

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKEMAS PADANG SERAI
KOTA BENGKULU TAHUN 2021**



Oleh :

AYU APRIYANI
NIM : P0 5160018 056

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BENGKULU
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI DIII SANITASI
TAHUN 2021**

**GAMBARAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKEMAS PADANG SERAI
KOTA BENGKULU TAHUN 2021**



KARYA TULIS ILMIAH

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Kesehatan (A.Md.Kes)

Oleh :

AYU APRIYANI
NIM. P0 5160018 056

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BENGKULU
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI DIII SANITASI
TAHUN 2021**

HALAMAN PERSETUJUAN
GAMBARAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS PADANG SERAI
KOTA BENGKULU TAHUN 2021

OLEH

AYU APRIYANI
NIM : P0 5160018 056

Karya Tulis Ilmiah Telah Disetujui Dan Siap Diujikan
Pada tanggal, 24 Juli Tahun 2021

Pembimbing I

Pembimbing II

Yusmidarti.SKM.MPH
NIP.196905111989122001

Deri Kermelita.SKM.MPH
NIP.197812212005012003

HALAMAN PENGESAHAN
GAMBARAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS PADANG SERAI
KOTA BENGKULU TAHUN 2021

OLEH

AYU APRIYANI
NIM : P0 5160018 056

Telah diuji dan dipertahakan dihadapan tim penguji
Karya Tulis Ilmiah Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu
Pada 24 Juli 2021
Dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diterima

Ketua Dewan Penguji

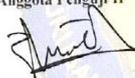
Anggota Penguji I


Muallim, SKM, M.Kes
NIP. 196204041988031007


Agus Widada, SKM, M.Kes
NIP. 197109091995011001

Anggota Penguji II

Anggota Penguji III


Yusmidarti, SKM, MPH
NIP. 196905111989122001


Deri Kermelita, SKM, MPH
NIP. 197812212005012003

Bengkulu, 24 Juli 2021

Mengetahui,

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan


Yusmidarti, SKM, MPH
NIP. 196905111989122001

ABSTRAK
GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH
KERJA PUSKESMAS PADANG SERAI
TAHUN 2021

Jurusan Kesehatan Lingkungan

(xvii + 34 halaman + 19 lampiran)

Ayu Apriyani, Yusmidiarti, Deri Kermelita

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 wilayah kerja puskesmas padang serai. Jenis penelitian ini adalah deskriptif, dilakukan pada bulan juni-juli . Populasi penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang berada di wilayah kerja puskesmas padang serai yang berjumlah 6 rumah makan. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi checklist yang tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan No 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasai rumah makan dan restoran(tanpa uji laboratorium). Analisis yang digunakan adalah analisis univariat Hasil penelitian variabel bahan makanan dan makanan jadi (16,7%) rumah makan tidak memenuhi syarat, penyajian (50,0%) rumah makan yang belum memenuhi syarat, tenaga kerja (100%) rumah makan tidak memenuhi syarat, sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tetang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan.

KataKunci :Hygiene,Sanitasi,Rumah Makan

Daftar Pustaka : (2011-2019)

ABSTRACT
DESCRIPTION OF HOTEL SANITATION HYGIENE IN THE WORK
AREA OF PADANG SERAI PUSKESMAS
YEAR 2021

Environmental Health Department

(xvii + 34 pages + 19 attachments)

Ayu Apriyani, Yusmidiarti, Deri Kermelita

Restaurant is any commercial business whose scope of activity is to provide food and beverages for the public in its business. To improve food quality, it is necessary to have good food management in accordance with food hygiene and sanitation requirements. This study aims to determine the hygiene and sanitation of restaurants in the working area of the Padang Serai Public Health Center. This type of research is descriptive, conducted in June-July. The population of this study were all restaurants in the working area of the Padang Serai Public Health Center, which amounted to 6 restaurants. The instrument used is a checklist observation sheet listed in the Decree of the Minister of Health No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 concerning the sanitary requirements for restaurants and restaurants (without laboratory testing). The analysis used is univariate analysis. The results of the research on food and prepared food variables (16.7%) restaurants do not meet the requirements, serving (50.0%) restaurants do not meet the requirements, workers (100%) restaurants do not meet requirements, according to the Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1098/Menkes/SK/VII/2003 concerning the requirements for hygiene and sanitation in restaurants.

Keywords : Hygiene, Sanitation, Restaurant

Bibliography : (2011-2019)

BIODATA

Nama : Ayu Apriyani

Tempat/tanggal lahir : Manna, 15 April 2000

Alamat : Jalan Melati, Kelurahan Ibul, Kecamatan

Kota Manna, Bengkulu Selatan

Agama : Islam

Anak ke : 3

Jumlah Saudara : 4

Nama Ayah : Emlan Junaidi

Nama Ibu : Septi Herlena

Riwayat Pendidikan :

1. Tamat TK Pembina Bengkulu Selatan 2005
2. Tamat SD N 21 Bengkulu Selatan 2011
3. Tamat SMP N 02 Bengkulu Selatan 2014
4. Tamat SMA N 01 Bengkulu Selatan 2017
5. Tahun 2018 melanjutkan pendidikan di Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Bengkulu



MOTTO

“Menuntut ilmu itu wajib atas setiap muslim”

(HR. Ibnu Majah no. 224)

“Allah tidak membebani seseorang itu melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(QS. Al Baqarah ayat 286)

“Barang siapa yang bersungguh-sungguh, sesungguhnya kesungguhan tersebut
untuk kebaikan dirinya sendiri”.

(QS. Al-Ankabut)

PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmanirrahim, manisnya keberhasilan akan menghapus pahitnya kesabaran, nikmatnya memperoleh kemenangan akan menghilangkan letihnya perjuangan, menuntaskan pekerjaan dengan baik akan melenyapkan lelahnya jerih payah. Kesungguhan dan kesabaran telah dapat mengalahkan segalanya. Kini yang ada hanyalah suka cita, kebahagiaan dan kekuatan untuk menapaki langkah selanjutnya demi mencapai cita-cita. Dengan segala kerendahan hati, Karya Tulis Ilmiah ini kupersembahkan kepada orang-orang yang selalu memperjuangi dan mencintaiku.

- Rasa syukur yang tak pernah bosan kepada Allah SWT, dengan rahmat dan hidayahNya, serta nikmat yang diberikan tak henti-henti kepada ku sehingga aku dapat menjalankan semua ini.
- Ayahanda dan ibunda yang telah mengorbankan tenaga, materi, pikiran dan memberikan doa dan dukungan dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
- Keluarga besar yang telah banyak membantu dan memberikan dukungan baik moral maupun non-moral dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
- Terima kasih kepada para pembimbing tercinta (Bunda Yusmidiarti, bunda Deri Kermelita, Bapak Mualim, Bapak agus) yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan masukan untuk Karya Tulis Ilmiah ini.

- Teman-teman ku yang tidak dapat ku sebutkan satu persatu. terima kasih bantuannya, tetap semangat, karna perjuangan kita baru akan dimulai. See you on top guys!

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusunan Proposal dengan judul **“Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021”** dapat terselesaikan pada waktunya.

Proposal Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini terselesaikan atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan berbagai pihak, pada kesempatan ini penulis menyampaikan penghargaan terimakasih kepada :

1. Ibu Eliana, SKM, MPH, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
2. Ibu Yusmidiarti ,SKM. MPH, selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
3. Ibu Yusmidiarti ,SKM. MPH, selaku Pembimbing I dalam penyusunan Proposal Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini yang telah banyak meluangkan waktu, memberikan bimbingan dan arahan dengan sabar dan penuh perhatian.
4. Ibu Deri Kermelita,SKM.MPH, selaku Pembimbing II dalam penyusunan Proposal Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini yang telah banyak meluangkan waktu, memberikan bimbingan dan arahan dengan sabar dan penuh perhatian.
5. Bapak Muallim,SKM.M.Kes, selaku Ketua Dewan Penguji Proposal Karya Tulis Ilmiah (KTI) yang telah memberikan saran dan masukan untuk saya.

