

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**HYGIENE SANITASI RESTORAN**  
**HOTEL SINABUNG BERASTAGI TAHUN 2022**



**NADIA RIVANI KELINI BR SINULINGGA**  
**NIM : P00933119089**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**  
**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**PROGRAM STUDI D-III SANITASI**  
**TAHUN 2022**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**HYGIENE SANITASI RESTORAN  
HOTEL SINABUNG BERASTAGI TAHUN 2022**

Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program studi  
Diploma III



**NADIA RIVANI KELINI BR SINULINGGA  
NIM : P00933119089**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PROGRAM STUDI D-III SANITASI  
TAHUN 2022**

## **LEMBAR PERSETUJUAN**

**JUDUL** : **HYGIENE SANITASI RESTORAN HOTEL SINABUNG  
BERASTAGI TAHUN 2022**

**NAMA** : **NADIA RIVANI KELINI BR SINULINGGA**

**NIM** : **P00933119089**

Telah Diterima dan Disetujui untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji  
Kabanjahe, 28 Juli 2022

**Menyetujui**  
**Dosen Pembimbing**

**Marina Br Karo, SKM, M.Kes**  
**NIP. 196911151992032003**

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

**Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc**  
**Nip.196203261985021001**

## LEMBAR PENGESAHAN

**JUDUL** : **HYGIENE SANITASI RESTORAN HOTEL SINABUNG TAHUN  
2022**

**NAMA** : **NADIA RIVANI KELINI BR SINULINGGA**

**NIM** : **P00933119089**

*Karya Tulis ini Telah Diuji Pada Sidang Akhir Program  
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe  
Poltekkes Kemenkes RI Medan  
Tahun 2022*

**Penguji I**

**Penguji II**

**Helmi Nolia, SKM. MPH**  
**Nip. 197403271995032001**

**Mustar Rusli, SKM., M.Kes**  
**Nip. 196906081991021001**

**Ketua Penguji,  
Menyetujui  
Pembimbing**

**Marina Br Karo, SKM, M.Kes**  
**Nip. 196911151992032003**

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

**Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc**  
**Nip.196203261985021001**

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

**KARYA TULIS ILMIAH  
NADIA RIVANI KELINI BR SINULINGGA**

**HYGIENE SANITASI RESTORAN HOTEL SINABUNG BERASTAGI TAHUN  
2022**

**X + 49 Halaman + Daftar Pustaka + Lampiran**

**Abstrak**

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor, makanan, tempat dan perlengkapannya, yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi restoran hotel Sinabung Berastagi.

Jenis penelitian adalah deskriptif untuk melihat gambaran hygiene sanitasi restoran. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara pada penjamah makanan. Item hygiene sanitasi yang diteliti adalah 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, penyajian makanan, peralatan, tenaga kerja.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hygiene sanitasi restoran variabel yang memenuhi syarat adalah lokasi, bangunan, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan/penerangan, atap, langit-langit, pintu, air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan, peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus, ruang makan, gudang bahan makanan, makanan jadi, proses pengolahan penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, cara penyajian, ketentuan peralatan, pakaian kerja sedangkan variabel yang tidak memenuhi syarat adalah pembagian ruang, locker karyawan, dapur, pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan, pemeriksaan kesehatan, personal hygiene.

Disarankan kepada Dinas Kesehatan untuk melakukan penyuluhan atau kursus tentang hygiene sanitasi restoran sehingga kelayakan hygiene sanitasi restoran memenuhi standar sesuai peraturan yang berlaku.

**Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Restoran.**

**MEDAN HEALTH POLYTECHNIC OF MINISTRY OF HEALTH  
ENVIRONMENTAL HEALTH DEPARTMENT, KABANJAHE BRANCH**

**SCIENTIFIC WRITING,  
NADIA RIVANI KELINI BR SINULINGGA**

**HYGIENE AND SANITATION OF RESTAURANT OF SINABUNG BERASTAGI  
HOTEL IN 2022**

**X + 49 Pages + Bibliography + Attachments**

**Abstract**

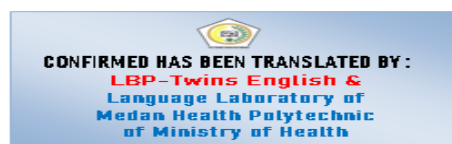
Hygiene and food sanitation are efforts to control factors that come into contact with food, places and equipment, which have the potential to cause disease or other health problems. The purpose of this study was to describe the hygiene and sanitation of the restaurant at the Sinabung Berastagi hotel.

This research is a descriptive study that aims to see the description of restaurant hygiene and sanitation. Research data is collected through direct observation and interviews with food handlers. Hygiene and sanitation items studied were locations and buildings, sanitation facilities, kitchens, dining rooms, and warehouses for foodstuffs, foodstuffs, ready-to-eat food, food processing, storage of food ingredients and ready-to-eat food, food presentation, equipment, and labor.

The results showed that the variables of restaurant hygiene and sanitation that met the requirements were location, building, floor, wall, ventilation, lighting, roof, ceiling, door, clean water, waste water disposal, toilet, trash can, hand washing place, place washing utensils, places to wash foodstuffs, equipment to prevent the entry of insects and rats, dining rooms, food warehouses, ready-to-eat food, processing and storage of foodstuffs, food storage, preparation methods, equipment provisions, and work clothes, while the variables that do not meet the requirements are division of space, employee locker, kitchen, knowledge or certification of food hygiene and sanitation, health checks, and personal hygiene.

The Health Office is advised to conduct a dissemination or a course on restaurant hygiene and sanitation so that the hygiene and sanitation in this restaurant meets standard regulatory standards.

**Keywords: Hygiene and Sanitation, Restaurant.**



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, oleh karena rahmat-Nya, sehingga penulis berhasil menyelesaikan penyusunan karya tulis ilmiah ini dengan judul “Hygiene Sanitasi Restoran Hotel Sinabung Berastagi Tahun 2022” diselesaikan dengan waktu yang telah ditentukan..

