

**ANALISIS *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR
KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**



**Disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan Program Studi Strata I pada
Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan**

Oleh:

LUTHFI DINA RACHMATINA

J 410 140 123

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2018**

HALAMAN PERSETUJUAN

**ANALISIS *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR
KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

PUBLIKASI ILMIAH

Oleh :

Luthfi Dina Rachmatina

J410140123

Telah diperiksa dan setuju untuk diuji oleh:

Dosen Pembimbing



Windi Wulandari, SKM., M.PH.

NIK. 110. 1638

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR
KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

OLEH

LUTHFI DINA RACHMATINA

J410140123

**Telah dipertahankan di hadapan Dewan Penguji
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada hari Senin, 12 November 2018
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat.**

Dewan Penguji

**WindiWulandari, SKM.,M.PH
(Ketua Dewan Penguji)**

**Sri Darnoto, SKM.,M.PH
Anggota I Dewan Penguji**

**Rezania Asyfiradayati, SKM.,M.PH
Anggot II Dewan Penguji**

**Mengesahkan,
Dekan**

**Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta**



(Mutalazimah, SKM.,M.Kes)

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam publikasi ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kelak terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka akan saya pertanggungjawabkan sepenuhnya.

Surakarta, 12 November 2018

Penulis



Luthfi Dina Rachmatina

ANALISIS *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

Abstrak

Rumah makan merupakan tempat usaha komersil yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Hal ini bila tidak di tunjang dengan pengolahan makanan yang *hygienes* dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan. Di lingkungan sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta banyak sekali dijumpai rumah makan yang menjual makanan siap saji dan umumnya rutin dikonsumsi oleh sebagian besar mahasiswa. Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan pada 5 rumah makan yaitu 4 (80%) karyawannya tidak memakai baju kerja atau seragam. Terdapat 3 (60%) rumah makan yang dimana penjamah makanan di rumah makan tersebut tidak mencuci tangan sebelum dan setelah melakukan aktivitas lain. Sebanyak 4 (80%) rumah makan yang kebersihan dan tata ruang makannya kurang rapi dan kurang bersih. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis *hygiene* sanitasi rumah makan di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan sampel 10 Rumah Makan yang berada di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 4 rumah makan yang sanitasinya tidak memenuhi syarat dan 6 rumah makan yang *hygiene* penjamah makanan tidak memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan.

Kata Kunci : Rumah makan dan *hygiene* sanitasi.

Abstract

Restaurant is a place of business that provides space and activities to provide food and drinks to the public in their place of business. This if not supported by healthy food processing and good sanitation conditions will cause health problems. In the neighborhood around the University of Muhammadiyah Surakarta campus there are many restaurants that sell food and vegetables consumed by most students. Based on a preliminary survey conducted at 5 restaurants around the Muhammadiyah University of Surakarta campus using a restaurant sanitation hygiene questionnaire. Based on a preliminary survey conducted on 5 restaurants, 4 (80%) employees did not wear work clothes or uniforms. There are 3 (60%) restaurants where food handlers in the restaurant do not wash their hands before and after doing other activities. As many as 4 (80%) restaurants that are clean and poorly organized and lack clean. The purpose of this study was to analyze hygiene sanitation of restaurants around the campus of the Muhammadiyah University of Surakarta. This type of research is descriptive with a sample of 10

restaurants around the Muhammadiyah University of Surakarta campus. The results showed that there were 4 restaurants that did not meet the requirements of sanitation and 6 restaurants that were clean food handlers did not meet the requirements. Based on the cleanliness of the restaurant, there are still restaurants that are not in accordance with the Minister of Health Decree No. 1098 / Menkes / SK / VII / 2003 regarding the cleanliness of restaurants.

Keywords : *Restaurant and Hygiene Sanitation.*

1. PENDAHULUAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fadly, dkk (2017) menyatakan bahwa fasilitas sanitasi yang memadai ditemukan pada 5 (41.7%) rumah makan dan restoran. Kondisi ruangan yang mencakup dapur. Pada kategori peralatan makan hanya didapatkan 3 (25%) rumah makan dan restoran yang memenuhi persyaratan, hal ini dikarenakan pencucian peralatan yang dilakukan hampir di setiap restoran hanya sedikit yang sesuai standar yang ditetapkan. Penyimpanan bahan makan dan makanan jadi yang memenuhi syarat diterapkan di 12 (100%) rumah makan dan restoran. Pada aspek tenaga kerja ditemukan 5 (41.7%) rumah makan dan restoran yang memenuhi persyaratan.