6. Bapak Agus Widada,SKM.M.Kes, selaku penguji I yang telah memberikan masukan dan saran untuk kesempurnaan Proposal Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini.
7. Seluruh Dosen dan Staf Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu yang telah memberikan ilmu untuk membantu penyelesaian Proposal Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini.
8. Kedua Orang Tua, kakak dan adik serta keluarga yang penulis sayangi yang selalu memberi dukungan, doa, dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Karya Tulis Ilmiah (KTI) dengan baik.
9. Teman-teman seperjuangan yang penulis cintai yang telah banyak membantu baik langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan proposal ini masih banyak kekurangan baik dari segi materi maupun penulisan, sehingga penulis mengharapkan masukan dari pembaca untuk memperbaiki dan menyempurnakan proposal ini.

Bengkulu, Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK	v
BIODATA PENELITI.....	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN.....	ix
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR SINGKATAN/ISTILAH	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teoritis.....	9
1. Hygiene Sanitasi Rumah Makan..	9
2. Pengertian Hyigiene.....	10
3. Pengertian Sanitasi.....	10
4. Pengertian Makanan	11
5. Pengertian Rumah Makan.....	12
B. Kerangka Teori	13
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	14
B. Kerangka Konsep Penelitian.....	14

	C. Definisi Operasional	15
	D. Populasi dan Sampel.....	16
	E. Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
	F. Teknik Pengumpulan Data.....	16
	G. Teknik Pengolahan, Analisis dan Penyajian Data	17
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil Penelitian	19
	1. Jalannya Penelitian	19
	2. Hasil Penelitian.....	20
	B. Pembahasan	25
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	
	A. Simpulan	31
	B. Saran	31
	DAFTAR PUSTAKA	
	LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Halaman

1.1 Tabel Keaslian Penelitian	7
3.1 Tabel Definisi Operasional	15
4.1 Distribusi Frekuensi Lokasi dan bangunan.....	20
4.2 Distribusi Frekuensi Fasilitas sanitasi.....	21
4.3 Distribusi Frekuensi Dapur, Ruang makan dan Gudang bahan makanan	21
4.4 Distribusi Frekuensi Bahan makanan dan makanan jadi	22
4.5 Distribusi Frekuensi Pengolahan makanan	23
4.6 Distribusi Frekuensi Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi.....	23
4.7 Distribusi Frekuensi Penyajian makanan	24
4.8 Distribusi Frekuensi Peralatan	24
4.9 Distribusi Frekuensi Tenaga Kerja.....	25

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	13
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	14

DAFTAR SINGKATAN/ISTILAH

WHO : World Health Organization

E.COLI : *Escherichia Coli*

KLB : Kejadian Luar Biasa

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Makan adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003.

Rumah makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang digunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut. Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan.

Pedagang makanan merupakan tempat untuk membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari yang tidak terpisahkan, disamping memberikan pelayanan yang praktis dan cepat adalah salah satu alasan masyarakat suka mengkonsumsi makanan yang siap saji yang disediakan oleh pedagang makanan. Keterbatasan waktu untuk mengolah makanan karena padatnya aktivitas sehari-hari adalah alasan lain mengapa masyarakat lebih suka memilih membeli makanan di tempat pedagang makanan (Depkes RI, 2003)

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga harus diperhatikan seperti cara pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan makanan jadi, dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Oleh karena itu perlu dilakukan penerapan hygiene sanitasi pada pengelolaan makanan dan minuman agar makanan yang nantinya akan dikonsumsi terhindar dari berbagai bibit penyakit yang dapat membahayakan kesehatan kita. Sanitasi makanan dan minuman ialah suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum produksi, selama proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan hingga ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap dikonsumsi. (Sihite, 2000). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. Rumah makan ini timbul dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini bila tidak ditunjang dengan pengelolaan makanan makanan yang higienis dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan.

Di Indonesia sanitasi tetap menjadi masalah yang cukup mengambil perhatian. Tiga penyakit menular yang berhubungan langsung dengan

makanan seperti hepatitis dan diare memiliki angka yang beragam di berbagai daerah di Indonesia. Hepatitis cenderung memperlihatkan kenaikan sedangkan diare mengalami penurunan yang cukup tajam. Tiga kejadian Luar Biasa (KLB) akibat keracunan makanan juga tidak dapat dianggap sebagai masalah yang ringan. Di Sulawesi Selatan pada tahun 2013 keracunan makanan menjadi KLB yang paling banyak mengambil penderita dengan jumlah 435 penderita keracunan.

Peningkatan kesehatan yang optimal dapat dilihat dari pengelolaan makanan dan minuman secara baik dan memenuhi standart mutu. Karena itu, dibutuhkan perhatian dari segi nilai gizi, nilai kemurnian, serta dari segi kebersihan. Tanpa lingkungan yang selalu dipelihara dan diawasi, maka makanan dapat menyebabkan sumber penyakit akibat kontaminasi suatu zat kimia, biologis, dan fisik (Kemenkes RI, 2009).

Pengawasan hygiene dan sanitasi rumah makan harus gencar dilakukan karena didalamnya terdapat kegiatan dan upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak mengakibatkan bahaya serta keracunan dan penyakit pada manusia. Semua tempat yang menjual makanan dan minuman merupakan tujuan dari pemantauan sanitasi makanan, termasuk didalamnya adalah kantin dan restoran yang ada di pelabuhan (Chandra, 2007).

Pengawasan pengendalian makanan juga memiliki dasar hukum. Peraturan hukum yang digunakan adalah Keputusan Menteri Kesehatan

Republik Indonesia NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Berdasarkan profil Dinas Kesehatan Kota Bengkulu Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Kota Bengkulu sendiri masih menjadi masalah yang cukup mengambil perhatian. Data Dinas Kesehatan Di Kota Bengkulu Tahun 2020, TPM yang ada berjumlah 1.136 memenuhi syarat sebanyak 794, tidak memenuhi syarat sebanyak 341. yang terdiri dari: Jasa Boga 30, Rumah Makan/Restoran 287, Makanan Jajanan 389 dan Kantin (Dinkes Kota Bengkulu 2020).

Hal ini dikarenakan lokasi Rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai yang berhubungan langsung dengan kondisi luar sehingga memiliki kemungkinan sangat besar terjadi pencemaran akibat debu, asap, serangga, dan tikus. Komponen lain yang belum memenuhi persyaratan adalah pembagian ruang yang tidak sesuai, dinding masih banyak yang terlihat kotor, langit-langit depot yang berlubang, ventilasi minim, pencahayaan kurang serta masih ditemukan tanda-tanda keberadaan tikus. Masih ditemukannya tanda-tanda keberadaan rodent dan vektor dapat menyebabkan perkembangbiakan yang menjadi sumber penularan penyakit (Pulungan, 2013).

Oleh karena itu, pesatnya perdagangan di wilayah pelabuhan, banyak masyarakat yang beraktivitas di daerah pelabuhan yang perlu dilindungi kesehatannya. Salah satunya dengan menjaga dan meningkatkan kualitas makanan minuman di daerah pelabuhan agar masyarakatnya terhindar dari

kontaminasi makanan yang dapat mengganggu kesehatan. Penelitian ini melakukan pengambilan topik mengenai Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021. Penelitian ini bertujuan untuk melihat Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021.

C. Tujuan

Untuk mengetahui Bagaimana Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021.

D. Manfaat

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.

2) Bagi Rumah Makan

Sebagai bahan masukan rumah makan untuk lebih mengetahui hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat.

