**KARYA TULIS ILMIAH**

**TINJAUAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN   
DI RUMAH MAKAN MANDALA KECAMATAN**

**MEDAN BELAWAN  
TAHUN 2022**

****

**BELLATRIC LASMARITO SITOMPUL**

**P00933119061**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**

**PRODI D-III SANITASI**

**TAHUN 2022**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**JUDUL : TINJAUAN HYGIENE SANTASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH MAKAN MANDALA KECAMATAN MEDAN BELAWAN TAHUN 2022**

**NAMA : BELLATRIC LASMARITO SITOMPUL**

**NIM : P00933119061**

*Telah Diterima dan Disetujui untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji*

Kabanjahe, 2022

**Menyetujui**

**Pembimbing**

**Kristina Tarigan, S.Pd, M.Kes**

**NIP: 197001011996032005**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Poltekes Kemenkes Medan**

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

**NIP: 196203261985021001**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL : TINJAUAN HYGIENE SANTASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH MAKAN MANDALA KECAMATAN MEDAN BELAWAN TAHUN 2022**

**NAMA : BELLATRIC LASMARITO SITOMPUL**

**NIM : P00933119061**

*Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Seminar Akhir Program Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan*

*Kabanjahe, Tahun 2022*

**Penguji I Penguji II**

**Marina Br Karo, SKM, M. Kes Julietta Br Girsang, SKM. M, Kes**

**NIP : 196911151992032003 NIP : 197006141996022001**

**Ketua Penguji**

**Kristina Tarigan ,S.Pd,M.Kes**

**NIP: 197001011996032005**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik**

**Kesehatan Kemenkes Medan**

**Erba Kalto Manik.SKM.M.Sc**

**NIP: 196203261985021001**

## **KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN SANITASI**

**KABANJAHE 2022**

**Karya Tulis Ilmiah, Juli 2022**

**BELLATRIC LASMARITO SITOMPUL**

**“TINJAUAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI RUMAH MAKAN MANDALA KECAMATAN MEDAN BELAWAN TAHUN 2022 ”**

**X +32 Halaman + Daftar Gambar + Daftar Pustaka + 5 Lampiran**

**ABSTRAK**

Rumah makan atau restoran adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut. Pada umumnya rumah makan menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga beberapa yang menyediakan layanan take-out dining dan delivery service sebagai bentuk pelayanan kepada konsumennya.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini berbentuk deskriptif dengan survey untuk memperoleh gambaran yang jelas mengenai keadaan Hygiene Dan Sanitasi. Adapun objek penelitian ini adalah rumah makan mandala kecamatan medan belawan tahun 2022. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi yang tercantum dalam keputusan Menteri Kesehatan No.1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi restoran.

Berdasarkan hasil penelitian pada rumah makan yang diteliti bahwa hygiene sanitasi rumah makan mandala kecamatan medan belawan tahun 2022 dikategorikan baik tetapi masih ada fasilitas yang kurang lengkap yaitu tidak memiliki loker karyawan, ruang administrasi, gudang peralatan, grease trap, toilet untuk pria dan wanita yang terpisah, fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika, pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih, tidak memiliki pengetahuan atau sertifikast hygiene sanitasi makanan dan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan pada penjamah 6 bulan sekali.

Disarankan untuk melakukan penyuluhan atau kursus tentang hygiene sanitasi restoran sehingga kelayakan hygiene sanitasi restoran dapat seluruhnya memenuhi standar sesuai peraturan yang berlaku.

**Kata Kunci : Hygiene dan Sanitasi Rumah makan**

i

**MEDAN HEALTH POLYTECHNIC OF MINISTRY OF HEALTH**

**ENVIRONMENTAL HEALTH DEPARTMENT, KABANJAHE BRANCH**

**SCIENTIFIC WRITING, JULY 2022**

**BELLATRIC LASMARITO SITOMPUL**

**“OVERVIEW OF HYGIENE AND SANITATION OF FOOD AND BEVERAGE IN MANDALA FOOD STALL, IN MEDAN BELAWAN DISTRICT IN 2022”**

**X + 32 Pages + List of Images + Bibliography + 5 Attachments**

**ABSTRACT**

Food stall or restaurant is a general term used for a gastronomic business that serves dishes to the public and provides a place to enjoy these dishes. In general, food stalls serve food that can be enjoyed on the spot, but some also provide take-out dining and delivery services, as other forms of service provided to their customers.

This research is a descriptive survey study of the Mandala food stall in Medan Belawan District in 2022 as the object of research and aims to obtain a clear picture of hygiene and sanitation in this food stall. The observation sheet as stated in the Decree of the Minister of Health No. 1098/MENKES/SK/VII/2003, regarding the restaurant hygiene and sanitation requirements, is used as research instrument.

Based on the results of research on the Mandala food stall in Medan Belawan District in 2022, it is known that hygiene and sanitation are in the good category, although some facilities are not complete, such as employee lockers, administrative rooms, equipment warehouses, grease traps, separate men's toilets from women, washing facilities hands that meet aesthetic values, uniform work clothes of 2 sets or more, besides that employees are not equipped with measurable knowledge as stated in the certificates fof ood hygiene and sanitation and health checks for food handlers are not carried out at least every 6 months.

It is advisable to provide dissemination or courses on restaurant hygiene and sanitation, so that all restaurant hygiene and sanitation variables meet applicable standards.

**Keywords: Hygiene and Sanitation Restaurant**



**KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang mana telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga proposal dengan judul ini **”Tinjauan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022”** dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini tidak lepas dari berbagai kesulitan dan hambatan, namun dengan bantuan dan dorongan dari berbagai pihak, maka penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini sebagaimana mestinya.

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

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

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes. Selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM, M.Kes. Selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan dan selaku Dosen Pembimbing Akademik.
3. Ibu Kristina Tarigan, S.Pd, M.Kes Selaku Dosen Pembimbing dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah yang telah banyak memberikan petunjuk dan masukan yang sangat berharga sampai selesainya karya tulis ilmiah ini.
4. Ibu Marina Br Karo, SKM, M.Kes. Selaku Dosen pembimbing kedua yang juga banyak memberikan keritik dan saran dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
5. Ibu Julietta Br Girsang, SKM, M.Kes. Selaku Dosen pembimbing ketiga yang juga banyak memberikan keritik dan saran dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe serta staf yang telah banyak membantu selama penulis mengikuti perkuliahan.

ii

1. Ibu Hapsah selaku pemilik Rumah Makan Mandala Belawan yang telah banyak membantu memberikan informasi dan data yang dibutuhkan peneliti.
2. Teristimewa untuk kedua orang tua ku tercinta dan tersayang Alm Patar Tua H Sitompul, SH, MH dan ibunda Agustina Sihombing . Yang telah memberikan doa semangat, nasihat, dukungan, cinta dan kasih sayang yang sangat-sangat luar biasa.
3. Buat Kakak saya Evi Margaretha Sitompul, Julinar Paramitha Sitompul, dan adik saya Patria Cristine Sitompul yang selalu memberi doa dan semangat untuk
4. Sahabat tercinta dan seperjuangan yang selalu merangkul dan selalu memberi semangat dan dukungan ( anes, netania, ramontal, rukmana dan serepina) dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah
5. Untuk teman seperjuangan tingkat III jurusan kesehatan lingkungan 2019, yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang memberikan semangat kepada penulis, semangat sukses buat kita semua.
6. Kerabat dan seluruh mahasiswa poltekes kemenkes medan jurusan kesehatan lingkungan serta semua pihak yang tidak dapat di sebutkan satu persatu yang memberikan semangat dan dukungan terimakasih sudah memberi masukan saran dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
7. Buat semua saudara,kakak,abang,adik dan teman-teman yang tidak bisa disebutkan satu persatu terima kasih sudah memberi masukan saran dan semangatnya.

