidang Ujian Akhir
Program Jurusan Kesehatan Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Ri Medan
Tahun 2021*

Penguji I

Kristina Br. Tarigan SKM, M.Kes
NIP .197001011996032005

Penguji II

Mustar Rusli, SKM, M.Kes
NIP .196906081991021001

Ketua Penguji

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

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan

Eka Raito Manik, SKM, M.Sc
NIP.196203261985021001

BIODATA PENULIS



Nama : Veronika Anggreyna Panjaitan
NIM : P00933118115
Tempat/Tanggal Lahir : Matapao, 12 November 2000
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Kristen
Anak Ke : 2 (Kedua) dari 3 bersaudara
Alamat : DSN I Matapao, Kecamatan Teluk Mengkudu
Nama Ayah : Dian Saut Panjaitan
Nama Ibu : Sedima Tambunan

RIWAYAT PENDIDIKAN

TK (2005-2006) : TK DESA LIBERIA
SD (2006 – 2012) : SD NEGERI 1 MATAPAO
SMP (2012 – 2015) : SMP NEGERI 1 TELUK MENGGUDU
SMA (2015 – 2018) : SMA NEGERI 1 PERBAUNGAN
DIPLOMA III (2018 – 2021) : POLITEKNIK KESEHATAN NEGERI MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KABANJAHE**

**KARYA TULIS ILMIAH, JUNI 2021
VERONIKA ANGGREYNA PANJAITAN**

**“GAMBARAN KONDISI HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH
KERJA PUSKESMAS SIALANG BUAH KECAMATAN TELUK MENGGUDU
TAHUN 2021”**

Xi + 66 Halaman + 11 Tabel + Daftar Pustaka + 4 Lampiran

ABSTRAK

Rumah makan sebagai salah satu institusi atau individu yang memiliki tempat yang khusus disediakan untuk konsumen maupun masyarakat yang ada di lingkungan masyarakat. Keberadaan rumah makan sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk mempermudah terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi konsumen atau masyarakat yang ada di lingkungan rumah makan. Populasi dan sampel penelitian adalah rumah makan yang menjual makanan di wilayah kerja puskesmas Sialang Buah kecamatan Teluk Mengkudu, seluruh pemilik rumah makan yang berjumlah 5 pemilik rumah makan.

Hasil penelitian yang dilakukan pada rumah makan, hygiene sanitasi rumah makan 1,2,3,4,5 masing-masing skore yang diperoleh adalah 416,5, 517,5, 393, 317, 292 dari total variabel yang dinilai semua rumah makan yang belum memenuhi syarat hygiene sanitasi disebabkan ada beberapa variabel yang belum memenuhi syarat sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku, dan skore yang diperoleh $\leq 700-800$ (cukup), $\leq 801-900$ (baik), $\leq 901-1000$ (sangat baik) adapun variabel yang belum memenuhi syarat yaitu variabel lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, gudang bahan makanan, tempat penyimpanan makanan jadi, tenaga kerja.

Disarankan kepada pemilik rumah makan, karyawan, dan tenaga puskesmas untuk meningkatkan frekuensi penyuluhan atau kursus tentang hygiene sanitasi rumah makan sehingga kondisi kelayakan hygiene sanitasi rumah makan dapat seluruhnya memenuhi standar sesuai peraturan yang berlaku

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Rumah Makan, Penjamah Makanan

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

VERONIKA ANGGREYNA PANJAITAN

**“DESCRIPTION OF HYGIENE SANITATION CONDITIONS OF FOOD STALL IN
THE WORK AREA OF SIALANG BUAH HEALTH CENTER, SUB-DISTRICT
TELUK MENGKUDU IN 2021”**

Xi + 66 Pages + 11 Tables + Bibliography + 4 Appendices

ABSTRACT

A food stall is a special place that provides food or drink for its consumers. Its existence as a place for food processing aims to facilitate the fulfillment of the food and drinking needs of consumers or the general public who are in the food stall environment.

The sample of this study were 5 food stalls serving food located in the working area of the Sialang Buah Health Center, Teluk Mengkudu District.

Through the results of research on hygiene and sanitation for food stalls 1,2,3,4 and 5, it is known that the sanitation scores are as follows: 416.5; 517.5; 393; 317; and 292. Of the total variables assessed, all food stalls were declared to have not fulfilled the hygiene and sanitation requirements, because several variables did not meet the requirements as stated in the Ministerial Decree. A score of 700-800 is in the moderate category, 801-900 is in the good category, and 901-1000 is in the very good category. The following are the variables that do not meet the requirements: location and building, sanitation facilities, kitchens, grocery warehouses, ready-to-eat storage areas, and labor.

Food stall owners and employees are advised to improve sanitation hygiene in their food stalls through counseling conducted by the Health Center so that all aspects of sanitation in these food stalls meet applicable health standards.

Keywords: Sanitation Hygiene, Restaurant, Food Handlers



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmatNya sehingga karya tulis ilmiah dengan judul GAMBARAN KONDISI HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIALANG BUAH KECAMATAN TELUK MENGGUDU TAHUN 2021 dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini sebagai salah satu persyaratan guna menyelesaikan program Diploma III Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan.

Dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah ini, penulis tidak terlepas dari berbagai bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak yang terlibat, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra.Ida Nurhayati,M.Kes selaku Direktur Politeknik kesehatan Medan
2. Bapak Erba Kalto Manik SKM,M.Sc selaku ketua jurusan Politeknik Kesehatan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
3. Ibu Susanti Br. Perangin-angin, SKM, M.Kes selaku dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan kritikan dan saran untuk kesempurnaan karya Tulis Ilmiah ini hingga selesai.
4. Ibu Kristina Br. Tarigan SKM, M.Kes selaku dosen penguji I yang telah bersedia memberikan masukan serta saran dalam penyusunan KTI ini hingga selesai.
5. Bapak Mustar Rusli, SKM, M.Kes dosen penguji II yang telah bersedia memberikan masukan serta saran dalam penyusunan KTI ini hingga selesai.
6. Seluruh Bapak/Ibu dosen beserta para staff pegawai jurusan kesehatan lingkungan kabanjahe yang telah memberikan semangat selama dibangku perkuliahan.
7. Teristimewa kepada keluarga besar penulis terutama Bapak dan Mamak yang sangat saya sayangi yang sudah memberikan kasih dan sayang

kepada penulis mulai dari kecil sampai sekarang, Saudara kandung penulis yaitu abang Dimas Gunawan Panjaitan dan adik Verdinan Panjaitan yang telah memberikan doa, dukungan, semangat serta perhatian kepada penulis.

8. Kepada teman dekat tersayang penulis Erwin Nuansyah Damanik yang telah mendoakan dan memberi dukungan kepada penulis dalam penyusunan KTI.
9. Kepada teman sekost penulis Wiska Forika Manurung, Rita Imelda, Pasuriama Silaen, Rini Lumbantoruan dan Henni Windia Sitohang yang telah membantu dan menemani penulis dalam penyusunan KTI.
10. Kepada pihak yang terkait dalam proses penelitian yaitu Ibu kepala puskesmas Sialang Buah dan pihak puskesmas lainnya yang terakit.
11. Seluruh teman seperjuangan angkatan 2018 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu
12. Serta semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberi dukungan dan doa serta motivasi dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Matapao, Juni 2021

Penulis,

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB IPENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
C.1 Tujuan Umum	4
C.2 Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
D.1 Bagi Peneliti	4
D.2 Bagi Institusi	5
D.3 Bagi Instansi dan Rumah Makan	5
BAB ITINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Hygiene dan Sanitasi Makanan	6
A.1 Pengertian Hygiene	6
A.2 Pengertian Sanitasi	6
B. Makanan dan Minuman	7
C. Aspek Hygiene Sanitasi	7
C.1 Aspek Lokasi Dan Bangunan	8
C.2 Aspek Fasilitas Sanitasi	9
C.3 Aspek Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan	11
C.4 Aspek Bahan Makanan dan Makanan Jadi	13
C.5 Aspek Pengolahan Makanan	14
C.6 Aspek Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi ..	15
C.7 Aspek Penyajian Makanan	15
C.8 Aspek Peralatan	16

D. Kerangka Konsep	17
E. Defenisi Operasional	18
BAB IIIMETODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
C. Objek Penelitian	21
D. Cara Pengumpulan Data	21
D.1 Data Primer	21
D.2 Data Sekunder	21
E. Instrumen Penelitian	21
F. Pengolahan dan Analisis Data	22
F.1 Editing	22
F.2 Coding	22
F.3 Entry data	22
F.4 Tabulating	22
BAB IVHASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Gambaran Umum Puskesmas Sialang Buah	23
B. Hasil Penelitian	25
C. Pembahasan	48
BAB VKESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
B,1 Bagi Tenaga Kerja	53
B.2 Bagi Pengusaha	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN I	
DOKUMENTASI	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Jumlah Desa,Luas,Penduduk,Rumah Tangga Dan Dusun WilayahKecamatan Teluk MengkuduTahun 2019.....	23
Tabel 4.2 SDM Kesehatan di Puskesmas Sialang Buah	25
Tabel 4.3 Hasil Pengamatan Terhadap Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah MakanCahaya Minangdi Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021	26
Tabel 4.4 Hasil Pengamatan Terhadap Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Hj.Bariah di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021	30
Tabel 4.5 Hasil Pengamatan Terhadap Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ulakan Jaya di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021	34
Tabel 4.6 Hasil Pengamatan Terhadap Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Bunda Zahra di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021	39
Tabel 4.7 Hasil Pengamatan Terhadap Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah MakanPondok Hasnal di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021	43
Table 4.8 Distribusi Frekuensi Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makandi Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah KecamatanTeluk Mengkudu Tahun 2021.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Izin Lokasi Penelitian
2. Surat Balasan Penelitian
3. Cheklist Penelitian
4. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sehat merupakan dimana keadaan sejahtera yang meliputi fisik, mental dan social yang tidak hanya bebas dari segala penyakit atau kecacatan World Health Organization (WHO, 2015).

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan makanan yang baik supaya bermanfaat bagi tubuh. Produk makanan yaitu segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang digunakan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Saprianto & Hidayati, 2010).

Hygiene sanitasi adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan manusia (Sihite, 2000). Makanan yang bersih dan aman dihasilkan oleh berbagai tempat pengolahan makanan (TPM), dan memberikan sumbangan yang berarti bagi pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas.