3) Bagi Institusi

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

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1

Keaslian Penelitian

Judul	Nama dan Tahun Penelitian	Hasil Penelitian	Desain Penelitian
Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Minas Kabupaten Siak Tahun 2019	Suhaimi (2019)	Hasil penelitian Rumah makan A mendapatkan total skor 819,5 sudah memenuhi syarat > 700. Rumah makan B mendapatkan total skor 778,5 sudah memenuhi >700. Rumah makan C mendapatkan total skor 647,5 belum memenuhi <700. Rumah makan D mendapatkan total skor 363 belum memenuhi <700. Rumah makan E mendapatkan total skor 538,5 belum memenuhi <700. Rumah makan F mendapatkan total skor 587 belum memenuhi <700	Survey Analitik

Tinjauan Sanitasi Rumah Makan Disekitar Belawan Kerja Kesehatan (Kkp) Kelas I Medan Tahun 2019	Hygiene Pelabuhan Wilayah Kantor Pelabuhan	Poppy Syafriyanti Nasution (2019)	dari hasil penjumlahan survey skore untuk seluruh variabel , dari 12 rumah makan terdapat 5 (58,3%) rumah makan sudah memenuhi syarat dan 7 (41,7%) yang belum memenuhi syarat	survey analitik
Analisis Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar Universitas Muhammadiyah Surakarta	Hygiene Kampus	Luthfi Dina Rachmatina (2018)	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 ataupenjamah makanan pada rumah makan yang tidak memenuhi syarat hanya 6 rumah makan, yaitu RM1, RM2, RM3, RM4, RM5 dan RM10.	Survey Analitik

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teoritis

1. Hygiene dan Sanitasi Rumah Makanan

Hygiene dan Sanitasi Rumah makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2003). Sanitasi menurut *WHO* adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sanitasi makanan adalah meliputi kegiatan usaha yang ditunjukkan kepada kebersihan dan kemurnian makanan agar tidak menimbulkan penyakit.

Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna. Hygiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *E.coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). *E.coli* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan

minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang diujakannya (Riyan,2014).

2. Pengertian Hygiene

Hygiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. Hygiene juga mencakup upaya perawatan kesehatan diri, termasuk ketepatan sikap tubuh. Hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedangkan sanitasi menurut *World Health Organization (WHO)* adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup (Wawoh, dkk, 2017).

3. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan

untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya, misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mawadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004)

Sanitasi makanan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan yang dapat merusak makanan dan membahayakan kesehatan manusia (Oginawati 2008)

4. Pengertian Makanan

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan.

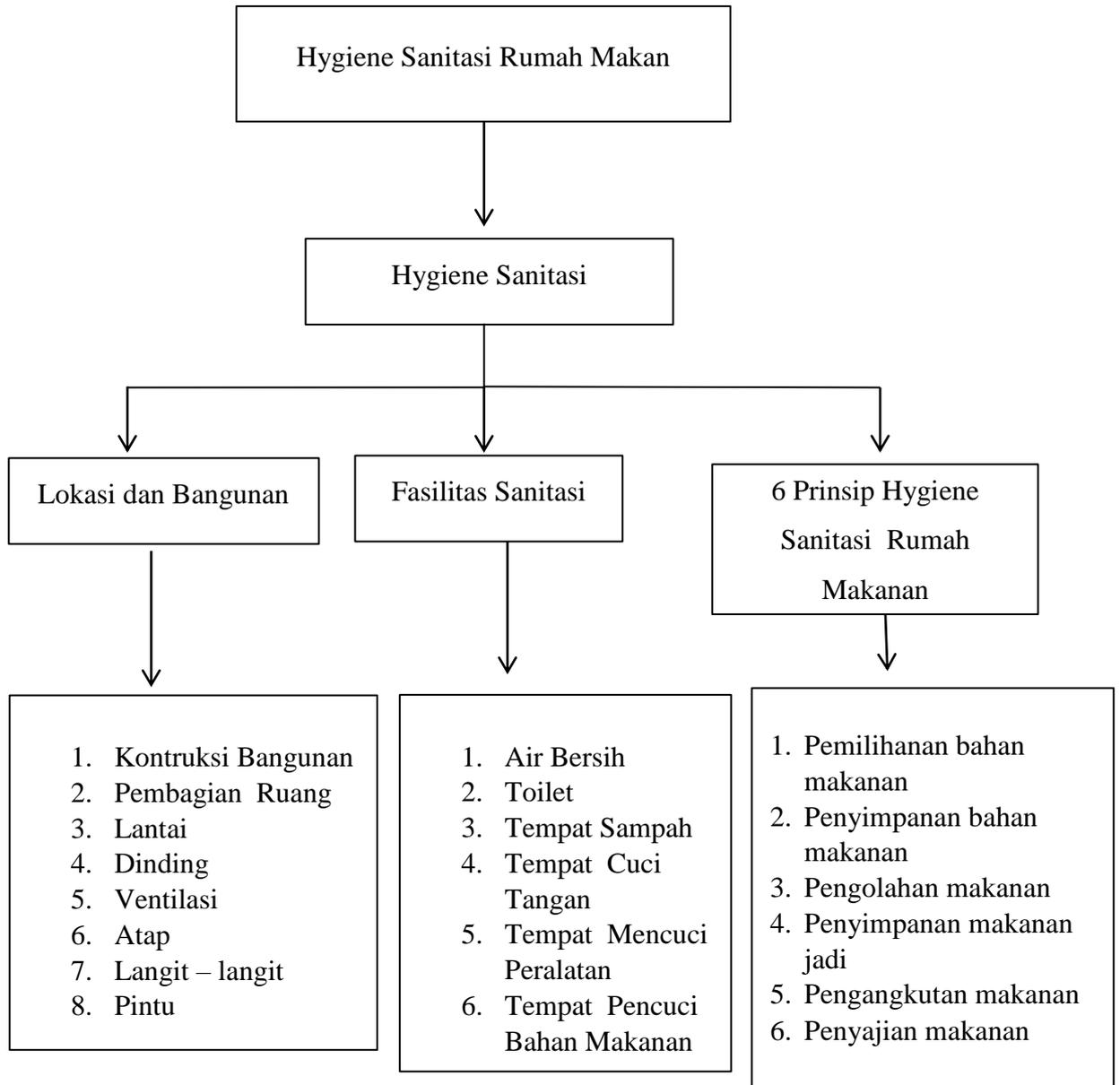
Makanan menurut Permenkes No.329 tahun 1976 adalah barang yang digunakan sebagai makanan atau minuman manusia, termasuk permen karet dan sejenisnya tetapi bukan obat. Makanan penting untuk pertumbuhan karena sebagai bahan yang diperlukan untuk membangun

dan mengganti jaringan tubuh, untuk memelihara pertahanan tubuh terhadap penyakit dan memberikan energi untuk bekerja.

5. Pengertian Rumah Makan

Rumah Makan adalah suatu tempat atau bangunan yang di organisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan atau minuman (Marsum, 2005) dari definisi tersebut, di simpulkan bahwa rumah makan merupakan tempat usaha yang melayani tamu yang datang dengan ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman yang bersifat komersial.

B. Kerangka Teori



Gambar 2.1 Kerangka Teori

Keterangan :

= Di teliti

= Tidak Diteliti

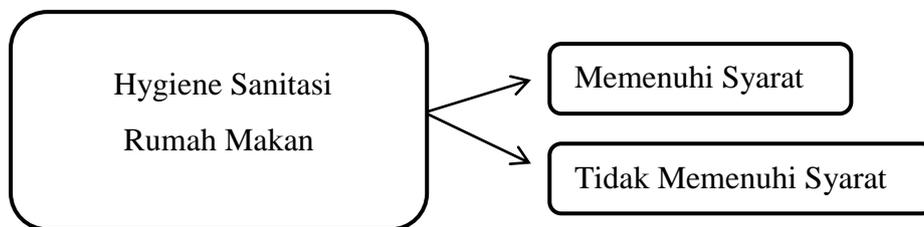
BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian Deskriptif dengan pendekatan observasional yaitu menggambarkan Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu 2021.

B. Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

A. Definisi Oprasional

Dari tabel dibawah ini dapat diketahui defenisi operasional dari alur pikir adalah sebagai berikut :

Tabel 3.1
Definisi Oprasional

No	Variabel	Defenisi operasional	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1	Hygiene Sanitasi Rumah Makan	-Lokasi& Bangunan -Fasilitas sanitasi -Dapur, ruang makan& gudang bahan makanan -Bahan makanan& makanan jadi -Pengolahan makanan -Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi -Penyajian makanan -Peralatan -Tenaga kerja	observasi	<i>Checklist</i>	a) MS apabila >80% b) TMS apabila <80%	Ordinal

Keterangan :

- a) MS : Memenuhi Syarat adalah memenuhi syarat kesehatan bila hasil pemeriksaan sesuai dengan kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003
- b) TMS : Tidak Memenuhi Syarat adalah tidak memenuhi syarat kesehatan Bila hasil Pemeriksaan sesuai dengan kepmenkes RI No.1098/MENKES/SK/VII/2003

D. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Pada penelitian ini populasinya adalah semua rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai tahun 2021 yakni sebanyak 6 rumah makan. Sampel diambil secara total sampling.