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

Untuk itu penulis menyampaikan ucapan terimakasih atas semua bantuan dan dukungan dari berbagai pihak selama pelaksanaan dan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini Kepada :

1. Ibu Dra.Ida Nurhayati M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.
2. Bapak Erba Kalto Mani,SKM.,MSc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan.
3. Ibu Marina Br Karo, SKM.,M.Kes. Selaku Dosen Pembimbing dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah yang telah memberikan arahan dan masukan yang baik sehingga selesainya Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Helfi Nolia R. Tambunan, SKM, MPH. dan Pak Mustar Rusli, SKM. M.Kes selaku Penguji I dan Penguji II yang telah membantu memberikan kritik dan saran beserta masukan kepada penulis dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Kepada Bapak/Ibu Dosen beserta Staff Pegawai pendidikan Politeknis Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan yang telah mendukung serta mendorong penulis dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah ini,
6. Kepada Bapak Syahriadi dan Bapak Adwin Mawardi selaku EAM dan Hrd Koordinator yang telah membantu memberikan informasi dan data yang dibutuhkan peneliti.
7. Kepada Bapak Hidayat dan Bapak Khalil Anwar Sebagai F&B Manager dan Wakil F&B Manager Restoran yang telah membimbing dan banyak membantu memberikan informasi, dan pengetahuan kepada penulis mengenai tentang kondisi restoran tersebut.

8. Kepada Karyawan Restoran yang telah memberikan semangat dan membantu penulis saat melakukan wawancara.
9. Teristimewa untuk kedua orang tua penulis yang sangat penulis sayangi, Bapak Alpian Sinulingga dan Ibu Srianita Br Tarigan serta ketiga saudaraku Kakak Dena Yolanda Br Sinulingga dan adik Eunike Br Sinulingga dan Inesya Kelini Br Sinulingga bik tua Rasmuli Tarigan bg Priokla Ginting atas dukungan dan semangat yang diberi kepada penulis serta menyertai penulis di dalam doa di setiap proses Karya Tulis Ilmiah ini mulai dari seminar proposal, penelitian dan seminar hasil.
10. Kepada sahabat seperjuangan, Apriska Br Sinulingga, Dewi Sinabutar, Stefy Br Sembiring, Kiki Br Sembiring, dan seluruh teman-teman yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberi semangat dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah Ini.
11. Kepada sahabat saya Vonda Sri Karina Br Bangun yang telah memberikan saya semangat dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
12. Serta semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dan doa serta motivasi dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Kabanjahe, Juli 2022

**Penulis**

**Nadia Rivani Kelini Br Sinulingga  
P00933119089**



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penellitian.....	3
C.1. Tujuan Umum.....	3
C.2. Tujuan Khusus .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	3
D.1 Bagi Penulis .....	3
D.2 Bagi Institusi .....	3
D.3 Bagi Pihak Hotel.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
A. Hygiene dan Sanitasi .....	4
B. Restoran .....	6
C. Aspek Hygiene Sanitasi .....	7
C.1. Aspek lokasi dan Bangunan .....	7
C.2. Aspek Fasilitas Sanitasi.....	9
C.3. Aspek Dapur, Ruang makan dan Gudang Makanan.....	12
C.4. Aspek Bahan Makanan dan Makanan Jadi.....	14
C.5. Aspek Pengolahan Makanan.....	15
C.6. Aspek Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi .	15
C.7. Aspek Penyajian Makanan .....	16
C.8. Aspek Peralatan .....	17
C.9 Tenaga Kerja .....	18
D. Kerangka Konsep .....	19
E. Definisi Operasional .....	19
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	21

C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	21
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	21
E. Pengolahan Data dan Analisis Data.....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
A. Gambaran Umum .....	22
A.1 Sejarah Berdirinya Hotel Sinabung Berastagi .....	22
A.2 Visi Dan Misi Hotel Sinabung Berastagi .....	23
B. Hasil Penelitian .....	23
C. Pembahasan.....	28
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>33</b>
A. Kesimpulan .....	33
B. Saran .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>34</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Konsep Penelitian .....	19
---	----

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Checklist Hygiene Sanitasi Restoran.....	35
2. Surat Permohonan Izin Penelitian .....	43
3. Surat Balasan Pelaksanaan Penelitian.....	44
4. Lembar Konsultasi .....	45
5. Dokumentasi.....	46

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

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. Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya 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 RI, 2004).

Sanitasi adalah suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan (Rejeki,2015:2) Dengan demikian, sanitasi merupakan usaha maupun tindakan dari seorang terhadap lingkungan sekitarnya agar kondisi bersih dan sehat

Upaya hygiene dan sanitasi restoran merupakan kebutuhan utama terhadap terwujudnya makanan dan minuman aman, oleh karena itu keadaan hygiene dan sanitasi restoran tidak memenuhi syarat akan memperbesar kemungkinan pencemaran serta kerusakan makanan yang ada sejak dimulai dari proses pengadaan bahan sampai pada penyajian makanan.

Keadaan hygiene dan sanitasi restoran yang memenuhi syarat adalah merupakan faktor penjamin untuk tersedianya makanan aman, yang merupakan menjadi tanggung jawab pemerintah bersama masyarakat, khususnya pengusaha restoran.

Menurut Kepmenkes 1098/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi rumah makan dan restoran bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan. Persyaratan fasilitas sanitasi yang terdiri dari : air bersih, air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat pencucian bahan

makanan, fasilitas penyimpanan pakaian (*locker* karyawan) dan peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus.

Restoran merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Restoran timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen, sehingga perlu diawasi hygiene yang berpengaruh dalam menjamin kesehatan dan keamanan makanan pada saat dikonsumsi oleh tamu.

Restoran Hotel menjual makanan dan minuman kepada tamu guna menambah pendapatan hotel tersebut. Dalam hal ini sering kita perhatikan bahwa makanan yang dijual di restoran hotel memiliki nilai jual yang cukup terbilang mahal. Baik dari menu makanan ataupun minuman, hal ini yang banyak menimbulkan pertanyaan dari masyarakat mengenai penyebab harga makanan dan minuman yang dijual hotel bisa begitu mahal. Menurut beberapa orang yang pernah merasakan makanan di hotel dan tentunya beberapa orang yang bekerja di hotel menyebutkan bahwa yang menyebabkan harga makanan di hotel menjadi mahal adalah cara pengolahannya dan suasana hotel yang ditawarkan oleh pihak hotel tersebut. Sehingga hal ini bila tidak ditunjang dengan pengolahan makanan yang higienes dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan.

Pengusaha restoran hotel Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal persyaratan hygiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pengusaha restoran dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau sanitasi tempat umum. Dalam pengawasan permasalahan hygiene sanitasi, diperlukan peraturan/kebijakan yang mengatur tentang pendirian dan pengelolaan sanitasi tempat umum termasuk restoran. Atas dasar ini maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul "*Hygiene Sanitasi Restoran Hotel Sinabung Berastagi Tahun 2022*".

