

KARYA TULIS ILMIAH
TINJAUAN HYGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI
DESA DOLAT RAYAT KECAMATAN DOLAT RAYAT
TAHUN 2022



STEFY MONICA BR SEMBIRING
NIM:P00933119104

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

KARYA TULIS ILMIAH
TINJAUAN HYGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI
DESA DOLAT RAYAT KECAMATAN DOLAT RAYAT
TAHUN 2022

Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program Studi
Diploma III



STEFY MONICA BR SEMBIRING
NIM:P00933119104

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

LEMBAR PERSETUJUAN

**JUDUL : TINJAUAN HYGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI
DESA DOLAT RAYAT KECAMATAN DOLAT RAYAT TAHUN
2022**

NAMA : STEFY MONICA BR SEMBIRING

NIM : P00933119104

Telah Diterima dan Disetujui untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji
Kabanjahe, 27 Juli 2022

Menyetujui

Pembimbing

**Nelson Tanjung, SKM, M.Kes
NIP. 196302171986031003**

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

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : TINJAUAN HYGIENE SANITASI PADA RUMAH
MAKAN DI DESA DOLAT RAYAT KECAMATAN
DOLAT RAYAT TAHUN 2022

NAMA : STEFY MONICA BR SEMBIRING

NIM : P00933119104

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

Penguji I

Penguji II

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

Deli Syaputri, SKM, M.Kes
NIP. 198906022020122003

Ketua Penguji

Nelson Tanjung,SKM, M.Kes
NIP. 196302171986031003

**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, JULI 2022
Stefy Monica Br Sembiring**

**”Tinjauan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat
Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022”**

viii+ 55 halaman+ 13 tabel + Daftar Pustaka + Lampiran

ABSTRAK

Rumah Makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. Untuk meningkatkan kualitas makanan perlu adanya pengelolaan makanan yang baik sesuai dengan persyaratan hygiene dan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hygiene sanitasi rumah makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui Bagaimana Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022. Dan objek penelitian ini sebanyak 5 rumah makan. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi yang tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan No.1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

Hasil penelitian variabel yang tidak memenuhi syarat antara lain fasilitas sanitasi 4 (80%), dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan 4 (80%), tenaga kerja 1 (20%). Terdapat 3 (60%) rumah makan yaitu rumah makan A,B,E yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dengan skor ≤ 578 dan 2 (40%) rumah makan yang memenuhi syarat yaitu C dan D dengan skor ≥ 578 .

Disarankan untuk meningkatkan frekuensi hygiene sanitasi rumah makan sehingga dapat meningkatkan kelayakan rumah makan dan seluruhnya dapat memenuhi syarat sesuai dengan standar.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi, Rumah Makan, Dolat Rayat.

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

SCIENTIFIC WRITING, JULY 2022

Stefy Monica Br Sembiring

“Review of Food Stall Hygiene and Sanitation in Dolat Rayat Village, Dolat Rayat District in 2022”

viii+ 55 pages+ 13 tables + Bibliography + Appendix

ABSTRACT

Food stall is any commercial business whose scope of activity is to provide food and beverages to the general public. To improve the quality of food, it is necessary to manage food properly in accordance with the requirements of food hygiene and sanitation. This study aims to determine the hygiene and sanitation of food stalls in Dolat Rayat Village, Dolat Rayat District in 2022.

This study is a descriptive study that examines 5 food stalls and aims to determine the hygiene and sanitation of food stalls in Dolat Rayat Village, Dolat Rayat District in 2022. Data were collected through observation using an observation sheet as stated in the Decree of the Indonesian Minister of Health No. 1098/ MENKES/SK/VII/2003 concerning hygiene and sanitation requirements for food stalls and restaurants.

Through the research, the following results were obtained: variables that did not meet the requirements were sanitation facilities 4 (80%), kitchen, dining room and food warehouse 4 (80%), labor 1 (20%); found 3 food stalls (60%), A, B, and E that did not meet the hygiene and sanitation requirements with a score of 578; and found 2 food stalls (40%), C and D, which met the requirements with a score of 578.

Managers are advised to improve the hygiene and sanitation status of the food stall by increasing the proper conditions for the food stall, so that all variables meet the requirements.

Keywords: Sanitation Hygiene, Food Stall, Dolat Rayat.



KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang masih memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.

Karya Tulis Ilmiah ini adalah salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan dan memperoleh gelar Diploma Akademi Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Sanitasi Kabanjahe. Adapun judul karya tulis ilmiah ini adalah **“Tinjauan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022”**

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan. Berbagai keterbatasan dan kekurangan yang hadir dalam Karya Tulis Ilmiah ini merupakan refleksi dari ketidaksempurnaan penulis sebagai manusia. Untuk itu penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran dari berbagai pihak demi perbaikan penulisan ini. Namun dengan segala kerendahan hati, penulis memberanikan diri mempersembahkan Karya Tulis Ilmiah ini sebagai hasil usaha dan kerja keras yang telah penulis lakukan.

Tidak lupa penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik SKM, M.Sc selaku ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Sanitasi Kabanjahe.
3. Bapak Nelson Tanjung SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing yang selalu memotivasi penulis, membimbing penulis dari yang tidak tahu menjadi tahu, bahkan sangat berperan penting di dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini, yang bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan kritikan dan saran untuk kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini hingga selesai.
4. Ibu Julietta Br Girsang SKM, M.Kes selaku dosen penguji yang banyak memberikan penulis saran, kritik yang membangun demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

5. Ibu Deli Syaputri SKM, M.Kes selaku dosen penguji yang banyak memberikan penulis saran, kritik yang membangun demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Bapak/Ibu Dosen beserta Staff Pegawai Jurusan Sanitasi Kabanjahe yang telah membekali penulis ilmu pengetahuan dan membantu selama penulis mengikuti perkuliahan.
7. Teristimewa untuk kedua orang tua penulis yang sangat penulis sayangi Bapak Gidion Sembiring dan Ibu Rostia Br Sitepu serta kepada Saudaraku Adik Jose Vanrio Mahenca Sembiring yang selalu mendukung, memberi semangat serta menyertai penulis di dalam doa di setiap proses Karya Tulis Ilmiah ini mulai dari seminar proposal dan seminar hasil.
8. Kepada yang terkasih Randy Martin selaku idola saya yang saya sayangi yang telah memberikan semangat dan menghibur saya dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
9. Kepada pejuang toga 2022 squad terkhusus Dewi, Kiki, Jeanetha, Nadia dan apriska yang telah mensupport penulis dalam menjalani semester 1-6.
10. Kepada teman kos ku terkhusus Eirene, Restu, Budi, Meita, Maslan, yang telah memberikan semangat dan hiburan selama bertahan hidup di kos elim.
11. Kepada teman asrama Naomi dan Jessy yang telah memberikan support dalam setiap keluh kesah saya.
12. Kepada Selly teman SMA yang selalu mendukung dalam doa serta mengingatkan saya dalam mengerjakan Karya Tulis Ilmiah saya.

Tanjung Morawa, Juli 2022

Penulis

Stefy Monica Br Sembiring

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
C.1 Tujuan Umum	4
C.2 Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	5
D.1 Bagi Peneliti	5
D.2 Bagi Institusi.....	5
D.3 Bagi Pemilik Instansi dan Rumah Makan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Hygiene dan Sanitasi Makanan.....	6
B. Pengertian Rumah Makan	7
C. Pengertian Makanan dan Minuman	8
D. Penyakit Akibat Makanan Tidak Hygiene Sanitasi.....	8
E. Penyebab Penyakit Bawaan Makanan.....	9
F. Persyaratan Hygiene Sanitasi.....	10
G. Kerangka Konsep	22
H. Definisi Operasional.....	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	28
C. Objek Penelitian.....	28

D. Instrumen Penelitian	28
E. Jenis Dan Metode Pengumpulan Data.....	28
F. Pengolahan Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Gambaran Umum Desa Dolat Rayat.....	30
B. Hasil Penelitian	31
C. Pembahasan.....	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	18
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Penduduk Desa Dolat Rayat Berdasarkan Jenis Kelamin Tahun 2022	30
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Lokasi dan Bangunan pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.....	31
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022	33
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.....	34
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Bahan Makanan dan Makanan Jadi pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022	35
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.....	35
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022	36
Tabel 4.8 Distribusi Frekuensi Penyajian Makanan pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022	37
Tabel 4.9 Distribusi Frekuensi Peralatan pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.....	37
Tabel 4.10 Distribusi Frekuensi Tenaga Kerja pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.....	38
Tabel 4.11 Distribusi Frekuensi Kondisi Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022	39
Tabel 4.12 Distribusi Hasil Penilaian Persyaratan Hygiene dan Sanitasi pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.....	40

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Konsep Penelitian	22

DAFTAR LAMPIRAN

1. Formulir Hygiene Sanitasi Rumah Makan
2. Master Tabel
3. Surat Permohonan Penelitian
4. Surat Balasan Pelaksanaan Penelitian
5. Lembar Konsultasi
6. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyimpulkan bahwa sekitar 30% dilaporkan keracunan makanan untuk kawasan Eropa terjadi pada rumah-rumah pribadi akibat tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan. Menurut WHO, di Amerika Serikat saja setiap tahunnya ada 76 juta kasus penyakit bawaan makanan menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70 % kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha catering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan (Depkes 2010).