2. Sampel

Sampel yang digunakan dalam penelitian adalah rumah makan yang berasal dari lokasi penelitian. (total sampling) yaitu sebanyak 6 rumah makan.

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan di lakukan di rumah makan wilayah kerja puskesmas padang serai Kota Bengkulu pada bulan Februari sampai dengan juni 2021.

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis Data

- a. Data Primer diperoleh dengan observasi langsung terhadap sarana prasarana yang terdapat di lokasi penelitian dan melakukakn pengamatan dengan menggunakan cheklist hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.
- b. Data Skunder merupakan data yang diperoleh berupa Profil Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu.

2. Cara Pengumpulan Data

Pengumpulan data diperoleh dengan cara observasi langsung dengan standar data yang diperoleh selalu berkaitan dengan topik penelitian yang dapat dilakukan dengan checklist. Pada penelitian ini pengumpulan data

dilakukan dengan menyebarkan checklist yang dibuat kepada 6 sampel rumah makan.

3. Instrumen Pengumpulan Data

Adapun instrumen yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah checklist penelitian yang digunakan untuk Mengetahui Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu 2021

G. Teknik Pengolahan Analisis dan Penyajian Data

1. Teknik Pengolahan Data

a. Editing

Pada tahap ini peneliti melakukan pengecekan terhadap checklist yang dipakai pada saat di lapangan yang telah di kumpulkan dari masing-masing variabel. Variabel yang akan diteliti yaitu hygiene sanitasi rumah makan.

b. Coding

Dalam penelitian ini pengkodean menggunakan bilangan satu (1) jika dikatakan YA dan menggunakan bilangan nol (0) jika dikatakan TIDAK.

c. Entry Data

Setelah dilakukan pengkodean checklist yang sudah di isi selanjutnya melakukan *entry* data atau proses dimana data dimasukkan menggunakan computer.

d. Tabulating

Mengelompokkan data yang telah diolah dengan komputer ke dalam suatu data tertentu menurut sifat yang dimiliki sesuai dengan tujuan penelitian dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

e. Cleaning

Apabila semua data dari setiap variabel selesai dimasukkan dan memastikan bahwa tidak ada kesalahan pada data tersebut, baik dalam pengkodean maupun dalam membaca kode. Langkah selanjutnya adalah pembersihan data (*cleaning*) khususnya pada variabel yang telah diteliti.

2. Analisa Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis *Univariat*. Analisis ini merupakan analisis yang menggambarkan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian. Analisis ini bertujuan untuk melihat Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021. Hasil pengolahan data diperoleh dalam bentuk presentase (%).

3. Teknik Penyajian Data

Data penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel dan narasi yang di dapatkan di lapangan tentang Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Jalannya Penelitian

Penelitian ini yang berjudul “Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021” dilaksanakan di kota Bengkulu. Penelitian dilakukan dengan cara pendekatan observasional untuk mengetahui hygiene sanitasi rumah makan umum. Media yang digunakan adalah checklist.

Penelitian ini untuk mengetahui hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu 2021. Penelitian ini dilaksanakan dari 27 Mei – 25 Juni 2021. Langkah awal yang dilakukan penelitian adalah mengurus surat izin penelitian dari Poltekkes Kemenkes Bengkulu, Kantor Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bengkulu, Kepala dinas kesehatan kota bengkulu dan rumah makan di wilayah kerja puskesmas kota bengkulu. Setelah mendapat izin peneliti langsung melanjutkan untuk melakukan penelitian di rumah makan yang ada di kelurahan padang serai. peneliti mulai melakukan penelitian langsung dengan menggunakan protokol kesehatan yang berlaku yaitu menggunakan masker, mencuci tangan, dan menjaga jarak pada saat penelitian berlangsung di Rumah Makan. Hambatan dari penelitian ini yaitu sulitnya meminta izin kepada pemilik Rumah Makan untuk diperiksa

hygiene sanitasi. Data yang diambil dikumpulkan dalam data primer dan datasekunder yang diperoleh dengan melihat data jumlah sampel yang diambil dari dinas kesehatan Kota Bengkulu, dan data primer yang diperoleh langsung dari pengisian checklist oleh peneliti yang diperoleh pada saat penelitian di rumah makan. Setelah melakukan pengumpulan data dengan tahap, editing, coding, cleaning, kemudian data disajikan dalam bentuk tabel.

B. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti pada bulan mei-juni 2021 di rumah makan wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021 yang disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

a. Lokasi dan bangunan

Tabel 4.1

Distribusi Frekuensi lokasi dan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021

Pengetahuan	Frekuensi	Presentase(%)
TMS	1	16,7
MS	5	83,3
Total	6	100

Berdasarkan tabel diatas lokasi dan bangunan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 1 rumah makan dengan presentase 16,7% dan 5 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 83,3%

b. Fasilitas sanitasi

Tabel 4.2
Distribusi Frekuensi fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah kerja
puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021

Pengetahuan	Frekuensi	Presentase(%)
TMS	2	33,3
MS	4	66,7
Total	6	100

Berdasarkan tabel diatas fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 2 rumah makan dengan presentase 33,3% dan 4 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 66,7%.

c. Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan

Tabel 4.3
Distribusi Frekuensi Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan
rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu
tahun 2021

Pengetahuan	Frekuensi	Presentase(%)
TMS	2	33,3
MS	4	66,7
Total	6	100

Berdasarkan tabel diatas dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota

bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 2 rumah makan dengan presentase 33,3% dan 4 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 66,7%.

d. Bahan makanan dan makanan jadi

Tabel 4.4
Distribusi Frekuensi Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021

Pengetahuan	Frekuensi	Presentase(%)
TMS	5	83,3
MS	1	16,7
Total	6	100

Berdasarkan tabel diatas bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 5 rumah makan dengan presentase 83,3% dan 1 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 16,7%.

e. Pengolahan makanan

Tabel 4.5

Distribusi Frekuensi pengolahan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021

Pengetahuan	Frekuensi	Presentase(%)
TMS	0	0
MS	6	100
Total	6	100

Berdasarkan tabel diatas pengolahan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 0 rumah makan dengan presentase 0% dan 6 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 100%.

f. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

Tabel 4.6

Distribusi Frekuensi tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021

Pengetahuan	Frekuensi	Presentase(%)
TMS	2	33,3
MS	4	66,7
Total	6	100

Berdasarkan tabel diatas tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota

bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 2 rumah makan dengan presentase 33,3% dan 4 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 66,7%.

g. Penyajian makanan

Tabel 4.7

Distribusi Frekuensi penyajian makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021

Pengetahuan	Frekuensi	Presentase(%)
TMS	3	50
MS	3	50
Total	6	100

Berdasarkan tabel diatas penyimpanan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 3 rumah makan dengan presentase 50,0% dan 3 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 50,0%

h. Peralatan

Tabel 4.8

Distribusi Frekuensi peralatan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021

Pengetahuan	Frekuensi	Presentase(%)
TMS	0	0
MS	6	100
Total	6	100

Berdasarkan tabel diatas peralatan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 0 rumah makan dengan presentase 0% dan 6 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 100%

i. Tenaga kerja

Tabel 4.9

Distribusi Frekuensi tenaga kerja rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021

Pengetahuan	Frekuensi	Presentase(%)
TMS	6	100
MS	0	0
Total	6	100

Berdasarkan tabel diatas peralatan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 6 rumah makan dengan presentase 100% dan 0 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 0%

C. Pembahasan

1. Lokasi dan bangunan

Hasil penelitian di dapat dari 6 rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 untuk lokasi dan bangunan.