Hasil penelitian Novryanti (2012) menunjukkan bahwa prinsip pemilihan bahan makanan 83% rumah makan baik, Prinsip penyimpanan bahan makanan 50% rumah makan baik, prinsip pengolahan makanan 28% rumah makan baik, prinsip penyimpanan makanan 50 % rumah makan baik, prinsip pengangkutan makanan 90% rumah makan baik, prinsip penyajian makanan 61% rumah makan.

Penelitian Yunus, dkk (2015) di Kota Manado dengan mengambil 31 sampel dari rumah makan padang di kota tersebut. Hasilnya ditemukan bahwa 11 (35,48%) rumah makan memiliki tempat pengolahan makanan yang buruk, pengelolaan sampah yang buruk ditemukan pada 12 (38,70%) rumah makan, 10 (32,25%) rumah makan ditemukan memiliki penyimpanan makanan yang buruk. Bahkan didapati sebanyak 16 (51,61%) rumah makan menggunakan air bersih yang tidak memenuhi syarat.

Di lingkungan sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta banyak sekali dijumpai rumah makan yang menjual makanan siap saji dan umumnya rutin dikonsumsi oleh sebagian besar mahasiswa. Mahasiswa kebanyakan lebih memilih makan di restoran, rumah makan, ataupun kantin dibandingkan memasak makanan sendiri. Keberadaannya yang dekat dengan tempat kuliah dan karena harga yang ditawarkan pun sangat terjangkau. Maka dari itu sebuah rumah makan tidak cukup hanya dengan hal tersebut, tetapi kualitas dan keamanan makanan yang disediakan haruslah terjaga, karena setiap proses pengolahan makanan mengandung potensi kontaminasi yang perlu dikendalikan untuk menjamin keamanan makanan yang dikonsumsi mahasiswa dan masyarakat (Romlah, 2016).

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan pada 5 rumah makan di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta dengan menggunakan kuesioner *hygiene* sanitasi rumah makan. Hasil penilaian tersebut yaitu 4 (80%) karyawannya tidak memakai baju kerja atau seragam. Terdapat 3 (60%) rumah makan yang dimana penjamah makanan di rumah makan tersebut tidak mencuci tangan sebelum dan setelah melakukan aktivitas lain. Sebanyak 4 (80%) rumah makan yang kebersihan dan tata ruang makannya kurang rapi dan kurang bersih. Hal tersebut terlihat dari lantai yang kurang bersih dan penataan ruang kurang tertata dengan baik, sehingga terlihat kurang rapi. Dari penjabaran diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian *hygiene* sanitasi rumah makan di sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta.

2. METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan cara mengisi kuesioner kemudian hasil dianalisis. Penelitian *hygiene* sanitasi rumah makan disekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta dilaksanakan pada bulan Juli 2018. Jumlah sampel yang diteliti yaitu hanya 10 rumah makan dan yang bersedia dijadikan objek penelitian di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Dengan kriteria sanitasi rumah makan yaitu diperuntukkan masyarakat umum, memiliki lokasi dan bangunan yang tetap,

memiliki fasilitas sanitasi dan terdapat aktivitas pengelolaan, pengunjung serta pengusaha.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. HASIL

Berdasarkan hasil observasi diketahui banyak rumah makan di wilayah kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta baik kampus 1, kampus 2 dan kampus 4 yang memenuhi kriteria sanitasi rumah makan yaitu diperuntukkan masyarakat umum, memiliki lokasi dan bangunan yang tetap, memiliki fasilitas sanitasi dan terdapat aktivitas pengelolaan, pengunjung serta pengusaha. Tetapi hanya 10 rumah makan saja yang bersedia dan memberikan izin untuk dijadikan objek penelitian. Penilaian dilakukan dengan kuesioner memiliki beberapa kriteria yang disesuaikan berdasarkan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran.

Hasil dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Lama Usaha Rumah Makan

Rumah Makan	Lama Usaha (tahun)
RM1	3
RM2	13
RM3	1
RM4	3
RM5	5
RM6	36
RM7	5
RM8	4
RM9	2
RM10	2

Dapat dilihat bahwa lama usaha dari masing-masing rumah makan memiliki waktu yang berbeda-beda. Rumah makan RM6 memiliki lama usaha terlama yaitu selama 36 tahun, dan rumah makan RM3 memiliki lama usaha baru 1 tahun.