Dalam meningkatnya jumlah rumah makan akan memberikan kemudahan bagi masyarakat untuk dapat memenuhi kebutuhannya. Tetapi hal ini tidak disertai dengan informasi tentang praktik kebersihan yang baik terutama dalam hal kurangnya kebersihan air yang digunakan untuk mencuci alat makan. Apabila air yang digunakan untuk mencuci alat makan terkontaminasi oleh kuman digunakan untuk mencuci maka akan mengakibatkan kontaminasi pada alat makanan tersebut oleh bakteri yang nantinya dapat mengakibatkan kontaminasi pada makanan yang disajikan. Kontaminasi makanan dapat terjadi kapan saja, salah satunya kontaminasi pada peralatan makan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan.

Semakin meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan, maka banyak berdirinya rumah makan yang menyediakan makanan diluar rumah. Menu yang disediakan rumah makan untuk kepentingan umum harus menjamin kesehatan dan keselamatannya bagi para konsumen. Sebagai salah satu jenis pelayanan umum dalam mengolah makanan, maka penjual makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit

bawaan pada makanan yang dihasilkan. Dengan demikian kualitas yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh penjual makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan yang baik maupun pengolahan makanan itu sendiri (Depkes RI, 2010).

Pada setiap makanan siap saji selalu mengalami proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai kepada tahap penyajian. Pada semua tahapan tersebut akan memiliki resiko penyebab terjadinya keracunan pangan apabila tidak dilakukan pengawasan pangan secara baik dan benar (Kemenkes RI, 2011). Dalam pengolahan makanan peran penjamah makanan sangat penting dikarenakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang harus memenuhi syarat dengan baik. Dalam hygiene perorangan dan perilaku penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus mengetahui pentingnya sanitasi makanan bagi setiap seorang penjamah makanan.

Berdasarkan 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 akan timbul dan berkembang sejalan dengan didukung oleh pengolahan makanan yang higienis dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan.

Rumah makan sebagai salah satu institusi atau individu yang memiliki tempat yang khusus disediakan untuk konsumen maupun masyarakat yang ada di lingkungan masyarakat keberadaan rumah makan sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk mempermudah terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi konsumen atau masyarakat yang ada di lingkungan rumah makan. Sehingga kebutuhan makanan dan minuman tetap terlindungi dan terjamin kesehatannya dan terciptanya tenaga kerja yang produktif.

Sebanyak 70 orang karyawan PT Aquafarm Nusantara di Desa Naga Kisar, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai mengalami kasus keracunan makanan akibat menyantap makanan rumah makan di kantin perusahaan tersebut. Menurut data tersebut menyebutkan penyebab kasus keracunan adalah tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan yang diolah. Para korban keracunan makanan tersebut mengalami muntah-muntah,

pening dan juga terbaring lemas saat setelah selesai makan di rumah makan yang ada di kantin perusahaan tersebut dan para korban tersebut dilarikan ke rumah sakit melati Perbaungan. Untuk penyebab terjadinya keracunan makanan tersebut pihak polisi telah mengambil sampel makanan dan akan dikirim ke laboratorium badan pemeriksaan makanan dan obat-obatan untuk mengetahui hasil kandungan pada makanan tersebut.

Selain sebagai tempat pengolahan makanan dan penyajian makanan kepada konsumen, rumah makan juga dapat menjadi tempat penyebaran penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman. Sehingga makanan dan minuman yang dijual di rumah makan berpotensi menyebabkan penyakit bawaan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Mukono, 2000).

Berdasarkan survey sementara yang didapat mengenai Gambaran kondisi hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas sialang buah peneliti menemukan kondisi beberapa bangunan rumah makan yang kurang baik seperti lantai yang kotor dan lokasi yang berdekatan dengan jalan sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi pada saat pengolahan makanan maupun penyajian makanan. Pada rumah makan di sekitaran wilayah kerja puskesmas sialang buah ada beberapa rumah makan terdapat kamar mandi yang kurang bersih seperti kurangnya sumber air bersih sehingga berkurangnya air untuk membersihkan wilayah kamar mandi yang terdapat di rumah makan tersebut. Dan kurangnya kebersihan bagi para tenaga penjamah makanan dalam hal personal hygiene seperti tidak mencuci tangan menggunakan sabun terlebih dahulu sebelum mengolah makanan, tidak menggunakan celemek, tidak memakai masker, tidak memakai penutup kepala, tidak menggunakan alas tangan atau sarung tangan pada saat mengolah maupun menyajikan makanan.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang "Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis memutuskan permasalahan dalam penulisan ini adalah "Bagaimana Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021"

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran kondisi hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sialangbuah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021.

C.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui keadaan lokasi dan bangunan rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu.
- b. Untuk mengetahui fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu.
- c. Untuk mengetahui keadaan dapur, ruang makan & gudang bahan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu.
- d. Untuk mengetahui fisik bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu.
- e. Untuk mengetahui keadaan pengolahan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu.
- f. Untuk mengetahui tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu.
- g. Untuk mengetahui penyajian makanan di rumah makan wilayah kerja puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu.
- h. Untuk mengetahui kondisi peralatan di rumah makan wilayah kerja puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu.
- i. Untuk mengetahui keadaan tenaga kerja di rumah makan wilayah kerja puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu.

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Peneliti

Supaya menjadi pengalaman dalam penulisan proposal dan penelitian atau juga untuk menambah wawasan mengenai penerapan teori yang telah didapat dari perkuliahan dan diterapkan ke dalam penelitian.

D.2 Bagi Institusi

Sebagai bahan tambahan bacaan di perpustakaan Jurusan Kesehatan Lingkungan dan referensi untuk teman-teman yang akan melakukan penelitian selanjutnya.

D.3 Bagi Instansi dan Rumah Makan

Sebagai bahan masukan bagi pemilik maupun pekerja yang ada di rumah makan tersebut dalam melakukan pemeriksaan, pengawasan dan penerapan hygiene sanitasi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Hygiene dan Sanitasi Makanan

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

A.1 Pengertian Hygiene

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

A.2 Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia seperti pembuatan sumur yang memenuhi persyaratan kesehatan, pengawasan kebersihan pada peralatan makan, serta pengawasan terhadap makanan (Azwar, 1990). Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya, misalnya menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004).

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

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

B. Makanan dan Minuman

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

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

C. Aspek Hygiene Sanitasi

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

C.1 Aspek Lokasi Dan Bangunan

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

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

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

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

dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

C.2 Aspek fasilitas sanitasi

a. Air Bersih

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

b. Air Limbah

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

c. Toilet

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

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

- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
 - 2) Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C - 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²).
 - 3) Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.
- g. Tempat Pencuci Bahan Makanan
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
 - 2) Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02%.
 - 3) Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- h. Fasilitas Penyimpanan Pakaian (Locker) Karyawan
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat.
 - 2) Jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan.
 - 3) Locker ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang. Locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.
- i. Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga dan Tikus
- 1) Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk aedes Aegypti serta Albopictos.
 - 2) Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 meter per inci) dan tikus (terlaris dengan jarak 2 cm).
 - 3) Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

C.3 Aspek Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan

- a. Dapur
- 1) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
 - 2) Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.

- 3) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- 4) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.
- 5) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak.
- 6) Semua tungku terletak dibawah sungkup asap (hood).
- 7) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- 8) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang menutup sendiri.
- 9) Ruang dapur terdiri dari : Tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan, tempat persiapan dan tempat administrasi.
- 10) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc).
- 11) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja didapur, menghilangkan asap dan debu.
- 12) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya. Udara didapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- 13) Tersedia sedikitnya meja percikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
- 14) Harus dipasang tulisan "Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan ditempat yang mudah dilihat.
- 15) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal.

b. Ruang Makan

- 1) Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85m².

- 2) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar.
 - 3) Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih.
 - 4) Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan.
 - 5) Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
 - 6) Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
 - 7) Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi, dan tempat tinggal.
 - 8) Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
 - 9) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang dan perlengkapan set kursi harus bersih.
 - 10) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepingid dan serangga pengganggu lainnya.
- c. Gudang Bahan Makanan
- 1) Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan.
 - 2) Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle pada bidang setinggi lutut.
 - 3) Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan.
 - 4) Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara.
 - 5) Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

C.4 Aspek Bahan Makanan dan Makanan Jadi

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

a. Makanan Jadi

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

C.5 Aspek Pengolahan Makanan

- a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
- c. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :
celemek/apron, tutup rambut, sepatu dapur, berperilaku :
 - 1) Tidak merokok.
 - 2) Tidak makan atau mengunyah.
 - 3) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias.
 - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
 - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
 - 6) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat rumah makan atau restoran.
 - 7) Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa dan buku kesehatan yang berlaku.

C.6 Aspek Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

- a. Penyimpanan Bahan Makanan
 - 1) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
 - 2) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.
 - 3) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan : Dalam suhu yang sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm, kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% - 90%.
 - 4) Beli bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut : jarak makanan dengan lantai 15 cm, jarak makanan dengan dinding 5 cm, dan jarak makanan dengan langit-langit 60 cm.
 - 5) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan (FIFO = *First In First Out*).
- b. Penyimpanan Makanan Jadi
 - 1) Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya.
 - 2) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.
 - 3) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C.

C.7 Aspek Penyajian Makanan

- a. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
- b. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
- c. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C.
- d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.
- e. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- 1) Ditempat yang bersih.
- 2) Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada.
- 3) Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama dibagian penutup atas nya.
- 4) Asbak tempat abu rokok yang tersedia diatas meja makan setiap saat dibersihkan.
- 5) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