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

Kabanjahe, Juli 2021

**Penulis**

**Bellatric Lasmarito Sitompul**

**NIM:P00933119061**

iii

DAFTAR ISI

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**ABSTRAK i**

**KATA PENGANTAR ii**

**DAFTAR ISI iv**

**DAFTAR GAMBAR vi**

**DAFTAR LAMPIRAN vii**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 2

C. Tujuan Penelitian 3

C.1 Tujuan Umum 3

C.2 Tujuan Khusus 3

D. Manfaat Penelitian 3

D.1 Tujuan Umum Bagi Penelitian 3

D.2 Bagi Masyarakat 3

D.3 Bagi Institusi 4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5**

1. Tinjauan Pustaka 5

A.1. Hygiene dan Sanitasi Makanan 5

A.2. Makanan dan Minuman 6

A.3 Hubungan Makanan Dengan Kesehatan 6

A.4. Aspek Hygiene Sanitasi 7

B. Kerangka Konsep 17

C. Definisi Operasional 17

**BAB III METODE PENELITIAN 20**

A. Jenis dan Desain Penelitian 20

B. Lokasi dan Waktu Penelitian 20

B.1. Lokasi 20

B.2. Waktu Penelitian 20

iv

C. Jenis dan Cara Pengumpulan Data 20

D. Pengolahan dan Analisis Data 20

D.1. Pengolahan 20

D.2. Analisis Data 20

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 21**

A. Gambaran Umum Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan

B. Hasil 21

C. Pembahasan 27

C.1. Lokasi dan dan bangunan 27

C.2. Fasilitas Sanitasi 27

C.3. Dapur, Ruang Makan, dan Bahan Makanan 28

C.4. Bahan Makanan dan Makanan Jadi 28

C.5. Pengolahan Makanan 29

C.6. Tempat Penyajian Makanan dan Makanan Jadi 29

C.7. Penyajian Makanan 29

C.8. Peralatan 30

C.9. Tenaga Kerja 30

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 31**

A. Kesimpulan 31

B. Saran …………………………………………………….…………32

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

v

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Kerangka Konsep Penelitian 18

vi

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Tabel Checklist penilaian hygiene sanitasi pada rumah makan sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/VII/2003

Lampiran 2 : Surat Izin Permohonan Melakukan Penelitian,

Lampiran 3 : Surat Balasan Dari Tempat Penelitian.

Lampiran 4 : Daftar Bimbingan Dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah..

Lampiran 5 : Dokumentasi

vii

**BAB I**

**PENDAHULUAN**

**A. Latar Belakang**

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

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

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

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

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

Rumah makan atau restoran adalah istilah umum untuk menyebut usaha astronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkantarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Meski pada umumnya rumah makan menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga beberapa yang menyediakan layanantake out dinning dan delivery service sebagai salah satu bentuk pelayanan kepada konsumennya. Rumah makan biasanya memiliki spesialis dalam jenis makanan yang dihidangkannya.

Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini bila tidak ditunjang dengan pengolahan makanan yang hygiene dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan.

Rumah Makan Mandala merupakan tempat makan yang cukup banyak di kunjungi oleh konsumen, pada pengamatan langsung melalui survey awal yang dilakukan penulis ditinjau dari lokasinya yang berada di pinggir jalan, otomatis banyak debu dan polusi yang dapat berhubungan langsung dengan rumah makan, debu yang masuk kedalam tubuh melalui makanan bisa saja tersangkut di tenggorokan dan menimbulkan tenggorokan sakit dan memicu batuk. Terdapat juga saluran pembuangan air yang terbuka dapat menjadi tempat perkembangbiakan lalat yang apabila hinggap pada makanan dapat menimbulkan diare, Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis ingin mengetahui keadaan Hygiene sanitasi makanan dan minuman di Rumah Makan Mandala, dengan melakukan penelitian yang berjudul. “Hygiene Sanitasi Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022”.

**B. Rumusan Masalah**

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah yang dikemukakan adalah “Bagaimanakah Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022?”

1. **Tujuan Penelitian**

# C.1. Tujuan Umum

Untuk mendapatkan gambaran umum tentang “TINJAUAN HYGIENE  SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN DI  RUMAH MAKAN. MANDALA KECAMATAN MEDAN BELAWAN TAHUN 2022”.

# C.2. Tujuan Khusus

a. Untuk mengetahui lokasi dan bangunan Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022

b. Untuk mengetahui fasilitas sanitasi Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022

c. Untuk mengetahui dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022

d. Untuk mengetahui bahan makanan dan makanan jadi pada Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022

e. Untuk mengetahui pengolahan makanan Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022.

f. Untuk mengetahui tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi pada Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022

g. Untuk mengetahui penyajian makanan pada Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022

h. Untuk mengetahui peralatan Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022

i. Untuk mengetahui tenaga kerja Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan Tahun 2022

**D. Manfaat Penelitian**

**D.1. Bagi Peneliti**

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

**D.2. Bagi Pedagang/Konsumen**

Sebagai bahan masukan bagi pihak Rumah Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan dalam meningkatkan kepedulian terhadap hygiene dan sanitasi makanan agar terhindar dari penyakit.

**D.3. Bagi Institusi**

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

# BAB II

# TINJAUAN PUSTAKA

**A. Tinjauan Pustaka**

**A.1. Hygiene dan Sanitasi Makanan**

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

**A.1.1. Pengertian Hygiene**

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memeliharadan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan.

**A.1.2. Pengertian Sanitasi**

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia seperti pembuatan sumur yang memenuhi persyaratan kesehatan, pengawasan kebersihan pada peralatan makanan, serta pengawasan terhadap makanan. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersiahan lingkungan dari subjeknya, misalnya menyediakan air yang besih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan.

**A.2. Makanan dan Minuman**

**A.2.1. Pengertian Makanan**

Menurut WHO, makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk ai, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan.

**A.2.2. Pengertian Minuman**

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 diseasase.

**A.3. Hubungan Makanan Dengan Kesehatan**

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

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

Sedangkan kegunaan makanan bagi manusia:

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

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

1. Sebagai Agent

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

1. Sebagai Pembawa

Selain dapat berperan sebagai penyebab penyakit makanan juga dapat menjadi pembawa penyakit, seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga mikroorganisme. Makanan tersebut dicemari oleh zat-zat yang membahayakan kehidupan. Jadi dalam kategori makanan tersebut semula tidak mengandung zat-zat yang membahayakan tubuh. Peranan makanan Vehicle (pembawa penyakit): bahan kimia/toksik, parasit, mikroorganisme dan patogen.

1. Sebagai Perantara

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

**A.4 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. (Pumawijayanti, 2001)

**1. Aspek lokasi dan bangunan**

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

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

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

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

**2. Aspek fasilitas sanitasi**

a. Air Bersih

1) Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku

2) jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

b. Air Limbah

1) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai sakuran tertutup, septick tank dan riol.

2) sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.

3) saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak (*grease trap*).

c. Toilet

1) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.

2) Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air.

3) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria.

4) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.

5) Toilet dibersihkan dengan detergent dan alat pengering.

6) Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.

7) Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan.

8) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya/kemiringannya cukup.

9) Ventilasi dan penerangan baik.

10) Air limbah dibuang ke septick tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari tanah.

11) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air

12) Tersedianya tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan

13) Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.

14) Peturasan dilengkapi dengan air mengalir.

15) Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontor 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 atau restoran.

5) Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

e. Tempat Cuci Tangan

1) Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering. Apabila tidak tersedia fasilitas seperti: sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alkohol 70%, lap dengan suhu 43,3oC, air hangat dengan suhu 43,3OC.

2) Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut: 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.

3) Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.

4) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

f. Tempat Mencuci Peralatan

1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan

2) Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40OC- 80OC dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm2). Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembungan air limbah

3) Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci itu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

g. Tempat Pencucian 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 tangan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

h. Fasilitas Penyimpanan Pakaian (Locker) Karyawan

1) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat.

2) Jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan.

3) Locker ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang. Locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah

i. Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga dan Tikus

1) Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk aedes aegypti serta albopictos

2) setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm)

3) Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

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

a. Dapur

1) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.

2) Permukaan lantai dibuat cukup landai kesaluran pembuangan air limbah

3) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.

4) Penghawaan dilengkapidengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauseter 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, saringan dan saluran serta pengumpul lemak.

6) Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood)

7) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.

8) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.

9) Ruangan dapur terdiri dari: Tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan, tempat persiapan, tempat administrasi.

10) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc).

11) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.

12) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya. Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.

13) Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.

14) Harus dipasang tulisan “Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah dilihat.

15) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.

b. Ruang Makan

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

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.

8) Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.

9) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang, perlengkapan set kursi harus bersih.

10) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinding dan serangga pengganggu lainnya

c. Gudang Bahan Makanan

1) Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan makanan lain selain makanan.

2) Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle pada bidang setinggi lutut.

3) Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan.

4) Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara.

5) Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

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

a. Bahan Makanan

1) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.

2) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.

3) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku

b. Makanan Jadi

1) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukan adanya penggembungan, cekung dan kebocoran.

2) Angka kuman *E. coli* pada makanan 0 per gram contoh makanan

3) Angka kuman *E.coli* pada minuman 0 per 100 ml contoh minuman.

4) Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.

5) Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untyuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung bahan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

**5. Aspek Pengolahan Makanan**

a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh.

b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan: celemek/apron, tutup rambut, sepatu dapur, berperilaku:

1) Tidak merokok

2) Tidak makan atau mengunyah

3) Tidak memakai perhiasaan 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 dan restoran

7) Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa dan buku kesehatan yang berlaku

**6. AspekTempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi**

a. Penyimpanan Bahan Makanan

1) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih

2) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.

3) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan: Dalam suhu yang sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm, kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% - 90%.

4) Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut: jarak makanan dengan lantai 15 cm, jarak makanan dengan dinding 5 cm, jarak makanan dengan langit-langit 60 cm

5) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan (FIFO =*First In First Out).*

b. Penyimpanan Makanan Jadi

1) Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya

2) Makanan cepat bususk disimpan dalam suhu panas 65,5OC atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4OC atau kurang.

3) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5OC sampai 1OC.

**7. Aspek Penyajian Makanan**

a. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.

b. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.

c. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minumal 60OC .

d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.

e. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1) Ditempat yang bersih

2) Meja dimana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup kain berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada

3) Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya.

4) Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan

5) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci

**8. Aspek Peralatan**

a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain: timah (Pb), arsenikum (As), tembaga (Cu), seng (Zn), cadmium (Cd), antimony (Sb).

b. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.

c. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.

d. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka *E.coli* per cm2 permukaan alat

f. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan:

1) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergen, air dingin, air panas sampai bersih.

2) Dibebaskan hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80OC, dilap dengan kain

g. Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain.

h. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan:

1) Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.

2) Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik

3) Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat dari anti karat, rata dan tidak rusak.

4) Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.

5) Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak

**B. Kerangka Konsep**

Hygiene Sanitasi Rumah Makan:

1. Lokasi dan bangunan

2. Fasilitas sanitasi

3. Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan

4. Bahan makanan dan makanan jadi

5. Pengolahan makanan

6. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

7. Penyajian makanan

8. Peralatan

9. Tenaga kerja

-Memenuhi syarat

- Tidak memenuhi syarat

Gambar 2 : Kerangka Konsep Penelitian

# C. Defenisi Oprasional

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Variabel** | **Definisi** | **Alat Ukur** | **Hasil Ukur** | **Skala Ukur** |
| 1. | Lokasi dan bangunan | Lokasi dan bangunan adalah keadaan lokasi bangunan rumah makan meliputi lokasi, bangunan, pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit, dan pintu | 1.Checklist 2.Observasi | 1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat | Ordinal |
| 2. | Fasilitas sanitasi | Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor- faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan. | 1.Checklist 2.Observasi | 1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syara | Ordinal |
| 3. | . Dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan | Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan adalah kondisi fisik yang terdapat pada dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan | 1.Checklist 2.Observasi | 1. Memenuhi Syarat   2. Tidak Memenuhi | Ordinal |
| 4. | Makanan jadi | Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh rumah makan | 1.Checklist 2.Observasi | 1. Memenuhi Syarat   2. Tidak Memenuhi Syarat | Ordinal |
| 5. | .Pengolahan makanan | Pengolahan makanan adalah kegiatan mengolah bahan makanan menjadi makanan jadi | 1.Checklist 2.Observasi | 1. Memenuhi Syarat   2. Tidak Memenuhi Syarat | Ordinal |
| 6. | Tempat peyimpanan bahan makanan | Tempat penyimpanan bahan makanan adalah tempat yang disediakan pengelola rumah makan untuk menyimpan bahan makanan dan makanan jadi | 1.Checklist 2.Observasi | 1. Memenuhi Syarat   2. Tidak Memenuhi Syarat | Ordinal |
| 7. | .Penyajian | Penyajian adalah cara penjamahmakanan dalam menyajikan makanan jadi dan juga alat yang digunakan penjamah dalam menyajikan makanan. | 1.Checklist 2.Observasi | 1. Memenuhi Syarat   2. Tidak Memenuhi Syarat | Ordinal |
| 8. | Peralatan | Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan | 1.Checklist 2.Observasi | 1. Memenuhi Syarat   2. Tidak Memenuhi Syarat | Ordinal |
| 9. | Tenaga kerja | Tenaga kerja atau penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. | 1.Checklist 2.Observasi | 1. Memenuhi Syarat   2. Tidak Memenuhi Syarat | Ordinal |

**BAB III**

**METODELOGI PENELITIAN**

**A. Jenis Dan Desain Penelitian**

Penelitian yang dilakukan dengan cara survey dan bersifat deskriptif yaitu memproleh gambaran yang lebih jelas mengenai keadaan Hygiene Dan Sanitasi di Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan.

# B. Lokasi Dan Waktu Penelitian

**B.1. Lokasi**

Lokasi penelitian berada di Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan.

**B.2 Waktu Penelitian**

Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret- Juli 2022.

