

# **GAMBARAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH PASAR PINASUNGKULAN KAROMBASAN KOTA MANADO TAHUN 2019**

*Christi N. Wullur\*, Odi. R. Pinontoan\*, Ricky C Sondakh\**

*\*Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*

## **ABSTRAK**

*Sanitasi merupakan komponen dari kesehatan lingkungan yaitu perilaku yang harus membudayakan hidup bersih dan sehat untuk mencegah manusia supaya tidak bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan yang berbahaya. Sanitasi merupakan salah satu upaya kesehatan yang memelihara dan menjaga kebersihan lingkungan agar tidak member dampak pada subjeknya yaitu dengan menyediakan air bersih yang mengalir dan juga menyediakan tempat sampah agar supaya sampah-sampah tidak dibuang sembarangan dan tidak berserakan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado. Menggunakan pendekatan survei deskriptif dengan melakukan pendekatan observasi untuk mengetahui hygiene sanitasi rumah makan. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember tahun 2019. Data dari Puskesmas Ranotana Weru berjumlah 81 rumah makan yang terdaftar di Wilayah Kerja Puskesmas Ranotana Weru dan sesuai obeservasi yang dilakukan peneliti mendapatkan 30 rumah makan yang ada di wilayah pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado. Hasil penelitian yang didapatkan diperoleh kesimpulan 6 RM memperoleh skor  $\geq 600$ , 10 RM memperoleh skor  $\geq 500$ , 11 RM memperoleh skor  $\geq 400$ , dan 3 RM memperoleh skor  $\geq 300$ .*

**Kata Kunci :** *Hygiene, Sanitasi, Rumah Makan*

## **ABSTRACT**

*Sanitation is a component of environmental health, which is a behavior that must cultivate a clean and healthy life to prevent humans from coming into direct contact with harmful impurities and waste. Sanitation is one of the health efforts that maintain and maintain environmental cleanliness so that it does not have an impact on the subject, namely by providing clean water and also providing trash bins so that rubbish is not thrown away and not scattered around. This research was conducted to determine the Overview on Sanitation Hygiene at the Karasasan Pinasungkulan Market Area in Manado City. Using a descriptive survey approach by conducting an observational approach to find out restaurant sanitation hygiene. This research was conducted in December 2019. Data from Ranotana Weru Public Health Center are 81 restaurants registered in Ranotana Weru Public Health Center and according to observations conducted by researchers found 30 restaurants in the Pinasungkulan Karombasan market area in Manado. Research results obtained the conclusion is 6 restaurants gets a score of  $\geq 600$ , 10 restaurants gets a score of  $\geq 500$ , 11 restaurants gets a score  $\geq 400$ , and 3 restaurants gets a score  $\geq 300$ .*

**Keywords:** *Hygiene, Sanitation, Restaurant*



## **PENDAHULUAN**

Sanitasi merupakan komponen dari kesehatan lingkungan yaitu perilaku yang harus membudayakan hidup bersih dan sehat untuk mencegah manusia supaya tidak bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan yang berbahaya. Sanitasi meliputi penyediaan air, pengelolaan limbah, pengolaan sampah, vektor control, pencegahan dan pengontrolan pencemaran tanah, sanitasi makanan, serta pencemaran udara (Pinontoan, 2018).

Sanitasi tempat-tempat umum adalah usaha untuk mengawali atau memeriksa sanitasi terhadap tempat-tempat umum yang bersih agar melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan terkena penularan penyakit dan gangguan kesehatan, pengawasan yang dilakukan adalah untuk memantau sanitasi tempat-tempat umum secara berulang-ulang pada waktu yang tertentu, untuk membawa dan meningkatkan peran secara aktif pada masyarakat dalam mendapatkan lingkungan yang bersih dan sehat di tempat-tempat umum, mencegah timbulnya berbagai macam penyakit yang menular dan juga penyakit akibat kerja. Dalam hal pelaksanaan pengawasan perlu mempertimbangkan beberapa aspek program yang dibuat dapat berjalan dengan baik, aspek yang dicakup adalah

aspek teknis, aspek sosial ekonomi, dan aspek administrasi manajemen (Santoso, 2015).