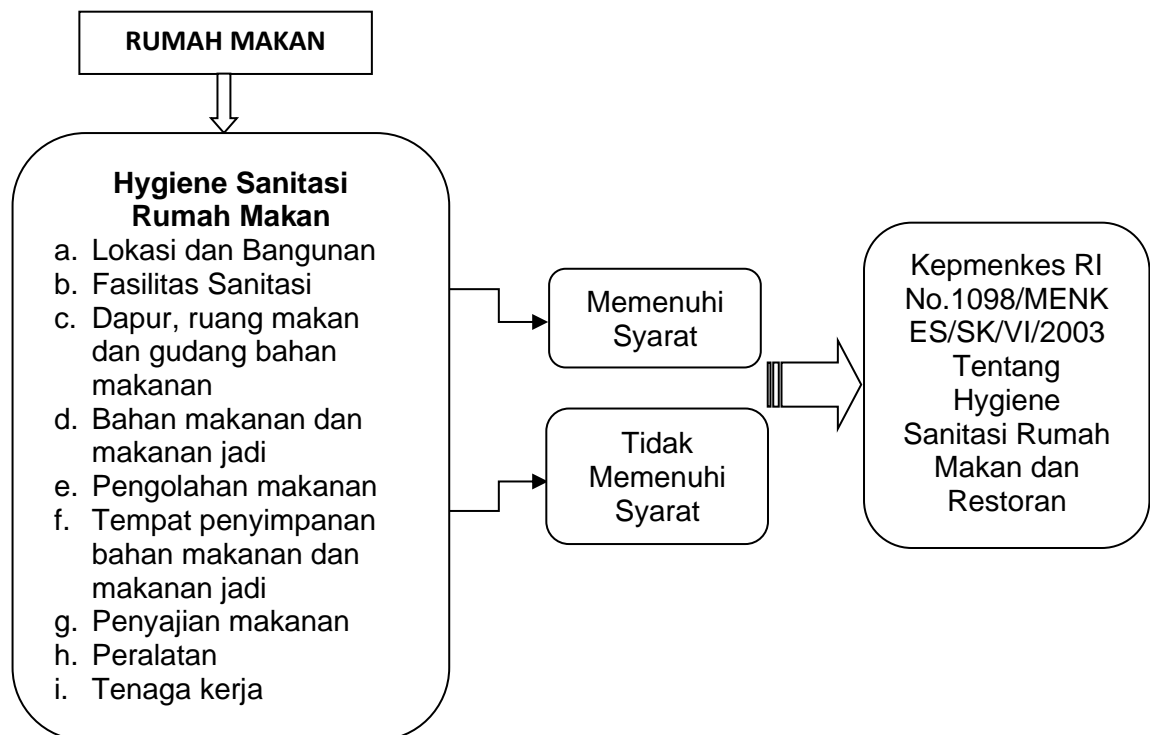
C.8 Aspek Peralatan

- a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain : timah (Pb), arsenikum (As), tembaga (Cu), seng (Zn), cadmium (Cd) dan antimony (Sb).
- b. Peralatan tidak rusak, sompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
- c. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.
- d. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *E.coli* per cm² permukaan alat.
- f. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - 1) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.
 - 2) Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80°C, dilap dengan kain.
- g. Peralatan yang sudah didefenisikan harus ditiriskan 16ad arak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain.
- h. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - 1) Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan

dalam keadaan kering dan bersih.

- 2) Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.
- 3) Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak.
- 4) Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
- 5) Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

D. Kerangka Konsep



Gambar 1.1 Kerangka Konsep

E. Defenisi Operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1	Rumah Makan	Bangunan atau ruangan yang berada di rumah makan dan menyediakan makanan pilihan atau makanan sehat untuk masyarakat dan dilayani oleh petugas rumah makan.	Observasi	Checklist	a) MS apabila ≥ 700 b) TMS apabila ≤ 700	Ordinal
2	Lokasi dan Bangunan	Letak dan bentuk dari suatu bangunan	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS	Ordinal
3	Fasilitas Sanitasi	Sarana fisik, bangunan dan perlengkapan yang berguna untuk memelihara kualitas lingkungan dan mengendalikan faktor lingkungan yang dapat merugikan kesehatan manusia seperti sarana air bersih, jamban, saluran air limbah, tempat cuci tangan dan tempat sampah	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS	Ordinal
4	Dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan	Melihat kondisi fisik yang terdapat pada dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan.	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS	Ordinal
5	Bahan makanan dan makanan jadi	Menggunakan bahan makanan yang baik, tidak rusak maupun bahan makanan yang tidak membusuk	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS	Ordinal

6	Pengolahan makanan	Melakukan pengolahan makanan yang terlindung dari kontak langsung dengan tubuh atau harus menggunakan APD untuk melakukan pengolahan makanan	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS	Ordinal
7	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	Menyimpan bahan makanan dalam keadaan bersih dan tempat penyimpanan terpisah sesuai dengan kebutuhannya	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS	Ordinal
8	Penyajian makanan	Dalam menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran disekitar, seperti pencemaran dari alat yang digunakan maupun dari penjamah makanan sendiri	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS	Ordinal
9	Peralatan	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan konsumen	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS	Ordinal
10	Tenaga kerja	Tenaga kerja yaitu para penjamah makanan yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan yang digunakan	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS	Ordinal

Keterangan :

1. MS : Memenuhi Syarat adalah Memenuhi Syarat kesehatan bila hasil Pemeriksaan sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/200
2. TMS : Tidak Memenuhi Syarat adalah Tidak Memenuhi Syarat kesehatan. Bila hasil Pemeriksaan sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah bersifat deskriptif yaitu melihat Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Waktu penelitian ini dilakukan pada bulan Maret - Mei Tahun 2021 di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu.

C. Objek Penelitian

Adapun yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah lokasi bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan, dan tenaga kerja pada 5 rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021.

D. Cara Pengumpulan Data

D.1 Data Primer

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

D.2 Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dengan cara pengumpulan informasi dari pemilik rumah makan dan orang disekitar rumah makan.

E. Instrumen Penelitian

Pada penelitian ini instrumen yang digunakan adalah Cheklist sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003.

F. Pengolahan dan Analisis Data

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

F.1 Editing

Dalam langkah ini bertujuan untuk melakukan kegiatan pengecekan terhadap kelengkapan data, kesinambungan data dan keseragaman data.

F.2 Coding

Melakukan pengkodean data untuk memudahkan dalam pengolahan data tersebut.

F.3 Entry data

Entry data yaitu memasukkan data yang telah dilakukan coding ke daftar master tabel.

F.4 Tabulating

Yang dimaksud dalam tabulating yaitu mengelompokkan data yang telah diolah dengan komputer ke dalam suatu data tertentu menurut sifat yang dimiliki sesuai dengan tujuan penelitian dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

Dari data yang dianalisa secara deskriptif dengan merujuk kepada Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 yaitu tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, kemudian disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Puskesmas Sialang Buah

A.1 Gambaran Geografis

Wilayah kerja Puskesmas Sialang Buah terletak Desa Pasar Baru, Kecamatan Teluk Mengkudu, Kabupaten Serdang Bedagai dengan luas wilayah kerja sekitar 9.100 Ha yang terdiri dari 12 desa dan 66 dusun dengan jumlah penduduk 42.307 jiwa. Secara topografis, wilayah Kecamatan Teluk Mengkudu terletak di ketinggian 0 – 20 m dari permukaan laut dengan iklim relatif panas. Secara administratif Kecamatan Teluk Mengkudu berbatasan dengan beberapa daerah dan Kecamatan yaitu :

- a. Sebelah Utara : Selat Malaka
- b. Sebelah Selatan : Kecamatan Sei Rampah
- c. Sebelah Timur : Kecamatan Perbaungan
- d. Sebelah Barat : Kecamatan Tanjung Beringin

Tabel 4.1
Jumlah Desa, Luas, Penduduk, Rumah Tangga Dan Dusun Wilayah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2019

No	D e s a	Luas/Km ²	Jumlah		
			Penduduk	Rumah Tangga	Dusun
1	Sei Buluh	6,95	11369	3016	10
2	Pematang Setrak	5,36	4.382	1255	8
3	Liberia	7,62	3126	826	3
4	Mata Pao	12,06	1740	442	5
5	Makmur	2,09	2174	575	6
6	Pasar Baru	6,70	2.531	719	3
7	Pekan Sialang Buah	2,51	4574	1096	5
8	Sialang Buah	1,68	2480	796	6
9	Pematang Guntung	3,85	4203	1054	5
10	Pematang Kuala	2,93	2792	733	5
11	Bogak Besar	6,28	4459	1338	7
12	Sentang	8,88	2.680	690	3
Jumlah		66,91	47510	12.581	66

Dengan luas wilayah sebesar 66,91 km², luas wilayah terbesar adalah desa Mata Pao dengan luas area 12,06 km² dengan kepadatan penduduk yang terkecil sebesar 442 penduduk, sedangkan luas wilayah desa yang terkecil adalah desa Sialang Buah dengan luas 1,68 km², dan kepadatan penduduk terbesar berada di desa Sei Buluh sebesar 11369 penduduk dengan luas wilayah 6,95 km². Penggunaan lahan di Kecamatan Teluk Mengkudu meliputi permukiman, persawahan, pantai laut, pertanian lahan kering, tambak, hutan mangrove, badan air dan tanah terbuka.

A.2 Ketenagaan Puskesmas

Ketenagaan merupakan bagian penting yang perlu mendapat perhatian khusus dalam meningkatkan pelayanan, khususnya pelayanan di Pusat Kesehatan Masyarakat (Puskesmas). Ketenagaan merupakan bagian pembahasan dalam manajemen Puskesmas. Pelayanan kesehatan yang berkualitas harus didukung oleh sumber daya manusia yang berkualitas disamping ketersediaan sumber daya yang lain. Hal yang penting diperhatikan dalam pengadaan sumber daya manusia adalah jumlah, jenis, persebaran/distribusi tenaga kesehatan dan rasionya terhadap jumlah penduduk.

Standar Ketenagaan dalam satu puskesmas mengacu dari dari Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 75 Tahun 2014 tentang Pusat Kesehatan Masyarakat. Untuk Standart ketenagakerjaan *Puskesmas Kawasan Perkotaan 31 Orang*,

Tabel 4.2
SDM Kesehatan di Puskesmas Sialang Buah

No	Sdm Berdasarkan Kompetensi	Jumlah
1.	Dokter Umum	5 orang
2.	Dokter Gigi	2 orang
3.	Magister Kesmas/ Epidemiologi	1 orang
4.	Bidan dengan SKM	4 orang
5.	Perawat (Akper)	8 orang
6.	Perawat dengan SKM	3 orang
7.	Petugas Farmasi (Analisis Farmasi)	1 orang
8.	Pelaksana Gizi	2 orang
9.	Analisis	1 orang

10.	Bidan Desa	19 orang
11	Tenaga Honorer (SMA)	1 orang

B. Hasil Penelitian

Sampel pada penelitian ini yaitu rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Sialang Buah, yakni rumah makan yang menyajikan makanan cepat saji berjumlah 5 rumah makan. Objek penelitian yang dilakukan di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sialang Buah yaitu tentang Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021 yang meliputi Lokasi dan bangunan, Fasilitas sanitasi, Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan, Bahan makanan dan makanan jadi, Pengolahan makanan, Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, dan Penyajian Makanan.