# C. Jenis Dan Pengumpulan Data

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

# D. Pengolahan dan Analisis Data

### **D.1 Pengolahan**

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

### **D.2 Analisis Data**

Analisis data dilakukan secara manual, Data yang dikumpulkan secara manual dari hasil observasi dan menggunakan Checklist Tinjauan Hygiene dan Sanitasi di Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan. kemudian penulis memilih analisis univariat yang menghasilkan distribusi frekuensi dan persentasi dari tiap variable

**BAB IV**

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Gambaran Umum Rumah Makan Mandala Kecamatan Medan Belawan**

Rumah Makan Mandala Merupakan rumah makan yang terletak di Jl. Sumatera, Belawan I, Medan Kota Belawan, Kota Medan, Kecamatan Medan Belawan, Sumatera Utara, 20411

# B. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan peneliti di rumah makan mandala kecamatan medan belawan: Berikut hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Variabel** | **Komponen yang dinilai** | **Hasil Pemeriksaan** | |
|  |  |  | **Ya** | **Tidak** |
| **A.**  1. | **Lokasi dan Bangunan**  Lokasi | 1. Tidak berada pada arah mata angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya. 2. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaraan debu, asap, bau dan pencemaran lainnya. | √ | √ |
| 2 | Bangunan | 1. Tidak dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. 2. Kokoh/kuat/permanen. 3. Rapat serangga. 4. Rapat tikus. | √  √  √  √ |  |
| 3 | Pembagian Ruang | 1. Terdiri dari dapur dan ruang makan. 2. Ada toilet/jamban 3. Ada gudang bahan makanan. 4. Ada ruang karyawan. 5. Ada ruang administrasi 6. Ada gudang peralatan. | √  √  √  √ | √  √ |
| 4 | Lantai | 1. Bersih 2. Kedap air 3. Tidak licin 4. Rata 5. Kering 6. Konus | √  √  √  √  √  √ |  |
| 5 | Dinding | 1. Kedap air. 2. Rata. 3. Bersih. | √  √ | √ |
| 6 | Ventilasi | 1. Tersedia dan berfungsi baik. 2. Menghilangkan bau tak enak. 3. Cukup menjamin rasa | √  √  √ |  |
| 7 | Pencahayaan/penerangan | 1. Tersedia merata di setia ruangan. 2. Intensitas cahaya 10 fc. 3. Tidak menyilaukan. | √  √  √ |  |
| 8 | Atap | 1. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga. 2. Tidak bocor. 3. Cukup landai. | √  √  √ |  |
| 9 | Langit-langit | 1. Tinggi minimal 2,4 meter. 2. Rata dan bersih. 3. Tidak terdapat lubang-lubang | √  √  √ |  |
| 10 | Pintu | 1. Rapat serangga dan tikus. 2. Menutup dengan baik dan membuka arah luar. 3. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan. | √  √  √ |  |
| **B.**  11 | **Fasilitas Sanitasi**  Air Bersih | 1. Jumlah mencukupi. 2. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna. | √  √  √ |  |
| 12 | Pembuangan Air Limbah | 1. Air limbah mengalir dengan lancar. 2. Terdapat Grease Trap. 3. Saluran kedap air. 4. Saluran tertutup. | √  √  √ | √ |
| 13 | Toilet | 1. Bersih. 2. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan. 3. Tersedia air bersih yang cukup. 4. Tersedia sabun dan alat pengering. 5. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita. | √  √ | √  √  √ |
| 14 | Tempat Sampah | 1. Sampah diangkut tiap 24 jam.  2. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah.  3. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup  4. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah. | √  √  √  √ |  |
| 15 | Tempat Cuci Tangan | 1. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi. 2. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap. 3. Jumlahnya cukup untuk pengujung dan karyawan. |  | √  √  √ |
| 16 | Tempat Mencuci Peralatan | 1. Tersedia air dingin yang cukup memadai 2. Tersedia air panas yang cukup memadai. 3. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. 4. Terdiri dari tiga bilik/bak. | √  √  √ | √ |
| 17 | Tempat pencuci bahan makanan | 1. Tersedia air pencuci yang cukup. 2. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. 3. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama. | √  √ | √ |
| 18 | Loker karyawan | 1. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup rapat. 2. Jumlahnya cukup. 3. Letak locker dala ruang tersendiri. 4. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita. |  | √  √  √  √ |
| 19 | Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus | 1. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga. 2. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus. 3. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat. 4. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk. | √  √  √  √ |  |
| **C.**  20 | **Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan**  Dapur | 1. Bersih. 2. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer). 3. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater). 4. Ukuran dapur cukup memadai. 5. Ada cungkup dan cerobong asap. 6. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan. | √  √  √  √ | √  √ |
| 21 | Ruang makan | 1. Perlengkapan ruang makan selalu bersih. 2. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu. 3. Pintu masuk buka tutup otomatis. 4. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. 5. Tempat peragaan makanan jadi tertutup. | √  √  √ | √  √ |
| 22 | Gudang bahan makanan | 1. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan. 2. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan. 3. Kapasitas gudang cukup memadai. 4. Rapat serangga dan tikus. | √  √  √  √ |  |
| **D.**  23 | **Bahan Makanan dan Makanan Jadi**  Bahan makanan | 1. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. 2. Bahan makanan berasal dari sumber resmi. 3. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI. | √  √  √ |  |
| 24 | Makanan jadi | 1. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadan baik. 2. Makanan jadi jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI | √  √ |  |
| **E.**  25 | **Proses Pengolahan**  Proses pengolahan | 1. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih. 2. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat khusus. 3. Menggunakan peralatan dengan benar. | √  √  √ |  |
| **F.**  26 | **Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi**  Penyimpanan bahan makanan | 1. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. 2. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. 3. Penempatan terpisah dengan makanan jadi. 4. Tempatnya bersih dan terpelihara. 5. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak. | √  √  √  √ | √ |
| 27 | Penyimpanan makanan jadi | 1. Suhu dan waktu penyimpanan persyaratan jenis makanan jadi. 2. Cara penyimpanan tertutup. | √  √ |  |
| **G.**  28 | **Penyajian makan**  Cara Penyajian | 1. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60OC. 2. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih. 3. Cara membawa dan menyajikan makanan makanan denagn tertutup. 4. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih. | √  √  √  √ |  |
| **H.**  29 | **Peralatan**  Ketentuan Peralatan | 1. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.  2. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.  3. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus. | √  √  √ |  |
| **I.**  30 | **Tenaga kerja**  Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan | 1. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya. 2. Supervisor pernah mengikuti kursus. 3. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus. 4. Salah seorang penjamah pernah menikuti kursus. |  | √  √  √  √ |
| 31 | Pakaian kerja | 1. Bersih. 2. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih. 3. Penggunaan khusus waktu kerja saja. 4. Lengkap dan rapi | √  √  √ | √ |
| 32 | Pemeriksaan kesehatan | 1. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan. 2. Pernah divaksinasi chotypha/thypoid. 3. Check up penyakit khusus. 4. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. 5. Memiliki buku kesehatan karyawan. | √ | √  √  √  √ |
| 33 | Personal hygiene | 1. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. 2. Setiap mau kerja cuci tangan. 3. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin. 4. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan. | √  √  √  √ |  |

**C. Pembahasan**

**C.1. Lokasi dan Bangunan**

Lokasi rumah makan mandala berada di pinggir pasar besar, dan jauh dari sumber pencemaran debu dan asap kendaraan bermotor. Bangunan terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur, bangunan yang kokoh dan permanen dan bangunan tersebut rapat serangga dan tikus. Pembagian Ruang yang terdiri dari dapur dan ruang makan, toilet, gudang bahan makanan dan gudang peralatan tetapi tidak memiliruang karyawan dan ruang administrasi. Lantai yang bersih, kedap air, tidak licin, rata, kering dan konus. Dinding pada tempat pengolahan makanan kedap air, rata akan tetapi tidak bersih. ventilasi yang berfungsi dengan baik, menghilangkan bau tak enak dan cukup menjamin rasa aman. Atap tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak bocor dan cukup landau. Langit-langit dalam kondisi yang baik dan bersih. pencahayaan yang tidak menyilaukan dan tersebar merata. Tinggi langit-langit sudah memenuhi syarat 2,4 meter, rata, bersih, dan tidak terdapat lubang-lubang. Pintu yang rapat serangga dan tikus, menutup dengan baik dan membuka arah luar, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.