Data dari Puskesmas Ranotana Weru terdapat 81 rumah makan yang terdaftar diwilayah kerja Puskesmas Ranotana Weru (Profil Puskesmas Ranotana Weru 2018). Berdasarkan observasi yang saya lakukan terdapat 30 rumah makan yang ada di wilayah pasar pinasungkulan karombasan dan terdapat banyak rumah makan yang saya temukan tidak memenuhi syarat dalam hygiene sanitasi rumah makan. Maka dari itu penelitimerasa tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di wilayah pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado tahun 2019”.

## **METODE PENELITIAN**

Jenis Penelitian ini menggunakan pendekatan survei deskriptif dengan melakukan pendekatan observasi untuk mengetahui hygiene sanitasi rumah makan. Penelitian ini dilakukan pada rumah makan di wilayah pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado tahun 2019.

Penelitian ini dilaksanakan Pada bulan Desember 2019. Berdasarkan data dari Puskesmas Ranotana Weru berjumlah 81 rumah makan yang terdaftar di Wilayah Kerja Puskesmas Ranotana Weru dan

sesuai obeservasi yang dilakukan peneliti mendapatkan 30 rumah makan yang ada di wilayah pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado, 7 rumah makan yang ada di jalan Toulour, 18

## HASIL PENELITIAN

**Tabel 1. Tabel Rumah Makan berdasarkan Lokasi dan Bangunan**

NO	RM	SKOR
1	MR	62
2	ANPALISA	55
3	IMANUEL	53,5
4	JOJO	75,5
5	CH3	63,5
6	SEKAR SARI	51,5
7	MUSLIM	67,5
8	OONG	58,5
9	RAGEY	53,5
10	MM	56
11	LALAPAN	67
12	WIN	49,5
13	JOICE	61,5
14	VIO	56,5
15	SLAMET	58
16	HALAL	53
17	ANTO	58,5
18	IBU SANTI	47
19	KAROMBASAN	39,5
20	NASI KUNING	54,5
21	PAK MUSLIM	51
22	TANTE YUL	47

rumah makan yang ada di terminal karombasan, 2 rumah makan yang ada di jl Pantekosta eklesia, dan 3 rumah makan yang ada di jl Arnold mononutu.

23	BERKAT	44
24	FARHAN	51
25	KOPI SELERA	42
26	TERMINAL	57
27	ISLAM	36,5
28	RAHZUL	55,5
29	KASIH	54,5
30	KEDAI	56,5

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa ada 30 Rumah Makan yang diperiksa sebagai kriteria layak hygnie sanitasi rumah makan dan perhitungan yang dilakukan didapatkan nilai paling tinggi 75,5 terdapat di rumah makan jojo, dan nilai paling rendah 36,5 terdapat di rumah makan islam, artinya berdasarkan nilai lokasi dan bangunan yang nilainya 100 tidak ada rumah makan yang sudah memenuhi syarat sesuai dengan persyaratan pada Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

**Tabel 2. Tabel Rumah Makan berdasarkan Fasilitas Sanitasi**

NO	RM	SKOR
1	MR	91
2	ANPALISA	68
3	IMANUEL	91
4	JOJO	87
5	CH3	96
6	SEKAR SARI	95
7	MUSLIM	92
8	OONG	92
9	RAGEY	92
10	MM	98
11	LALAPAN	93
12	WIN	68
13	JOICE	91
14	VIO	72
15	SLAMET	58
16	HALAL	93
17	ANTO	75
18	IBU SANTI	73
19	KAROMBASAN	57
20	NASI KUNING	97
21	PAK MUSLIM	75
22	TANTE YUL	75
23	BERKAT	58
24	FARHAN	106
25	KOPI SELERA	58
26	TERMINAL	47
27	ISLAM	88
28	RAHZUL	70
29	KASIH	93
30	KEDAI	89

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa ada 30 Rumah Makan yang diperiksa sebagai kriteria layak hygiene sanitasi rumah makan dan perhitungan yang dilakukan didapatkan nilai paling tinggi 106 terdapat di rumah makan farhan, dan nilai paling rendah 47 terdapat di rumah makan terminal, artinya berdasarkan nilai

fasilitasi sanitasi yang nilainya 150 tidak ada rumah makan yang sudah memenuhi syarat sesuai dengan persyaratan pada Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