Penyakit bawaan (*food borne disease*) adalah penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi. World Health Organization (WHO) pada tahun 2006, mengartikan adanya suatu penyakit yang timbul akibat dari mengonsumsi makanan atau minuman yaitu *food borne disease*. Penyakit bawaan makanan yaitu suatu jenis penyakit yang diderita seseorang yang diakibatkan oleh memakan makanan atau minuman yang terkontaminasi. Makanan yang di khawatirkan jika makanan tersebut memiliki berbagai macam penyakit yang ditularkan kepada manusia, gejala yang sering terjadi seperti diare, sakit perut, sakit kepala dan bisa juga demam. (Sitompul 2021).

Dalam Undang-Undang Kesehatan No. 36 tahun 2009 pasal 108 ayat 1 bahwa pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan guna melindungi masyarakat dari makanan dan minuman tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan Kesehatan, hal tersebut dijelaskan bahwa adanya Undang-Undang tersebut bertujuan agar masyarakat terhindar dari makanan dan minuman yang dapat membahayakan Kesehatan, maka pemerintah menetapkan standar dan persyaratan Kesehatan agar makanan dan minuman aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

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

minuman untuk umum diusahanya. Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan. 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 hygiene sanitasi yang terdiri dari: Lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur; ruang makan dan gudang makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan, dan tenaga kerja.

Hygiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes RI No 1096, 2011).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2010).

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

harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus mengetahui pentingnya sanitasi makanan bagi setiap seorang penjamah makanan.

Pengusaha rumah makan di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal persyaratan hygiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pengusaha rumah makan 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 rumah makan (National & Pillars, n.d.)

Gangguan kesehatan yang kerap muncul seperti diare dan hepatitis memiliki angka yang beragam di berbagai daerah di Indonesia. Hepatitis cenderung memperlihatkan kenaikan sedangkan diare mengalami penurunan yang cukup tajam (Kemenkes, 2013). Kejadian Luar Biasa (KLB) akibat keracunan makanan juga tidak dapat dianggap menjadi masalah yang remeh.

Sanitasi tempat pengolahan makanan di Indonesia sendiri masih menjadi masalah yang cukup mengambil perhatian. Dari data Dinkes Provinsi Sumut tahun 2017 diketahui terdapat 34.325 unit tempat pengolahan makanan meningkat sebanyak 4.909 unit dibandingkan dengan tahun 2016. Jumlah TPM yang memenuhi syarat Kesehatan pada tahun 2017 adalah sebanyak 21.914 buah (60,01%). Bila dibandingkan dengan tahun 2016, dimana yang memenuhi syarat Kesehatan terdapat 18.908 buah tempat pengolahan makanan (64,4%). Maka telah terjadi penurunan sebesar (0,39%) tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat Kesehatan. (Dinkes Sumut, 2017).

Berdasarkan data pengendalian penyakit bersumber vektor di tempat pengolahan makanan di Kabupaten Karo Provinsi Sumatera Utara Tahun 2017 terdapat dari inspeksi sanitasi yang dilakukan terhadap 7 rumah makan, keseluruhan rumah makan (100%) memiliki nilai di bawah 700 yang mengindikasikan rumah makan tersebut belum memenuhi persyaratan kriteria baku mutu untuk tingkat hygiene rumah makan. Pada pengamatan vektor pembawa penyakit yang dilakukan terhadap 7 rumah makan di Kabupaten Karo, pada keseluruhan rumah makan (100%) masih ditemukan adanya vektor tikus, kecoa dan lalat. (BTKLPP Kelas I Medan, 2017)

Berdasarkan data yang di dapat dari Puskesmas Dolat Rayat tentang data usaha tempat pengolahan makanan dan minuman di Desa Dolat Rayat memiliki 5 rumah makan. Dari observasi awal ditinjau dari lokasinya yang berada di pinggir jalan, sehingga memungkinkan debu masuk ke dalam rumah makan, kamar mandi yang kurang bersih, dan tempat sampah yang tidak memiliki tutup.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul **“Tinjauan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022”**

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang rumusan masalah dalam penelitian ini adalah **“Bagaimana Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022”**

C. Tujuan Penelitian

C.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat di Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.

C.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui keadaan lokasi dan bangunan rumah makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat.
- b. Mengetahui fasilitas sanitasi rumah makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat.
- c. Mengetahui keadaan dapur, ruang makan & gudang bahan makanan rumah makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat
- d. Mengetahui fisik bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat
- e. Mengetahui keadaan pengolahan makanan rumah makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat
- f. Mengetahui tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat
- g. Mengetahui penyajian makanan rumah makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat

- h. Mengetahui kondisi peralatan rumah makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat
- i. Mengetahui keadaan tenaga kerja rumah makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat

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 Institusi

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

D.3 Bagi Pemilik instansi dan Rumah Makan

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

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Hygiene dan Sanitasi Makanan

A.1 Pengertian Hygiene makanan

Ditinjau dari ilmu Kesehatan lingkungan, istilah hygiene dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama dan erat kaitannya antar satu dengan yang lainnya yaitu melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat Kesehatan manusia (individu maupun masyarakat), sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia. (Azwar, 1990).

Menurut Depkes RI (tahun 2004) pengertian Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. sedangkan dalam Depkes RI (1994) hygiene lebih kepada upaya penyehatan diri.

Menurut UU No. 2 Tahun 1996 pengertian hygiene adalah semua usaha untuk memelihara, melindungi dan meningkatkan derajat Kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta meningkatkan Kesehatan dalam perikemanusiaan.

A.2 Pengertian Sanitasi makanan

Makanan adalah setiap benda padat atau cair yang apabila ditelan akan memberi suplai energi kepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh. Sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditunjukkan terhadap faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit. Berdasarkan pengertian diatas, maka sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu Kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan dan minuman itu dikonsumsi oleh masyarakat.

Pengertian lain menyebutkan bahwa hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan Kesehatan. (Yulianto, dkk, 2020:10)

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes, 2011). Dengan adanya sanitasi makanan, maka makanan yang dikonsumsi manusia adalah makanan yang aman, bersih, serta sehat untuk dikonsumsi oleh manusia.

B. Pengertian Rumah Makan

Rumah makan merupakan salah satu fasilitas umum yang menyediakan makanan dan minuman yang banyak diminati oleh masyarakat, terkadang ada rumah makan yang tidak terlalu memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan mereka terutama pada saat menyediakan atau menyajikan makanan kepada konsumen. Rumah makan tentunya harus memenuhi standar persyaratan selain akan memberikan dampak bagi kesehatan juga mempunyai nilai ekonomi bagi pengusaha atau pengelola rumah makan itu sendiri. Rumah makan harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi yang baik. Adapun persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus dipenuhi pedagang atau pengusaha rumah makan adalah lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang penyimpanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan jadi dan peralatan yang digunakan. (Harnani, 2018)

Berdasarkan Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene sanitasi rumah makan dan restoran (Pasal 1 ayat 1) rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya.

C. Pengertian Makanan dan Minuman

Makanan menurut WHO (2009) adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang digunakan untuk pengobatan.

Minuman adalah segala sesuatu yang dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus. Air minum yang ideal seharusnya 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 disease (Slamet,1994 dalam Purba 2010).

D. Penyakit Akibat Makanan Tidak Hygiene Sanitasi

Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (food-borne diseases). Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan Kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling membebani yang pernah dijumpai di zaman modern ini. Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya di kalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu.

Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan adalah makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat hygiene dan sanitasi makanan. Beberapa gangguan Kesehatan yang dapat terjadi akibat makanan dikelompokkan menjadi 3 macam :

1. *Foodborne disease*

Foodborne disease (penyakit bawaan makanan) adalah suatu gejala penyakit yang terjadi akibat mengonsumsi makanan yang mengandung mikroorganisme atau toksin baik yang berasal dari tumbuhan, bahan kimia, kuman maupun binatang. Penyakit akibat makanan tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan dan minuman seperti:

- a) Infeksi bakteri *E-Coli* umumnya menyebabkan diare, BAB berdarah, serta muntah.

b) Infeksi bakteri *Salmonella*, menyebabkan penyakit *Salmonellosis*, gejala seperti diare, demam, dan sakit perut yang dapat muncul 8-27 jam setelah pertama kali bakteri masuk ke dalam tubuh.

2. *Food infection*

Food infection adalah suatu gejala penyakit yang muncul akibat masuk dan berkembangbiaknya mikroorganisme dalam tubuh (usus) manusia melalui makanan yang dikonsumsi, seperti penyakit kolera, diare dan beberapa penyakit parasite.

3. *Food intoxication*

Food intoxication adalah suatu gejala penyakit yang muncul akibat mengkonsumsi makanan yang mengandung racun atau mengonsumsi racun yang ada dalam makanan yang ditandai dengan munculnya mual, muntah, atau diare setelah mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi.

E. Penyebab Penyakit Bawaan Makanan

Penyakit bawaan makanan yang menyerang manusia dapat terjadi akibat makanan yang dikonsumsi mengandung:

1. Parasit

Parasit dapat menimbulkan penyakit bawaan makanan pada manusia antara lain:

a. *T. Saginata* (cacing pita sapi)

Cacing ini ditemukan dalam daging sapi dan bila daging sapi itu tidak diolah dengan benar, konsumsinya pada manusia dapat mengakibatkan anemia dan gangguan pada susunan saraf pusat. Pencegahannya adalah dengan memasak daging sapi sampai matang sehingga larva cacing itu mati.

b. *D. latum* (cacing pita ikan)

Cacing ini ditemukan pada daging ikan. Konsumsi daging ikan yang pengolahannya tidak benar akan menyebabkan manusia menderita anemia. Pencegahannya adalah dengan memasak daging ikan dengan sempurna. Penyimpanan daging ikan dapat dilakukan dengan proses pembekuan pada suhu di bawah (-10)°C.