**C.2. Fasilitas Sanitasi**

Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan, loker karyawan dan peralatan pencegahan masuk serangga dan tikus. Dari hasil penelitian diketahui bahwa rumah makan mandala menggunakan air dari PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum). Air yang digunakan jumlahnya mencukupi, tidak berbau, tidak berwarna dan tidak berasa. Pembuangan air limbah yang mengalir lancar tidak memiliki grease trap, saluran kedap air dan tertutup. Di rumah makan mandala terdapat toilet yang tersedia air bersih yang cukup, tersedia sabun dan alat pengering tetapi toilet tidak bersih dan toilet untuk pria dan wanita terpisah.

Tempat sampah pada rumah makan ada yang memenuhi persyaratan dimana terbuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup, sampah harus dibuang dalam waktu 24 jam (Permenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran). Karena hal tersebut dapat mengundang bibit penyakit dan vektor (lalat, kecoa, tikus). Sehingga diperlukan pengelolaan sampah yang tepat agar tidak dapat digunakan sebagai tempat berkembang biak bibit penyakit dan vektor (Candra, 2006). Tidak tersedia air cuci tangan yang mencukupi, sabun/detergent, alat pengering/lap dan untuk pengujung dan karyawan. Air pencuci yang dipakai tidak mengandung larutan cuci hama, tidak menggunakan loker untuk karyawan.

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

Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Komponen yang dinilai antara lain terdapat dapur, ruang makan, gudang bahan makanan. Dapur rumah makan dengan kondisi yang kotor, memiliki fasilitas penyempinan makanan dingin (kulkas, freezer), tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos, kompor panas, heater), ukuran dapur cukup memadai, memiliki cungkup dan cerobong asap akan tetapi tidak terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah. Ruang makan yang bersih, tidak memiliki pintu masuk buka tutup otomatis, rumah makan mandala tidak menyediakan fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika dan rumah makan merasa tidak perlu menyediakan gudang bahan dikarenakan bahan makanan yang dibeli akan langsung di masak, apabila perlu disimpan cukup disimpan di tempat penyimpanan biasa dikarenakan esoknya pasti akan digunakan dan memiliki tempat penanganan makanan jadi yang memakai tutup. Gudang bahan makanan terdapat bahan lain selain bahan makanan, tersedia rak-rak penempatan bahan makanan yang sesuai ketentuannya, kapasitas gudang yang cukup memadai dan rapat serangga dan tikus

**C.4. Bahan Makanan dan Makanan Jadi**

Bahan makanan dan makanan jadi di Rumah Makan Mandala tidak ditemukannya bahan makanan kadaluarsa karena penjamah selalu membeli bahan makanan secara langsung di pasar di pagi hari kemudian langsung diolah pada hari yang sama. Bahan makanan dan makanan jadi dalam kondisi fisik baik tidak dalam kondisi rusak. Bahan makanan kemasan terdaftar pada sumber resmi dan tidak ada tanda kerusakan maupun kadaluarsa.

**C.5.Pengolahan Makanan**

Berdasarkan Hasil Observasi Pengolahan Makanan dapat dilihat bahwa Variabel Proses Pengolahan, dalam kondisi baik dan benar, setiap pengolahan seperti bahan makanan mentah, ataupun makanan jadi mempunyai tempat khusus pengolahan makanannya, begitu juga dengan tenaga pengolahan makanan memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih yang sudah baik dalam personal hygiene, seperti memakai celemek/apron, tutup rambut, sepatu. Berperilaku bersih, kuku yang dipotong pendek, tidak merokok, menggunakan alat sesuai dan bersih saat mengambil makanan, mengambil makanan jadi menggunakan alat yang khusus, dan menggunakan peralatan dengan benar.

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

Berdasarkan Hasil Observasi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi dapat dilihat bahwa Variabel Penyimpanan Bahan Makanan, suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan, penempatannya terpisah dengan makanan jadi, yaitu ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer) untuk penyimpanan bahan makanan, tempatnya bersih dan terpelihara, disimpan dalam aturan sejenisdan disusun dalam rak-rak. Variabel Penyimpanan Makanan Jadi, tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) untuk makanan jadi agar makanan selalu dalam keadaan hangat, suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan sejenis makanan jadi, cara penyimpanan tertutup.

**C.7.Penyajian Makanan**

Berdasarkan Hasil Observasi Penyajian Makanan dapat dilihat bahwa Variabel Cara Penyajian, suhu penyajian makanan hangan tidak kurang dari 60OC, Pewadahan dan penjamah makanan menggunakan alat yang bersih, membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup, penyajian makanan harus pada tempat yang bersih, Penyajian makanan dalam kondisi tertutup sehingga terhindar dari pencemaran, Peralatan yang digunakan untuk penyajian selalu terjaga kebersihannya, penyajian makanan diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih, seperti sendok dan garpu terbungkusoleh plastik agar selalu dalam kondisi bersih, Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih. penyajian makanan ditempat yang bersih dan kondisi perlatan untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih juga.

**C8. Peralatan**

Berdasarkan Hasil Obsevasi Peralatan dapat dilihat bahwa variabel ketentuan peralatan, cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan yang bersih sebelum digunakan, peralatan dalam keadaan baik dan utuh, peralatan seperti sendok, garpu, piring, gelas dan lain-lain yang digunakan sudah dalam keadaan bersih, permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.

**C.9.Tenaga Kerja**

Berdasarkan hasil penelitian pengetahuan/sertifikat penyehatan makanan pemilik/pengusahanya tidak pernah mengikuti kursus/temu karya, supervisor tidak pernah mengikuti kursus, semua penjamah tidak pernah mengikuti kursus, dan penjamah tidak mengikuti kursus. Pakaian kerja tidak tersedia pakaian kerja seragam minimal 2 setel atau lebih. Pemeriksaan kesehatan karyawan/penjamah tidak melakukan pemeriksaan check up setiap 6 bulan sekali , tidak pernah vaksinasi thypoid, tidak melakukan check up penyakit khusus , tidak memiliki buku kesehatan, bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. 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 mandala pada 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.

**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**A. Kesimpulan**

Dari uraian yang telah penulis lakukan terhadap Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Mandala Belawan Kecamatan Medan Belawan maka dapat diambil kesimpulan:

1. berdasarkan hasil penelitian pada rumah makan tersebut menunjukan bahwa lokasi, bangunan, lantai, ventilasi, atap, langit-langit dan pintu pada rumah makan mandala sudah memenuhi syarat, namun pada pembagian ruang belum memiliki ruang karyawan, ruang adminustrasi dan dinding yang masih kotor.

2. Berdasarkan hasil penelitian fasilitas sanitasi pada rumah makan tersebut menunjukan bahwa air bersih, tempat sampah dan peralatan pencegahan masuk serangga dan tikus pada rumah makan sudah memenuhi syarat,namun pembuangan air limbah tidak terdapat grease trap, toilet yang masih kotor, tidak tersedia sabun dan alat pengering, toilet untuk pria dan wanita tidak terpisah, tidak tersedia air cuci tangan yang mencukupi, tidak tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap dan jumlah tempat cuci tangan yang tidak cukup untuk pengunjung dan karyawan, tempat mencuci peralatan tidak memiliki tiga bilik/bak pencuci, tidak tersedianya loker karyawan pada rumah makan.