**Tabel 3. Tabel Rumah Makan berdasarkan Dapur, Ruang Makan dan Gudang bahan makanan**

NO	RM	SKOR
1	MR	72
2	ANPALISA	65
3	IMANUEL	84
4	JOJO	67
5	CH3	65
6	SEKAR SARI	84
7	MUSLIM	107
8	OONG	109
9	RAGEY	107
10	MM	65
11	LALAPAN	84
12	WIN	65
13	JOICE	84
14	VIO	60
15	SLAMET	84
16	HALAL	83
17	ANTO	55
18	IBU SANTI	77
19	KAROMBASAN	58
20	NASI KUNING	84
21	PAK MUSLIM	77
22	TANTE YUL	77
23	BERKAT	60
24	FARHAN	58
25	KOPI SELERA	58

26	TERMINAL	86
27	ISLAM	50
28	RAHZUL	67
29	KASIH	84
30	KEDAI	108

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa ada 30 Rumah Makan yang diperiksa sebagai kriteria layak hygiene sanitasi rumah makan dan perhitungan yang dilakukan didapatkan nilai paling tinggi 109 terdapat di rumah makan oong, dan nilai paling rendah 50 terdapat di rumah makan islam, artinya berdasarkan nilai Dapur, Ruang Makan dan Gudang bahan makanan yang nilainya 150 tidak ada rumah makan yang sudah memenuhi syarat sesuai dengan persyaratan pada Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

**Tabel 4. Tabel Rumah Makan berdasarkan Bahan makanan dan makanan jadi**

NO	RM	SKOR
1	MR	72
2	ANPALISA	62
3	IMANUEL	72
4	JOJO	77
5	CH3	84
6	SEKAR SARI	72
7	MUSLIM	72
8	OONG	72

9	RAGEY	72
10	MM	84
11	LALAPAN	72
12	WIN	72
13	JOICE	70
14	VIO	71
15	SLAMET	72
16	HALAL	77
17	ANTO	72
18	IBU SANTI	49
19	KAROMBASAN	56
20	NASI KUNING	72
21	PAK MUSLIM	49
22	TANTE YUL	49
23	BERKAT	61
24	FARHAN	56
25	KOPI SELERA	50
26	TERMINAL	39
27	ISLAM	67
28	RAHZUL	72
29	KASIH	72
30	KEDAI	72

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat bahwa ada 30 Rumah Makan yang diperiksa sebagai kriteria layak hygiene sanitasi rumah makan dan perhitungan yang dilakukan didapatkan nilai paling tinggi 109 terdapat di rumah makan oong, dan nilai paling rendah 50 terdapat di rumah makan islam, artinya berdasarkan nilai Bahan makanan dan makanan jadi yang nilainya 110 tidak ada rumah makan yang sudah memenuhi syarat sesuai dengan persyaratan pada Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

**Tabel 5. Tabel Rumah Makan berdasarkan Pengolahan makanan**

NO	RM	SKOR
1	MR	10
2	ANPALISA	25
3	IMANUEL	25
4	JOJO	40
5	CH3	35
6	SEKAR SARI	35
7	MUSLIM	35
8	OONG	35
9	RAGEY	35
10	MM	35
11	LALAPAN	25
12	WIN	40
13	JOICE	25
14	VIO	40
15	SLAMET	40
16	HALAL	40
17	ANTO	40
18	IBU SANTI	25
19	KAROMBASAN	35
20	NASI KUNING	25
21	PAK MUSLIM	25
22	TANTE YUL	25
23	BERKAT	35
24	FARHAN	35
25	KOPI SELERA	35
26	TERMINAL	25
27	ISLAM	35
28	RAHZUL	35
29	KASIH	25
30	KEDAI	35

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat bahwa ada 30 Rumah Makan yang diperiksa sebagai kriteria layak hygiene sanitasi rumah makan dan perhitungan yang

dilakukan didapatkan nilai paling tinggi 40 terdapat di 6 rumah makan, dan nilai paling rendah 10 terdapat di rumah makan mr., artinya berdasarkan nilai Pengolahan makanan yang nilainya 50 tidak ada rumah makan yang sudah memenuhi syarat sesuai dengan persyaratan pada Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