## **B. Rumusah Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut: **“Bagaimana Hygiene Sanitasi Restoran Hotel Sinabung Berastagi Tahun 2022”**

## **C. Tujuan Penelitian**

### **C.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Hygiene Sanitasi Restoran Hotel Sinabung Berastagi Tahun 2022

### **C.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui lokasi dan bangunan restoran hotel Sinabung Berastagi
2. Untuk mengetahui fasilitas sanitasi restoran hotel Sinabung Berastagi
3. Untuk mengetahui dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan restoran hotel Sinabung Berastagi
4. Untuk mengetahui bahan makanan dan makanan jadi pada restoran hotel Sinabung Berastagi
5. Untuk mengetahui pengolahan makanan pada restoran hotel Sinabung Berastagi
6. Untuk mengetahui tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi pada restoran hotel Sinabung Berastagi
7. Untuk mengetahui penyajian makanan pada restoran hotel Sinabung Berastagi
8. Untuk mengetahui peralatan restoran hotel Sinabung Berastagi
9. Untuk mengetahui tenaga kerja restoran hotel Sinabung Berastagi

## **D. Manfaat Penelitian**

### **D.1 Bagi Peneliti**

Untuk menambah pengetahuan, dan pengalaman dalam penulisan karya tulis ilmiah dan penelitian, juga menambah wawasan mengenai hygiene sanitasi restoran hotel Sinabung Berastagi.

### **D.2 Bagi Institusi**

Menambah bahan bacaan di perpustakaan jurusan kesehatan lingkungan.

### **D.3 Bagi Pihak Hotel**

Sebagai bahan masukan bagi pihak hotel dalam melakukan pemeriksaan, pengawasan hygiene sanitasi.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi**

##### **A.1. Pengertian Hygiene**

Hygiene adalah ilmu yang berurusan dengan masalah kesehatan dan berbagai upaya untuk mempertahankan atau meningkatkan kesehatan. Hygiene merupakan serangkaian praktik yang ditampilkan untuk menyajikan kesehatan. Menurut *World Health Organisation* (WHO), hygiene merujuk kepada kondisi dan praktik yang membantu pengutamaan kesehatan dan menghindari penebaran penyakit. Hygiene (berasal dari nama dewi kesehatan Yunani, Hygieia) biasa diartikan sebagai “kebersihan”, tetapi dalam arti luas hygiene mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan (Surono dkk, 2016).

Hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Widyati & Yuliarsih, 2002).

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. Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya 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 RI, 2004).

##### **A.2. Pengertian Sanitasi**

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Widyati & Yuliarsih, 2002). Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya, misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan



tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004).

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan (Rejeki, 2015). Sanitasi didefinisikan sebagai upaya pencegahan penyakit yang dilakukan dengan cara mengatur faktor-faktor lingkungan yang dapat menjadi mata rantai penularan penyakit (Ehler dan Steel, 2016).

Persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus dipenuhi oleh menurut Depkes RI (2003) meliputi :

- a) Persyaratan lokasi dan bangunan
- b) Persyaratan fasilitas sanitasi
- c) Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan.
- d) Persyaratan bahan makanan dan bahan makanan jadi
- e) Persyaratan pengolahan makanan.
- f) Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi.
- g) Persyaratan peralatan yang digunakan.

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).

Keadaan hygiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika hygiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah- masalah kesehatan seperti *food borne disease* dan kasus keracunan makanan. Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat kesehatan adalah penyakit diare (Yulia, 2016)

## **B. Restoran**

Adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya (Kemenkes, 2003).

Restoran juga disebut suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minum. Restoran harus memiliki daya tarik tersendiri agar dapat menunjang kenyamanan pengunjung (Tanaya, 2013).

Restoran juga menggunakan HACCP untuk suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran atau penghayatan bahwa hazard (bahaya) dapat timbul pada berbagai titik atau tahap produksi tertentu tetapi dapat dilakukan pengendalian untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut.

Dengan penerapan HACCP dalam organisasi atau perusahaan akan lebih terjamin dan perusahaan mendapatkan manfaatnya :

- a) Menjamin keamanan pangan
- b) Memproduksi produk pangan yang aman setiap saat
- c) Memberikan bukti sistem produksi dan penanganan yang aman
- d) Memberikan rasa percaya diri pada produsen akan jaminan keamanannya
- e) Memberikan kepuasan pada pelanggan akan konformitasnya terhadap standar nasional maupun internasional
- f) Mencegah kasus keracunan pangan, sebab dalam penerapan HACCP bahaya-bahaya dapat diidentifikasi secara dini, termasuk bagaimana tindakan pencegahan dan tindakan penanggulangannya
- g) Mencegah/mengurangi terjadinya kerusakan produksi atau ketidakamanan pangan, yang tidak mudah bila hanya dilakukan pada sistem pengujian akhir produk saja
- h) Dengan berkembangnya HACCP menjadi standar internasional dan persyaratan wajib pemerintah, memberikan produk memiliki nilai kompetitif di pasar global
- i) Memberikan efisiensi manajemen keamanan pangan, karena sistemnya sistematis dan mudah dipelajari, sehingga dapat diterapkan pada semua tingkat bisnis pangan

## **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 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, 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 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 dinding 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, 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 ruang. Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci 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.

a. 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.

b. Bangunan

- 1) Tidak dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur
- 2) Kokoh/kuat/permanen
- 3) Rapat serangga
- 4) Rapat tikus

c. 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

d. Lantai

- 1) Bersih
- 2) Kedap air
- 3) Tidak licin
- 4) Rata
- 5) Kering
- 6) Konus

e. Dinding

- 1) Kedap Air
- 2) Rata
- 3) Bersih

f. Ventilasi

- 1) Tersedia dan berfungsi baik
  - 2) Menghilangkan bau tak enak
  - 3) Cukup menjamin rasa nyaman
- g. Pencahayaan/penerangan
- 1) Tersedia merata di setiap ruangan
  - 2) Intensitas cahaya 10 fc
  - 3) Tidak menyilaukan
- h. Atap
- 1) Tidak menjadi sarang tikus dan serangga
  - 2) Tidak bocor
  - 3) Cukup landai
- i. Langit-langit
- 1) Tinggi minimal 2,4 meter
  - 2) Rata dan bersih
  - 3) Tidak terdapat lubang
- j. Pintu
- 1) Rapat serangga dan tikus
  - 2) Menutup dengan baik dan membuka arah luar
  - 3) Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan

## **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, septick tank dan riol.
  - 2) Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.
  - 3) Saluran iar 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) 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 air tanah.
- 11) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
- 12) Tersedia 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 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 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 butir (1) di atas dapat disediakan : basah

Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alcohol 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) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut :

Karyawan	Jumlah tempat cuci tangan
1-10 orang	1 buah
Setiap penambahan 10 orang atau kurang	Ditambah 1 buah

- 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 40°C – 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm<sup>2</sup>). Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- 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 *Albopictus*.
  - 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

### **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 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 0,85m<sup>2</sup>.
  - 2) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar.
  - 3) Meja, kusi 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. h. 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  
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 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.
- b. Makanan Jadi
- 1) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan 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 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 : 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 di luar tempat rumah makan atau restoran.
  - 7) Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotyfa 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 1cm, 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 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 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.