3. Berdasarkan hasil penelitian dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan pada rumah makan tersebut menunjukan bahwa gudang bahan makanan pada rumah makan sudah memenuhi syarat, namun dapur yang masih kotor, tidak terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan, ruang makan tidak memiliki pintu masuk buka tutup otomatis dan tidak memiliki fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika.

4. Berdasarkan hasil penelitian bahan makanan dan makanan jadi pada rumah makan tersebut menunjukan bahawa bahan makanan dan makanan jadi di rumah makan sudah memenuli syarat.

5. Berdasarkan hasil penelitian pengolahan makanan menunjukkan bahwa proses pengolahan sudah memenuhi syarat.dan penyimpanan bahan makanan jadi sudah memenuhi syarat.

6. Berdasarkan hasil penelitian tempat penyimpanan bahan menunjukan bahwa penyimpanan bahan makanan jadi sudah memenuhi syarat, namun pada tempat penyimpanan bahan makan jadi tidak disimpan dalam aturan sejenis da disusun dalan rak-rak.

7. Berdasarkan hasil penelitian penyajian makanan pada rumah makan menunjukan bahwa cara penyajian pada rumah makan sudah memenuhi syarat.

8. Berdasarkan hasil penelitian bahwa peralatan pada rumah makan menunjukan bahwa ketentuan peralatan pada rumah makan sudah memenuhi syarat.

9. Berdasarakan hasil penelitian tenaga kerja pada rumah makan menunjukan bahwa personal hygiene pada rumah makan sudah memenuhi syarat, namun pemilik/pengusahanya, supervisor, semua penjamah dan salah seorang penjamah tidak pernah mengikuti kursus, tidak tersedianya pakaian kerja seragam minimal 2 setel atau lebih, karyawan/penjamah tidak melakukan check up kesehatan 6 bulan sekali, tidak pernah vaksinasi chotypha/typhoid, tidak check up penyakit khusus, dan tidak memiliki buku kesehatan karyawan.

**B. Saran**

1. ` Perlu adanya penyuluhan kepada pihak terkait puskesmas mengenai hygiene sanitasi makanan untuk menjaga keamanan makanan yang akan disajikan kepada konsumen.

2. Melakukan pengawasan dan pembinaaan mengenai hygiene sanitasi makanan di Rumah Makan Mandala Belawan, hal ini dimaksudkan agar hygiene sanitasi dapat diterapkan secara terus menerus sehingga membentuk kebiasaan yang sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi makanan di Rumah Makan.

3. Penjamah makanan sebaiknya memeriksakan kesehatan secara teratur yaitu, 6 bulan sekali dan perlu pengadaan sertifikat kesehatan untuk mengetahui penjamah makanan berada dalam keadaan sehat atau tidak sehat serta perlu diadakannya pelatihan tentang pengolahan makanan.

**DAFTAR PUSTAKA**

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

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

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

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

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

Kurniati, Halisa, 2016. Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan makanan

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

Mukono, HJ, 2004. *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran.* Surabaya: Universitas Airlan

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

Notoatmodjo. (2010). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta

Oginawati, K, 2008. Sanitasi Makanan dan Minuman. Bandung: Institut Teknologi Bandung

Purnawijayanti, Hiasinta, 2001. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Jogjakarta: Karnisius.

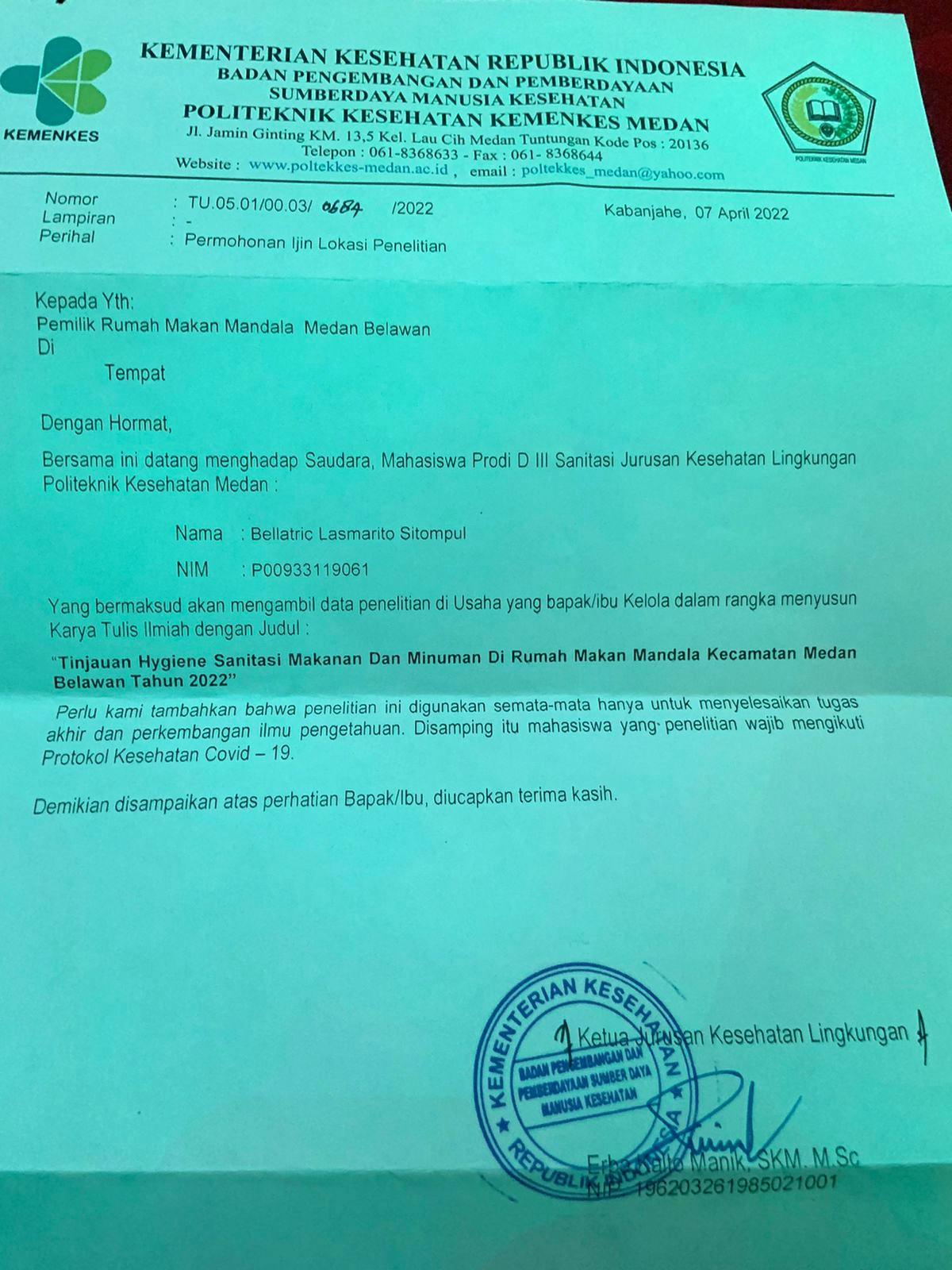
Rauf, Rusdin. 2013. Sanitasi dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta.