Tabel 2. Lokasi dan Bangunan Rumah Makan

No	Tempat	Hasil Penelitian			
		MS		TMS	
		n	%	N	%
1	Lokasi tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau.	0	0	10	100
2	Lokasi tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau.	0	0	10	100
3	Bangunan terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur, kokoh/ kuat/ permanen, rapat serangga dan rapat tikus.	9	90	1	10
4	Pembagian ruang dapur dan ruang makanan, ada toilet/ jamban, ada gudang bahan makanan, ada ruang karyawan, ada ruang administrasi dan ada gudang peralatan.	8	80	2	20
5	Lantai bersih, kedap air, tidak licin, rata, kering dan konus.	9	90	1	10
6	Dinding kedap air, rata, bersih.	9	90	1	10
7	Ventilasi tersedia dan berfungsi baik, menghilangkan bau tak enak, cukup menjamin rasa nyaman.	9	90	1	10
8	Pencahayaan/ penerangan tersebar merata di setiap ruangan, intensitas cahaya 10 fc (107,639 lux meter)	9	90	1	10
9	Atap tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak bocor, cukup landai.	8	80	2	20
10	Langit-langit tinggi minimal 2,4 meter, rata dan bersih, serta tidak terdapat lubang-lubang.	9	90	1	90
11	Pintu rapat serangga dan tikus, menutup dengan baik dan membuka arah luar, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.	9	90	1	10

Keterangan

MS : Memenuhi syarat

TMS :Tidak memenuhi syarat

Dari hasil penelitian, semua atau 10 (100%) lokasi rumah makan tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan lokasi tidak memenuhi syarat dan berlokasi tidak pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, dan bau. Karena lokasi semua rumah makan terlalu dekat dengan jalan raya dan selokan.

Observasi dari rumah makan didapatkan hasil 9 (90%) rumah makan bangunan, lantai, ventilasi, pencahayaan, langit-langit dan pintu semua memenuhi persyaratan. Pencahayaan rumah makan memiliki pencahayaan yang memenuhi syarat yaitu lebih dari sama dengan 10 *foot candle (fc)*.

Pembagian ruang dan atap tidak menjadi sarang tikus terdapat 8 (80%) rumah makan yang memenuhi syarat. Setiap rumah makan ada yang tidak memiliki ruang administrasi, dan ruang karyawan pada tiap rumah makan.

Tabel 3. Fasilitas Sanitasi Rumah Makan

No	Fasilitas	Hasil Penelitian			
		MS		TMS	
		N	%	n	%
1	Air bersih jumlah mencukupi, tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna.	10	100	0	0
2	Pembuangan air limbah mengalir dengan lancar, terdapat grease trap, saluran kedap air, saluran tertutup.	10	100	0	0
3	Toilet bersih, letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan.	10	100	0	0
4	Toilet tersedia air bersih yang cukup dan tersedia sabun.	10	100	0	0
5	Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	2	20	8	80
6	Tempat sampah diangkut tiap 24 jam, di setiap ruang penghasil sampah dan tersedia tempat sampah.	10	100	0	0
7	Tempat sampah Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup.	3	30	7	70
8	Tempat cuci tangan, tersedia air cuci tangan yang mencukupi, tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap, jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan.	8	80	2	20

9	Tempat pencuci peralatan tersedia air yang cukup memadai, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, terdiri dari tiga bilik/bak pencuci.	8	80	2	20
10	Tempat pencuci bahan makanan tersedia air pencuci yang cukup, terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus.	3	30	7	70
11	Loker karyawan Tersedia dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat, jumlahnya cukup.	6	60	4	40
12	Letak locker dalam ruang tersendiri, locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita	1	10	9	90
13	Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga dan terali tikus. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat.	4	40	6	60
14	Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk.	10	100	0	0

Keterangan

MS : Memenuhi syarat

TMS :Tidak memenuhi syarat

Fasilitas sanitasi rumah makan dalam pengadaan air bersih dan pembuangan air limbah lancar semua 10 (100%) memenuhi persyaratan. Untuk toilet juga semua rumah makan terdapat 10 (100%) toilet yang letaknya memenuhi syarat. Tetapi untuk toilet terpisah antara pria dan wanita hanya 2 (20%) yang memenuhi syarat.