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

disekitar wilayah kerja puskesmas padang serai tergolong memenuhi syarat. Hal tersebut dikarenakan lokasi rumah makan berada pada >100 meter dari sumber pencemaran bau dan pencemaran lainnya. Kondisi bangunan permanen tetapi beberapa rumah makan tidak terpisah dengan tempat tinggal. Sesuai standar dalam Kepmenkes No 1098 tahun 2003, lantai dibuat kedap air, rata dan tidak licin dan mudah dibersihkan. Terdapat 1 dari 6 rumah makan di sekitar wilayah kerja puskesmas padang serai atap yang menjadi sarang tikus dan serangga, langit2 yang kurang dari 2,4 meter dan pintu yang tidak rapat sehingga serangga dan tikus bisa masuk ke rumah makan. Berdasarkan penelitian diketahui lokasi dan bangunan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota Bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 1 rumah makan dengan presentase 16,7% dan 5 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 83,3%.

2. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat pencuci bahan makanan, locker karyawan, peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus. Dari hasil penelitian diketahui bahwa rumah makan di wilayah puskesmas padang serai yang tidak memenuhi syarat pembuangan air limbah yang tidak terdapat greasetrap, saluran tidak kedap air, saluran tidak tertutup dan tempat pencuci

tangan yang tidak memenuhi syarat tidak tersedia air dingin dan panas yang cukup memadai, tidak terdiri 3 bilik atau bak pencuci. Berdasarkan penelitian diketahui fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 2 rumah makan dengan presentase 33,3% dan 4 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 66,7%.

3. Dapur, Ruang makan& gudang bahan makanan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa hygiene sanitasi dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan tidak memenuhi syarat kesehatan karena terdapat komponen yang dinilai tidak sesuai dengan persyaratan yang tercantum dalam sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Komponen yang dinilai tidak memenuhi syarat antara lain terdapat 2 (16,7%) dapur yang tidak memenuhi syarat tidak memiliki cerobong dan pesan-pesan hygiene bagi penjamah.

Untuk perlengkapan ruang makan ukuran ruang makan kurang dari $0,85m^2$ perkursi tamu,tidak tersedia fasilitasi cuci tangan. Untuk gudang bahan makanan yg tidak memenuhi syarat tidak tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai ketentuan. Berdasarkan penelitian diketahui dapur, ruang makan& gudang bahan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 2 rumah makan dengan presentase 33,3% dan 4 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 66,7%.

4. Bahan makanan dan makanan jadi

Bahan Makanan dan Makanan jadi di rumah makan wilayah puskesmas padang serai terdapat bahan makanan yg tidak terdaftar pada depkes RI, untuk makanan jadi angka kuman dan bahan kimia makanan tidak memenuhi syarat yang di tentukan. Berdasarkan penelitian diketahui bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 1 rumah makan dengan presentase 16,7% dan 5 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 83,3%.

5. Pengolahan makanan

Berdasarkan penelitian menunjukkan proses pengolahan dan penyimpanan makanan memenuhin syarat. Bahan makanan dan makanan jadi dalam kondisi fisik baik tidak dalam kondisi rusak. Bahan makanan kemasan terdaftar pada sumber resmi dan tidak ada tanda kerusakan maupun kedaluarsa. Berdasarkan penelitian diketahui pengolahan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 0 rumah makan dengan presentase 0% dan 6 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 100%.

6. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

Penempatan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi, untuk proses pengolahan suhu dan kelembapan penyimpanan tidak sesuai dengan persyaratan jenis makanan. Berdasarkan penelitian diketahui tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi rumah makan di wilayah

kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 2 rumah makan dengan presentase 33,3% dan 4 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 66,7%

7. Penyajian makanan

Berdasarkan hasil penelitian penyajian makanan rumah makan disekitar wilayah kerja puskesmas padang serai untuk cara penyajian yang tidak memenuhi syarat suhu penyajian makanan hangat lebih dari 60C. Berdasarkan penelitian diketahui penyimpanan makanan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 3 rumah makan dengan presentase 50,0% dan 3 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 50,0%

8. Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian peralatan rumah makan disekitar wilayah puskesmas padang serai seluruhnya sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Berdasarkan penelitian diketahui peralatan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 0 rumah makan dengan presentase 0% dan 6 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 100%

9. Tenaga kerja

Untuk pengetahuan/sertifikasi hygiene sanitasi makanan tidak ada yg memenuhi syarat, untuk pakaian kerja lebih banyak tidak memenuhi syarat karena tidak memiliki seragam kerja, dan untuk pemeriksaan kesehatan tidak

ada yang memenuhi syarat. Berdasarkan penelitian diketahui peralatan rumah makan di wilayah kerja puskesmas padang serai kota bengkulu tahun 2021 yang tidak memenuhi syarat berjumlah 6 rumah makan dengan presentase 100% dan 0 rumah makan yang memenuhi syarat dengan presentase 0%

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat (33,3%) rumah makan yang hygiene sanitasinya belum memenuhi syarat dan (66,7%) rumah makan yang hygiene sanitasinya sudah memenuhi syarat. Untuk hasil pemeriksaan variabel bahan makanan dan makanan jadi (16,7%) rumah makan tidak memenuhi syarat, penyajian (50,0%) rumah makan yang belum memenuhi syarat, tenaga kerja 100% rumah makan tidak memenuhi syarat, sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan.

B. Saran

1. Bagi Tempat Penelitian

a. Puskesmas

Sebaiknya pihak puskesmas dan dinas kesehatan kota Bengkulu melakukan inspeksi secara rutin dan melakukan pembinaan kepada industri pangan rumah tangga tentang cara pengolahan, penyimpanan makanan, produksi hasil pangan, hygiene perorangan, dan fasilitas sanitasi yang Memenuhi Syarat.

b. Industri Pangan Rumah Tangga

Sebaiknya pihak industri pangan rumah tangga memberikan pelatihan kepada penjamah makanan agar bisa memahami industri pangan rumah tangga sesuai standart kesehatan.

2. Bagi Akademik

Diharapkan dari Hasil penelitian ini Mahasiswa dan Mahasiswi Poltekkes Kemenekes Bengkulu dapat mengembangkan dan memberikan informasi ilmiah tentang pentingnya hygiene dan sanitasi Rumah makan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan untuk penelitian lebih lanjut dapat dikembangkan dan menambahkan variabel lain yang memungkinkan untuk mempengaruhi hygiene sanitasi rumah makan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dakwani, T.-. (2019). Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 69.
<https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74>
- Hitipeuw, M. R. C., Sumampouw, O. J., & Akili, R. H. (2018). Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *Kesmas*, 7(4), 11–17.
- Chandra. (2007). Pengantar Kesehatan Lingkungan. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Pulungan, S. R, Marsaulina, I, & Naria, E. (2013). Higiene dan Sanitasi Terminal Pelabuhan Roro Kota Dumai Tahun 2012. *Jurnal Lingkungan dan Kesehatan Kerja Universitas Sumatra Utara*, 2(3). Diakses dari <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/lkk/article/view/3267/1593>.
- Sihite, Richard, 2000. Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga). Surabaya: SIC.
- Mukono, HJ, 2004. Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Riset Kesehatan Dasar 2013. Diakses dari <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Risikedas%202013.pdf>.
- Departemen Kesehatan RI, 2003. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Depkes RI.
- Kemenkes. (2019). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Oginawati, K, 2008. Sanitasi Makanan dan Minuman. Bandung: Institut Teknologi Bandung
- O.В.Ковалишина, О. Р. Ш. И. В. И. (2017). Опыт аудита обеспечения качества и безопасности медицинской деятельности в медицинской организации по разделу «Эпидемиологическая безопасность» No Title. *Вестник Росздравнадзора*, 4, 9–15.

Swasta, B. (2011). Tinjauan Pustaka Tinjauan Pustaka. *Convention Center Di Kota Tegal*, 4(80), 4.