2. Mikroorganisme

Mikroorganisme dapat menyebabkan *foodborne infection*. Makanan berperan sebagai vektor dan mikroorganisme yang berhasil masuk akan berkembang biak di dalam usus manusia. Penyakit yang disebabkan oleh infeksi pada makanan ini, antara lain, typhus abdominalis, disentri amuba, dan disentri basiler. Pencegahannya adalah dengan memasak semua bahan makanan sampai matang, melindungi makanan dari kontaminasi binatang pengerat, menyimpan makanan pada suhu kurang dari (-15)°C dan memanaskan makanan pada suhu lebih dari 60°C.

3. Food Poisoning

Food Poisoning adalah keracunan makanan yang disebabkan oleh konsumsi makanan atau minuman yang mengandung toksin, parasit, virus atau bahan kimia yang menyebabkan timbulnya gangguan pada fungsi tubuh normal. Sebagian besar keracunan makanan disebabkan kesalahan pada pengolahan makanan, yang berupa:

- a. Membiarkan makanan siap saji pada suhu yang baik bagi pertumbuhan bakteri
- b. Kontaminasi silang
- c. Kontaminasi oleh penjamah

F. Persyaratan Hygiene Sanitasi

Dalam Kepmenkes RI No.1098 tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personal dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis kimia dan fisika. Rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud pada kepmenkes ini adalah sebagai berikut.

F.1 Persyaratan Lokasi dan Bangunan

Dalam Kepemekes RI No.1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran secara umum rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus. Bangunan terpisah dengan tempat tinggal, pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet dan 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 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 seperti: cukup menjamin peredaran udara yang baik, dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan. Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

Intensitasi 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 food candle atau 107,6 lux. 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.

F.2 Persyaratan Fasilitas Sanitasi

Persyaratan fasilitas sanitasi rumah makan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 sebagai berikut :

a. Air Bersih

- 1) Kualitas air bersih harus memenuhi syarat fisik (tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, jernih).
- 2) Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

b. Air Limbah

Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran pembuangan tersebut harus terbuat dari bahan kedap air dan tidak menjadi sumber pencemaran dengan cara, misalnya, menggunakan saluran tertutup, roil, dan *septic tank*. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi dengan penyaring lemak .

c. Toilet

Toilet adalah ruangan yang dirancang khusus lengkap dengan kloset, persediaan air bersih dan peralatan lain yang bersih, aman dan hygiene dimana masyarakat di tempat-tempat domestik, komersial dan tempat umum dapat buang air besar dan memenuhi kebutuhan fisik sosial dan psikologis lainnya (Adiwoso,2016).

Letak toilet tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu, dan gudang makanan. Namun, tidak berjauhan dari tempat pekerja. Di dalam toilet harus terdapat jamban, bak air, cermin, tempat sampah, asbak (tempat abu rokok), dan sabun. Toilet wanita harus terpisah dari toilet pria, sedangkan toilet pekerja tidak disatukan dengan toilet pengunjung. Jumlah toilet harus mencukupi, yaitu satu toilet untuk institusi yang memperkerjakan 1-9 pekerja, dua toilet untuk 10-24 pekerja, tiga toilet untuk 25-49 pekerja, dan lima toilet untuk 50-100 pekerja. Bila jumlah pekerja lebih dari 100 orang, tambahkan 1 toilet untuk setiap penambahan 30 orang di atas 100. Namun, bila jumlah pekerja begitu kecil dan satu toilet saja

dianggap cukup, pemisah toilet lelaki dari toilet wanita dan tidak perlu dilakukan (Louis JR dan Ernest RV, 1992)

Lantai toilet dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, cukup landai, cukup luas untuk memelihara kebersihan, ventilasi (*exhaust fan* mengarah ke luar Gedung dan tidak mengarah ke ruang produksi) dan penerangan baik, serta secara teratur dibersihkan dengan detergen dan dikeringkan. Air limbah dibuang ke dalam *septic tank*, roil, atau lubang peresapan yang tidak mencemari tanah. Saluran pembuangan harus terbuat dari bahan yang kedap air. Selain itu, tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan juga harus tersedia. Di dalam kamar mandi, harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah cukup.

Toilet harus dilengkapi dengan air yang mengalir. Jamban harus dibuat dari bahan bertipe leher angsa dan dilengkapi dengan sistem drainase air yang cukup baik serta sapu tangan kertas (atau handuk sekali pakai). Toilet tidak boleh berhadapan langsung dengan ruangan produksi, setidaknya dipisahkan oleh satu ruangan kecil. Tambahan pula, dalam toilet harus tersedia air yang mengalir yang dingin dan hangat (29,5-37,5 °C), selain sabun dan handuk sekali pakai. (Arisman, 2009:159).

d. Tempat Sampah

Tempat sampah dibuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat, bertutup, dan menggunakan kantong plastik khusus untuk sisa makanan yang mudah membusuk. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan jumlah sampah yang dihasilkan di setiap tempat kegiatan. Selain itu, harus selalu tersedia di setiap tempat yang menghasilkan sampah. Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam. Tempat pengumpul sampah harus tersedia, terlindung dari serangga (terutama pes) atau hewan lain, dan diletakkan di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah. (Arisman, 2009:160)

Sehingga diperlukan pengelolaan sampah yang tepat agar tidak dapat digunakan sebagai tempat berkembang biak bibit penyakit dan

vektor. Karena hal tersebut dapat mengundang bibit penyakit dan vektor (lalat, kecoa, tikus). (Candra, 2006)

e. Tempat Cuci Tangan

- 1) Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering. Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) diatas dapat disediakan: sapu tangan, kertas (*tissue*) yang mengandung *alcohol* 70%, 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: 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang
- 3) Fasilitas cuci tangan ditempatkan 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/cm²).
- 3) Bak pencucian setidaknya 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. 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 albop pictos
- 2) Setiap lubang pada bangunan harus di pasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kasa berukuran 32 meter per inchi) dan tikus (terlaris dengan jarak 2 cm)
- 3) Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

F.3 Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan

Menurut Dr. Arisman, MB, M.Kes dan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 menyatakan bahwa persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan rumah makan sebagai berikut :

a. Dapur

Luas dapur sekurang-kurangnya 40% luas ruang makan, atau 27% luas bangunan. Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan. Ventilasi dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun wewangian yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai. Kapasitasnya pun disesuaikan dengan luas dapur. Udara di dapur tidak boleh mengandung lebih dari 5 juta kuman per gram. Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (semua tungku terletak dibawah sungkup), alat penangkap asap, cerobong asap, saringan, saluran, dan pengumpul lemak.

Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap dengan pintu bagian luar yang membuka ke luar. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat yang dapat menutup sendiri sehingga mencegah masuknya serangga.

Ruang dapur, setidaknya mencakup tempat pencucian peralatan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, penyiapan, dan administrasi. Tersedia pula setidaknya meja peracikan, perlatan,

lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak peralatan dan bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik. (Arisman, 2009:161)

b. Ruang Makan

- 1) Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m².
- 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 CFU/m³
- 8) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/*urinoir*, kamar mandi dan tempat tinggal.
- 9) Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
- 10) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang dan perlengkapan set kursi harus bersih.
- 11) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinging 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* atau 43,04 lux 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.

F.4 Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 sebagai berikut :

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 minimal 0 per 100 ml contoh minuman.
- 4) Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- 5) Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

F.5 Persyaratan Pengolahan Makanan

Persyaratan pengolahan rumah makan sesuai dengan Prasyarat HACCP sebagai berikut :

Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. perlindungan kontak langsung dengan makanan siap saji dilakukan dengan jalan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok, garpu, dan sejenisnya. Pada saat bertugas, setiap tenaga pengolah makanan harus mengenakan celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok, tidak memakan atau mengunyah

sesuatu, dan tidak memakai perhiasan selain cincin yang tidak berhias. Selain itu, pengolah makanan harus selalu mencuci tangan sebelum bekerja. Setelah keluar dari kamar kecil, gunakan selalu pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar dan tidak dipakai di luar tempat kerja. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi kolera dan tifus serta buku kesehatan yang berlaku.

F.6 Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Persyaratan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah

makan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 sebagai berikut :

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 harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Tabel 2. 1

Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

No.	Jenis Bahan Makanan	Digunakan Dalam Waktu		
		3 hari atau Kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1	Daging, ikan, udang dan olahannya	-5°C s/d 0°C	10°C s/d -5°C	>-10°C
2	Telur, Susu dan Olahannya	-5°C s/d 7°C	-5°C s/d 0°C	>-5°C

3	Sayur, Buah dan Minumannya	10°C	10°C	10°C
4	Tepung dan Biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

- 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.