### **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), 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 kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung E. coli per cm<sup>2</sup> 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 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 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.

### **C.9. Tenaga Kerja**

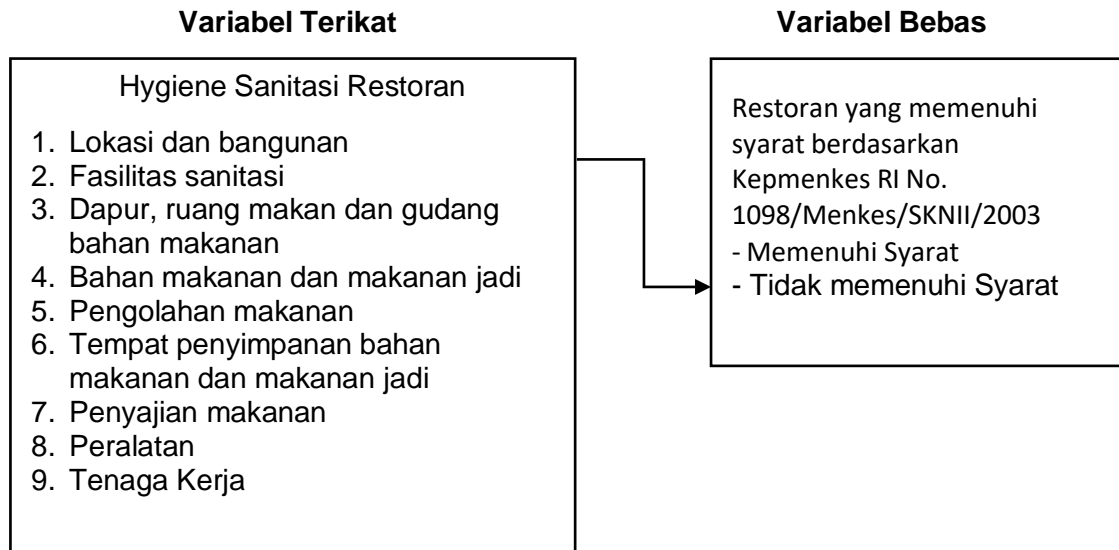
Tenaga Kerja adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan,

pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian atau makanan dibuat sampai makanan siap disajikan atau dihidangkan (Permana, A, P, Nurlaela, L, 2018).

Syarat Tenaga Kerja menurut (Kepmenkes, 2003) yang benar yaitu :

1. Mempunyai pengetahuan/setrifikat higiene dan sanitasi makanan
2. Mempunyai pakaian kerja
3. Pernah melakukan pemeriksaan kesehatan
4. Personal hygiene

## D. Kerangka Konsep



## E. Defenisi Operasional

No	Variabel	Defenisi	Alat ukur	Hasil ukur	Sakal ukur
1	Lokasi dan bangunan	Lokasi dan bangunan restoran meliputi, lokasi, bangunan, pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit, dan pintu.	Checklis Observasi	Memenuhi Syarat Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
2	Fasilitas sanitasi	Sarana fisik bangunan dan perlengkapan yang 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	Checklis Observasi	Memenuhi Syarat Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
3	Dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan	Kondisi fisik yang terdapat pada dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan.	Checklis Observasi	Memenuhi Syarat Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
4	Makanan jadi	Makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/ sajikan oleh restoran	Checklis Observasi	Memenuhi Syarat Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal

5	Pengolahan makanan	Kegiatan mengolah bahan makanan menjadi makanan jadi	Checklis Observasi	Memenuhi Syarat Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
6	Tempat penyimpanan bahan makanan	Tempat yang disediakan pengelola restoran untuk menyimpan bahan makanan dan makanan jadi	Checklis Observasi	Memenuhi Syarat Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
7	Penyajian	Cara penjamah makanan dalam menyajikan makanan jadi dan juga alat yang digunakan penjamah dalam menyajikan makanan	Checklis Observasi	Memenuhi Syarat Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
8	Peralatan	Segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan	Checklis Observasi	Memenuhi Syarat Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
9	Tenaga kerja	Orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan,pembersihan, pengolahan,pengangkutan sampai dengan penyajian	Checklis Observasi	Memenuhi Syarat Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian yang dilakukan bersifat deskriptif/observatif, yaitu untuk melihat lebih jelas mengenai keadaan sanitasi restoran hotel Sinabung Berastagi.

#### **B. Lokasi Dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan pada restoran hotel sinabung Berastagi, dan dilakukan pada bulan Mei tahun 2022.

#### **C. Objek Penelitian**

Objek penelitian ini adalah restoran hotel Sinabung Berastagi.

#### **D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data**

##### **D.1 Data Primer**

Data primer diperoleh dari observasi langsung terhadap sarana prasarana yang terdapat dilokasi penelitian dan melakukan pengamatan dengan menggunakan formulir hygiene sanitasi restoran.

##### **D.2 Data Sekunder**

Data sekunder diperoleh dengan cara pengumpulan informasi dari restoran hotel Sinabung Berastagi.