Vaidyanathan, R., Kalishwaralal, K., Gopalram, S., & Gurunathan, S. (2010). Retraction notice to Nanosilver - The burgeoning therapeutic molecule and its green synthesis [Biotech Adv. 27, (2009), 924-937]. *Biotechnology Advances*, 28(6), 940. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2010.08.010>

Zedadra, O., Guerrieri, A., Jouandeau, N., Seridi, H., Fortino, G., Spezzano, G., Pradhan-Salike, I., Raj Pokharel, J., The Commissioner of Law, Freni, G., La Loggia, G., Notaro, V., McGuire, T. J., Sjoquist, D. L., Longley, P., Batty, M., Chin, N., McNulty, J., TVERSK, K. A. A., ... Thesis, A. (2019). No Title. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.
http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciu_rbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/30532048_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARIKAN

L

A

M

P

I

R

A

N

DOKUMENTASI







KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Jl. Indragiri No. 03 Padang Harapan Bengkulu Telp/Fax 0736-341212



LEMBAR KONSULTASI KARYA TULIS ILMIAH (KTI)

Nama Pembimbing I : YUSUDIARTA, SKM, MPH
 Nama Mahasiswa : AYU APRILIANSI
 NIM : 202100018056
 Judul : GAMBARAN HYGIENE SANITASI RUMAH
 MAKAN DIUMAYAH KEOTA PULKEMAS PADANG JERAI TAHUN 2021

NO	TANGGAL	MATERI PERBAIKAN	ISI PERBAIKAN	PARAF
1	25 / 01 / 2021	Konsul Judul	Mencari jurnal	
2	05 / 02 / 2021	Konsul BAB I	Latar Belakang	
3	08 / 02 / 2021	Konsul BAB I	Manfaat dan tujuan	
4	15 / 02 / 2021	Konsul BAB II dan III	- Definisi Oporasional - Penulisan	
5	19 / 02 / 2021	Konsul BAB II dan III	Penulisan	
6	22 / 02 / 2021	Konsul BAB III	Pemilihan populasi dan Sampel	
7	01 / 03 / 2021	Konsul BAB III	Tambah Daftar pustaka	
8	12 / 03 / 2021	ACC	ACC Seminar proposal	
9	30 / 06 / 2021	BAB IV	- Pembahasan - Hasil	
10	18 / 06 / 2021	BAB V	penulisan	
11	20 / 06 / 2021	Buat Abstrak	lengkapi abstrak	
12	23 / 07 / 2021	ACC	ACC Seminar Hasil	

Pembimbing I

YUSUDIARTA, SKM, MPH
NIP. 196905111980122001



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
Jl. Indragiri No. 03 Padang Harapan Bengkulu Telp/Fax 0736-341212



LEMBAR KONSULTASI KARYA TULIS ILMIAH (KTI)

Nama Pembimbing II : DEWI KERALITA SKM- MPH
Nama Mahasiswa : AYU APRILIANI
NIM : 20160018056
Judul : GAMBANG HYGIENE SANITASI RUANG MAKAN DI WILAYAH
PUSKESMAS PADANG SERAI KOTA BENGKULU TAHUN 2021

NO	TANGGAL	MATERI PERBAIKAN	ISI PERBAIKAN	PARAF
1	27 / 2021 / 01	Konsul Judul	Penambahan jurnal	CA
2	05 / 2021 / 02	Konsul BAB I	Penambahan latar belakang	CA
3	12 / 2021 / 02	Konsul BAB I	Penambahan manfaat dan tujuan	CA
4	19 / 2021 / 02	Konsul BAB II	Revisi Bab D	CA
5	21 / 2021 / 02	Konsul BAB II dan III	Saran Definisi operasional	CA
6	03 / 2021 / 03	konsul BAB III	Perbaikan penulisan	CA
7	03 / 2021 / 03	ACC	ACC Seminar proposal	CA
8	11 / 2021 / 06	BAB IV	Konsultasi Hasil	CA
9	30 / 2021 / 06	BAB IV dan V	Perbaikan data dan perhitungan	CA
10	18 / 2021 / 07	BAB V	Penambahan Pembahasan	CA
11	21 / 2021 / 07	BAB V	Perbaikan penulisan, simpulan, saran	CA
12	23 / 2021 / 07	Acc	Acc Seminar Hasil	CA

Pembimbing II

CA

DEWI KERALITA, SKM- MPH
NIP. 197812212005012003



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri No. 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 341212 Faximile: (0736) 21514, 25343
website: www.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id, email: poltekkes26bengkulu@gmail.com



08 Februari 2021

Nomor : : DM. 01.04/...../2021
Lampiran : -
Hal : **Izin Pra Penelitian**

Yang Terhormat,
Kepala Dinas Kesehatan Kota Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Sanitasi Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2020/2021, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data, untuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) dimaksud.

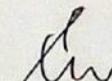
Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Ayu Apriyani
NIM : P05160018056
No Handphone : 085789434280
Judul : **Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar TPI Pulau Bai Kota Bengkulu 2021**

Lokasi : **Rumah Makan Sekitar Pulau Bai Kota Bengkulu**

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

an. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur Bidang Akademik,


Ns. Agung Riyadi, S.Kep., M.Kes
NIP.196810071988031005



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri No. 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 341212 Faximile (0736) 21514, 25343
website: www.poltekkes-kemkes-bengkulu.ac.id, email: poltekkes26bengkulu@gmail.com



02 Februari 2021

Nomor : : DM. 01.04/...../2/2021
Lampiran : -
Hal : : **Izin Pra Penelitian**

Yang Terhormat,
Kepala Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Sanitasi Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2020/2021, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data, untuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) dimaksud.

Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Ayu Apriyani
NIM : P05160018056
No Handphone : 085789434280
Judul : **Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar TPI Pulau Bai
Kota Bengkulu Tahun 2021**

Lokasi : **Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu**

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

an. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur Bidang Akademik,

Ns. Agung Riyadi, S.Kep., M.Kes
NIP.196810071988031005



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS KESEHATAN

Jl. Leijen Basuki Rahmat No. 08 Bengkulu Telp (0736) 21072 Kode Pos 34223

REKOMENDASI

Nomor : 070 / 186 / D.Kes / 2021

Tentang
IZIN PRA PENELITIAN

Dasar Surat dari Wakil Direktur Bidang Akademik Poltekes Kemenkes Bengkulu Nomor : DM.01.04/419/2/2020 Tanggal 08 Februari 2021 Perihal : Permohonan Izin Pengambilan data awal dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) / Skripsi atas nama :

Nama : Ayu Apriyani
N I M/NPM : P05160018056
Program Studi : D III Sanitasi
Judul / Data : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Sekitar TPI Pulau Bai Kota Bengkulu Tahun 2021
Tempat Penelitian : 1. Rumah Makan Sekitar Pulau Bai Kota Bengkulu
2.
Lama Kegiatan : 11 Februari 2021 s/d. 18 Februari 2021

Pada prinsipnya Dinas Kesehatan Kota Bengkulu tidak berkeberatan diadakan pra penelitian/kegiatan yang dimaksud dengan catatan ketentuan :

- Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud.
- Harap mentaati semua ketentuan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
- Apabila masa berlaku Rekomendasi Pra Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan Rekomendasi Pra Penelitian.
- Setelah selesai mengadakan kegiatan diatas agar melapor kepada Kepala Dinas Kesehatan Kota Bengkulu (tembusan).
- Surat Rekomendasi Pra Penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak menaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikianlah Rekomendasi ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

DIKELUARKAN DI: B E N G K U L U
PADA TANGGAL : 11 FEBRUARI 2021

ALZAN SUMARDI, S.Sos
Pembina / Nip. 196711091987031003
K E P A L A D I N A S K E S E H A T A N
K O T A B E N G K U L U
S e k r e t a r i s