F.7 Persyaratan Penyajian Makanan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 menyatakan bahwa :

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

F.8 Aspek Peralatan

Persyaratan aspek peralatan rumah makan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 sebagai berikut :

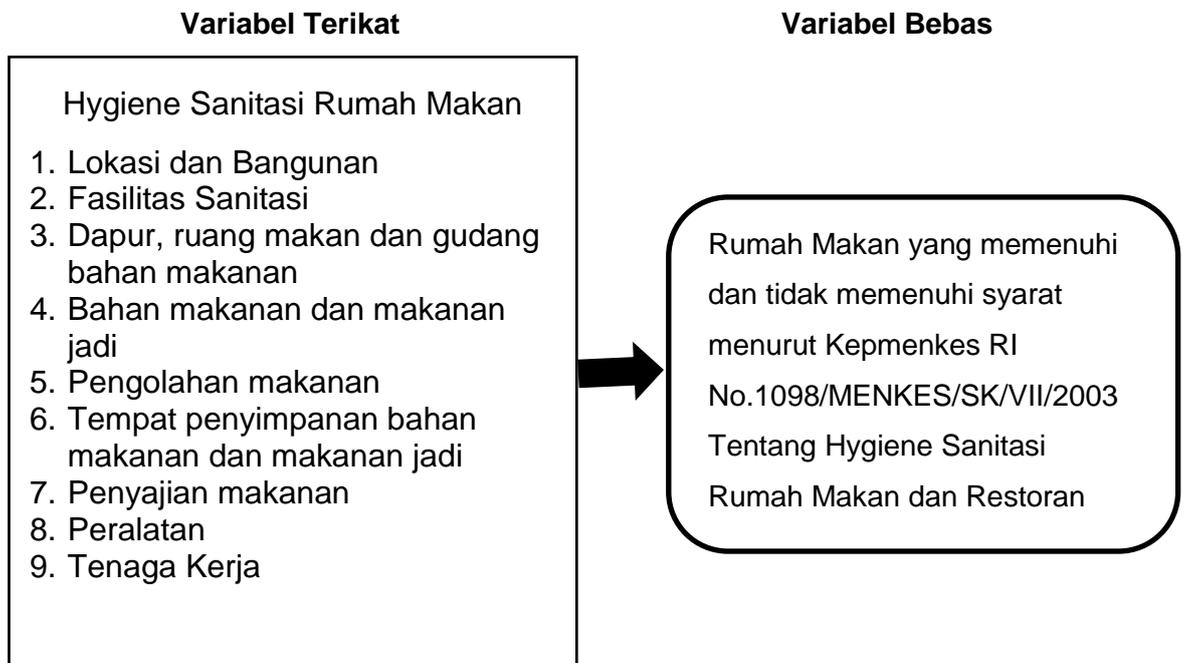
- a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun melebihi ambang batas sehingga membahayakan Kesehatan antara lain: timah (Pb), arsenikum (As), tembaga (Cu), seng (Zn), *cadmium* (Cd), *antimony* (Sd).
- b. Peralatan tidak rusak, gompal, retak dan tidak menimbulkan 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 sajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *E. Coli* per cm² permukaan alat.
- f. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan:
 - 1) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/*detergent* air dingin, air panas sampai bersih

- 2) Dibebaskan hama-kan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau *iodophor* 12,5 ppm, air panas 80 °C, 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 pengontoran/kontaminasi dan binatang perusak.

F.9 Aspek Tenaga Kerja

Tenaga kerja atau penjamah makanan merupakan orang yang secara akan secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian.

G. Kerangka Konsep



H. Definisi Operasional

Dari Tabel di bawah ini dapat diketahui definisi operasional dari kerangka konsep adalah sebagai berikut:

NO	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Rumah Makan	Bangunan atau ruangan yang menyediakan makanan pilihan atau makanan sehat untuk masyarakat dilayani oleh petugas rumah makan	Observasi	<i>Checklist</i>	a) MS Apabila ≥ 578 b) TMS Apabila ≤ 578	Ordinal
2	Lokasi dan Bangunan	Letak dan bentuk suatu bangunan	Observasi	<i>Checklist</i>	a) MS b) TMS 0-50 = TMS 51-100 = MS	Ordinal
3	Fasilitas Sanitasi	Sarana fisik, bangunan dan perlengkapan yang berguna untuk memelihara kualitas lingkungan dan mengendalikan faktor lingkungan yang dapat merugikan kesehatan manusia seperti	Observasi	<i>Checklist</i>	a) MS b) TMS 0-65,5 = TMS 66,5-131 =MS	Ordinal

		sarana air bersih, jamban, saluran air limbah, tempat cuci tangan dan tempat sampah				
4	Dapur, Ruang makan dan Gudang Bahan Makanan	Kondisi fisik yang terdapat pada dapur, ruang makan dan gudang makanan	Observasi	<i>Checklist</i>	a) MS b) TMS 0-70 = TMS 71-140 = MS	Ordinal
5	Bahan Makanan dan makanan jadi	Menggunakan bahan makanan yang baik, tidak rusak maupun bahan makanan yang tidak membusuk	Observasi	<i>Checklist</i>	a) MS b) TMS 0-23,5 = TMS 24,5-77 = MS	Ordinal
6	Pengolahan makanan	Melakukan pengolahan makanan yang terlindung dari kontak langsung dengan tubuh atau harus menggunakan APD untuk melakukan pengolahan	Observasi	<i>Checklist</i>	a) MS b) TMS 0-25 = TMS 26-50 = MS	Ordinal
7	Tempat Penyimpanan bahan makanan	Tempat yang disediakan pengolah rumah makan untuk	Observasi	<i>Checklist</i>	a) MS b) TMS 0-20 = TMS 21-40 = MS	Ordinal

		menyimpan bahan makanan dalam keadaan bersih dan tempat penyimpanan terpisah sesuai dengan kebutuhannya				
8	Penyajian Makanan	Cara penjamah makanan dalam menyajikan makanan jadi dan juga segala macam alat yang digunakan harus terhindar dari pencemaran disekitarnya	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS 0-17,5 = TMS 18,5-35 = MS	Ordinal
9	Peralatan	Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS 0-52,5 =TMS 53,5-105 = MS	Ordinal
10	Tenaga Kerja	Orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan,	Observasi	Checklist	a) MS b) TMS 0-75 = TMS 76-105 = MS	Ordinal

		pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian				
--	--	---	--	--	--	--

I. Aspek pengukuran

Hygiene sanitasi rumah makan diukur dengan cara memberikan nilai pada setiap variabel yang diperiksa sesuai dengan keadaan kualitas variabel.

1. Cara pengisian formulir rumah makan pertama:

- Pada kolom 3, beri lingkaran \circ pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian rumah makan.
- Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada. Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 578.
- Nilai 578 diperoleh dari 70% dari total skore, yang mana total skore adalah 828.

2. Cara pengisian formulir rumah makan kedua:

- Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
- Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
- Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh :

No	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
2	Bangunan	2	2,4,6,8,10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah 2,4,6,8,10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini

merupakan penjumlahan komponen a,b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

- d. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.
- e. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 578 tidak termasuk uji laboratorium.
- f. Uraian detail setiap variabel.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif yaitu dilakukan dengan cara survey atau observasional dimana peneliti melihat gambaran lebih jelas mengenai kondisi hygiene sanitasi pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Lokasi Penelitian ini dilaksanakan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

b. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan April-Juni Tahun 2022

C. Objek Penelitian

Adapun yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah lokasi bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan, dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan dan tenaga kerja. Dan jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 5 Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.

D. Instrumen Penelitian

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

E. Jenis Dan Metode Pengumpulan Data

a. Data Primer

Data Primer berupa observasi langsung di lokasi mengenai kondisi bangunan rumah makan, fasilitas sanitasi dan hygiene sanitasi

pada rumah makan yang diperoleh melalui observasi yang dilakukan dengan checklist.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh berupa Profil Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022.

F. Pengolahan Data

Data yang diperoleh dikumpulkan, diolah, di analisa dan disajikan dalam bentuk narasi, dibandingkan dengan persyaratan yang terdapat pada Permenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 dan teori yang ada tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Kemudian analisa secara kuantitatif untuk menggambarkan serta mendeskripsikan dari masing-masing variabel penelitian dengan menggunakan pengolahan data secara manual, dan disajikan menggunakan tabel.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Desa Dolat Rayat

A.1 Gambaran Geografis

Desa Dolat Rayat merupakan salah satu desa yang menjadi lirikan investor baik luar maupun dalam negeri, mengingat daerah ini sangat indah dengan alam lingkungannya sehingga pertambahan berbentuk villa semakin menjamur dan juga dapat dipastikan menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat setempat.

Desa dolat rayat merupakan satu dari 7 desa yang ada di kecamatan Dolat Rayat Kabupaten Karo Provinsi Sumatera Utara dengan titik koordinat 2°50'-98°38' bujur timur. Memiliki tinggi diantara 200-1418 M diatas permukaan laut. Luas wilayah 4 KM² dengan suhu 15°C - 23°C. dengan batas wilayahnya

- Sebelah utara : Hutan lindung tahura bukit barisan
- Sebelah timur : Desa tanjung barus kecamatan barus jahe
- Sebelah selatan : Desa Ujung Sampun
- Sebelah Barat : Desa sempa jaya kecamatan berastagi

A.2 Gambaran demografi

Berdasarkan data kependudukan tahun 2022 penduduk desa dolat rayat telah mencapai 1.153 jiwa dengan jumlah perempuan lebih besar dibanding laki-laki. Jumlah penduduk tersebut diketahui merupakan jumlah penduduk tetap.

Tabel 4.1
Distribusi frekuensi
Penduduk Desa Dolat Rayat berdasarkan Jenis Kelamin Tahun 2022

No	Jenis Kelamin	Jumlah
1	Laki-Laki	478
2	Perempuan	675
3	Kepala Keluarga	225

B. Hasil Penelitian

Objek pada penelitian ini adalah rumah makan di desa dolat rayat. Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti, jumlah rumah makan yang diobservasi sebanyak 5 rumah makan. Objek penelitian yang dilakukan di rumah makan di desa dolat rayat yaitu tentang Tinjauan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022 yang meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan dan tenaga kerja.