#### **E. Pengolahan dan Analisa Data**

Data dianalisis secara deskriptif dengan merujuk kepada peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1098 tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi restoran, kemudian disajikan dalam bentuk narasi.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran umum Hotel Sinabung Berastagi**

##### A.1 Sejarah berdirinya hotel Sinabung Berastagi

- Berdiri sejak Tahun 1992
- Bergerak dibidang jasa perhotelan
  - 1) 105 kamar
  - 2) 75 hotel
  - 3) 30 Cotage
- Berbintang 4
- Pekerja 111 Orang (Laki-laki 94 dan Perempuan 17 orang) sampai akhir Mei 2022
- Luas Hotel 7 Ha
- Dipimpin Oleh :
  - Ferensus Pasaribu (GM)
  - Syahriadi (EAM)
  - Adwin Mawardi (HRD)
- Terdiri dari 6 Departement
  - 1) Front Office
  - 2) Food & Beverage
  - 3) House Keeping
  - 4) Engineering
  - 5) Accounting
  - 6) Security
- Type Kamar
  - 1) SUPERIOR HOTEL/COTTAGE
  - 2) DELUXE HOTEL/COTTAGE
  - 3) PRESIDENT SUITE HOTEL/COTTAGE
- Ukuran Kamar
  - 1) Superior Hotel 4 x 7 m
  - 2) Deluxe Hotel 4 x 7
  - 3) Deluxe Cottage 4,5 x 8,5 m

- 4) Superior Cottage 4,5 × 7,5 m
  - 5) President Suite Hotel 7 × 16 m
  - 6) President Suite Cottage 9 × 11,5 m
  - 7) Ukuran Bed Double 180 × 200 cm
  - 8) Ukuran Bed Single 110 × 200 cm
- Fasilitas Hotel
    - 1) Kolam Renang
    - 2) Kid Garden
    - 3) Karaoke
    - 4) Longe
    - 5) Restaurant
    - 6) Coffe Shop
    - 7) Taman untuk fasilitas out bond
    - 8) Gazebo
  - Ukuran
    - 1) Kolam Renang 17 × 8,5
    - 2) Kid Garden 5,5 × 25 m
  - Terdiri dari 4 hall
    - 1) Hall A Kapasitas 100 – 150 orang
    - 2) Hall B Kapasitas 150 – 170 orang
    - 3) Hall C Kapasitas 50 – 70 orang

Ball Room kapasitas 800-1000 orang

#### A. 2 Visi Dan Misi Hotel Sinabung Berastagi

Visi : Mengangkat Kebutuhan Tenaga Kerja

Misi : Meningkatkan Wisatawan Berkunjung Ke Berastagi

### B. Hasil Penelitian

#### B.1 Lokasi dan Bangunan Restoran Hotel Sinabung Berastagi

Berdasarkan hasil observasi lokasi dan bangunan dapat dilihat bahwa variabel lokasi, tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemarannya lainnya seperti pencemaran asap pabrik. Variabel bangunan, tidak dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur, kokoh/kuat/permanen, rapat serangga, rapat tikus. Variabel pembagian ruang terdiri dari dapur dan ruang makan, ada toilet/ jamban, ada gudang bahan makanan, tetapi tidak memiliki ruang karyawan, ruang administrasi

dan gudang peralatan. Variabel lantai, kondisi lantai bersih, kedap air, tidak licin, rata, kering, konus. Variabel dinding, kondisi dinding kedap air, rata, bersih. Variabel ventilasi, tersedia dan berfungsi dengan baik, dan memiliki exhaust fan, menghilangkan bau tak enak, cukup menjamin rasa nyaman. Variabel pencahayaan/penerangan, tersedia merata disetiap ruangan, intensitas cahaya 10 fc, tidak meylaukan. Variabel atap, kondisi atap tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak bocor, cukup landai. Variabel langit-langit, tinggi minimal 2,4 meter, menutup dengan baik dan mem buka arah luar, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan. Variabel pintu, rapat serangga dan tikus, menutup dengan baik dan membuka arah luar, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.

## **B.2 Fasilitas Sanitasi Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Berdasarkan hasil observasi fasilitas sanitasi dapat dilihat bahwa variabel air bersih, jumlah mencukupi, yaitu setiap keran air yang diputar airnya mengalir dengan lancar, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Variabel pembuangan air limbah, air limbah mengalir dengan lancar, terdapat grease trap, saluran tertutup. Variabel 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.

Variabel tempat Sampah, sampah diangkut tiap 24 jam, yaitu sampah restoran diangkut setiap jam 6 pagi, di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah, seperti di dapur, toilet, dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup, kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah. Variabel tempat cuci tangan, tersedia air cuci tangan yang mencukupi, yaitu tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap, jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan. Variabel tempat mencuci peralatan, tersedia air dingin yang cukup, memadai, tersedia air panas yang cukup memadai, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, terdiri dari tiga bilik /bak pencuci. Variabel tempat cuci bahan makanan, tersedia air yang cukup, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama. Variabel locker karyawan, tidak tersedianya locker karyawan bagi karyawan pria dan wanita. Variabel peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus, setiap lubang ventilasi dipasang

kawat kasa serangga, setiap lubang ventilasi dipasing terali tikus, persilangan pipa dan dinding tertutup rapat, tempat tandong air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk.

### **B.3 Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Berdasarkan hasil observasi dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan dapat dilihat bahwa variabel dapur bersih, setiap pergantian sip dapur selalu dibersihkan seperti di sapu dan diepel, maka kondisi sanitasinya dalam kondisi baik. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer) untuk penyimpanan bahan makanan, tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) agar makanan selalu dalam keadaan hangat. Ukuran dapur cukup memadai, ada cungkup dan cerobong asap lebih dari dua dimana asap dapur keluar dari atas lantai 4, tetapi di bagian dapur tidak terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan. Variabel ruang makan, perlengkapan ruang makan selalu bersih, setiap pergantian sip ruang makan selalu dibersihkan seperti di sapu dan diepel, semua meja dan kursi juga dielap dan dibersihkan maka kondisi sanitasinya dalam kondisi baik. ukuran ruang makan minimal  $0.85 m^2$ , pintu masuk buka tutup otomatis, tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika, tempat peragaan makanan jadi tertutup sehingga makanan terhindar dari pencemaran. Variabel gudang bahan makanan, tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan, tersedia rak-rak penempatan bahan makanan tersusun dengan rapi sesuai dengan ketentuan, kapasitas gudang cukup memadai, rapat serangga dan tikus.

### **B.4 Bahan Makanan dan Makanan Jadi Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Berdasarkan hasil observasi bahan makanan dan makanan jadi dapat dilihat bahwa variabel bahan makanan, kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik, seperti sayur-sayuran, buah-buahan, dan daging dalam kondisi segar dan tidak layu, tidak busuk, bahan makanan berasal dari sumber resmi, seperti berbelanja bahan makanan di pasar, bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI. Variabel makanan Jadi, kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik, makanan jadi kemasan

tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI dan sudah ada BPOM nya.

#### **B.5 Pengolahan Makanan Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

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 pengolahannya, begitu juga dengan tenaga pengolah 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 yang sesuai dan bersih saat mengambil makanan, mengambil makanan jadi menggunakan alat yang khusus, dan menggunakan peralatan dengan benar.