Sarana sanitasi rumah makan yang lain yaitu tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat pencuci peralatan, dan tempat pencuci bahan makanan. Tempat sampah pada rumah makan hanya ada 3 (30%) yang memenuhi persyaratan dengan memiliki tempat sampah yang tertutup dan yang lain hanya ada tempat sampah yang terbuka. Tempat cuci tangan pada rumah makan hanya ada 8 (80%) yang memiliki akses cuci tangan yang memenuhi persyaratan dengan menyediakan sabun untuk cuci tangan dan lap atau alat pengering. Rumah makan umumnya menggunakan tempat pencucian bahan makanan untuk mencuci bahan makanan sebelum dimasak yaitu sebanyak 8 (80%) rumah makan yang memenuhi persyaratan kuat, aman dan halus.

Tempat pencuci peralatan 8 (80%) rumah makan yang sudah memenuhi persyaratan.

Untuk loker karyawan semua rumah makan hanya ada 6 (60%) rumah makan yang tersedia. Tetapi untuk loker terpisah antara pria dan wanita hanya 1 (10%) rumah makan yang memenuhi syarat.

Setiap lubang ventilasi dan jendela terpasang alat perlindungan dari serangga dan tikus semua 4 (40%) memenuhi syarat. Begitupun tempat tandon air, semua rumah makan 10 (100%) memenuhi syarat sanitasi yaitu terdapat tutup.

Tabel 4. Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan

No	Komponen	Hasil Penelitian			
		MS		TMS	
		N	%	n	%
1	Dapur bersih, ada fasilitas penyimpanan makanan (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 <i>hygiene</i> bagi penjamah/karyawan.	9	90	1	10
2	Ruang makan perlengkapan ruang makan selalu bersih, ukuran ruang makan minimal 0,85 m ² per kursi tamu, pintu masuk buka tutup, tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika, tempat peragaan makanan jadi tertutup.	8	80	2	20
3	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.	6	60	4	40

Keterangan

MS : Memenuhi syarat

TMS :Tidak memenuhi syarat

Berdasarkan hasil penelitian, 9 (90%) rumah makan yang memenuhi syarat dengan fasilitas dapur yang telah sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran. Pengadaan ruang makan pada rumah makan terdapat 8 (80%) rumah makan yang memenuhi syarat. Dan untuk gudang bahan makanan hanya 6 (60%) rumah makan yang memenuhi persyaratan, karena tidak semua rumah makan mempunyai gudang penyimpanan bahan makanan.

Tabel 5. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

No	Komponen	Hasil Penelitian			
		MS		TMS	
		N	%	n	%
1	Penyimpanan bahan makanan suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.	10	100	0	0
2	Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.	10	100	0	0
3	Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	5	50	5	50
4	Tempatnya bersih dan terpelihara, disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.	10	100	0	0
5	Penyimpanan makanan jadi suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi, cara penyimpanan tertutup.	8	80	2	20

Keterangan

MS : Memenuhi syarat

TMS : Tidak memenuhi syarat

Terdapat 10 (100%) penyimpanan bahan makanan dan kelembaban penyimpanan, ketebalan penyimpanan, dan tempat penyimpanan bahan makanan sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran. Penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi hanya ada 5 (50%) rumah makan yang memenuhi syarat. Sedangkan penyimpanan makanan dengan cara tertutup terdapat 8 (80%) rumah makan yang memenuhi syarat.

Tabel 6. Pengolahan Makanan dan Penyajian Makanan

No	Komponen	Hasil Penelitian			
		MS		TMS	
		N	%	n	%
1	Proses Pengolahan tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih, pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus, menggunakan peralatan dengan benar.	6	60	4	40
2	Cara Penyajian Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60oC, pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih, cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup, penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.	7	70	3	30

Keterangan

MS : Memenuhi syarat

TMS :Tidak memenuhi syarat

Proses pengolahan hanya 6 (60%) yang memenuhi syarat. Cara penyajian makanan jadi yaitu 7 (70%) yang memenuhi syarat.

Tabel 7. *Hygiene* Tenga Kerja pada Rumah Makan

No	Penjamah	Hasil Pemeriksaan			
		MS		TMS	
		N	%	N	%
1	Pengetahuan/sertifikat <i>hygiene</i> sanitasi makanan pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya.	3	30	7	70
2	Supervisor atau pemilik pernah mengikuti kursus.	3	30	7	70
3	Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus.	3	30	7	70
4	Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih, lengkap dan rapi.	5	50	5	50
5	Pemeriksaan kesehatan karyawan/penjamah 6 bulan sekali	0	0	10	100

	<i>check up</i> kesehatan.				
6	Pernah divaksinasi <i>chotypha/ thypoid</i> .	0	0	10	100
7	Memiliki buku kesehatan karyawan.	0	0	10	100
8	Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi.	5	50	5	50
9	Setiap mau kerja cuci tangan.	7	70	3	30
10	Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin.	2	20	8	80
11	Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.	7	70	3	30

Keterangan

MS : Memenuhi syarat

TMS :Tidak memenuhi syarat

Jumlah karyawan atau penjamah makanan yang ada di rumah makan sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta pada 10 rumah makan ada 37 orang. Pada rumah makan RM1 1 orang, RM2 2 orang, RM3 4 orang, RM4 3 orang, RM5 1 orang, RM6 5 orang, RM7 6 orang, RM8 8 orang, RM9 5 orang dan RM 10 2 orang.