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada rumah makan di desa dolat rayat, maka diperoleh hasil sebagai berikut :

1. Lokasi dan Bangunan

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022 pada Lokasi dan Bangunan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.2
Distribusi Frekuensi Lokasi dan Bangunan pada Rumah Makan di
Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Lokasi dan Bangunan	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Lokasi	2	40%	3	60%	5	100%
2	Bangunan	5	100%	0	0	5	100%
3	Pembagian Ruang	5	100%	0	0	5	100%
4	Lantai	4	80%	1	20%	5	100%
5	Dinding	5	100%	0	0	5	100%

6	Ventilasi	5	100%	0	0	5	100%
7	Pencahayaan/Penerangan	5	100%	0	0	5	100%
8	Atap	5	100%	0	0	5	100%
9	Langit-Langit	5	100%	0	0	5	100%
10	Pintu	3	60%	2	40%	5	100%

Berdasarkan tabel 4.2 maka dapat dijelaskan bahwa dari 5 sampel rumah makan pada variabel lokasi terdapat 2 (40%) rumah makan yang memiliki lokasi sesuai dengan persyaratan dan terdapat 3 (60%) rumah makan yang tidak memenuhi persyaratan. Berdasarkan variabel bangunan terdapat 5 rumah makan memenuhi syarat (100%). Pada variabel pembagian ruang terdapat 5 rumah makan memenuhi syarat (100%). Pada variabel lantai terdapat 4 (80%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 1 (20%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat. Pada variabel dinding terdapat terdapat 5 rumah makan memenuhi syarat (100%). Pada variabel ventilasi 5 rumah makan memenuhi syarat (100%). Pada variabel pencahayaan/penerangan terdapat 5 rumah makan memenuhi syarat (100%). Pada variabel atap terdapat 5 rumah makan memenuhi syarat (100%). Pada variabel langit-langit terdapat 5 rumah makan memenuhi syarat (100%) Dan berdasarkan variabel pintu terdapat 3 (60%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 2 (40%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat.

2. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022 pada Fasilitas sanitasi dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.3
Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi pada Rumah Makan di Desa
Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Fasilitas Sanitasi	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Air Bersih	5	100%	0	0	5	100%
2	Pembuangan Air Limbah	4	80%	1	20%	5	100%
3	Toilet	1	20%	4	80%	5	100%
4	Tempat Sampah	2	40%	3	60%	5	100%
5	Tempat Cuci Tangan	1	20%	4	80%	5	100%
6	Tempat Mencuci Peralatan Tempat Pencuci Bahan	0	0	5	100%	5	100%
7	Makanan Peralatan Pencegahan	5	100%	0	0	5	100%
8	Masuk Serangga dan Tikus	0	0	5	100%	5	100%

Berdasarkan tabel 4.3 maka dapat dijelaskan bahwa dari 5 sampel rumah makan pada variabel air bersih terdapat 5 rumah makan yang memenuhi syarat (100%). Pada variabel pembuangan air limbah terdapat 4 (80%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 1 (20%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat. Pada variabel toilet terdapat 1 (20%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 4 (80%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat. Pada variabel tempat sampah terdapat 2 (40%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 3 (60%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat. Pada variabel cuci tangan terdapat 1 (20%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 4 (80%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat. Pada variabel mencuci peralatan tidak ada (0) rumah makan yang memenuhi syarat (100%). Pada variabel pencuci bahan makanan terdapat 5 rumah makan memenuhi syarat (100%). Dan berdasarkan variabel peralatan pencegahan

masuk serangga dan tikus tidak ada (0) rumah makan yang memenuhi syarat (100%).

3. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022 pada dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.4
Distribusi Frekuensi Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Dapur	3	60%	2	40%	5	100%
2	Ruang Makan	1	20%	4	80%	5	100%
3	Gudang Bahan Makanan	0	0	5	100%	5	100%

Berdasarkan tabel 4.4 maka dapat dijelaskan bahwa dari 5 sampel rumah makan pada variabel dapur terdapat 3 (60%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat dan 2 (40%) rumah makan tidak memenuhi syarat. Pada variabel ruang makan terdapat 1 (20%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 4 (80%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat. Dan pada variabel gudang bahan makanan tidak ada (0) rumah makan yang memenuhi syarat (100%).

4. Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022 pada bahan makanan dan makanan jadi dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.5
Distribusi Frekuensi Bahan Makanan dan Makanan Jadi pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Bahan Makanan dan Makanan Jadi	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Bahan Makanan	5	100%	0	0	5	100%
2	Makanan Jadi	5	100%	0	0	5	100%

Berdasarkan tabel 4.5 maka dapat dijelaskan bahwa dari 5 sampel rumah makan pada variabel bahan makanan terdapat 5 rumah makan yang memenuhi syarat (100%). Dan berdasarkan variabel makanan jadi terdapat 5 (100%) rumah makan yang memenuhi syarat.

5. Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022 pada pengolahan makanan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.6
Distribusi Frekuensi Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Pengolahan Makanan	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Proses Pengolahan	5	100%	0	0	5	100%

Berdasarkan tabel 4.6 maka dapat dijelaskan bahwa dari 5 sampel rumah makan pada variabel proses pengolahan terdapat 4 (80%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 1 (20%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat.

6. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022 pada tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.7
Distribusi Frekuensi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan jadi	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
	Penyimpanan Bahan						
1	Makanan	3	60%	2	40%	5	100%
	Penyimpanan Makanan						
2	Jadi	5	100%	0	0	5	100%

Berdasarkan tabel 4.7 maka dapat dijelaskan bahwa dari 5 sampel rumah makan pada variabel penyimpanan bahan makanan terdapat 3 (60%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 2 (40%) rumah makan tidak memenuhi syarat . Dan pada variabel penyimpanan bahan makanan jadi terdapat 5 rumah makan yang memenuhi syarat (100%).

7. Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022 pada penyajian makanan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.8
Distribusi Frekuensi Penyajian Makanan pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Penyajian Makanan	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Cara Penyajian	5	100%	0	0	5	100%

Berdasarkan tabel 4.7 maka dapat dijelaskan bahwa dari 5 sampel rumah makan pada variabel cara penyajian terdapat 5 rumah makan yang memenuhi syarat (100%).

8. Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022 pada peralatan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.9
Distribusi Frekuensi Peralatan pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Peralatan	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Ketentuan Peralatan	5	100%	0	0	5	100%

Berdasarkan tabel 4.8 maka dapat dijelaskan bahwa dari 5 sampel rumah makan pada variabel ketentuan peralatan terdapat 5 rumah makan yang memenuhi syarat (100%).

9. Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil penelitian pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022 pada Tenaga Kerja dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.10
Distribusi Frekuensi Tenaga Kerja pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Tenaga Kerja	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
	Pengetahuan/Sertifikat						
1	Penyehatan Makanan	0	0	5	100%	5	100%
2	Pakaian Kerja	4	80%	1	20%	5	100%
3	Pemeriksaan Kesehatan	0	0	5	100%	5	100%
4	Personal Hygiene	5	100%	0	0	5	100%

Berdasarkan tabel 4.9 maka dapat dijelaskan bahwa dari 5 sampel Rumah Makan pada variabel pengetahuan/sertifikat penyehatan makanan tidak ada (0) rumah makan yang memenuhi syarat (100%). Pada variabel pakaian kerja terdapat 4 (80%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 1 (100%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat. Pada variabel pemeriksaan kesehatan tidak ada (0) rumah makan yang memenuhi syarat (100%). Dan berdasarkan variabel personal hygiene terdapat 5 rumah makan yang memenuhi syarat (100%).

Tabel 4.11
Distribusi Frekuensi Kondisi Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan di Desa
Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Variabel	Rumah Makan				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		n	%	n	%		
1	Lokasi dan Bangunan	5	100%	0	0	5	100%
2	Fasilitas Sanitasi	1	20%	4	80%	5	100%
3	Dapur, Ruang Makan Dan Gudang Bahan Makanan	1	20%	4	80%	5	100%
4	Bahan Makanan dan Makanan Jadi	5	100%	0	0	5	100%
5	Pengolahan Makanan	5	100%	0	0	5	100%
6	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Jadi	5	100%	0	0	5	100%
7	Penyajian Makanan	5	100%	0	0	5	100%
8	Peralatan	5	100%	0	0	5	100%
9	Tenaga Kerja	4	80%	1	20%	5	100%

Berdasarkan tabel 4.11 diatas maka dapat dijelaskan bahwa dari 5 sampel rumah makan pada variabel yang ditinjau pada lokasi dan bangunan terdapat 5 rumah makan yang memenuhi syarat (100%). Pada variabel fasilitas sanitasi terdapat 1 (20%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 4 (80%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat. Pada variabel dapur, ruang makan, gudang bahan makanan terdapat 1 (20%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 4 (80%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat. Pada variabel bahan makanan dan makanan jadi terdapat 5 rumah makan yang memenuhi syarat (100%). Pada variabel pengolahan makanan terdapat 5 rumah makan yang memenuhi syarat (100%). Pada variabel tempat penyimpanan bahan

makanan jadi terdapat 5 rumah makan yang memenuhi syarat (100%). Pada variabel penyajian makanan terdapat 5 rumah makan yang sudah memenuhi syarat (100%). Pada variabel peralatan terdapat 5 rumah makan yang sudah memenuhi syarat (100%). Pada variabel tenaga kerja terdapat 4 (80%) rumah makan yang memenuhi syarat dan 1 (20%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat.

Tabel 4.12

Distribusi Hasil Penilaian Persyaratan Hygiene dan Sanitasi pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022

No	Hygiene Sanitasi Rumah Makan	Frekuensi	Presentase
1.	Memenuhi Syarat (≥ 578)	2	40%
2.	Tidak Memenuhi Syarat (≤ 578)	3	60%
	Total	5	100%

Berdasarkan tabel 4.12 diatas dapat diketahui bahwa dari hasil penjumlahan skore untuk seluruh variabel, dari 5 rumah makan terdapat 2 (40%) rumah makan sudah memenuhi syarat dan 3 (60%) rumah makan yang belum memenuhi syarat.