**FORMULIR HYGIENE SANITASI RESTORAN**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Variabel** | **Komponen yang dinilai** | **Hasil Pemeriksaan** | |
|  |  |  | **Ya** | **Tidak** |
| **A.**  1. | **Lokasi dan Bangunan**  Lokasi | 1.Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.  2.Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan pencemaran lainnya. | √ | √ |
| 2 | Bangunan | 1.Tidak dengan tempat tinggal termasuk termpat tidur.  2. Kokoh/kuat/permanen.  3. Rapat serangga.  4. Rapat tikus. | √  √  √  √ |  |
| 3 | Pembagian Ruang | 1.Terdiri dari dapur dan ruang makan.  2. Ada toilet/jamban.  3. Ada gudang bahan makanan.  4. ada ruang karyawan.  5. ada ruang administrasi.  6. ada gudang peralatan. | √  √  √  √ | √  √ |
| 4 | Lantai | 1.Bersih.  2. Kedap air.  3. Tidak licin.  4. Rata.  5. Kering.  6. Konus. | √  √  √  √  √  √ |  |
| 5 | Dinding | 1.Kedap air.  2. Rata.  3. Bersih. | √  √ | √ |
| 6 | Ventilasi | 1.Tersedia dan berfungsi baik.  2. Menghilangkan bau enak.  3. Cukup menjamin rasa nyaman. | √  √  √ |  |
| 7 | Pencahayaan/penerangan | 1.Tersedia merata di setiap ruangan.  2. Intensitas cahaya 10 fc.  3. Tidak menyilaukan. | √  √  √ |  |
| 8 | Atap | 1.Tidak menjadi sarang tikus dan serangga.  2. Tidak bocor.  3. Cukup Landai. | √  √  √ |  |
| 9 | Langit-langit | 1.Tinggi minimal 2,4 meter.  2. Rata dan bersih.  3.Tidak Terdapat lubang-lubang. | √  √  √ |  |
| 10 | Pintu | 1. Rapat serangga dan tikus.  2. Menutup dengan baik dan membuka arah luar.  3. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan. | √  √  √ |  |
| **B.**  11 | **Fasilitas Sanitasi**  Air Bersih | 1. Jumlah mencukupi.  2. Tidak berbau, tidak berasa, dan tidak bewarna. | √  √  √ |  |
| 12 | Pembuangan Air Limbah | 1.Air limbah mengalir dengan lancar.  2. Terdapat Grease Trap.  3. Saluran kedap air  4. Saluran tertutup. | √  √  √ | √ |
| 13 | Toilet | 1. Bersih.  2. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan.  3.Tersedia air bersih yang cukup. 4. Tersedia sabun dan alat pengering.  5. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita. | √  √ | √  √  √ |
| 14 | Tempat Sampah | 1. Sampah diangkut tiap 24 jam.  2. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah.  3. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup  4. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah. | √  √  √  √ |  |
| 15 | Tempat cuci Tangan | 1.Tersedia air cuci tangan yang mencukupi.  2. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap.  3.Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan. |  | √  √  √ |
| 16 | Tempat mencuci peralatan | 1.Tersedia air dingin yang cukup memadai.  2.Tersedia air panas yang cukup memadai.  3.Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus.  4.Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci. | √  √  √ | √ |
| 17 | Tempat pencuci bahan makanan | 1.Tersedia air pencuci yang cukup.  2.Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus.  3.Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama. | √  √ | √ |
| 18 | Locker karyawan | 1. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat.  2. Jumlahnya cukup.  3. Letak locker dalam ruang tersendiri.  4. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita. |  | √  √  √  √ |
| 19 | Peralatan Pencegah masuknya serangga dan tikus | 1.Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga.  2.Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus.  3.Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat.  4.Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk. | √  √  √  √ |  |
| **C.**  20 | **Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan**  Dapur | 1. Bersih.  2. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer).  3. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater).  4. Ukuran dapur cukup memadai.  5. Ada cungkup dan cerobong asap.  6. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan. | √  √  √  √ | √  √ |
| 21 | Ruang makan | 1.Perlengkapan ruang makan selalu bersih.  2. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu.  3. Pintu masuk buka tutup otomatis.  4.Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika.  5.Tempat peragaan makanan jadi tertutup. | √  √  √ | √  √ |
| 22 | Gudang bahan makanan | 1.Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan.  2.Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan.  3. Kapasitas gudang cukup memadai.  4. Rapat serangga dan tikus. | √  √  √  √ |  |
| **D.**  23 | **Bahan Makanan dan makanan jadi**  Bahan makanan | 1. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik.  2. Bahan makanan berasal dari sumber resmi.  3. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI. | √  √  √ |  |
| 24 | Makanan jadi | 1. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik  2. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI | √  √ |  |
| **E.**  25 | **Pengolahan makanan**  Proses Pengolahan | 1.Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih.  2.Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus.  3.Menggunakan peralatan dengan benar. | √  √  √ |  |
| **F.**  26 | **Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi**  Penyimpanan bahan makanan | 1. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.  2. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.  3. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.  4. Tempatnya bersih dan terpelihara.  5. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak. | √  √  √  √ | √ |
| 27 | Penyimpanan makanan jadi | 1. Suhu dan waktu penyimpanan  persyaratan jenis makanan jadi.  2. Cara penyimpanan tertutup. | √  √ |  |
| **G.**  28 | **Penyajian makan**  Cara Penyajian | 1.Suhu penyajian makanan han gat tidak kurang dari 60°C.  2.Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.  3. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.  4. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih. | √  √  √  √ |  |
| **H.**  29 | **Peralatan**  Ketentuan Peralatan | 1. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.  2. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.  3. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus. | √  √  √ |  |
| **I.**  30 | **Tenaga kerja**  Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makan | 1.Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya.  2.Supervisor pernah mengikuti kursus.  3. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus.  4. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus. |  | √  √  √  √ |
| 31 | Pakaian kerja | 1. Bersih.  2. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih.  3. Penggunaan khusus waktu kerja saja.  4. Lengkap dan rapi. | √  √  √ | √ |
| 32 | Pemeriksaan kesehatan | 1. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan.  2. Pernah divaksinasi chotypha/thypoid.  3. Check up penyakit khusus.  4. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter.  5. Memiliki buku kesehatan karyawan. | √ | √  √  √  √ |
| 33 | Personal hygiene | 1. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi.  2. Setiap mau kerja cuci tangan.  3. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin.  4. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan. | √  √  √  √ |  |