Hanya 3 (30%) pengetahuan/sertifikat *hygiene* sanitasi memenuhi syarat. Supervisor pernah mengikuti kursus 3 (30%) telah memenuhi syarat. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus sudah 3 (30%) telah memenuhi syarat. Tersedia pakaian kerja 3 (30%) rumah makan yang sudah memenuhi syarat. Pemeriksaan kesehatan karyawan/penjamah 6 bulan sekali *check up* kesehatan tidak ada yang memenuhi syarat. Semua karyawan dimasing-masing rumah makan belum pernah divaksinasi *chotypha/ thypoid*, jadi tidak ada rumah makan yang memenuhi syarat. Dan tidak ada rumah makan yang karyawannya memiliki buku kesehatan.

Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi terdapat 5 (50%) rumah makan yang memenuhi syarat. Mencuci tangan karyawan atau penjamah sebelum dan sesudah bekerja sebagian rumah makan yang karyawannya melakukannya, 5 (50%) memenuhi syarat. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin hanya 2 (20%) rumah makan yang karyawannya menerapkan. Terdapat 7 (70%) rumah makan yang menggunakan alat sesuai dan bersih.

Tabel 8. *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan

Rumah Makan	Lama Usaha (tahun)	Sanitasi	<i>Hygiene</i>
RM1	3	TMS	TMS
RM2	13	TMS	TMS
RM3	1	MS	TMS
RM4	3	TMS	TMS
RM5	5	TMS	TMS
RM6	36	MS	MS
RM7	5	MS	MS
RM8	4	MS	MS
RM9	2	MS	MS
RM10	2	MS	TMS

Keterangan

MS : Memenuhi syarat

TMS :Tidak memenuhi syarat

Dari hasil keseluruhan *hygiene* sanitasi rumah makan didapat adalah sanitasi rumah makan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 4 rumah makan, yaitu RM1, RM2, RM4 dan RM5. Untuk hasil *hygiene* tenaga kerja atau penjamah makanan pada rumah makan yang tidak memenuhi syarat hanya 6 rumah makan, yaitu RM1, RM2, RM3, RM4, RM5 dan RM10.

3.2. PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian 10 rumah makan, terdapat 4 (40%) rumah makan yang sanitasinya tidak memenuhi syarat dan 6 (60%) *hygiene* personal tenaga kerja yang tidak memenuhi syarat. Menurut Mawaddah (1991) menyatakan bahwa lokasi rumah makanan yang berdekatan dengan sumber pencemaran sangat rentan sekali terkontaminasinya makanan tersebut dengan zat- zat membahayakan yang berasal dari lingkungan sekitar dan mempengaruhi menurunnya kualitas makanan yang dihasilkan. Dari hasil penelitian, semua atau 10 (100%) lokasi rumah makan yang tidak memenuhi syarat. 9 (90%) rumah makan bangunan, lantai, ventilasi, pencahayaan, langit-langit dan pintu

semua memenuhi persyaratan. Pencahayaan rumah makan memiliki pencahayaan yang memenuhi syarat yaitu lebih dari sama dengan 10 *foot candle (fc)*. Pembagian ruang dan atap tidak menjadi sarang tikus terdapat 8 (80%) rumah makan yang memenuhi syarat. Setiap rumah makan ada yang tidak memiliki ruang administrasi, dan ruang karyawan pada tiap rumah makan.

Fasilitas sanitasi rumah makan dalam pengadaan air bersih dan pembuangan air limbah lancar semua 10 (100%) memenuhi persyaratan. Untuk toilet juga semua rumah makan terdapat 10 (100%) toilet yang letaknya memenuhi syarat. Tempat sampah pada rumah makan hanya ada 3 (30%) yang memenuhi persyaratan dengan memiliki tempat sampah yang tertutup dan yang lain hanya ada tempat sampah yang terbuka. Sampah harus dibuang dalam waktu 24 jam (Permenkes RI No. 304/Menkes/P/IV/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran). Karena hal tersebut dapat mengundang bibit penyakit dan vektor (lalat, kecoa, tikus). Sehingga diperlukan pengelolaan sampah yang tepat agar tidak dapat digunakan sebagai tempat berkembang biak bibit penyakit dan vektor (Candra, 2006).