C. Pembahasan

1. Lokasi dan Bangunan

Variabel yang diamati meliputi lokasi, bangunan, pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan/penerangan, atap, langit-langit, pintu.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi lokasi dan bangunan di rumah makan Desa Dolat Rayat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi rumah makan. Berikut hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada variabel lokasi dan bangunan di rumah makan Desa Dolat Rayat:

a. Lokasi

Dalam Kepmenkes RI No. 1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan secara umum rumah makan terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel lokasi yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 3 (60%) rumah makan belum memenuhi syarat, tetapi dari komponen yang ditinjau masih ada 3 rumah makan berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya dan 3 rumah makan berada pada jarak <100 m sumber pencemaran debu, asap, bau dan pencemaran lainnya. Artinya belum sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098 Tahun 2003.

b. Bangunan

Dalam Kepmenkes RI No. 1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan pada bangunan rumah makan terpisah dengan tempat tinggal, kokoh/kuat/permanen, rapat serangga, rapat tikus. Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel bangunan yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat, tetapi dari komponen yang ditinjau masih ada 4 rumah makan yang tidak rapat serangga dan 2 rumah makan tidak rapat tikus.

c. Pembagian Ruang

Dalam Kepmenkes RI No.1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan pada pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet dan 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 makanan.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel pembagian ruang yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat, tetapi dari komponen yang ditinjau masih ada 5 rumah makan yang tidak memiliki gudang bahan makanan, 5 rumah makan

tidak memiliki ruang karyawan, 5 rumah makan tidak memiliki ruang administrasi, 3 rumah makan tidak memiliki gudang peralatan.

d. Lantai

Dalam Kepmenkes RI No.1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan pada konstruksi lantai dibuat dari kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Pertemuan lantai dengan dinding harus konus atau tidak boleh membuat sudut mati.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel lantai yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 1 (20%) rumah makan belum memenuhi syarat, dimana dari komponen yang ditinjau masih ada 1 rumah makan memiliki lantai tidak bersih dan 5 rumah makan yang tidak konus.

e. Dinding

Dalam Kepmenkes RI No.1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan pada konstruksi dinding dibuat 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.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel dinding yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat. Dimana dari komponen yang ditinjau sudah kedap air, rata dan bersih.

f. Ventilasi

Dalam Kepmenkes RI No. 1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan pada konstruksi ventilasi alam harus memenuhi syarat seperti: cukup menjamin peredaran udara yang baik, dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, dan debu dalam ruangan.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel ventilasi yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat. Dimana dari komponen yang ditinjau sudah tersedia dan berfungsi dengan baik, menghilangkan bau tak enak, cukup menjamin rasa aman.

g. Pencahayaan/ Penerangan

Dalam Kepmenkes RI No. 1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan pada konstruksi pencahayaan intensitas setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan 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 atau 107,6 lux. Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel pencahayaan/penerangan yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat. Dimana dari komponen yang ditinjau sudah tersebar merata disetiap ruangan, intensitas cahaya 10 fc, tidak menyilaukan.

h. Atap

Dalam Kepmenkes RI No. 1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan pada konstruksi atap tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel atap yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat. Dimana dari komponen yang ditinjau sudah tidak menjadi sarang tikus & serangga, tidak bocor, cukup landai.

i. Langit-Langit

Dalam Kepmenkes RI No. 1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan pada konstruksi langit-langit dimana permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan, tidak terdapat lubang-lubang, tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel langit-langit yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat, tetapi dari komponen yang ditinjau masih ada 2 rumah makan yang tidak bersih.

j. Pintu

Dalam Kepmenkes RI No. 1098 Tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan pada konstruksi 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.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel pintu yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 2 (40%) rumah makan belum memenuhi syarat, tetapi dari komponen yang ditinjau masih ada 2 rumah makan tidak rapat serangga dan 5 rumah makan tidak menutup baik dan membuka arah luar.

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, saluran air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat pencuci bahan makan makanan, peralatan pencegah masuknya serangga.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi fasilitas sanitasi di rumah makan Desa Dolat Rayat 4 (80%) rumah makan belum memenuhi persyaratan hygiene sanitasi rumah makan. Berikut hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada variabel fasilitas sanitasi di rumah makan di Desa Dolat Rayat:

a. Air Bersih

Kualitas air bersih harus memenuhi syarat fisik (tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, jernih) dan jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel air bersih yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat. Dimana dari komponen yang ditinjau sudah memiliki jumlah air yang mencukupi dan kondisi fisik air tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Diketahui bahwa rumah makan di Desa Dolat Rayat menggunakan air yang berasal dari PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum).

b. Pembuangan Air Limbah

Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran pembuangan tersebut harus terbuat dari bahan kedap air dan tidak menjadi sumber pencemaran dengan cara, misalnya menggunakan saluran tertutup, riol, dan septic tank.

Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi dengan penyaring lemak (*grease trap*).

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel pembuangan air limbah yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 1 (20%) rumah makan belum memenuhi syarat, tetapi dari komponen yang ditinjau masih ada 5 rumah makan tidak terdapat *grease trap* dan 1 rumah makan tidak memiliki saluran tertutup. Penggunaan *grease trap* sangat menunjang sistem pembuangan air limbah dengan mencegah terjadinya penggumpalan dan penyumbatan pada pipa pembuangan akibat minyak yang membeku.

c. Toilet

Toilet adalah ruangan yang dirancang khusus lengkap dengan kloset, persediaan air bersih dan peralatan lain yang bersih, aman dan hygiene dimana masyarakat di tempat-tempat domestik, komersial dan tempat umum dapat buang air besar dan memenuhi kebutuhan fisik sosial dan psikologis lainnya (Adiwoso,2016).

Letak toilet tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu, dan gudang makanan. Namun, tidak berjauhan dari tempat pekerja. Di dalam toilet harus terdapat jamban, bak air, cermin, tempat sampah, asbak (tempat abu rokok), dan sabun. Toilet wanita harus terpisah dari toilet pria, sedangkan toilet pekerja tidak disatukan dengan toilet pengunjung. (Louis JR dan Ernest RV, 1992)

Lantai toilet dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, cukup landai, cukup luas untuk memelihara kebersihan, ventilasi dan penerangan baik, serta secara teratur dibersihkan dengan detergen dan dikeringkan. Air limbah dibuang ke dalam septic tank, roil, atau lubang peresapan yang tidak mencemari tanah. Saluran pembuangan harus terbuat dari bahan yang kedap air. Selain itu. Di dalam kamar mandi, harus tersedia bak dan air bersih dalam jumlah cukup. (Arisman, 2009:159).

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel toilet yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 4 (80%) rumah makan belum memenuhi syarat, tetapi dari komponen yang ditinjau masih ada 4 rumah makan yang memiliki toilet tidak bersih, 2 rumah makan letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan, 4 rumah makan tidak

tersedia sabun dan alat pengering, 5 rumah makan yang tidak memiliki toilet pria yang terpisah dengan toilet wanita.

d. Tempat Sampah

Tempat sampah dibuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat, tertutup, dan menggunakan kantong plastik khusus untuk sisa makanan yang mudah membusuk. Selain itu, harus selalu tersedia di setiap tempat yang menghasilkan sampah. Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam. Tempat pengumpulan sampah harus tersedia, terlindung dari serangga (terutama pes) atau hewan lain dan diletakkan di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah. (Arisman,2009:16)

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel tempat sampah yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 3 (60%) rumah makan belum memenuhi syarat, dimana dari komponen yang ditinjau masih ada 5 rumah makan memiliki sampah yang tidak diangkat tiap 24 jam, 2 rumah makan disetiap ruang penghasil sampah tidak tersedia tempat sampah, 3 rumah makan memiliki tempat sampah yang tidak dibuat dari bahan kedap air dan tidak mempunyai tutup.

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).

e. Tempat Cuci Tangan

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan air cuci tangan yang mencukupi, Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan alat pengering, tersedia tempat cuci tangan yang cukup untuk pengunjung, fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir.

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering. Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) diatas dapat disediakan: sapu tangan, kertas (*tissue*) yang mengandung *alcohol* 70%, air hangat dengan suhu 43,3^o C. 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. Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan

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

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel tempat cuci tangan yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 4 (80%) rumah makan belum memenuhi syarat, dimana dari komponen yang ditinjau masih ada 4 rumah makan yang tidak tersedia air cuci tangan yang mencukupi, 4 rumah makan yang tidak tersedia sabun/detergent dan alat pengering, 4 rumah makan yang tidak memiliki tempat cuci tangan untuk pengunjung.

f. Tempat Mencuci Peralatan

Tempat mencuci peralatan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Tersedia air dingin yang cukup memadai, tersedia air panas yang cukup memadai untuk keperluan pencucian. Bak pencucian setidaknya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel tempat mencuci peralatan yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan belum memenuhi syarat, dimana dari komponen yang ditinjau masih ada 5 rumah makan yang tidak tersedia air panas yang cukup memadai, 5 rumah makan tempat mencuci peralatan tidak terbuat dari tiga bilik/ bak pencuci.

g. Tempat Pencuci Bahan Makanan

Tempat pencuci bahan makanan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan, tersedia air pencuci yang cukup, dan air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel tempat pencuci bahan makanan yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat.

h. Peralatan Pencegah Masuknya Serangga dan Tikus

Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga, setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa

serangga, setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus, setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dimasuki serangga.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan belum memenuhi syarat, dimana dari komponen yang ditinjau masih ada 5 rumah makan yang setiap lubang ventilasi tidak dipasang kawat kasa dan 5 rumah makan yang setiap lubang ventilasi tidak dipasang terali tikus.

3. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Variabel yang diamati meliputi dapur, ruang makan dan bahan makanan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan di rumah makan Desa Dolat Rayat terdapat 4 (80%) rumah makan belum memenuhi persyaratan hygiene sanitasi rumah makan. Berikut hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada variabel dapur, ruang makan, gudang bahan makanan di rumah makan di Desa Dolat Rayat:

a. Dapur

Persyaratan dapur bersih, ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (kulkas, freezer), tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (Thermos panas, kompor panas, heater), ukuran dapur cukup memadai, ada cungkup dan cerobong asap, terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan.

Luas dapur sekurang-kurangnya 40% luas ruang makan, atau 27% luas bangunan. Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan. Ventilasi dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun wewangian yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai. Kapasitasnya pun disesuaikan dengan luas dapur.

Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap dengan pintu bagian luar yang membuka ke luar. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat yang dapat menutup sendiri sehingga mencegah masuknya serangga.

Ruang dapur, setidaknya mencakup tempat pencucian peralatan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, penyiapan, dan administrasi. Tersedia pula setidaknya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas

penyimpanan dingin, rak peralatan dan bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik. (Arisman, 2009:161)

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel dapur yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 2 (40%) rumah makan belum memenuhi syarat, dimana dari komponen yang ditinjau masih ada 2 rumah makan tidak bersih, 4 rumah makan tidak memiliki ukuran dapur yang cukup memadai, 5 rumah makan tidak memiliki cungkup dan cerobong asap, 5 rumah makan tidak terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan.

b. Ruang Makan

Persyaratan ruang makan memiliki perlengkapan ruang selalu bersih, pintu masuk buka tutup otomatis, tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika, tempat peragaan makanan jadi tertutup.

Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka kearah luar. Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih. Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan. Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC peturasan/*urinator*, kamar mandi dan tempat tinggal. Harus terbebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya, lantai dan dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang dan perlengkapan set kursi harus bersih.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel ruang makan yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 4 (80%) rumah makan belum memenuhi syarat, dimana dari komponen yang ditinjau masih ada 5 rumah makan tidak memiliki pintu masuk buka tutup otomatis, 4 rumah makan tidak tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika, 2 rumah makan tidak memiliki tempat peragaan makanan jadi tertutup.

c. Gudang Bahan Makanan

Persyaratan gudang bahan makanan tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan, tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan, kapasitas gudang cukup memadai, rapat serangga dan tikus.

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

selain makanan. Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara. Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel gudang bahan makanan yang ada di Rumah Makan Desa Dolat Rayat terdapat 5 (100%) rumah makan yang belum memenuhi syarat. Dikarenakan rumah makan menggunakan bahan makanan yang dibeli akan langsung di masak, apabila perlu disimpan cukup disimpan di tempat penyimpanan biasa dikarenakan esoknya pasti akan digunakan.

4. Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Bahan makanan dan makanan jadi di rumah makan Desa Dolat Rayat terdapat 5 (100%) rumah makan yang sudah memenuhi syarat. Dikarenakan tidak ditemukannya bahan makanan kadaluarsa karena penjamah TPM selalu membeli bahan makanan secara langsung di pasar pagi hari kemudian diolah pada hari yang sama dan kemasan terdaftar pada sumber resmi dan tidak ada tanda kerusakan maupun kadaluarsa. Hal ini sesuai dengan persyaratan yang tercantum dalam Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003.

5. Pengolahan Makanan

Persyaratan pengolahan rumah makan sesuai dengan prasyarat HACPP, meliputi: semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh, perlindungan kontak langsung dengan makanan siap saji dilakukan dengan jalan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya.

Berdasarkan pengamatan menunjukkan proses pengolahan makanan di rumah makan Desa Dolat Rayat 5 (100%) memenuhi syarat. Dimana 5 rumah makan sudah memenuhi syarat. Hal ini sesuai dengan persyaratan yang tercantum dalam Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003.

6. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Persyaratan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi memiliki tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, penempatannya terpisah dengan makanan jadi, tempat penyimpanan bahan makanan disimpan dalam aturan-aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak, cara penyimpanan bahan makanan jadi tertutup.

Berdasarkan hasil pengamatan pada variabel tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang ada di rumah makan Desa Dolat Rayat

tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003. Tetapi dari komponen yang ditinjau masih ada 2 rumah makan tidak memiliki tempatnya bersih dan terpelihara, 1 rumah makan tidak disimpan dalam rak-rak aturan jenis.

7. Penyajian Makanan

Persyaratan penyajian makanan memiliki tempat pewadahan & penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih, cara membawa & menyajikan makanan dengan tertutup, penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.

Berdasarkan hasil penelitian penyajian makanan di rumah makan Desa Dolat Rayat tersebut terdapat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat sesuai dengan permenkes No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Tetapi dari komponen yang ditinjau masih ada 3 rumah makan cara membawa dan penyajian makanan belum menggunakan penutup.

8. Peralatan

Persyaratan peralatan melakukan cara pencucian & penyimpanan peralatan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan, peralatan dalam keadaan baik dan utuh, permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.

Berdasarkan hasil penelitian peralatan rumah makan di Desa Dolat Rayat 5 (100%) rumah makan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No. 1098 /Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

9. Tenaga Kerja

Berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa variabel tenaga kerja 1 (20%) rumah makan yang belum memenuhi syarat, karena ada beberapa aspek yang diamati belum memenuhi persyaratan yang tercantum dalam Permenkes No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Komponen yang tidak memenuhi syarat ialah semua rumah makan yang penjamah makanannya tidak pernah mengikuti kursus/temu karya, terdapat 2 rumah makan menyediakan pakaian kerja bagi tenaga kerjanya.

Menurut Kepmenkes syarat pemeriksaan untuk penjamah makanan yang meliputi penjamah makanan setiap 6 bulan sekali melakukan check up kesehatan, pernah divaksinasi thypoid, check up penyakit khusus, bila sakit

tidak bekerja dan berobat ke dokter, memiliki buku kesehatan. Berdasarkan hasil pengamatan tidak seorang pun penjamah makanan yang sedang dalam keadaan sakit pada saat penelitian. Dan menurut hasil wawancara tentang pemeriksaan kesehatan, bahwa alasan mereka tidak memeriksa kesehatan secara berkala dikarenakan mereka belum tau 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 di Desa Dolat Rayat umumnya sudah baik dalam hal personal hygiene, seperti berperilaku bersih dan berpakaian rapi, kuku di potong pendek, tidak merokok, dan tidak menggunakan perhiasan, setiap mau kerja mencuci tangan, menggunakan alat yang sesuai dan bersih saat mengambil makanan, tetapi untuk cuci tangan penjamah masih belum maksimal.

10. Hasil Penjumlahan Skore yang Dinilai Pada Rumah Makan

Berdasarkan hasil penjumlahan seluruh skore variabel hygiene sanitasi rumah makan bukit tinggi, buk dinn, muslim, buk agung, buk yun. Masing-masing skore yang diperoleh adalah 549.5, 565.5, 667.5, 619.5, 512.5 dari total variabel yang dinilai terdapat 3 (60%) rumah makan yang belum memenuhi syarat hygiene sanitasi disebabkan ada beberapa variabel yang belum memenuhi syarat sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku, dan skore yang diperoleh ≤ 578 adapun variabel yang belum memenuhi syarat yaitu : fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan, serta tenaga kerja. Pada rumah makan muslim, buk agung dengan masing-masing skore yang diperoleh 667.5, 619,5 dari total variabel yang dinilai, hal ini berarti dari kedua rumah makan tersebut sudah memenuhi syarat kesehatan karena sudah mencapai angka yang ditentukan yaitu ≥ 578 dan seluruh variabel yang diamati sudah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 3 (60%) yang hygiene sanitasinya belum memenuhi syarat dan 2 (40%) rumah makan yang hygiene sanitasinya sudah memenuhi syarat.

1. Untuk hasil pemeriksaan lokasi dan bangunan 5 rumah makan sudah memenuhi syarat (100%).
2. Fasilitas sanitasi 4 (80%) belum memenuhi syarat.
3. Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan 4 (80%) belum memenuhi syarat.
4. Bahan makanan dan makanan jadi 5 rumah makan sudah memenuhi syarat (100%).
5. Pengolahan makanan 5 rumah makan sudah memenuhi syarat (100%).
6. Tempat penyimpanan bahan makanan jadi 5 rumah makan sudah memenuhi syarat (100%).
7. Penyajian makanan 5 rumah makan sudah memenuhi syarat (100%).
8. Peralatan 5 rumah makan sudah memenuhi syarat (100%).
9. Tenaga kerja 1 (20%) rumah makan belum memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan.

B. Saran

B.1 Bagi Instansi

Disarankan bagi instansi kesehatan untuk selalu mengadakan penyuluhan mengenai Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dan melakukan pemeriksaan secara berkala terhadap pekerja atau penjamah makanan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat.

B.2 Bagi Pemilik Rumah Makan

Perlu menjaga dan mengutamakan kebersihan dalam mengelola bahan makanan, baik itu tempat pengolahannya, peralatan dapurnya serta penjamah makanan sebaiknya memakai pakaian kerja dengan benar.