Tabel 4.3
Hasil Pengamatan Terhadap Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan
Cahaya Minangdi Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah
Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021

No.	Komponen Yang Ditinjau	RM Cahya Minang	
		Ya	Tidak
A. Lokasi Dan Bangunan			
1. Lokasi			
	- Tidak berada pada arah angin dari sumber, pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya		✓
	- Tidak berada pada jarak <100M dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya		✓
2. Bangunan			
	- Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur		✓
	- Kokoh/kuat/permanen	✓	
	- Rapat serangga	✓	
	- Rapat tikus	✓	
3. Pembagian Ruang			
	- Terdiri dari dapur & ruang makan	✓	
	- Ada toilet/jamban	✓	
	- Ada gudang bahan makanan	✓	
	- Ada ruang karyawan		✓
	- Ada ruang administrasi		✓
	- Ada gudang peralatan		✓
4. Lantai			
	- Bersih	✓	

- Kedap air	✓	
- Tidak licin	✓	
- Rata	✓	
- Kering	✓	
- Konus	✓	
5. Dinding		
- Kedap air	✓	
- Rata	✓	
- Bersih	✓	
6. Ventilasi		
- Tersedia dan berfungsi baik	✓	
- Menghilangkan bau tidak enak	✓	
- Cukup menjamin rasa nyaman	✓	
7. Pencahayaan/Penerangan		
- Tersebar merata disetiap ruangan	✓	
- Intensitas cahaya 10 Fc	✓	
- Tidak menyilaukan	✓	
8. Atap		
- Tidak menjadi sarang tikus dan serangga		✓
- Tidak bocor	✓	
- Cukup landai	✓	
9. Langit-langit		
- Tinggi minimal 2,4 M	✓	
- Rata dan bersih	✓	
- Tidak terdapat lubanglubang	✓	
10. Pintu		
- Rapat serangga dan tikus	✓	
- Menutup dan balk dan membuka arah luar	✓	
- Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	✓	
B. Fasilitas Sanitasi		
11. Air Bersih		
- Jumlah mencukupi	✓	
- Tidak berbau,tidak berasa dan tidak berwarna	✓	
12. Pembuangan Air Limbah		
- Air limbah mengalir lancar	✓	
- Terdapat grease trap		✓
- Saluran kedap air		✓
- Saluran tertutup		✓
13. Toilet		
- Bersih	✓	
- Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan		✓
- Tersedia air bersih yang cukup	✓	
- Tersedia sabun dan alat pengering		✓
- Toilet untuk pria terpisah dengan wanita		✓
14. Tempat Sampah		

- Sampah diangkut tiap 24 jam	✓
- Disetiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah	✓
- Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	✓
- Kapasitas tempat sampah terangkat terangkat oleh seorang petugas sampah	✓
15. Tempat Cuci Tangan	
- Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	✓
- Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap	✓
- Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	✓
16. Tempat Mencuci Peralatan	
- Tersedia air dingin yang cukup memadai	✓
- Tersedia air panas yang cukup memadai	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat,aman dan halus	✓
- Terdiri dari 3 bilik/bak pencuci	✓
17. Tempat Pencuci Bahan Makanan	
- Tersedia air pencuci yang cukup	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	✓
- Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	✓
18. Loker Karyawan	
- Tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat,mudah dibersihkan dan mempunyai tutup yang rapat	✓
- Jumlahnya cukup	✓
- Letak loker dalam ruangan tersendiri	✓
- Loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita	✓
19. Peralatan Pencegahan MasuknyaSerangga & Tikus	
- Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga	✓
- Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	✓
- Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	✓
- Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	✓
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan	
20. Dapur	
- Bersih	✓
- Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (Kulkas & Freezer)	✓
- Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (Thermos panas,kompot panas,heater)	✓
- Ukuran dapur cukup memadai	✓
- Ada cukup dan cerobong asap	✓
- Terpasang tulisan pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	✓
21. Ruang Makan	
- Perlengkapan ruang makan selalu bersih	✓
- Ukuran ruang makan minimal 0,85 M2 per kursi	✓

	tamu	
	- Pintu masuk buka tutup otomatis	✓
	- Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	✓
	- Tempat peragaan makanan jadi tertutup	✓
22.	Gudang Bahan Makanan	
	- Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan	✓
	- Tersedia rakrak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	✓
	- Kapasitas gudang cukup memadai	✓
	- Rapat serangga dan tikus	✓
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi		
23.	Bahan Makanan	
	- Kondisi fisik bahan makanan keadaan baik	✓
	- Bahan makanan berasal dari sumber alami	✓
	- Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes	✓
24.	Makanan Jadi	
	- Kondisi fisik makanan jadi dimana keadaan baik	✓
	- Makanan jadi kemasan tidak ada tandatanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes	✓
E. Pengolahan Makanan		
25.	Proses Pengolahan	
	- Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	✓
	- Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	✓
	- Menggunakan peralatan dengan benar	✓
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi		
26.	Penyimpanan Bahan Makan	
	- Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	✓
	- Tempatnya bersih dan terpelihara	✓
	- Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	✓
27.	Penyimpanan Makanan Jad	
	- Cara penyimpanan tertutup	✓
G. Penyajian Makanan		
28.	Cara Penyajian	
	- Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	✓
	- Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tutup	✓
	- Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	✓
H. Peralatan		
29.	Ketentuan Peralatan	
	- Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu	✓

	dalam keadaan bersih sebelum digunakan	
-	Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	✓
-	Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	✓
I. Tenaga Kerja		
30.	Pengetahuan / Sertifikat Hygiene Sanitasi Makanan	
-	Pemiliki / pengusaha pernah mengikuti kursus atau temu karya	✓
-	Supervisor pernah mengikuti kursus	✓
-	Semua penjamah pernah mengikuti kursus	✓
-	Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	✓
31.	Pakaian Kerja	
-	Bersih	✓
-	Tersedia pakaian kerja seragam minimal 2 setel	✓
-	Penggunaan khusus waktu kerja saja	✓
-	Lengkap dan rapi	✓
-	Tidak tersedia pakaian kerja seragam	✓
32.	Pemeriksaan Kesehatan	
-	Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan	✓
-	Pernah vaksinasi chotypha/typhoid	✓
-	Check up penyakit khusus	✓
-	Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	✓
-	Memiliki buku kesehatan karyawan	✓
33.	Personal Hygiene	
-	Setiap karyawan/penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi	✓
-	Setiap mau kerja cuci tangan	✓
-	Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin	✓
-	Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	✓

Berdasarkan tabel 4.3 diatas menunjukkan bahwa variabel yang paling banyak tidak memenuhi syarat adalah variabel lokasi dan bangunan, gudang bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan, pemeriksaan kesehatan. Dan variabel yang paling banyak memenuhi persyaratan adalah variabel lantai, dinding, pencahayaan, langit-langit, air bersih, makanan jadi dan ketentuan peralatan.

Tabel 4.4
Hasil Pengamatan Terhadap Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan
Hj. Bariah di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah
Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021

No.	Komponen Yang Ditinjau	RM Hj.Bariah	
		Ya	Tidak
A. Lokasi Dan Bangunan			

1. Lokasi		
- Tidak berada pada arah angin dari sumber, pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya	✓	
- Tidak berada pada jarak <100M dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya	✓	
2. Bangunan		
- Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	✓	
- Kokoh/kuat/permanen	✓	
- Rapat serangga	✓	
- Rapat tikus	✓	
3. Pembagian Ruang		
- Terdiri dari dapur & ruang makan	✓	
- Ada toilet/jamban	✓	
- Ada gudang bahan makanan		✓
- Ada ruang karyawan		✓
- Ada ruang administrasi		✓
- Ada gudang peralatan	✓	
4. Lantai		
- Bersih		✓
- Kedap air	✓	
- Tidak licin	✓	
- Rata		✓
- Kering		✓
- Konus		✓
5. Dinding		
- Kedap air	✓	
- Rata	✓	
- Bersih		✓
6. Ventilasi		
- Tersedia dan berfungsi baik		✓
- Menghilangkan bau tidak enak		✓
- Cukup menjamin rasa nyaman		✓
7. Pencahayaan/Penerangan		
- Tersebar merata disetiap ruangan		✓
- Intensitas cahaya 10 Fc		✓
- Tidak menyilaukan	✓	
8. Atap		
- Tidak menjadi sarang tikus dan serangga		✓
- Tidak bocor	✓	
- Cukup landai	✓	
9. Langit-langit		
- Tinggi minimal 2,4 M	✓	
- Rata dan bersih		✓
- Tidak terdapat lubanglubang	✓	
10. Pintu		
- Rapat serangga dan tikus	✓	

- Menutup dan balk dan membuka arah luar	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	✓
B. Fasilitas Sanitasi	
11. Air Bersih	
- Jumlah mencukupi	✓
- Tidak berbau,tidak berasa dan tidak berwarna	✓
12. Pembuangan Air Limbah	
- Air limbah mengalir lancar	✓
- Terdapat grease trap	✓
- Saluran kedap air	✓
- Saluran tertutup	✓
13. Toilet	
- Bersih	✓
- Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	✓
- Tersedia air bersih yang cukup	✓
- Tersedia sabun dan alat pengering	✓
- Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	✓
14. Tempat Sampah	
- Sampah diangkut tiap 24 jam	✓
- Disetiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah	✓
- Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	✓
- Kapasitas tempat sampah terangkat terangkat oleh seorang petugas sampah	✓
15. Tempat Cuci Tangan	
- Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	✓
- Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap	✓
- Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	✓
16. Tempat Mencuci Peralatan	
- Tersedia air dingin yang cukup memadai	✓
- Tersedia air panas yang cukup memadai	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat,aman dan halus	✓
- Terdiri dari 3 bilik/bak pencuci	✓
17. Tempat Pencuci Bahan Makanan	
- Tersedia air pencuci yang cukup	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	✓
- Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	✓
18. Loker Karyawan	
- Tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat,mudah dibersihkan dan mempunyai tutup yang rapat	✓
- Jumlahnya cukup	✓
- Letak loker dalam ruangan tersendiri	✓
- Loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita	✓
19. Peralatan Pencegahan MasuknyaSerangga & Tikus	

-	Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga	✓
-	Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	✓
-	Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	✓
-	Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	✓
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan		
20. Dapur		
-	Bersih	✓
-	Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (Kulkas & Freezer)	✓
-	Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (Thermos panas, kompor panas, heater)	✓
-	Ukuran dapur cukup memadai	✓
-	Ada cukup dan cerobong asap	✓
-	Terpasang tulisan pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	✓
21. Ruang Makan		
-	Perlengkapan ruang makan selalu bersih	✓
-	Ukuran ruang makan minimal 0,85 M2 per kursi tamu	✓
-	Pintu masuk buka tutup otomatis	✓
-	Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	✓
-	Tempat peragaan makanan jadi tertutup	✓
22. Gudang Bahan Makanan		
-	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan	✓
-	Tersedia rakrak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	✓
-	Kapasitas gudang cukup memadai	✓
-	Rapat serangga dan tikus	✓
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi		
23. Bahan Makanan		
-	Kondisi fisik bahan makanan keadaan baik	✓
-	Bahan makanan berasal dari sumber alami	✓
-	Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes	✓
24. Makanan Jadi		
-	Kondisi fisik makanan jadi dimana keadaan baik	✓
-	Makanan jadi kemasan tidak ada tandatanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes	✓
E. Pengolahan Makanan		
25. Proses Pengolahan		
-	Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	✓
-	Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	✓
-	Menggunakan peralatan dengan benar	✓
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi		