**Tabel 6. Tabel Rumah Makan berdasarkan tempat penyimpanan makanan dan makanan jadi**

NO	RM	SKOR
1	MR	24
2	ANPALISA	40
3	IMANUEL	44
4	JOJO	62
5	CH3	48
6	SEKAR SARI	44
7	MUSLIM	54
8	OONG	74
9	RAGEY	74
10	MM	44
11	LALAPAN	48
12	WIN	48
13	JOICE	54
14	VIO	58
15	SLAMET	58
16	HALAL	58
17	ANTO	58
18	IBU SANTI	58
19	KAROMBASAN	28
20	NASI KUNING	44

21	PAK MUSLIM	44
22	TANTE YUL	58
23	BERKAT	32
24	FARHAN	32
25	KOPI SELERA	28
26	TERMINAL	40
27	ISLAM	46
28	RAHZUL	64
29	KASIH	44
30	KEDAI	54

Berdasarkan tabel 6 dapat dilihat bahwa ada 30 Rumah Makan yang diperiksa sebagai kriteria layak hygiene sanitasi rumah makan dan perhitungan yang dilakukan didapatkan nilai paling tinggi 74 terdapat di 2 rumah makan, dan nilai paling rendah 24 terdapat di rumah makan mr., artinya berdasarkan nilai tempat penyimpanan makanan dan makanan jadi yang nilainya 90 tidak ada rumah makan yang sudah memenuhi syarat sesuai dengan persyaratan pada Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

**Tabel 7. Tabel Rumah Makan berdasarkan Penyajian Makanan**

NO	RM	SKOR
1	MR	30
2	ANPALISA	25
3	IMANUEL	30
4	JOJO	40
5	CH3	30
6	SEKAR SARI	30

7	MUSLIM	35
8	OONG	35
9	RAGEY	35
10	MM	30
11	LALAPAN	30
12	WIN	40
13	JOICE	30
14	VIO	25
15	SLAMET	30
16	HALAL	30
17	ANTO	30
18	IBU SANTI	35
19	KAROMBASAN	30
20	NASI KUNING	30
21	PAK MUSLIM	30
22	TANTE YUL	30
23	BERKAT	30
24	FARHAN	30
25	KOPI SELERA	30
26	TERMINAL	20
27	ISLAM	35
28	RAHZUL	35
29	KASIH	30
30	KEDAI	35

Berdasarkan tabel 7 dapat dilihat bahwa ada 30 Rumah Makan yang diperiksa sebagai kriteria layak hygiene sanitasi rumah makan dan perhitungan yang dilakukan didapatkan nilai paling tinggi 40 terdapat di 2 rumah makan, dan nilai paling rendah 20 terdapat di rumah makan terminal, artinya berdasarkan penyajian makanan yang nilainya 50 tidak ada rumah makan yang sudah memenuhi syarat sesuai dengan persyaratan pada Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang

persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

**Tabel 8. Tabel Rumah Makan berdasarkan Peralatan**

NO	RM	SKOR
1	MR	90
2	ANPALISA	90
3	IMANUEL	135
4	JOJO	135
5	CH3	135
6	SEKAR SARI	135
7	MUSLIM	135
8	OONG	135
9	RAGEY	90
10	MM	135
11	LALAPAN	90
12	WIN	120
13	JOICE	135
14	VIO	75
15	SLAMET	135
16	HALAL	135
17	ANTO	60
18	IBU SANTI	105
19	KAROMBASAN	60
20	NASI KUNING	135
21	PAK MUSLIM	105
22	TANTE YUL	105
23	BERKAT	90
24	FARHAN	60
25	KOPI SELERA	60
26	TERMINAL	40
27	ISLAM	105
28	RAHZUL	90
29	KASIH	135
30	KEDAI	135

Berdasarkan tabel 8 dapat dilihat bahwa ada 30 Rumah Makan yang diperiksa sebagai kriteria layak hygiene sanitasi rumah makan dan perhitungan yang dilakukan didapatkan nilai paling tinggi 135 terdapat di 13 rumah makan, dan nilai paling rendah 40 terdapat di rumah makan terminal, artinya berdasarkan peralatan yang nilainya 150 tidak ada rumah makan yang sudah memenuhi syarat sesuai dengan persyaratan pada Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