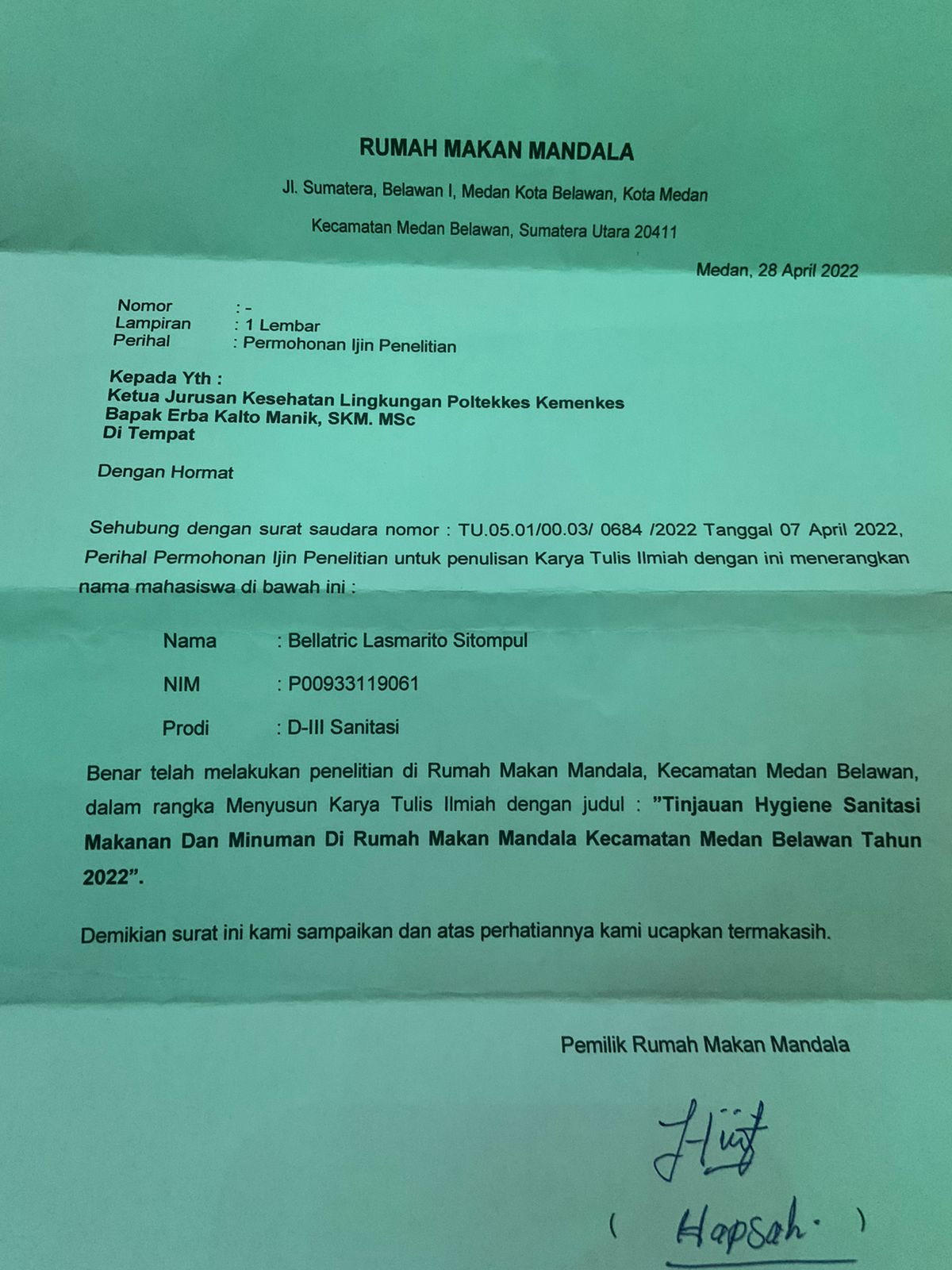
**Lampiran 2**

Surat Izin Permohonan Melakukan Penelitian



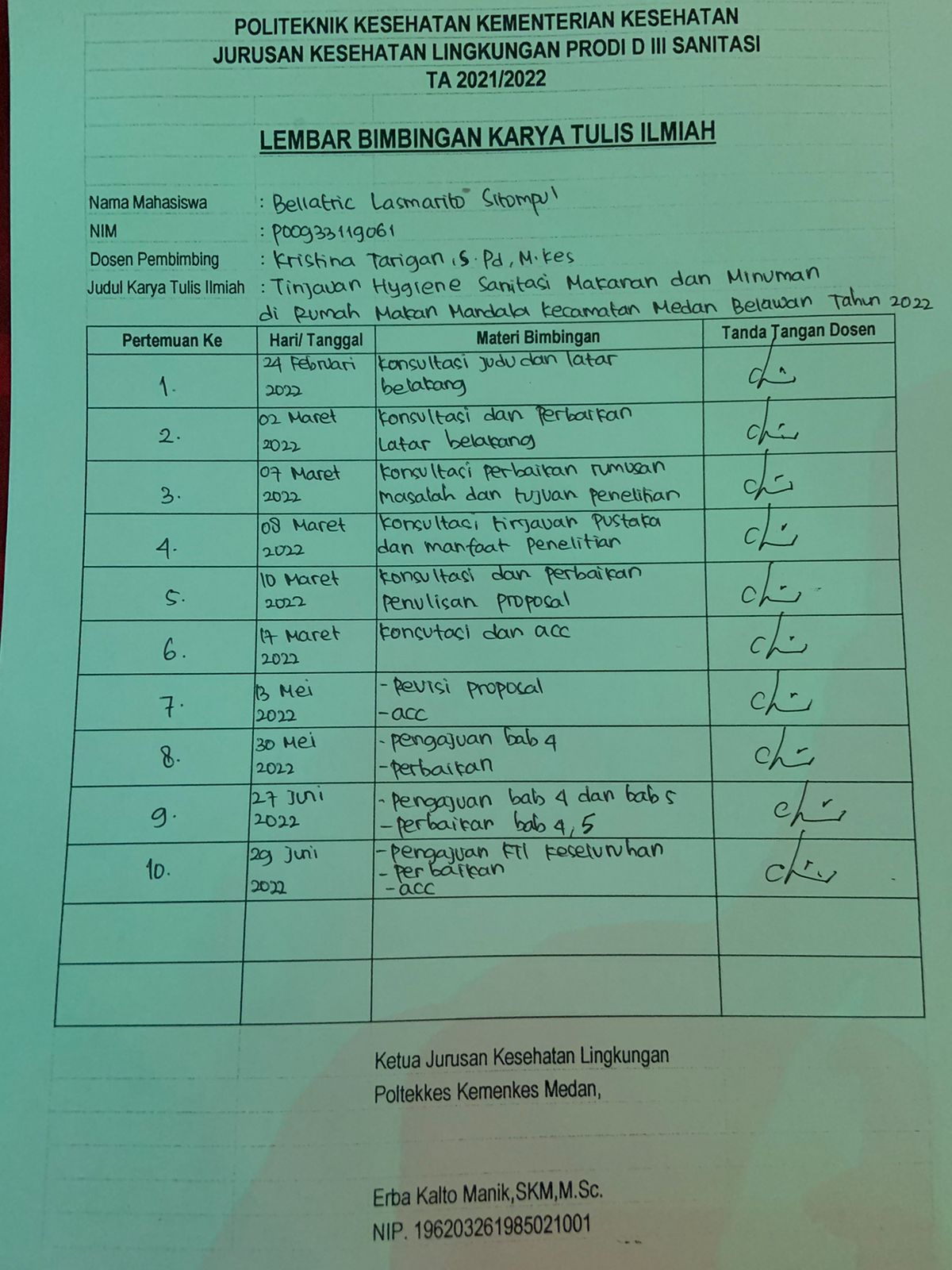
**Lampiran 3**

Surat Balasan Dari Tempat Penelitian



**Lampiran 4**

Daftar Bimbingan Dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah.



**Lampiran 5**

**DOKUMENTASI**

**Gambar 1 Gambar 2**

**Lokasi dan Bangunan Fasilitas Sanitasi**

**Gambar 3 Gambar 4**

**Dapur,Ruang Makan dan gudang Pengolahan makanan**

**Bahan makanan**

 ****

**Gambar 5 Gambar 6**

**Penyajian Makanan Pemilik Rumah Makan**

** **