26. Penyimpanan Bahan Makan		
- Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	✓	
- Tempatnya bersih dan terpelihara	✓	
- Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	✓	
27. Penyimpanan Makanan Jad		
- Cara penyimpanan tertutup		✓
G. Penyajian Makanan		
28. Cara Penyajian		
- Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	✓	
- Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tutup		✓
- Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	✓	
H. Peralatan		
29. Ketentuan Peralatan		
- Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	✓	
- Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	✓	
- Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	✓	
I. Tenaga Kerja		
30. Pengetahuan / Sertifikat Hygiene Sanitasi Makanan		
- Pemilik / pengusaha pernah mengikuti kursus atau temu karya		✓
- Supervisor pernah mengikuti kursus		✓
- Semua penjamah pernah mengikuti kursus		✓
- Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus		✓
31. Pakaian Kerja		
- Bersih	✓	
- Tersedia pakaian kerja seragam minimal 2 setel		✓
- Penggunaan khusus waktu kerja saja		✓
- Lengkap dan rapi	✓	
- Tidak tersedia pakaian kerja seragam		✓
32. Pemeriksaan Kesehatan		
- Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan		✓
- Pernah vaksinasi chotypha/typhoid		✓
- Check up penyakit khusus		✓
- Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter		✓
- Memiliki buku kesehatan karyawan		✓
33. Personal Hygiene		
- Setiap karyawan/penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi	✓	
- Setiap mau kerja cuci tangan	✓	
- Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-	✓	

	batuk atau bersin	
-	Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	✓

Berdasarkan table 4.4 diatas menunjukkan bahwa variabel yang paling banyak tidak memenuhi persyaratan adalah variable lokasi, penyimpanan bahan makanan, pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan, pakaian kerja, pemeriksaan kesehatan, dan variable yang paling banyak memenuhi persyaratan adalah variabel lantai, dinding, pencahayaan, atap, langit-langit, air bersih, bahan makanan, dan ketentuan peralatan.

Tabel 4.5
Hasil Pengamatan Terhadap Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan
Ulakan Jaya di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah
Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021

No.	Komponen Yang Ditinjau	RM Ulakan Jaya	
		Ya	Tidak
A. Lokasi Dan Bangunan			
1.	Lokasi		
	- Tidak berada pada arah angin dari sumber, pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya		✓
	- Tidak berada pada jarak <100M dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya		✓
2.	Bangunan		
	- Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur		✓
	- Kokoh/kuat/permanen		✓
	- Rapat serangga		✓
	- Rapat tikus		✓
3.	Pembagian Ruang		
	- Terdiri dari dapur & ruang makan	✓	
	- Ada toilet/jamban	✓	
	- Ada gudang bahan makanan		✓
	- Ada ruang karyawan		✓
	- Ada ruang administrasi		✓
	- Ada gudang peralatan		✓
4.	Lantai		
	- Bersih	✓	
	- Kedap air	✓	
	- Tidak licin	✓	
	- Rata		✓
	- Kering	✓	
	- Konus		✓
5.	Dinding		
	- Kedap air	✓	
	- Rata	✓	

- Bersih	✓
6. Ventilasi	
- Tersedia dan berfungsi baik	✓
- Menghilangkan bau tidak enak	✓
- Cukup menjamin rasa nyaman	✓
7. Pencahayaan/Penerangan	
- Tersebar merata disetiap ruangan	✓
- Intensitas cahaya 10 Fc	✓
- Tidak menyilaukan	✓
8. Atap	
- Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	✓
- Tidak bocor	✓
- Cukup landai	✓
9. Langit-langit	
- Tinggi minimal 2,4 M	✓
- Rata dan bersih	✓
- Tidak terdapat lubanglubang	✓
10. Pintu	
- Rapat serangga dan tikus	✓
- Menutup dan balk dan membuka arah luar	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	✓
B. Fasilitas Sanitasi	
11. Air Bersih	
- Jumlah mencukupi	✓
- Tidak berbau,tidak berasa dan tidak berwarna	✓
12. Pembuangan Air Limbah	
- Air limbah mengalir lancar	✓
- Terdapat grease trap	✓
- Saluran kedap air	✓
- Saluran tertutup	✓
13. Toilet	
- Bersih	✓
- Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	✓
- Tersedia air bersih yang cukup	✓
- Tersedia sabun dan alat pengering	✓
- Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	✓
14. Tempat Sampah	
- Sampah diangkut tiap 24 jam	✓
- Disetiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah	✓
- Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	✓
- Kapasitas tempat sampah terangkat terangkat oleh seorang petugas sampah	✓
15. Tempat Cuci Tangan	
- Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	✓
- Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap	✓
- Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	✓

16. Tempat Mencuci Peralatan		
- Tersedia air dingin yang cukup memadai	✓	
- Tersedia air panas yang cukup memadai	✓	
- Terbuat dari bahan yang kuat,aman dan halus		✓
- Terdiri dari 3 bilik/bak pencuci		✓
17. Tempat Pencuci Bahan Makanan		
- Tersedia air pencuci yang cukup	✓	
- Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	✓	
- Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama		✓
18. Loker Karyawan		
- Tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat,mudah dibersihkan dan mempunyai tutup yang rapat		✓
- Jumlahnya cukup		✓
- Letak loker dalam ruangan tersendiri		✓
- Loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita		✓
19. Peralatan Pencegahan MasuknyaSerangga & Tikus		
- Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga	✓	
- Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus		✓
- Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat		✓
- Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk		✓
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan		
20. Dapur		
- Bersih	✓	
- Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (Kulkas & Freezer)	✓	
- Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (Thermos panas,kompor panas,heater)	✓	
- Ukuran dapur cukup memadai	✓	
- Ada cukup dan cerobong asap	✓	
- Terpasang tulisan pesan hygiene bagi penjamah/karyawan		✓
21. Ruang Makan		
- Perlengkapan ruang makan selalu bersih		✓
- Ukuran ruang makan minimal 0,85 M2 per kursi tamu	✓	
- Pintu masuk buka tutup otomatis		✓
- Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika		✓
- Tempat peragaan makanan jadi tertutup		✓
22. Gudang Bahan Makanan		
- Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan		✓
- Tersedia rakrak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan		✓

-	Kapasitas gudang cukup memadai	✓
-	Rapat serangga dan tikus	✓
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi		
23.	Bahan Makanan	
-	Kondisi fisik bahan makanan keadaan baik	✓
-	Bahan makanan berasal dari sumber alami	✓
-	Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes	✓
24.	Makanan Jadi	
-	Kondisi fisik makanan jadi dimana keadaan baik	✓
-	Makanan jadi kemasan tidak ada tandatanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes	✓
E. Pengolahan Makanan		
25.	Proses Pengolahan	
-	Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	✓
-	Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	✓
-	Menggunakan peralatan dengan benar	✓
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi		
26.	Penyimpanan Bahan Makan	
-	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	✓
-	Tempatnya bersih dan terpelihara	✓
-	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	✓
27.	Penyimpanan Makanan Jad	
-	Cara penyimpanan tertutup	✓
G. Penyajian Makanan		
28.	Cara Penyajian	
-	Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	✓
-	Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tutup	✓
-	Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	✓
H. Peralatan		
29.	Ketentuan Peralatan	
-	Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	✓
-	Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	✓
-	Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	✓
I. Tenaga Kerja		
30.	Pengetahuan / Sertifikat Hygiene Sanitasi Makanan	
-	Pemiliki / pengusaha pernah mengikuti kursus atau temu karya	✓
-	Supervisor pernah mengikuti kursus	✓
-	Semua penjamah pernah mengikuti kursus	✓

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

Berdasarkan tabel 4.5 diatas menunjukkan bahwa variabel yang paling banyak tidak memenuhi syarat adalah variabel lokasi, tempat cuci tangan, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan, pakaian kerja, pemeriksaan kesehatan, dan variabel yang paling banyak memenuhi persyaratan adalah variabel lantai, dinding, pencahayaan, air bersih, bahan makanan, makanan jadi dan ketentuan peralatan.

Tabel 4.6
Hasil Pengamatan Terhadap Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan
Bunda Zahra di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah
Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021

No.	Komponen Yang Ditinjau	RM Bunda Zahra	
		Ya	Tidak
A. Lokasi Dan Bangunan			
1. Lokasi			
-	Tidak berada pada arah angin dari sumber, pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya		✓
-	Tidak berada pada jarak <100M dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya		✓
2. Bangunan			
-	Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur		✓
-	Kokoh/kuat/permanen	✓	

- Rapat serangga	✓	
- Rapat tikus	✓	
3. Pembagian Ruang		
- Terdiri dari dapur & ruang makan	✓	
- Ada toilet/jamban	✓	
- Ada gudang bahan makanan		✓
- Ada ruang karyawan		✓
- Ada ruang administrasi		✓
- Ada gudang peralatan		✓
4. Lantai		
- Bersih		✓
- Kedap air	✓	
- Tidak licin	✓	
- Rata		✓
- Kering		✓
- Konus		✓
5. Dinding		
- Kedap air	✓	
- Rata	✓	
- Bersih		✓
6. Ventilasi		
- Tersedia dan berfungsi baik		✓
- Menghilangkan bau tidak enak		✓
- Cukup menjamin rasa nyaman		✓
7. Pencahayaan/Penerangan		
- Tersebar merata disetiap ruangan	✓	
- Intensitas cahaya 10 Fc	✓	
- Tidak menyilaukan		✓
8. Atap		
- Tidak menjadi sarang tikus dan serangga		✓
- Tidak bocor		✓
- Cukup landai	✓	
9. Langit-langit		
- Tinggi minimal 2,4 M	✓	
- Rata dan bersih		✓
- Tidak terdapat lubanglubang		✓
10. Pintu		
- Rapat serangga dan tikus		✓
- Menutup dan balk dan membuka arah luar	✓	
- Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	✓	
B. Fasilitas Sanitasi		
11. Air Bersih		
- Jumlah mencukupi	✓	
- Tidak berbau,tidak berasa dan tidak berwarna	✓	
12. Pembuangan Air Limbah		
- Air limbah mengalir lancar		✓

- Terdapat grease trap	✓
- Saluran ke dap air	✓
- Saluran tertutup	✓
13. Toilet	
- Bersih	✓
- Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	✓
- Tersedia air bersih yang cukup	✓
- Tersedia sabun dan alat pengering	✓
- Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	✓
14. Tempat Sampah	
- Sampah diangkut tiap 24 jam	✓
- Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah	✓
- Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	✓
- Kapasitas tempat sampah terangkat terangkat oleh seorang petugas sampah	✓
15. Tempat Cuci Tangan	
- Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	✓
- Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap	✓
- Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	✓
16. Tempat Mencuci Peralatan	
- Tersedia air dingin yang cukup memadai	✓
- Tersedia air panas yang cukup memadai	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	✓
- Terdiri dari 3 bilik/bak pencuci	✓
17. Tempat Pencuci Bahan Makanan	
- Tersedia air pencuci yang cukup	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	✓
- Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	✓
18. Loker Karyawan	
- Tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup yang rapat	✓
- Jumlahnya cukup	✓
- Letak loker dalam ruangan tersendiri	✓
- Loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita	✓
19. Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga & Tikus	
- Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga	✓
- Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	✓
- Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	✓
- Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	✓
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan	
20. Dapur	
- Bersih	✓