**Tabel 9. Tabel Rumah Makan berdasarkan Tenaga Kerja**

NO	RM	SKOR
1	MR	14
2	ANPALISA	28
3	IMANUEL	28
4	JOJO	42
5	CH3	42
6	SEKAR SARI	28
7	MUSLIM	42
8	OONG	14
9	RAGEY	42
10	MM	42
11	LALAPAN	35
12	WIN	42
13	JOICE	28
14	VIO	28
15	SLAMET	42
16	HALAL	42

17	ANTO	21
18	IBU SANTI	28
19	KAROMBASAN	21
20	NASI KUNING	28
21	PAK MUSLIM	28
22	TANTE YUL	28
23	BERKAT	20
24	FARHAN	21
25	KOPI SELERA	28
26	TERMINAL	14
27	ISLAM	14
28	RAHZUL	42
29	KASIH	42
30	KEDAI	42

Berdasarkan tabel 9 dapat dilihat bahwa ada 30 Rumah Makan yang diperiksa sebagai kriteria layak hygiene sanitasi rumah makan dan perhitungan yang dilakukan didapatkan nilai paling tinggi 42 terdapat di 11 rumah makan, dan nilai paling rendah 14 terdapat di 4 rumah makan, artinya berdasarkan peralatan yang nilainya 150 tidak ada rumah makan yang sudah memenuhi syarat sesuai dengan persyaratan pada Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

#### **Lokasi dan Bangunan Rumah Makan Yang Berada di Pasar Karombasan**

Rumah makan dan restoran harus terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus (Permenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003). Berdasarkan

hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk lokasi dan bangunannya mendapatkan score <100, hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena score untuk lokasi dan bangunan rumah makan harus 100.

#### **Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado**

Fasilitas sanitasi merupakan sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia (Permenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003). Berdasarkan hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk fasilitas sanitasi mendapatkan score <150, hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena score untuk lokasi dan bangunan rumah makan harus 150.

#### **Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado**

Berdasarkan hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan mendapatkan score <150, hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena score untuk dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan harus 150.

#### **Bahan Makanan Dan Makanan Jadi Rumah Makan di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado**

Bahan makanan merupakan bahan yang bisa dijadikan makanan, sedangkan makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/ disajikan oleh rumah makan dan restoran (Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003). Berdasarkan hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk bahan makanan dan makanan jadi mendapatkan score <110, hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena score untuk bahan makanan dan makanan jadi harus 110.

#### **Pengolahan Makanan Rumah Makan di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado**

Pengolahan makanan merupakan proses mengubah bahan mentah menjadi makanan yang bisa siap di makan. Pengolahan makanan harus mengikuti persyaratan dari Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003. Berdasarkan hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk pengolahan makanan mendapatkan score <50, hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena score untuk bahan makanan dan makanan jadi harus 50.

#### **Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi Rumah Makan di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado**

Penyimpanan bahan makanan merupakan pencegahan kerusakan bahan makanan bisa dilakukan dengan menggunakan pencegahan pencemaran karena bakteri (Rejeki, 2015). Penyimpanan makanan harus terhindar dari vektor penyakit, debu, dan bahan berbahaya. Makanan yang mudah membusuk di simpan pada suhu panas 65,5 °C atau di simpan pada suhu

dingin 4°C dan untuk makanan yang mudah membusuk yang digunakan dalam waktu lama ( $\geq 6$  jam) disimpan pada suhu -5 °C sampai dengan -1 °C (Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003). Berdasarkan hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi mendapatkan score <90, hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena score untuk bahan makanan dan makanan jadi harus 90.

#### **Penyajian Makanan Rumah Makan di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado**

Penyajian makanan yang berbedah harus dipisahkan dan harus tertutup agar supaya tidak terkontaminasi silang, jika salah satu makanan tercemar maka makanan yang lainnya tidak terkontaminasi dengan makanan yang sudah tercemar, dan masa saji makanan bisa lebih lama (Rejeki, 2015). Berdasarkan hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk Penyajian makanan mendapatkan score <50, hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No

1098/Menkes/SK/VII/2003 karena score untuk bahan makanan dan makanan jadi harus 50.

Faktor penyebab Penyajian makanan pada 30 rumah makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan tidak memenuhi syarat, yaitu karena cara membawah dan penyajian makanan tidak selalu ditutup.