#### **B.6 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Berdasarkan hasil observasi tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dapat dilihat bahwa variabel penyimpanan bahan makanan, suhu dan kelembapan 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 sejenis dan 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 jenis makanan jadi, cara penyimpanan tertutup.

#### **B.7 Penyajian Makanan Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Berdasarkan hasil observasi penyajian makanan dapat dilihat bahwa variabel cara penyajian, suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C, 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 terbungkus oleh plastik agar selalu dalam kondisi bersih, penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih. Penyajian makanan di tempat yang bersih. Dan kondisi peralatan untuk penyajian makanan dalam keadaan bersih juga.

#### **B.8 Peralatan Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Berdasarkan hasil observasi 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 ada sudut mati dan halus, peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.

#### **B.9 Tenaga Kerja Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Berdasarkan hasil observasi tenaga kerja dapat dilihat bahwa variabel pakaian kerja, bersih, tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih, penggunaan khusus waktu kerja saja, lengkap dan rapi. Dan variabel pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makan, tidak semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus tetapi salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus. Variabel pemeriksaan kesehatan, tidak ada pemeriksaan bagi karyawan/penjamah 6 bulan sekali cek up kesehatan, tidak melakukan vaksinasi chotypha/thypoid, tidak check up penyakit khusus, tidak memiliki buku kesehatan karyawan, tetapi bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. Variabel personal hygiene, karena cuci tangan setiap mau kerja belum maksimal, tetapi setiap karyawan/penjamah makanan berpakaian rapi, menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin, menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil alat.

## **B.10 Hygiene Sanitasi Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Dari hasil penelitian seluruh variabel yang diteliti dalam persyaratan hygiene sanitasi restoran dapat diketahui bahwa hygiene sanitasi restoran hotel Sinabung Berastagi tahun 2022 dikategorikan baik tetapi masih ada kekurangan antara lain tidak tersedia ruang karyawan, ruang administrasi, dan gudang peralatan. Namun ada juga fasilitas yang kurang lengkap yaitu tidak memiliki locker karyawan. Dan ditinjau dari tenaga kerja tidak semua penjamah pernah mengikuti kursus, dan para karyawan/penjamah tidak melakukan check up kesehatan 6 bulan sekali.

## **C. Pembahasan**

### **C.1 Lokasi dan Bangunan Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Variabel yang diamati meliputi lokasi, bangunan, pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi pencahayaan, atap, langit-langit, pintu. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan lokasi, bangunan, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit, pintu restoran hotel sudah sesuai dengan Kepmenkes RI No.1089/Menkes/SK/VII/2003 yaitu tidak berada pada arah angin dan tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya, bangunan terpisah dengan tempat tinggal termasuk termasuk tempat tidur, kokoh, permanen. Lantai bersih, kedap air, tidak licin, rata dan konus. Dinding kedap air, rata, bersih, dan ventilasi berfungsi dengan baik, menghilangkan bau tak enak dan cukup menjamin rasa aman. Pencahayaan/penerangan tersebar merata di setiap ruangan dan tidak menyilaukan. Atap tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak bocor dan landai. Langit-langit, tinggi minimal 2,4 dan restoran memiliki langit-langit setinggi 3 meter, rata dan bersih. Pintu, rapat serangga dan tikus, menutup dengan baik dan membuka arah luar, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.

Pembagian ruangan masih ada komponennya tidak lengkap yaitu tidak memiliki ruang karyawan, ruang administrasi, dan gudang peralatan. Tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No.1089/Menkes/SK/VII/2003 Pembagian ruang terdiri dari ruang dapur dan ruang makan, dan ada toilet/jamban, ada gudang bahan makanan, ada ruang karyawan, ada ruang administrasi, dan ada gudang peralatan.



## **C.2 Fasilitas Sanitasi Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Dari hasil penelitian yang dilakukan, restoran yang diteliti menggunakan sumber air bersih dari PAM dan sumur bor yang ditampung direservoir dan dialirkan melalui sistem perpipaan, air bersih tidak berbau tidak berwarna dan tidak berasa sesuai dengan Kepmenkes RI No.1089/Menkes/SK/VII/2003.

Fasilitas sanitasi restoran dalam pembuangan air limbah sesuai dengan syarat, pembuangan air limbah mengalir dengan lancar, terdapat grease trap dan tertutup. Sistem pembuangan air limbah baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tertutup dan dilengkapi grease trap sesuai dengan Kepmenkes RI No.1089/ Menkes/SK/VII/2003.

Toilet sesuai dengan Kepmenkes RI No.1089/Menkes/SK/VII/2003 tersedia toilet bersih, letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur dan ruang makan, tersedia air bersih yang cukup, tersedia sabun dan lap kering, toilet untuk pria terpisah dengan wanita.

Tempat sampah diangkut setiap 24 jam, restoran melakukan pengangkutan sampah di setiap jam 6 pagi. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah, dan dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah sesuai dengan Kepmenkes RI No.1089/Menkes/SK/VII/2003

Tempat mencuci peralatan sesuai dengan syarat karena tempat mencuci peralatan sudah tersedia air dingin dan air panas yang cukup, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, terdiri dari tiga bilik/bak pencuci sesuai dengan Kepmenkes RI No.1089/Menkes/SK/VII/2003

Tempat pencuci bahan makanan sesuai dengan syarat karena sudah tersedia air pencuci yang cukup. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus.

Locker karyawan tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No.1089/Menkes/SK/VII/2003 yaitu tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat, jumlahnya cukup, letak locker dalam ruangan tersendiri, locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita sedangkan restoran tidak memiliki locker karyawan.

Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus sudah memenuhi persyaratan karena sudah terpasang alat perlindungan dari serangga dan tikus.

### **C.3 Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Dari hasil penelitian yang dilakukan, bahwa dapur terdapat komponen yang dinilai tidak sesuai dengan persyaratan yang tercantum dalam Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 yaitu tidak terdapat pesan-pesan Hygiene bagi penjamah.

Untuk perlengkapan ruang makan selalu bersih, tempat peragaan makanan jadi memakai tutup dan tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. Tersedia juga gudang bahan makanan, hal ini sesuai dengan persyaratan yang tercantum dalam Kepmenkes RI No.1089/Menkes/SK/VII/2003

### **C.4 Bahan Makanan dan Makanan Jadi Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Dari hasil penelitian yang dilakukan, bahan makanan yang ada di restoran sesuai dengan persyaratan yang tercantum dalam Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 yaitu kondisi fisik bahan makanan yang ditemukan dalam keadaan baik dan tidak ada tanda-tanda kerusakan ditemukan pada makanan jadi kemasan dan sudah ada BPOM.