Tempat cuci tangan pada rumah makan hanya ada 8 (80%) yang memiliki akses cuci tangan yang memenuhi persyaratan sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Tempat pencuci peralatan 8 (80%) rumah makan yang sudah memenuhi persyaratan. Untuk loker karyawan semua rumah makan hanya ada 6 (60%) rumah makan yang tersedia. Setiap lubang ventilasi dan jendela terpasang alat perlindungan dari serangga dan tikus semua 4 (40%) yang memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian, rumah makan sudah banyak yang memenuhi syarat dengan fasilitas dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan yang telah sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran.

Hanya 3 (30%) pengetahuan/sertifikat *hygiene* sanitasi memenuhi syarat. Supervisor pernah mengikuti kursus 3 (30%) telah memenuhi syarat.

Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus sudah 3 (30%) telah memenuhi syarat. Tersedianya faktor pemungkin seperti fasilitas yang baik penjamah makanan cenderung untuk memiliki personal *hygiene* yang baik, seorang penjamah makanan atau minuman diharuskan melakukan pemeriksaan terhadap kesehatannya secara berkala tiap 6 (enam) bulan sekali (Purnawijayanti, 2001). Tersedia pakaian kerja 3 (30%) rumah makan yang sudah memenuhi syarat. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi terdapat 5 (50%) rumah makan yang memenuhi syarat. Mencuci tangan karyawan atau penjamah sebelum dan sesudah bekerja sebagian rumah makan yang karyawannya melakukannya, 5 (50%) memenuhi syarat. Menurut (Ekawaty, 2012) kebiasaan tidak mencuci tangan sebelum melayani pembeli merupakan sumber kontaminan yang cukup berpengaruh terhadap kebersihan bahan makanan karena dapat menimbulkan kontaminasi silang (*cross contamination*). Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin hanya 2 (20%) rumah makan yang karyawannya menerapkan. Terdapat 7 (70%) rumah makan yang menggunakan alat sesuai dan bersih.

4. PENUTUP

4.1. SIMPULAN

- 4.1.1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 4 rumah makan yang sanitasinya tidak memenuhi syarat dan 6 rumah makan yang *hygiene* penjamah makanan tidak memenuhi syarat.
- 4.1.2. Berdasarkan *hygiene* sanitasi rumah makan, masih terapat rumah makan yang tidak memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tetang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan.

4.2. SARAN

4.2.1. Bagi Tenaga Kerja

Sebagai bahan masukan bagi penjamah makanan agar lebih meningkatkan *hygiene* penjamah makanan.

4.2.2. Bagi Pengusaha

Sebagai bahan masukan bagi pihak pemilik usaha mengenai masalah *hygiene* sanitasi rumah makan.

4.2.3. Bagi Instansi Kesehatan

Dinas Kesehatan Kota Surakarta bekerja sama dengan pihak puskesmas terkait untuk melakukan pantauan terhadap *hygiene* sanitasi setiap rumah makan secara rutin.

4.2.4. Bagi Peneliti Lain

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian dengan menggunakan metode yang berbeda untuk mendeskripsikan *hygiene* sanitasi pada rumah makan atau dengan menambah variabel.

DAFTAR PUSTAKA

- Candra, B. (2006). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Ekawaty, Prasetya. (2012). *Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo
- Fadly M., Anwar, Muhammad Fajaruddin Natsir. (2017). *Kualitas Sanitasi Rumah Makan dan Restoran di Objek Wisata Pantai Losari Kota Makassar*. Makassar: UNHAS
- Keprmenkes RI No. 1098 Tahun 2003. Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Mawaddah. 1991. *Hal-Hal yang Perlu Diperhatikan dalam Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*, Purwokerto.

- Novryanti, Isa. (2012). *Studi Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan Diwilayah Kampus Universitas Negeri Gorontalo*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo
- Permenkes RI No. 304 Tahun1989. *Tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran*.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. (2001). *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Romlah, Atun. (2016). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016*. Skripsi. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Yunus, S., Umboh, J. dan Pinontoan, O. (2015). *Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung*. Manado: Universitas Sam Ratulangi.