#### **Peralatan Rumah Makan di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado**

Berdasarkan hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk peralatan makan mendapatkan score <150, hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena score untuk bahan makanan dan makanan jadi harus 150.

#### **Tenaga Kerja Rumah Makan di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado.**

Penjamah makanan merupakan seorang pekerja yang berkontak langsung dengan makanan mulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan bahkan penyajian makan (Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003). Berdasarkan hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah

makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk tenaga kerja mendapatkan score <150, hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena score untuk bahan makanan dan makanan jadi harus 150.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan 6 RM memperoleh skor  $\geq 600$ , 10 RM memperoleh skor  $\geq 500$ , 11 RM memperoleh skor  $\geq 400$ , dan 3 RM memperoleh skor  $\geq 300$ . Variabel yang dinilai seperti Lokasi dan Bangunan dari maksimal skor 100 hanya 75,5 skor tertinggi dan skor terendah 36,5. Fasilitas Sanitasi dari maksimal skor 150 hanya 106 skor tertinggi dan skor terendah 47. Dapur Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan dari maksimal skor 150 hanya 109 skor tertinggi dan skor terendah 50. Bahan Makanan dan Makanan jadi dari maksimal skor 110 hanya 84 skor tertinggi dan skor terendah 39. Pengolahan Makanan dari maksimal skor 50 hanya 40 skor tertinggi dan skor terendah 10. Tempat Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dari maksimal skor 90 hanya 74 skor tertinggi dan skor terendah 24. Penyajian Makanan dari maksimal skor 50 hanya 40 skor tertinggi dan skor

terendah 20. Peralatan dari maksimal skor 150 hanya 135 skor tertinggi dan skor terendah 40. Tenaga Kerja dari maksimal skor 150 hanya 42 skor tertinggi dan skor terendah 14. Secara keseluruhan kondisi hygiene sanitasi rumah makan di wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado belum baik atau belum memenuhi syarat karena sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 bahwa jika total skor  $\geq 700$  maka rumah makan tersebut sudah memenuhi syarat.

### **Saran**

1. Perlu adanya kegiatan Penyuluhan hygiene sanitasi dari Dinas Kesehatan Kota Manado atau Puskesmas Ranotana Weru sebaiknya secara rutin agar supaya pemilik dan penjamah makanan dapat meningkatkan pengetahuan tentang hygiene sanitasi
2. Kepada pemilik dan penjamah makanan agar menyediakan ruang bagi karyawan, menyediakan fasilitas cuci tangan yang memadai, tempat sampah harus tersedia di ruang makan, tempat mencuci peralatan dan bahan makanan itu harus tidak sama.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Pinontoan O R, Sumampouw J O. 2018. Dasar Kesehatan Lingkungan. Deepublish: Yogyakarta.
- Santoso, I. 2015. *Inspeksi Sanitasi Tempat-Tempat Umum*. Gosyen Publishing. Yogyakarta.

- Profil Kesehatan Puskesmas Ranotana Weru, 2018.
- Misdar. 2014. *Analisis aspek hygiene dan sanitasi rumah makan di pasar pinasungkulan kota manado tahun 2014*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003 *Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*. Jakarta: Depkes RI
- Dakwani, T. 2018. *Higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) di gudang 100 pada pelabuhan laut tanjung perak Surabaya tahun 2018*. Universitas Airlangga. Jawa Timur.
- Fadly, M. 2017. *Kualitas sanitasi rumah makan dan restoran di objek wisata pantai losari kota Makassar*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Lumatauw, C. 2015. *Gambaran kandungan bakteri Escherichia coli pada es campur serta hygiene dan sanitasi rumah makan di kompleks pasar 45 kota manado tahun 2015*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Malango, L. 2012. *Aspek hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di terminal 42 andalas kota gorontalo 2012*. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Rahmadiyahanti, N. 2018. *Penerapan hygiene sanitasi di warung makan pasar ngasem sebagai penunjang wisata kuliner kota Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rejeki, s. 2015. *Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains. Bandung.
- Sakriani. 2017. *Gambaran hygiene sanitasi pengolahan makanan di rumah makan yang ada di wilayah kerja puskesmas kota*. Poltekes Kemenkes Ternate.