Menjaga kebersihan ruangan pengolahan makanan dan tempat pembuangan sampahnya harus ke tempat air, tertutup dan diletakkan pada ruang penghasil sampah. hal ini dimaksudkan agar hygiene sanitasi dapat diterapkan secara terus menerus sehingga membentuk kebiasaan yang sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi makanan di Rumah Makan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiwoso, N. (2016) *Pengenalan Toilet Umum, Asosiasi Toilet Indonesia*.
- Arisman, 2009. *Keracunan makanan*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC
- Chandra, Budiman, 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Depkes RI, 2010, Modul Kursus Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman
- Harnani, Yessi dan Tri Utami, 2018. *Faktor-faktor yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi makanan di kelurahan tangkerang labuai kota pekanbaru* dalam Collaborative Medical Journal_Vol 1, Nomor 2 (halaman 11-20), Riau : STIKes Hang Tuah Pekanbaru
- Hatta, Muhammad dan Marahena, Erwindah, A. 2018. *Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Restoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah* dalam Jurnal Mitrasehat Vol 8, Nomor 2 (halaman 201-208). Masohi: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIK) Makasar
- 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.
- Permenkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga Dengan Rahmat Tuhan Yang Maha Esa Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 53(9), 1689–1699.
- Situmpol, B.L (2021). HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN KECAMATAN PAAL MERAH KOTA JAMBI.
- Undang-undang Kesehatan No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan dan Peraturan Perundang-undangan lainnya
- Yulianto, 2020. *Hygiene sanitasi dan k3*. Yogyakarta : Buku Graha Ilmu

LAMPIRAN

Formulir Hygiene Sanitasi Rumah Makan

I. Observasi

NO	VARIABEL	BOBOT	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI	SKOR
	1	2		3	4
A.	Lokasi & Bangunan				
1.	Lokasi	2	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau & cemaran lainnya b. Tidak berada pada jarak <100 Meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau & cemaran lainnya	6 4	
2.	Bangunan	2	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur b. Kokoh/kuat/permanen c. Rapat serangga d. Rapat tikus	4 2 2 2	
3.	Pembagian ruang	1	a. Terdiri dari dapur dan ruang makan b. Ada toilet/jamban c. Ada gudang bahan makanan d. Ada ruang karyawan e. Ada ruang administrasi f. Ada gudang peralatan	4 2 1 1 1 1	
4.	Lantai	0,5	a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Konus	4 2 1 1 1 1	
5.	Dinding	0,5	a. Kedap air b. Rata c. Bersih	4 3 3	

6.	Ventilasi	1	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	5 3 2	
7.	Pencahayaan/ Penerangan	1	a. Tersebar merata disetiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan	5 3 2	
8.	Atap	0,5	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	5 3 2	
9.	Langit-langit	0,5	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang	4 4 2	
10.	Pintu	1	a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	4 3 3	
B.	Fasilitas sanitasi				
11.	Air Bersih	3	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	5 2	
12.	Pembuangan air limbah	2	a. Air limbah mengalir dengan lancar b. Terdapat grease trap c. Saluran kedap air d. Saluran tertutup	3 3 2 2	
13.	Toilet	1	a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	3 2 2 2 1	
14.	Tempat sampah		a. Sampah diangkut tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil	4 3	

		2	sampah tersedia tempat sampah c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	2 1	
15.	Tempat cuci tangan	2	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	5 3 2	
16.	Tempat mencuci peralatan	1	a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	2 2 2 4	
17.	Tempat pencuci bahan makanan	1	a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman & halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	5 3 2	
18.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus c. Persilangan pipa dan dindiing tertutup rapat d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3 2 2 3	

C.	Dapur, ruang makan dan gudang makanan				
19.	Dapur	7	<ul style="list-style-type: none"> a. Bersih b. Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (Kulkas, freezer) c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (Thermos panas, kompor panas, heater) d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup & cerobong asap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan 	3 2 2 1 1 1	
20.	Ruang Makan	5	<ul style="list-style-type: none"> a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih b. Pintu masuk tutup otomatis c. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika d. Tempat peragangan makanan jadi tertutup 	3 2 2 1	
21.	Gudang bahan makanan	3	<ul style="list-style-type: none"> a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan c. Kapasitas gudang cukup memadai d. Rapat serangga dan tikus 	4 2 2 2	
D.	Bahan Makanan dan makanan jadi				
22.	Bahan makanan	5	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik b. Bahan makanan berasal dari sumber alami c. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes RI 	3 2 2	

23.	Makanan jadi	6	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik b. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	4 3	
E. 24.	Pengolahan makanan Proses pengolahan	5	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja bersih b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus c. Menggunakan peralatan dengan benar	5 3 2	
F. 25.	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi Penyimpanan bahan makanan	4	a. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi b. Tempatnya bersih dan terpelihara c. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	2 2 1	
26.	Penyimpanan makanan jadi	5	a. Cara penyimpanan tertutup	4	
G. 27.	Penyajian makanan Cara penyajian	5	a. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih b. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup c. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	3 2 2	
H.	Peralatan Ketentuan				

28.	peralatan	15	<p>a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan, peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan</p> <p>b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh</p> <p>c. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus</p>	4 2 1	
I. 29.	Tenaga kerja Pengetahuan/ sertifikat hygiene sanitasi makanan	4	<p>a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya</p> <p>b. Supervisor pernah mengikuti kursus</p> <p>c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus</p> <p>d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus</p>	2 2 4 2	
30.	Pakaian kerja	2	<p>a. Bersih</p> <p>b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih</p> <p>c. Penggunaan khusus waktu kerja saja</p> <p>d. Lengkap dan rapi</p> <p>e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam</p>	3 2 2 3 0	
31.	Pemeriksaan kesehatan	2	<p>a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up Kesehatan</p> <p>b. Pernah divaksinasi chotypha/thypoid</p> <p>c. Check up penyakit khusus</p> <p>d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter</p> <p>e. Memiliki buku Kesehatan karyawan</p>	3 2 1 2 2	
32.	Personal hygiene	7	<p>a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi</p> <p>b. Setiap mau kerja cuci tangan</p> <p>c. Menutup mulut dengan sapu</p>	3 3 2	

			tangan bila batuk-batuk atau bersin. d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih mengambil makanan	2	
--	--	--	--	---	--

MASTER TABEL

variabel	Skor Min	Rumah Makan				
		A	B	C	D	E
Lokasi dan Bangunan		60,5	60,5	86,5	85,5	64,5
Fasilitas Sanitasi		64	58	96	64	54
Dapur, Ruang Makan dan Gedung Bahan Makanan		48	64	86	69	43
Bahan Makanan dan Makanan Jadi		77	77	77	77	77
Pengolahan Makanan		50	50	50	50	50
Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi		32	40	40	40	28
Penyajian Makanan		25	25	35	35	25
Peralatan		105	105	105	105	105
Tenaga Kerja		88	86	92	94	66
TOTAL SKOR	578	549,5	565,5	667,5	619,5	512,5



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/ 0922 /2022
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Lokasi Penelitian

Kabanjahe, 27 April 2022

Kepada Yth:
Camat Kecamatan Dolat Rakyat kabupaten karo
Di
Tempat

Dengan Hormat,

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

Nama : Stefy Monica Br Sembiring

NIM : P00933119104

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

"Tinjauan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Desa Dolat Rakyat Kecamatan Dolat Rakyat 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.



Kelompok Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan

Erba Kello Manik, SKM. M.Sc
NIM 203261985021001

Tembusan:

1. Kepala Desa Dolat Rakyat



PEMERINTAH KABUPATEN KARO
KANTOR CAMAT DOLAT RAYAT

Jln. Kebun Bunga – Dolat Rayat

Nomor : / /DR/2022
Sifat : -
Lamp : -
Perihal : **Ijin Lokasi Penelitian**

Dolat Rayat, Mei 2022
Kepada Yth.
Kepala Desa Dolat Rayat

Berdasarkan Surat Permohonan ijin Lokasi Penelitian Nomor : TU.05.01/00.03/0822/2022 Tanggal 27 April 2022 dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.

Dengan ini menerangkan :

Nama : Stefy Monica Br Sembiring

NIM : P00933119104

Yang bermaksud akan mengambil data penelitian di Desa Dolat Rayat dalam rangka menyusun Karya Tulis Ilmiah dengan Judul:

“Tinjauan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Desa Dolat Rayat Kecamatan Dolat Rayat Tahun 2022”.

Demikian disampaikan atas kerjasamanya diucapkan terimakasih.

An. CAMAT DOLAT RAYAT
Sekretaris

JUNAIDI P. SEMBIRING, SSTP, S.Sos, M.I.Kom
Pembina
NIP. 19840606 200412 1 001

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

LEMBAR BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama Mahasiswa : Steffy Monica Br Sembiring
 NIM : 000933119104
 Dosen Pembimbing : Nelson Tanjung, SKM, M.Kes.
 Judul Karya Tulis Ilmiah : Tinjauan Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Desa
 Dolat Rayat Tahun 2022 :

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
1	Jumat / 28-01-2022	Konsultasi Judul Penelitian	
2	Jumat / 25-02-2022	komul BAB Pencernaan D. B. B. B.	
3	Senin / 14-03-2022	komul BAB g. B. B. B.	
4	Rabu / 30-03-2022	ace. mulut semir	
5	Senin / 09-05-2022	di hadiri usil semir.	
6	Kamis / 07-07-2022	komul kehid perubahan	
7	Kamis / 14-07-2022	komul kehid perubahan	
8	Setasa / 19-07-2022	komul kehid perubahan	
9	Setasa / 19-07-2022	ace. kehid perubahan	


 Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
 Poltekkes Kemenkes Medan,
 Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc.
 NIP. 196203281985021001

DOKUMENTASI



Pengisian Checklist



Penyimpanan Makanan Jadi



Tempat Mencuci Peralatan



Tempat Penyimpanan Bahan Makanan



Ruang Makan



Tempat Mencuci Tangan



Keadaan WC/Toilet