### **C.5 Pengolahan Makanan Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Dari hasil penelitian yang dilakukan, pengolahan makanan sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, yaitu tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih, pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus dan menggunakan peralatan dengan benar.

Semua kegiatan pengolah makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh, perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya, setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai : celemek/apron, tutup rambut, sepatu dapur.

### **C.6 Tempat Penyimpanan Makanan Dan Makanan Jadi Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi, untuk penyimpanan bahan disimpan dalam lemari es dalam rak-rak aturan

sejenis, untuk penyimpanan makanan jadi disimpan dalam etalase/nampan dengan kondisi tertutup sesuai dengan Kepmenkes RI No.1089/Menkes/SK/VII/ 2003.

### **C.7 Penyajian Makanan Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Berdasarkan hasil penelitian penyajian makanan di restoran sesuai dengan Permenkes No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang hygiene sanitasi rumah makan dan restoran. Cara penyajian makanan, suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C, pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih, cara membawa dan penyajian makanan dengan tertutup, penyajian makanan harus di tempat yang bersih.

### **C.8 Peralatan Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Berdasarkan hasil penelitian peralatan di restoran sudah sesuai dengan Permenkes No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang hygiene sanitasi rumah makan dan restoran. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan harus selalu terjaga kebersihannya

### **C.9 Tenaga Kerja Restoran Hotel Sinabung Berastagi**

Berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa variabel pakaian kerja sudah sesuai persyaratan yang tercantum dalam Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/ 2003 tentang hygiene sanitasi rumah makan dan restoran pakaian kerja bersih, tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih, penggunaan khusus waktu kerja saja, lengkap dan rapi.

Menurut Kepmenkes syarat pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan yang meliputi pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya, supervisor pernah mengikuti kursus, semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus, salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus dan pemeriksaan untuk penjamah makanan yang meliputi penjamah makanan setiap 6 bulan sekali melakukan chek up kesehatan, pernah divaksinasi thypoid, chek up penyakit khusus, bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter, memiliki buku kesehatan. Berdasarkan hasil wawancara tidak semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus, dan menurut hasil wawancara tentang pemeriksaan kesehatan bahwa bagi karyawan/ penjamah tidak diwajibkan untuk melakukan chek up kesehatan. Karena dari pihak hotel tersebut tidak ada mengadakan untuk pemeriksaan

kesehatan bagi karyawan/penjamahnya tidak sesuai dengan sesuai dengan Kepmenkes RI No.1089/Menkes/SK/VII/2003.

Tenaga kerja pada restoran umumnya sudah baik dalam personal hygiene, seperti kuku yang dipotong pendek, tidak merokok, 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 hasil penelitian seluruh variabel yang diteliti dalam persyaratan hygiene sanitasi restoran dapat diketahui bahwa hygiene sanitasi restoran hotel Sinabung Berastagi tahun 2022 dikategorikan baik tetapi masih ada kekurangan antara lain tidak tersedia ruang karyawan, ruang administrasi, dan gudang peralatan. Namun ada juga fasilitas yang kurang lengkap yaitu tidak memiliki locker karyawan. Dan ditinjau dari tenaga kerja tidak semua penjamah pernah mengikuti kursus, dan para karyawan/penjamah tidak melakukan check up kesehatan 6 bulan sekali.

#### **B. Saran**

##### **1. Bagi Tenaga Kerja**

Kiranya perlu mengikuti penyuluhan/kursus hygiene sanitasi dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala.

##### **2. Bagi Pihak Hotel**

Mengadakan penyuluhan/kursus dan pemeriksaan hygiene sanitasi restoran hotel Sinabung Berastagi.

## 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: DepkesRI.
- Dinkes Sumut, 2017. Laporan Kerja Instansi Pemerintah. Medan: Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Utara.
- Kemenkes RI, 2013. Riset Kesehatan Dasar. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Kepmenkes/1098/Menkes/SK/VII/2003. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Depkes RI.
- Kurniati, Halisa, 2016. Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan makanan
- Mukono, HJ, 2004. Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran. Surabaya: Universitas Airlangga.
- 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.
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains : Bandung.
- Sihite, Richard, 2000. Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga). Surabaya: SIC
- Sianipar, Erika Lestari, 2016. Tinjauan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di PT. Toba Pulp Lestari Kecamatan Permaksian Porsea Kabupaten Tobasa Tahun 2016. Kabanjahe: Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Medan
- Slamet, J.S, 1994. Kesehatan Lingkungan. Jogjakarta: Universitas Gajah Mada
- Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan, 2006. Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Direktorat Penyehatan Lingkungan
- Yulia. 2016. Hygiene Sanitasi Makanan, Minuman, dan Sarana Sanitasi terhadap Angka Kuman Peralatan Makanan dan Minuman pada Kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2, 56, 59

## FORMULIR HYGIENE SANITASI RESTORAN

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Hasil Pemeriksaan	
			Ya	Tidak
<b>A.</b>	<b>Lokasi dan Bangunan</b>			
1.	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 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 enak. 3. Cukup menjamin rasa nyaman.	√ √ √	
7	Pencahayaan/pen erangan	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>B.</b>	<b>Fasilitas Sanitasi</b>			
11	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 tertutup.	√ √ √	
13	Toilet	1. Bersih. 2. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau	√ √	



		<p>ruang makan.</p> <p>3. Tersedia air bersih yang cukup.</p> <p>4. Tersedia sabun dan alat pengering.</p> <p>5. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita.</p>	<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>	
14	Tempat Sampah	<p>1. Sampah diangkut tiap 24 jam.</p> <p>2. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah.</p> <p>3. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah.</p>	<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>	
15	Tempat cuci Tangan	<p>1. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi.</p> <p>2. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap.</p> <p>3. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan.</p>	<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>	
16	Tempat mencuci peralatan	<p>1. Tersedia air dingin yang cukup memadai.</p> <p>2. Tersedia air panas yang cukup memadai.</p> <p>3. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus.</p> <p>4. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci.</p>	<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>	
17	Tempat pencuci bahan makanan	<p>1. Tersedia air pencuci yang cukup.</p> <p>2. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus.</p>	<p>√</p> <p>√</p>	