Tembusan :
1. Sdr.
2. Yang Bersangkulu

REGISTER DATA DASAR-TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN
DINAS KESEHATAN KOTA TAHUN 2020

Periode : Desember 2020

No	Kecamatan	PUSKESMAS	Jumlah TPA memenuhi syarat hygiene sanitasi										Jumlah TPA Tidak Memenuhi Syarat (S)										Jumlah Kelembahan TPA																	
			Jasa Boga	Mk. BHT	Rst/RTM	Mk. BHT	DAV	Mk. BHT	Kantin	Mk. BHT	mem. Ajin	Mk. BHT	Total	Jasa Boga	Rst/RTM	DAV	Kantin	Skrin Jm	Total	Jasa Boga	Rst/RTM	DAV	Kantin	Jm	Total															
1	Garung Cempaka		4	5	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
2	Singeran Pahl		0	0	15	0	15	20	2	12	0	51	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
3	Ranu Agung		0	0	2	0	4	0	0	0	0	8	4	1	3	4	14	25	3	5	7	4	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	
4	Ranu Samban		1	0	11	0	11	0	1	0	0	16	0	1	3	12	5	11	31	2	100	11	0	7	100	11	0	7	100	11	0	7	100	11	0	7	100	11	0	7
5	Tekah Segara		1	0	7	0	7	1	0	0	0	26	0	3	4	5	2	6	21	4	4	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	
6	Songai Serut		0	0	1	1	1	0	0	0	0	2	1	1	3	14	5	6	29	1	4	15	5	6	37	5	6	37	5	6	37	5	6	37	5	6	37	5	6	
7	Muara Bangkulu		0	0	9	0	11	8	0	44	0	77	0	0	0	2	1	5	9	0	10	13	9	49	9	49	9	49	9	49	9	49	9	49	9	49	9	49	9	
8	Selihar		0	0	0	0	17	4	0	0	0	1	0	0	5	1	11	20	11	50	4	6	45	20	21	5	23	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
9	Kampung Madaya		2	0	9	0	8	11	0	18	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
JUMLAH			15	0	234	0	175	87	2	283	2	794	30	14	53	93	75	106	314	30	287	249	162	339	1186	1186	1186	1186	1186	1186	1186	1186	1186	1186	1186	1186	1186	1186		

Kasie Kesling Kesjaor
Bengkulu, 12 Januari 2021

Asus Darmanto, SKM
NIP. 19630825 198903 1 009



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri No. 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 341212 Faximile (0736) 21514, 25343
website: www.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id, email: poltekkes26bengkulu@gmail.com



03 Juni 2021

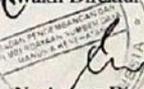
Nomor : : DM. 01.04/.../2021
Lampiran : -
Hal : : **Izin Penelitian**

Yang Terhormat,
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Sanitasi Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2020/2021, maka bersama ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data kepada:

Nama : Ayu Apriyani
NIM : P05160018056
Program Studi : Sanitasi Program Diploma Tiga
No Handphone : 081368896678
Tempat Penelitian : Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu
Waktu Penelitian : Juni
Judul : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

an, Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur Bidang Akademik

Ns. Agung Riyadi, S.Kep, M.Kes
NIP.196810071988031005

Tembusan disampaikan kepada:

04/06/2021 09:29



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri No. 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 341212 Faximile (0736) 21514, 25343
website: www.poltekkes-kemendes-bengkulu.ac.id, email: poltekkes26bengkulu@gmail.com



03 Juni 2021

Nomor : : DM. 01.04/.../2021
Lampiran : -
Hal : **Izin Penelitian**

Yang Terhormat,
Kepala Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Sanitasi Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2020/2021, maka bersama ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data kepada:

Nama : Ayu Apriyani
NIM : P05160018056
Program Studi : Sanitasi Program Diploma Tiga
No Handphone : 081368896678
Tempat Penelitian : Rumah Makan Wilayah Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu
Waktu Penelitian : Juni
Judul : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

an. **Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu**
Wakil Direktur Bidang Akademik

Ns. Agung Riyadi, S.Kep, M.Kes
NIP.196810071988031005

Tembusan disampaikan kepada:

04/06/2021 09.30



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri No. 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 35225
Telepon: (0736) 341212 Faximile (0736) 21514, 25343
website: www.poltekkes-kemendes-bengkulu.ac.id, email: poltekkes26bengkulu@gmail.com



03 Juni 2021

Nomor : : DM. 01.04/..2021/2021
Lampiran : -
Hal : : **Izin Penelitian**

Yang Terhormat,
Kepala Dinas Kesehatan Kota Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Sanitasi Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2020/2021, maka bersama ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data kepada:

Nama : Ayu Apriyani
NIM : P05160018056
Program Studi : Sanitasi Program Diploma Tiga
No Handphone : 081368896678
Tempat Penelitian : Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu
Waktu Penelitian : Juni
Judul : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih

an. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur Bidang Akademik



Ns. Agung Riyadi, S.Kep, M.Kes
NIP.196810071988031005

Tembusan disampaikan kepada:



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS KESEHATAN
UPTD PUSKESMAS PADANG SERAI

Alamat: Jl. Suka Maju Kel Padang Serai RT.008 RW.002
Kec. Kampung Melayu Kota Bengkulu (38215) Telp. 082278958880
Email: puskesmaspadangserai@yahoo.com



SURAT KETERANGAN TELAH MELAKSANAKAN PENELITIAN
NOMOR : 243 / PKM-PS/ VII/ 2021

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : dr. Ef Dowintha
NIP : 19790723 200903 1002
Pangkat/Golongan : Penata Tk I/IIId
Jabatan : Kepala UPTD Puskesmas Padang Serai

Dengan ini menerangkan :

Nama : Ayu Apriyani
NPM : P05160018056

Mahasiswa Prodi D3 Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Bengkulu telah **Selesai Melaksanakan Penelitian di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu** terhitung Mulai Tanggal 11 Juni s/d 10 Juli 2021. Dengan judul "**Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021**".

Demikian keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan : Di Bengkulu
Pada Tanggal : 12 Juli 2021
Kepala UPTD Puskesmas Padang Serai

dr. Ef Dowintha
NIP. 19790723 200903 1002



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jalan Melur No. 01 Nusa Indah Telp. (0736) 21801
BENGKULU

REKOMENDASI PENELITIAN

Nomor : 070/398 /B.Kesbangpoi/2021

Dasar : Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian

Memperhatikan : Surat dari Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor : DM.01.04/ /2/2021 Tanggal 27 April 2021 perihal izin penelitian.

DENGAN INI MENYATAKAN BAHWA

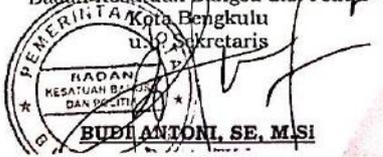
Nama/ NIM : Ayu Apriyani/ P05160018056
Pekerjaan : Mahasiswa
Prodi : Kesehatan Lingkungan
Judul Penelitian : Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu Tahun 2021
Daerah Penelitian : Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Kota Bengkulu
Waktu Penelitian : 11 Juni 2021 s/d 10 Juli 2021
Penanggung Jawab : Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Dengan Ketentuan :

1. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud.
2. Melakukan kegiatan Penelitian dengan mengindahkan Protokol Kesehatan Penanganan Covid-19
3. Harus mentaati peraturan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
4. Apabila masa berlaku Rekomendasi Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan Rekomendasi Penelitian.
5. Surat Rekomendasi Penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikianlah Rekomendasi Penelitian ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : Bengkulu
Pada tanggal : 14 Juni 2021

a.n. WALIKOTA BENGKULU
Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
Kota Bengkulu
Sekretaris

BUDI ANTONI, SE, M.Si

FORMULIR INSPEKSI SANITASI RUMAH MAKAN / RESTORAN

1. Nama Rumah Makan/Restoran :
 2. Penanggung Jawab :
 3. Alamat :
 4. Tanggal Pemeriksaan :
 5. Petugas Pemeriksa : Ayu Apriyani

Object	Bobot	Opsl	Nilai
A. Lokasi & Bangunan			
1. Lokasi			
a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	2	0,6	
b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	2	0,4	
2. Bangunan			
a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur.	2	0,4	
b. Kokoh/kuat/permanen	2	0,2	
c. Rapat serangga	2	0,2	
d. Rapat tikus	2	0,2	
3. Pembagian Ruang			
a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan	1	0,4	
b. Ada toilet dan jamban	1	0,2	
c. Ada gudang bahan makanan	1	0,1	
d. Ada ruang karyawan	1	0,1	
e. Ada ruang administrasi	1	0,1	
f. Ada gudang peralatan	1	0,1	
4. Lantai			
a. Bersih	0,5	0,4	
b. Kedap air	0,5	0,2	
c. Tidak licin	0,5	0,1	
d. Rata	0,5	0,1	
e. Kering	0,5	0,1	
f. Konus	0,5	0,1	
5. Dinding			
a. Kedap air	0,5	0,4	
b. Rata	0,5	0,3	
c. Bersih	0,5	0,3	
6. Ventilasi			
a. Tersedia dan berfungsi baik	1	0,5	
b. Menghilangkan bau tidak enak	1	0,3	
c. Cukup menjamin rasa nyaman	1	0,2	
7. Pencahayaan / Penerangan			
a. Tersebar merata di setiap ruangan	1	0,5	
b. Intensitas cahaya 10 fc	1	0,3	
b. Tidak menyilaukan	1	0,2	
8. atap			
a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga	0,5	0,5	
b. Tidak bocor	0,5	0,3	
c. Cukup tandal	0,5	0,2	