-	Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (Kulkas & Freezer)	✓
-	Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (Thermos panas, kompor panas, heater)	✓
-	Ukuran dapur cukup memadai	✓
-	Ada cukup dan cerobong asap	✓
-	Terpasang tulisan pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	✓
21.	Ruang Makan	
-	Perlengkapan ruang makan selalu bersih	✓
-	Ukuran ruang makan minimal 0,85 M2 per kursi tamu	✓
-	Pintu masuk buka tutup otomatis	✓
-	Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	✓
-	Tempat peragaan makanan jadi tertutup	✓
22.	Gudang Bahan Makanan	
-	Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan	✓
-	Tersedia rakrak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	✓
-	Kapasitas gudang cukup memadai	✓
-	Rapat serangga dan tikus	✓
D. Bahan Makanan Dan Makanan Jadi		
23.	Bahan Makanan	
-	Kondisi fisik bahan makanan keadaan baik	✓
-	Bahan makanan berasal dari sumber alami	✓
-	Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes	✓
24.	Makanan Jadi	
-	Kondisi fisik makanan jadi dimana keadaan baik	✓
-	Makanan jadi kemasan tidak ada tandatanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes	✓
E. Pengolahan Makanan		
25.	Proses Pengolahan	
-	Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	✓
-	Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	✓
-	Menggunakan peralatan dengan benar	✓
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi		
26.	Penyimpanan Bahan Makan	
-	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	✓
-	Tempatnya bersih dan terpelihara	✓
-	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	✓
27.	Penyimpanan Makanan Jad	
-	Cara penyimpanan tertutup	✓
G. Penyajian Makanan		
28.	Cara Penyajian	

-	Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	✓
-	Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tutup	✓
-	Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	✓
H. Peralatan		
29. Ketentuan Peralatan		
-	Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	✓
-	Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	✓
-	Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	✓
I. Tenaga Kerja		
30. Pengetahuan / Sertifikat Hygiene Sanitasi Makanan		
-	Pemiliki / pengusaha pernah mengikuti kursus atau temu karya	✓
-	Supervisor pernah mengikuti kursus	✓
-	Semua penjamah pernah mengikuti kursus	✓
-	Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	✓
31. Pakaian Kerja		
-	Bersih	✓
-	Tersedia pakaian kerja seragam minimal 2 setel	✓
-	Penggunaan khusus waktu kerja saja	✓
-	Lengkap dan rapi	✓
-	Tidak tersedia pakaian kerja seragam	✓
32. Pemeriksaan Kesehatan		
-	Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan	✓
-	Pernah vaksinasi chotypha/typhoid	✓
-	Check up penyakit khusus	✓
-	Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	✓
-	Memiliki buku kesehatan karyawan	✓
33. Personal Hygiene		
-	Setiap karyawan/penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi	✓
-	Setiap mau kerja cuci tangan	✓
-	Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin	✓
-	Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	✓

Berdasarkan tabel 4.6 diatas menunjukkan bahwa variabel yang paling banyak tidak memenuhi persyaratan adalah variabel lokasi, tempat mencuci tangan, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan, pakaian kerja, pemeriksaan kesehatan, dan variabel yang paling banyak memenuhi persyaratan adalah

variabel lantai, dinding, pencahayaan, atap, langit-langit, air bersih, bahan makanan, makanan jadi dan ketentuan peralatan.

Tabel 4.7
Hasil Pengamatan Terhadap Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan
Pondok Hasnal di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah
Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021

No.	Komponen Yang Ditinjau	RM Pondok Hasnal	
		Ya	Tidak
A. Lokasi Dan Bangunan			
1.	Lokasi		
	- Tidak berada pada arah angin dari sumber, pencemaran debu, asap, bau, dan cemaran lainnya		✓
	- Tidak berada pada jarak <100M dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya		✓
2.	Bangunan		
	- Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur		✓
	- Kokoh/kuat/permanen	✓	
	- Rapat serangga	✓	
	- Rapat tikus	✓	
3.	Pembagian Ruang		
	- Terdiri dari dapur & ruang makan	✓	
	- Ada toilet/jamban	✓	
	- Ada gudang bahan makanan	✓	
	- Ada ruang karyawan		✓
	- Ada ruang administrasi		✓
	- Ada gudang peralatan		✓
4.	Lantai		
	- Bersih		✓
	- Kedap air	✓	
	- Tidak licin	✓	
	- Rata	✓	
	- Kering	✓	
	- Konus		✓
5.	Dinding		
	- Kedap air	✓	
	- Rata	✓	
	- Bersih		✓
6.	Ventilasi		
	- Tersedia dan berfungsi baik	✓	
	- Menghilangkan bau tidak enak	✓	
	- Cukup menjamin rasa nyaman	✓	
7.	Pencahayaan/Penerangan		
	- Tersebar merata disetiap ruangan	✓	
	- Intensitas cahaya 10 Fc	✓	
	- Tidak menyilaukan	✓	

8. Atap	
- Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	✓
- Tidak bocor	✓
- Cukup landai	✓
9. Langit-langit	
- Tinggi minimal 2,4 M	✓
- Rata dan bersih	✓
- Tidak terdapat lubanglubang	✓
10. Pintu	
- Rapat serangga dan tikus	✓
- Menutup dan balk dan membuka arah luar	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	✓
B. Fasilitas Sanitasi	
11. Air Bersih	
- Jumlah mencukupi	✓
- Tidak berbau,tidak berasa dan tidak berwarna	✓
12. Pembuangan Air Limbah	
- Air limbah mengalir lancar	✓
- Terdapat grease trap	✓
- Saluran kedap air	✓
- Saluran tertutup	✓
13. Toilet	
- Bersih	✓
- Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	✓
- Tersedia air bersih yang cukup	✓
- Tersedia sabun dan alat pengering	✓
- Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	✓
14. Tempat Sampah	
- Sampah diangkut tiap 24 jam	✓
- Disetiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah	✓
- Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	✓
- Kapasitas tempat sampah terangkat terangkat oleh seorang petugas sampah	✓
15. Tempat Cuci Tangan	
- Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	✓
- Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap	✓
- Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	✓
16. Tempat Mencuci Peralatan	
- Tersedia air dingin yang cukup memadai	✓
- Tersedia air panas yang cukup memadai	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat,aman dan halus	✓
- Terdiri dari 3 bilik/bak pencuci	✓
17. Tempat Pencuci Bahan Makanan	
- Tersedia air pencuci yang cukup	✓
- Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	✓
- Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci	✓

hama	
18. Loker Karyawan	
- Tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat,mudah dibersihkan dan mempunyai tutup yang rapat	✓
- Jumlahnya cukup	✓
- Letak loker dalam ruangan tersendiri	✓
- Loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita	✓
19. Peralatan Pencegahan MasuknyaSerangga & Tikus	
- Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga	✓
- Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	✓
- Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	✓
- Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	✓
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan	
20. Dapur	
- Bersih	✓
- Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (Kulkas & Freezer)	✓
- Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (Thermos panas,kompor panas,heater)	✓
- Ukuran dapur cukup memadai	✓
- Ada cukup dan cerobong asap	✓
- Terpasang tulisan pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	✓
21. Ruang Makan	
- Perlengkapan ruang makan selalu bersih	✓
- Ukuran ruang makan minimal 0,85 M2 per kursi tamu	✓
- Pintu masuk buka tutup otomatis	✓
- Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	✓
- Tempat peragaan makanan jadi tertutup	✓
22. Gudang Bahan Makanan	
- Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan	✓
- Tersedia rakrak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	✓
- Kapasitas gudang cukup memadai	✓
- Rapat serangga dan tikus	✓
D. Bahan Makanan Dan Makanan Jadi	
23. Bahan Makanan	
- Kondisi fisik bahan makanan keadaan baik	✓
- Bahan makanan berasal dari sumber alami	✓
- Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes	✓
24. Makanan Jadi	
- Kondisi fisik makanan jadi dimana keadaan baik	✓

-	Makanan jadi kemasan tidak ada tandatanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes	✓
E. Pengolahan Makanan		
25.	Proses Pengolahan	
-	Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	✓
-	Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	✓
-	Menggunakan peralatan dengan benar	✓
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi		
26.	Penyimpanan Bahan Makan	
-	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	✓
-	Tempatnya bersih dan terpelihara	✓
-	Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	✓
27.	Penyimpanan Makanan Jad	
-	Cara penyimpanan tertutup	✓
G. Penyajian Makanan		
28.	Cara Penyajian	
-	Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	✓
-	Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tutup	✓
-	Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	✓
H. Peralatan		
29.	Ketentuan Peralatan	
-	Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	✓
-	Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	✓
-	Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	✓
I. Tenaga Kerja		
30.	Pengetahuan / Sertifikat Hygiene Sanitasi Makanan	
-	Pemiliki / pengusaha pernah mengikuti kursus atau temu karya	✓
-	Supervisor pernah mengikuti kursus	✓
-	Semua penjamah pernah mengikuti kursus	✓
-	Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	✓
31.	Pakaian Kerja	
-	Bersih	✓
-	Tersedia pakaian kerja seragam minimal 2 setel	✓
-	Penggunaan khusus waktu kerja saja	✓
-	Lengkap dan rapi	✓
-	Tidak tersedia pakaian kerja seragam	✓
32.	Pemeriksaan Kesehatan	
-	Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up	✓

	kesehatan	
-	Pernah vaksinasi chotypha/typhoid	✓
-	Check up penyakit khusus	✓
-	Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	✓
-	Memiliki buku kesehatan karyawan	✓
33.	Personal Hygiene	
-	Setiap karyawan/penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi	✓
-	Setiap mau kerja cuci tangan	✓
-	Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin	✓
-	Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	✓

Berdasarkan tabel 4.7 diatas menunjukkan bahwa variable yang paling banyak tidak memenuhi syarat adalah variable lokasi, tempat mencuci tangan, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan, pakaian kerja, pemeriksaan kesehatan, dan variable yang paling banyak memenuhi persyaratan adalah variable lantai, dinding, pencahayaan, atap, langit – langit, air bersih, bahan makanan, makanan jadi, dan ketentuan peralatan.