		3. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama.	√	
18	Locker karyawan	<p>1. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat.</p> <p>2. Jumlahnya cukup.</p> <p>3. Letak locker dalam ruang tersendiri.</p> <p>4. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita.</p>		<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>
19	Peralatan Pencegah masuknya serangga dan tikus	<p>1. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga.</p> <p>2. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus.</p> <p>3. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat.</p> <p>4. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk.</p>	<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>	
<b>C.</b> 20	<b>Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan</b>  Dapur	<p>1. Bersih.</p> <p>2. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer).</p> <p>3. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater).</p> <p>4. Ukuran dapur cukup memadai.</p>	<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>	

		<p>5. Ada cungkup dan cerobong asap.</p> <p>6. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan.</p>	√	√
21	Ruang makan	<p>1. Perlengkapan ruang makan selalu bersih.</p> <p>2. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m<sup>2</sup> per kursi tamu.</p> <p>3. Pintu masuk buka tutup otomatis.</p> <p>4. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika.</p> <p>5. Tempat peragaan makanan jadi tertutup.</p>	√	
22	Gudang bahan makanan	<p>1. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan.</p> <p>2. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai denganketentuan.</p> <p>3. Kapasitas gudang cukup memadai.</p> <p>4. Rapat serangga dan tikus.</p>	√	
<b>D.</b> 23	<b>Bahan Makanan dan makanan jadi</b> Bahan makanan	<p>1. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik.</p> <p>2. Bahan makanan berasal dari sumber resmi.</p> <p>3. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI.</p>	√	
24	Makanan jadi	<p>1. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik</p>	√	

		2. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	√	
<b>E.</b> 25	<b>Pengolahan makanan</b> 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.	√  √  √	
<b>F.</b> 26	<b>Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi</b> 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.	√  √	
<b>G.</b> 28	<b>Penyajian makan</b> Cara Penyajian	1. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C.	√	

		<p>2. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.</p> <p>3. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.</p> <p>4. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.</p>	<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>	
<b>H.</b> 29	<b>Peralatan</b> Ketentuan Peralatan	<p>1. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.</p> <p>2. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.</p> <p>3. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.</p>	<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>	
<b>I.</b> 30	<b>Tenaga kerja</b> Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makan	<p>1. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya.</p> <p>2. Supervisor pernah mengikuti kursus.</p> <p>3. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus.</p> <p>4. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.</p>	<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>	√
31	Pakaian kerja	<p>1. Bersih.</p> <p>2. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih.</p> <p>3. Penggunaan khusus waktu</p>	<p>√</p> <p>√</p> <p>√</p>	

		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.	√ √ √	√

Keterangan : Berikan tanda centang (√) pada kolom yang sesuai



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/ 0856 /2022  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian

Kabangjane, 09 Mei 2022

Kepada Yth  
Manager Hotel Sinabung Berastagi  
Di  
Tempat

Dengan Hormat,

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

Nama : Nadia Rivani Kelini Br Sinulingga

NIM : P00933119089

Yang bermaksud akan mengambil data penelitian di Hotel yang bapak/ibu Pimpin dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan Judul

"Hygiene Sanitasi Restoran Hotel Sinabung Berastagi Tahun 2022".

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  
Erba Kalipahnik, BKM, M.Sc  
08261985021001

**SURAT PERSETUJUAN**

Berastagi, 14 Mei 2022

No : 246/HRD/SHB/V/2022  
Perihal : Riset

Kepada Yth ;  
Pimpinan Politeknik Kesehatan Medan  
Di  
Tempat .

Dengan hormat,  
Membalas surat Permohonan ijin Lokasi Penelitian  
No.TU.05.01/00.03/0856/2022 tertanggal 09 Mei 2022 tentang permohonan  
ijin Lokasi Penelitian atas nama mahasiswi:

Nama : Nadia Rivani Kelini Br Sinulingga  
NIM : P00933119089  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan  
Judul Skripsi : Hygiene Sanitasi Restoran Hotel Sinabung Berastagi  
Tahun 2022.

Kami management Sinabung Hills Berastagi menerima / menyetujui Program  
tersebut, dengan ketentuan harus mematuhi Peraturan dan Tata- Tertib yang  
berlaku di perusahaan kami.

Demikian Surat persetujuan ini kami perbuat dengan sebenarnya terima  
kasih.

a.n Management  
Sinabung Hills Berastagi

  
**Sinabung Hills**  
BERASTAGI

**Adwin Mawardi**  
HR Coordinator

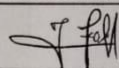
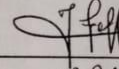
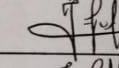
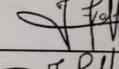
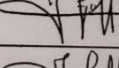
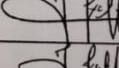
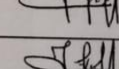
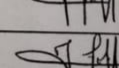
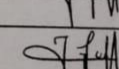
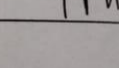
Cc : File



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN PRODI D III SANITASI  
TA 2021/2022**

**LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH**

Nama Mahasiswa : Nadia Rivani Kellini Br Sinulingga  
 NIM : P00933119089  
 Dosen Pembimbing : Marina Dr Karo, SKM, M. Kes  
 Judul Karya Tulis Ilmiah : Hygiene Sanitasi Restoran Hotel Sinabung

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
Pertemuan ke 1	21 Feb 2022	Konsultasi Judul	
Pertemuan ke 2	28 Feb 2022	Bimbingan Bab 1 sampai bab 3	
Pertemuan ke 3	17 Mar 2022	Revisi/ Perbaikan Bab 1 sampai bab 3	
Pertemuan ke 4	26 Mar 2022	Acc maju proposal	
Pertemuan ke 5	28 April 2022	Revisi/ Perbaikan Proposal	
Pertemuan ke 6	6 Juli 2022	Konsultasi Hasil	
Pertemuan ke 7	8 Juli 2022	Perbaikan Hasil	
Pertemuan ke 8	11 Juli 2022	Pembahasan	
Pertemuan ke 9	12 Juli 2022	Kesimpulan dan Saran	
Pertemuan ke 10	13 Juli 2022	ACC maju Hasil Penelitian	

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
 Poltekkes Kemenkes Medan,

Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc.

## DOKUMENTASI



Ruang Makan



Dapur



Tempat mencuci Peralatan



Rak-rak Penyimpanan bahan makanan



Tempat persiapan makanan



Tempat Penyimpanan makanan  
Panas (*Heater*)



Laci tempat penyimpanan sendok/  
garpu



Tempat Peralatan



Toilet



Peturasan



Grease Trap



Bersama karyawan dan pegawai



Juru Masak