9. Langit-langit		
a. Tinggi minimal 2,4 meter	0,5	0,4
b. Rata dan bersih	0,5	0,4
c. Tidak terdapat lubang-lubang	0,5	0,2
10. Pintu		
a. Rapat serangga dan tikus	1	0,4
b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar	1	0,3
c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	1	0,3
B. Fasilitas Sanitasi		
11. Air bersih		
a. Jumlah mencukupi	3	0,5
b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	3	0,2
c. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas	3	0,2
d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas	3	0,1
12. Pembuangan Air Limbah		
a. Air limbah mengalir dengan lancar	2	0,3
b. Terdapat grease trap	2	0,3
c. Saluran kedap air	2	0,2
d. Saluran tertutup	2	0,2
13. Toilet		
a. Bersih	1	0,3
b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	1	0,2
c. Tersedia air bersih yang cukup	1	0,2
d. Tersedia sabun dan alat pengering	1	0,2
e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	1	0,1
14. Tempat Sampah		
a. Sampah diangkut tiap 24 jam	2	0,4
b. Di setiap ruang penghasil sampah terdapat tempat sampah	2	0,3
c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	2	0,2
d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	2	0,1
15. Tempat Cuci Tangan		
a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	2	0,5
b. Tersedia sabun/detergen dan alat pengering/lap	2	0,3
c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	2	0,2
16. Tempat Mencuci Peralatan		
a. Tersedia air dingin yang cukup memadai	1	0,2
b. Tersedia air panas yang cukup memadai	1	0,2
c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	1	0,2
d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	1	0,4
17. Tempat Pencuci Bahan Makanan		
a. Tersedia air pencuci yang cukup	1	0,5
b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	1	0,3
c. Air cuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	1	0,2
18. Locker Karyawan		
a. Tersedia locker karyawan yang terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan dan mempunyai tutup rapat	1	0,2
b. Jumlahnya cukup	1	0,3
c. Letak locker dalam ruang tersendiri	1	0,3
d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker wanita	1	0,2
19. Peralatan Pencegahan Masuknya serangga dan Tikus		
a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga	2	0,3
b. Setiap lubang ventilasi dipasang teralis tikus	2	0,2
c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat	2	0,2
d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	2	0,3

C. Dapur, Ruang Makan & Gudang Bahan Makanan		
20. Dapur		
a. Bersih	7	0,3
b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (freezer, kulkas)	7	0,2
c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater)	7	0,2
d. Ukuran dapur cukup memadai	7	0,1
e. Ada cungkup dan cerobong asap	7	0,1
f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	7	0,1
21. Ruang Makan		
a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih	5	0,3
b. Ukuran ruang makan minimal 0.85 m ² per kursi tamu	5	0,2
c. Pintu masuk buka tutup otomatis	5	0,2
d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika	5	0,2
e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup	5	0,1
22. Gudang Bahan Makanan		
a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan	3	0,4
b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	3	0,2
c. Kapasitas gudang cukup memadai	3	0,2
d. Rapat serangga dan tikus	3	0,2
D. Bahan Makanan Dan Makanan Jadi		
23. Bahan Makanan		
a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik	5	0,3
b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan	5	0,3
c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi	5	0,2
d. Bahan makan kemasan terdaftar pada Depkes RI	5	0,2
24. Makanan Jadi		
a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	6	0,4
b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan	6	0,3
c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes RI	6	0,3
E. Pengolahan Makanan		
25. Proses Pengolahan		
a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	5	0,5
b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat khusus	5	0,3
c. Menggunakan peralatan dengan benar	5	0,2
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi		
26. Proses Pengolahan		
a. Suhu dan kelembapan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	4	0,3
b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan	4	0,2
c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	4	0,2
d. Tempatnya bersih dan terpelihara	4	0,2
e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	4	0,1
27. Penyimpanan Makanan Jadi		
a. Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan jadi	5	0,6
b. Cara penyimpanan tertutup	5	0,4
G. Penyajian Makanan		
28. Cara Penyajian		
a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C	5	0,3
b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	5	0,3
c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup	5	0,2
d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	5	0,2
H. Peralatan		
29. Ketentuan Peralatan		

a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	15	0,4	
b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	15	0,2	
c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai-nilai ambang batas yang telah ditentukan	15	0,2	
d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	15	0,1	
e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun	15	0,1	
I. Tenaga Kerja			
30. Pengetahuan/Sertifikat Hygiene Sanitasi Makanan			
a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya	4	0,2	
b. Supervisor pernah mengikuti kursus	4	0,2	
c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus	4	0,4	
d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	4	0,2	
31. Pakaian Kerja			
a. Bersih	2	0,3	
b. Tersedia pakaian seragam 2 stel atau lebih	2	0,2	
c. Penggunaan khusus waktu kerja saja	2	0,2	
d. Lengkap dan rapih	2	0,3	
e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	2	0	
32. Pemeriksaan Kesehatan			
a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan	2	0,3	
b. Pernah divaksin chotypha/typhoid	2	0,2	
c. Check up penyakit khusus	2	0,1	
d. Bila sakit tidak kerja dan berobat ke Dokter	2	0,2	
e. Memiliki buku kesehatan karyawan	2	0,2	
33. Personal Hygiene			
a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapih	7	0,3	
b. Setiap mau kerja cuci tangan	7	0,3	
c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk/bersin	7	0,2	
d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	7	0,2	

Keterangan :

Memenuhi Syarat (MS) = > 80%

Tidak Memenuhi Syarat (TMS) = < 80%

PEMILIK RUMAH MAKAN

PEMERIKSA

nama rumah makan	lokasi dan bangunan		fasilitas sanitasi		dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan		bahan makanan dan makanan jadi		pengolahan makanan		tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi		penyajian makanan		peralatan		tenaga kerja	
	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode
RNA	8,7	1	14,1	1	14,8	1	7,7	0	5	1	9	1	3,3	0	1,2	1	8,3	0
RNB	8,2	1	12,8	1	12,6	1	7,8	0	5	1	7,8	0	3,5	0	1,2	1	9	0
RNC	8,5	1	13,3	1	13,3	1	11	1	5	1	8,6	1	5	1	1,2	1	9,4	0
RND	8,7	1	14,1	1	12,6	1	7,7	0	5	1	8,2	1	5	1	1,2	1	8,8	0
RNE	7,9	1	10,6	0	11,6	0	7,7	0	5	1	8,2	1	5	1	1,2	1	7,6	0
RNF	6,85	0	9,8	0	11,6	0	7,7	0	5	1	7,4	0	3,5	0	1,2	1	8,6	0

nama rumah makan	lokasi dan bangunan		fasilitas sanitasi		dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan		bahan makanan dan makanan jadi		pengolahan makanan		tempat penyajian bahan makanan dan makanan jadi		peralatan		tanaga kerja			
	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode	nilai	kode		
RM A	8,7	1	14,1	1	14,8	1	7,7	0	5	1	9	1	3,5	0	12	1	8,3	0
RM B	8,2	1	12,8	1	12,6	1	7,8	0	5	1	7,8	0	3,5	0	12	1	9	0
RM C	8,5	1	13,3	1	13,3	1	11	1	5	1	8,6	1	5	1	12	1	9,4	0
RM D	8,7	1	14,1	1	12,6	1	7,7	0	5	1	8,2	1	5	1	12	1	8,8	0
RM E	7,9	1	10,6	0	11,6	0	7,7	0	5	1	8,2	1	5	1	12	1	7,6	0
RM F	6,85	0	9,8	0	11,6	0	7,7	0	5	1	7,4	0	3,5	0	12	1	8,6	0