Table 4.8
Distribusi Frekuensi Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan
di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan
Teluk Mengkudu Tahun 2021

No	Hygiene Sanitasi RumahMakan	Frekuensi	Persentase
1.	<700	5	100%
2.	700-800	0	0
	Total	5	100%

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa dari 5 rumah makan yang diteliti di wilayah kerja puskesmas Sialang Buah keseluruhannya tidak termasuk kriteria penilaian sesuai dengan Kepmenkes No.1098 Tahun 2003, karena hasil yang didapatkan berada pada nilai dibawah kriteria 700-800 (cukup), 801-900 (Baik), 901-1000 (sangat baik).

C. Pembahasan

C.1 Lokasi dan Bangunan

Variabel yang diamati meliputi lokasi, bangunan, pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit dan pintu. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi lokasi bangunan dan fasilitas

sanitasi disekitar wilayah kerja Puskesmas Sialang Buah tergolong tidak memenuhi syarat. Hal tersebut dikarenakan lokasi rumah makan berada pada <100M dari sumber pencemaran bau, pencemaran debu, pencemaran terhadap vektor pada olahan makanan jadi dikarenakan tempat sampah yang berserakkan di sekitar rumah makan dan tempat sampah yang tidak memiliki tutup. Kondisi bangunan permanen tetapi beberapa rumah makan tidak terpisah dengan tempat tinggal.

Sesuai standar dalam Kepmenkes No.1098 Tahun 2003, lantai dibuat kedap air, rata dan tidak licin dan mudah dibersihkan. Terdapat 2 dari 5 rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sialang Buah yang lantainya belum kedap air karena berlantaikan semen tetapi sudah beretakan.

Tempat pengolahan makanan menghasilkan suhu lebih tinggi dari uap panas, serta asap dalam jumlah banyak sehingga ventilasi yang kurang dapat meningkatkannya jumlah karbondioksida dan lembab. Ventilasi juga dapat membantu sirkulasi udara agar ruangan tidak pengap (Sonia Victa dkk,2015). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui terdapat 2 rumah makan yang tidak terdapat ventilasi sehingga rumah makan tersebut terasa pengap, sedangkan 3 rumah makan ventilasinya sudah memenuhi syarat dan berfungsi dengan baik.

Pencahayaan yang tidak menyilaukan dan tersebar merata. Tinggi langit-langit sudah memenuhi syarat yaitu 2,5M, rata, bersih dan tidak terdapat lubang-lubang. Atap juga tidak menjadi sarang tikus, tidak bocor dan cukup landai sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Akan tetapi kondisi bangunan rumah makan disekitar wilayah kerja Puskesmas Sialang Buah ada yang tiak memiliki pintu dan akan memungkinkan masuknya serangga maupun vektor ke dalam lokasi bangunan dan akan menyebabkan terkontaminasinya alat maupun bahan makanan jadi yang ada di rumah makan tersebut.

C.2 Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan factor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusa antara lain sarana air bersih, jamban, paturasan, saluran air limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, peralatan pencegah terhadap vektor dan tikus.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa rumah makan disekitar wilayah kerja Puskesmas Sialang Buah menggunakan air dari PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum). Air yang digunakan jumlahnya mencukupi, tidak berbau, tidak berwarna dan tidak berasa. Pembuangan air limbah yang kurang lancar, saluran yang tidak kedap air dan tidak ada satupun rumah makan yang memasang *grase trap*, sehingga fasilitas sanitasi kurang memenuhi syarat. Di setiap rumah makan sudah terdapat toilet namun letaknya berhubungan langsung dengan dapur dan masih banyak rumah makan yang tidak menyediakan sabun serta toilet untuk pria dan wanita tidak dipisah. Hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

Tempat sampah pada rumah makan hanya ada 2 yang memenuhi persyaratan dengan memiliki tempat sampah yang tertutup dan yang lain hanya ada tempat sampah yang terbuka. Sampah harus dibuang dalam waktu 24 jam (Permenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran). Karena hal tersebut dapat mengundang bibit penyakit dan vektor (lalat, kecoa, tikus). Sehingga diperlukan pengelolaan sampah yang tepat agar tidak dapat digunakan sebagai tempat berkembang biaknya penyakit dan vektor (Chandra, 2006).

Tempat cuci tangan pada rumah makan hanya ada 2 yang memiliki akses cuci tangan yang memenuhi persyaratan sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Tempat pencuci peralatan hanya ada 2 rumah makan yang sudah memenuhi persyaratan. Setiap lubang ventilasi dan jendela yang terpasang ada sebagian yang memenuhi persyaratan dan ada juga yang tidak memenuhi persyaratan.

C.3 Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa hygiene sanitasi dapur, ruang makan dan gudang bahan makanantidak memenuhi syarat kesehatan karena terdapat komponen yang dinilai tidak sesuai dengan persyaratan yang tercantum dalam sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Komponen yang dinilai tidak memenuhi syarat antara lain terdapat 1 dapur rumah makan dengan kondisi yang kotor, ukuran dapur kurang memadai dan tidak dilengkapi dengan cerobong asap dan pesan-pesan hygiene bagi penjamah.

Untuk perlengkapan ruang makan selalu bersih, namun terdapat 3 tempat peragaan makanan jadi yang tidak memakai tutup, dan tidak ada rumah makan yang menyediakan fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika dan hanya 1 rumah makan yang menyediakan gudang bahan makanan dikarenakan rumah makan yang lain menggunakan bahan makanan yang dibeli akan langsung di masak, apabila perlu disimpan cukup disimpan di tempat penyimpanan biasa dikarenakan esoknya pasti akan digunakan. Hasil ini tidak sesuai dengan dengan persyaratan yang tercantum dalam sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

C.4 Bahan Makanan dan Makanan Jadi

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

C.5 Pengolahan Makanan

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

C.6 Tempat Penyimpanan Makanan dan Makanan Jadi

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

C.7 Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian penyajian makanan rumah makan disekitar wilayah kerja Puskesmas Sialang Buah seluruhnya sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 yaitu tentang

Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Hanya saja cara membawa dan penyajian makanan jadi belum menggunakan penutup.

C.8 Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian peralatan rumah makan disekitar wilayah kerja Puskesmas Sialang Buah 4 rumah makan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan hanya ada 1 rumah makan yang tidak memenuhi persyaratan dikarenakan peralatan tidak dicuci secara langsung di rumah makan tersebut dan dibawa cuci pulang kerumah. Dan akan memungkinkan terjadinya pencemaran terhadap peralatan yang lama didiamkan dan tidak segera di cuci secara langsung setelah digunakan.

C.9 Tenaga Kerja

Berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa variabel tenaga kerja 2 yang memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan sementara 3 belum memenuhi syarat, karena beberapa aspek yang diamati belum memenuhi persyaratan yang tercantum dalam Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Komponen yang tidak memenuhi syarat ialah semua rumah makan yang penjamah makanan makanannya belum pernah mengikuti kursus/temu karya, terdapat 2 rumah makan yang menyediakan pakaian kerja bagi tenaganya.

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

Tenaga kerja pada masing-masing rumah makan disekitar wilayah kerja Puskesmas Sialang Buah umumnya sudah baik dalam hal personal hygiene, seperti kuku yang dipotong pendek, tidak merokok, tidak menggunakan

perhiasan, menggunakan alat yang sesuai dan bersih saat mengambil makanan tetapi untuk cuci tangan penjamah masih belum maksimal.

C.10 Hasil Penjumlahan Skore yang Dinilai Pada Rumah Makan

Berdasarkan hasil penjumlahan seluruh skore variabel hygiene sanitasi rumah makan 1,2,3,4,5 masing-masing skore yang diperoleh adalah 416,5, 517,5, 393, 317, 292 dari total variabel yang dinilai semua rumah makan yang belum memenuhi syarat hygiene sanitasi disebabkan ada beberapa variabel yang belum memenuhi syarat sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku, dan skore yang diperoleh $\leq 700-800$ (cukup), $\leq 801-900$ (baik), $\leq 901-1000$ (sangat baik) adapun variabel yang belum memenuhi syarat yaitu variabel lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, gudang bahan makanan, tempat penyimpanan makanan jadi, tenaga kerja.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak satupun rumah makan yang hygiene sanitasinya memenuhi syarat dikarenakan pengetahuan penjamah dan pemilik rumah makan yang masih kurang mengenai hygiene dan sanitasi didalam rumah makan.

Untuk hasil pemeriksaan variabel lokasi dan bangunan 2 rumah makan tidak memenuhi syarat, fasilitas sanitasi 2 rumah makan yang belum memenuhi syarat, dapur dan gudang bahan makanan 3 rumah makan tidak memenuhi syarat, tempat penyimpanan makanan jadi 2 rumah makan yang tidak memenuhi syarat, tenaga kerja 3 rumah makan yang tidak memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan.

B. Saran

B.1 Bagi Tenaga Kerja

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

B.2 Bagi Pemilik Rumah Makan

Kiranya perlu untuk para pemilik rumah makan mengikuti kursus/penyuluhan mengenai hygiene sanitasi rumah makan, supaya lebih mengerti mengenai hygiene dan sanitasi rumah makan.

B.3 Bagi Tenaga Kesehatan Lingkungan Di Puskesmas Sialang Buah

Kiranya perlu melakukan survey ataupun melakukan penyuluhan ke setiap rumah makan yang ada di wilayah kerja puskesmas Sialang Buah supaya setiap rumah makan yang ada di Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah lebih mengerti mengenai hygiene sanitasi rumah makan yang baik dan benar.

DAFTAR PUSTAKA

Azwar, A, 1990. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Yayasan Mutiara.

Chandra, Budiman, 2006. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC.

Departemen Kesehatan RI, 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Depkes RI.

Departemen Kesehatan RI, 2010, Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan Dan Minuman, Jakarta : Yayasan pelayanan sanitasi lingkungan NASional(PESAN)

Jennie, B.S.L. 1998. Sanitasi dalam Industri Pangan. Bogor: IPB.

Kesehatan menurut Organisasi Kesehatan Dunia(WHO), Pengertian Sehat, 2015.

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

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

LAMPIRAN I

LEMBAR OBSERVASI

PEMERIKSAAN KELAYAKAN PENYEHATAN (HYGIENE SANITASI) RUMAH MAKAN DAN RESTORAN DI DESA MATAPAO KECAMATAN TELUK MENGGUDU TAHUN 2021

I. Identitas Responden

- 1) Nama RM / Restoran :
- 2) Alamat :
- 3) Nama Pengusaha / Penanggung Jawab :
- 4) Jumlah Karyawan :
- 5) Jumlah Penjamag Makanan :
- 6) No. Izin Usaha :
- 7) Nama & NIM Pemeriksa :

II. Observasi

Variabel	Bobot	Komponen Yang Dinilai	Nilai	Score
A. Lokasi Bangunan	2			
1. Lokasi		a. Tidak berada pada arah angin dari sumber, pencemaran debu, asap, bau, & cemaran lainnya	6	
		b. tidak berada pada jarak <100M dari sumber pencemaran debu, asap, bau & cemaran lainnya	4	
2. Bangunan	2	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur	4	
		b. Kokoh/kuat/permanen	2	
		c. Rapat serangga	2	
		d. Rapat tikus	2	
3. Pembagian Ruang	1	a. Terdiri dari dapur & ruang makan	4	
		b. Ada toilet/jamban	2	
		c. Ada gudang bahan makanan	1	
		d. Ada ruang karyawan	1	
		e. Ada ruang administrasi	1	
		f. Ada gudang peralatan	1	

4. Lantai	0,5	a. Bersih	4
		b. Kedap air	2
		c. Tidak licin	1
		d. Rata	1
		e. Kering	1
		f. Konus	1
5. Dinding	0,5	a. Kedap air	4
		b. Rata	3
		c. Bersih	3
6. Ventilasi	1	a. Tersedia & berfungsi baik	5
		b. Menghilangkan bau tidak enak	3
		c. Cukup menjamin rasa nyaman	2
7. Pencahayaan atau penerangan	1	a. Tersebar merata disetiap ruangan	5
		b. Intensitas cahaya 10 Fc	3
		c. Tidak menyilaukan	2
8. Atap	0,5	a. Tidak menjadi sarang tikus & serangga	5
		b. Tidak bocor	3
		c. Cukup landai	2
9. Langit-langit	0,5	a. Tinggi minimal 2,4 M	4
		b. Rata dan bersih	4
		c. Tidak terdapat lubang-lubang	2
10. Pintu	1	a. Rapat serangga & tikus	4
		b. Menutup dan balk & membuka arah luar	3
		c. Terbuat dari bahan yang kuat & mudah dibersihkan	3
B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air Bersih	3	a. Jumlah mencukupi	5
		b. Tidak berbau,tidak berasa dan tidak berwarna	2
		c. Angka kuman tidak melebihi NAB	2
		d. Kadar bahan kimia tidak melebihi NAB	1
12. Pembuangan Air limbah	2	a. Air limbah mengalir lancar	3
		b. Terdapat grease trap	3
		c. Saluran kedap air	2
		d. Saluran tertutup	2
13. Toilet	1	a. Bersih	3
		b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	2
		c. Tersedia air bersih yang	2

			cukup	
		d.	Tersedia sabun & alat pengering	2
		e.	Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1
14. Tempat Sampah	2	a.	Sampah diangkut tiap 24 jam	4
		b.	Disetiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah	3
		c.	Dibuat dari bahan kedap air & mempunyai tutup	2
		d.	Kapasitas tempat sampah terangkat terangkat oleh seorang petugas sampah	1
15. Tempat Cuci Cangan	2	a.	Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	5
		b.	Tersedia sabun/detergent & alat pengering/lap	3
		c.	Jumlahnya cukup untuk pengunjung & karyawan	2
16. Tempat Mencuci Peralatan	1	a.	Tersedia air dingin yang cukup memadai	2
		b.	Tersedia air panas yang cukup memadai	2
		c.	Terbuat dari bahan yang kuat,aman & halus	2
		d.	Terdiri dari 3 bilik/bak pencuci	4
17. Tempat Pencuci Bahan Makanan	1	a.	Tersedia air pencuci yang cukup	5
		b.	Terbuat dari bahan yang kuat,aman&halus	3
		c.	Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	2
18. Loker Karyawan	1	a.	Tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat,mudah dibersihkan & mempunyai tutup yang rapat	2
		b.	Jumlahnya cukup	3
		c.	Letak loker dalam ruangan tersendiri	3
		d.	Loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker wanita	2
19. Peralatan Pencegah	2	a.	Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa	3

Masuknya Serangga dan Tikus		serangga	
		b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	2
		c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	2
		d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3
C. Dapur, Ruang Makan & Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	a. Bersih	3
		b. Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (Kulkas & Freezer)	2
		c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (Thermos panas, kompor panas, heater)	2
		d. Ukuran dapur cukup memadai	1
		e. Ada cukup & cerobong asap	1
		f. Terpasang tulisan pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	1
21. Ruang Makan		a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih	3
		b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 M2 per kursi tamu	2
		c. Pintu masuk buka tutup otomatis	2
		d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	2
		e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup	1
22. Gudang Bahan Makanan	5	a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan	4
		b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	2
		c. Kapasitas gudang cukup memadai	2
		d. Rapat serangga dan tikus	2
D. Bahan Makan dan Makanan			

Jadi				
23. Bahan Makanan	3	a.	Kondisi fisik bahan makanan keadaan baik	3
		b.	Angka kuman & bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan	3
		c.	Bahan makanan berasal dari sumber alami	2
		d.	Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes	2
24. Makanan Jadi	6	a.	Kondisi fisik makanan jadi dimana keadaan baik	4
		b.	Angka kuman & bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	3
		c.	Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan & terdaftar pada Depkes	3
E. Pengolahan Makanan				
25. Proses Pengolahan	5	a.	Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	5
		b.	Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	3
		c.	Menggunakan peralatan dengan benar	2
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan jadi				
26. Penyimpanan Bahan Makanan	4	a.	Suhu & kelembapan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	3
		b.	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	2
		c.	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	2
		d.	Tempatnya bersih & terpelihara	2
		e.	Disimpan dalam aturan	1

			sejenis dan disusun dalam rak-rak	
27. Penyimpanan Makanan Jadi	5	a.	Suhu & waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi	6
		b.	Cara penyimpanan tertutup	4
G. Penyajian Makanan				
28. Cara Penyajian	5	a.	Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C	3
		b.	Pewadahan & penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	3
		c.	Cara & menyajikan makanan membawa dengan tutup	2
		d.	Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	2
H. Peralatan				
29. Ketentuan Peralatan		a.	Cara pencucian pengeringan & penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	4
		b.	Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	2
		c.	Peralatan makanan & minuman tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi NAB yang ditentukan	2
		d.	Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	1
		e.	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun	1
I. Tenaga Kerja				
30. Pengetahuan/ Sertifikat Penyehatan Makanan		a.	Pemiliki/pengusahanya pernah mengikuti kursus atau temu karya	2

	b.	.Supervisor pernah mengikuti kursus	2
	c.	Semua penjamah pernah mengikuti kursus	4
	d.	Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	2
31. Pakaian Kerja	A	Bersih	3
	.	Tersedia pakaian kerja seragam minimal 2 setel	2
	b.	Penggunaan khusus waktu kerja saja	2
	c.	Lengkap dan rapi	3
	d.	Tidak tersedia pakaian kerja seragam	0
32. Sertifikat Kesehatan	a.	Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan	3
	b.	Pernah vaksinasi chotypha/typhoid	1
	c.	Check up penyakit khusus	2
	d.	Bila sakit tidak bekerja & berobat ke dokter	1
	e.	Memiliki buku kesehatan karyawan	2
33. Personal Hygiene	a.	Setiap karyawan/penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi	3
	b.	Setiap mau kerja cuci tangan	3
	c.	Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin	2
	d.	Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	2

Catatan :

Skore 700-800 : Tingkat Mutu C (Cukup)

Skore 801-900 : Tingkat Mutu B (Baik)

Skore 901-1000 : Tingkat Mutu A (Sangat Baik)



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/ 0261 /2021
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian

Kabangjahe, 19 Mei 2021

Kepada Yth:
Kepala Puskesmas Desa Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu
Di

Tempat

Dengan Hormat,

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

Nama : Veronika Anggreyna Panjaitan

NIM : P00933118115

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

"GAMBARAN KONDISI HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIALANG BUAH KECAMATAN TELUK MENGGUDU 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

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



PEMERINTAH KABUPATEN SERANG BEDAGAI
DINAS KESEHATAN
UPT PUSKESMAS SIALANG BUAH
Desa Pasar Baru Kecamatan Teluk Mengkudu Kode Pos: 20997
Email: uptsialangbuah01@gmail.com



SURAT BALASAN
NO : 18.12.17/090/900/098/V/2021

Berdasarkan Surat Permohonan ijin Lokasi Penelitian nomor : Tu. 05.01 /00.03/076/V/2021. Tanggal 19 Mei 2021 dari POLITEKNIK Kesehatan KEMEMKES MEDAN dengan ini menerangkan Bahwa :

Nama : Veronika Anggreyne Panjaitan
Nip : P00933118115
Prodi : D-III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan

Telah Kami setuju untuk Melakukan ijin Lokasi Penelitian di Rumah Makan dengan syarat Penyusunan Karya Tulis Ilmiah dengan Judul :
' GAMBARAN KONDISI HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIALANG BUAH KECAMATAN TELUK MENGGUDU TAHUN 2021'

Demikian Surat Balasan ini Di buat dengan Sebenarnya untuk dapat Di Pergunakan Sebagaimana mestinya.

Pasar Baru, 31 Mei 2021
Di Ketahui
Kepala Puskesmas
D. Naumi Manatu
NIP. 19670405200212 2003



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

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa	Veronika Anggreyna Panjaitan
NIM	P00933118115
Dosen Pembimbing	Susanti Br. Perangin-angin, SKM, M.Kes
Judul Karya Tulis Ilmiah	Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dii Wilayah Kerja Puskesmas Sialang Buah Kecamatan Teluk Mengkudu Tahun 2021

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
1	17 Februari 2021	Konsultasi Judul	
2	26 Februari 2021	Revisi Bab 1	
3	9 Maret 2021	Revisi bab 2 dan 3	
4	17 Maret 2021	Revisi bab 1 dan 2-3	
5	19 Maret 2021	Revisi hasil ukur dari defenisi operasional	
6	19 Juni 2021	Konsultasi hasil penelitian bab 4 dan bab 5	
7	21 Juni 2021	Revisi perbaikan bab 4 dan bab 5	
8	22 Juni 2021	Revisi perbaikan abstrak dan daftar tabel	
9	23 Juni 2021	Revisi perbaikan KTI	


 Kepala Jurusan Kesehatan
Lingkungan
Poltekkes Kemenkes Medan,
F.1801 Kalto Manik, SKM, M. Sc.
NIP. 196203261985021001

DOKUMENTASI



Gambar 1.2 Pengisian Checklist



Gambar 1.3 Penyimpanan Makanan Jadi



Gambar 1.4 Tempat Pengolahan Makanan Gambar 1.5 Gudang Bahan Makanan Mentah



Gambar 1.6 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan (kulkas)



Gambar 1.7 Gudang Peralatan



Gambar 1.8 Keadaan Air Bersih



Gambar 1.9 Tempat Mencuci Peralatan



Gambar 1.10 Proses Pengolahan Makanan



Gambar 1.11 Keadaan WC/Toilet