

Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa Tahun 2019

¹Yunita M. Assa
²Harvani Boky
²Jootje M. L. Umboh

¹Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado

²Bagian Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Sam Ratulangi Manado

Email: yunitaassa55@yahoo.com

Abstract: Food sanitation is one of the prevention efforts that focus on activities and actions to relieve food and drinks from all hazards to health. This study was aimed to obtain the hygiene sanitation of restaurants at Sendangan, Kawangkoan. This was a descriptive study. The population consisted of all restaurants located at Sendangan. Food sanitation hygiene in this study was according to Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003. The results showed that there were six restaurants involved in this study. The scores of restaurant hygiene and sanitation for location and buildings showed one restaurant with a total score of 38 (not fulfilled the requirements); 66 for sanitation facilities in the restaurants (did not meet the requirements); 38 for kitchen, dining room, and food storage warehouse, meanwhile 110 for food and ready-made food (eligible); 10 for food processing (did not meet the requirements); 58 for storage of food and ready-made food at one dining house (not fulfilled the requirements); 40 for serving meals at all restaurants (fulfilled the requirements); 45 for the equipment in all restaurants (eligible); 14 for the workers at the restaurant (did not meet the requirements). In conclusion, most of the restaurant fulfilled the requirement on food ingredients, cooked food, as well as food serving and utilities.

Keywords: hygiene, sanitation, restaurants

Abstrak: Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui higiene sanitasi rumah makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan. Jenis penelitian ialah deskriptif. Populasi ialah seluruh rumah makan yang berada di Kelurahan Sendangan. Higiene sanitasi makanan ialah menurut Kepmenkes RI N0.1098/MENKES/SK/VII/2003. Terdapat enam rumah makan yang terlibat dalam penelitian ini. Hasil skor higiene dan sanitasi rumah makan pada lokasi dan bangunan rumah makan mendapatkan satu rumah makan dengan skor total berjumlah 38 (tidak memenuhi syarat); fasilitas sanitasi rumah makan berjumlah 66 (tidak memenuhi syarat); dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan berjumlah 38, bahan makanan dan makanan jadi berjumlah 110 (memenuhi syarat); pengolahan makanan rumah makan berjumlah 10 (tidak memenuhi syarat); penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi pada satu rumah makan berjumlah 58 (tidak memenuhi syarat); penyajian makanan 40 di semua rumah makan (memenuhi syarat); peralatan terdapat di semua rumah makan berjumlah 45 (memenuhi syarat); dan tenaga kerja pada rumah makan berjumlah 14 (tidak memenuhi syarat). Simpulan penelitian ini ialah sebagian besar rumah makan sudah memenuhi syarat pada bahan makanan, makanan jadi, penyajian makanan, dan peralatan.

Kata kunci: higiene, sanitasi, rumah makan

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari makanan sebelum diproduksi, selama proses pengolahan, pengangkutan, sampai saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat.¹

Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan/pemborosan makanan dalam pengelolaan.²

Berdasarkan data yang didapat dari 86 rumah makan yang berada di Wilayah kerja Puskesmas Kawangkoan Kabupaten Minahasa masih banyak terdapat rumah makan yang tidak memenuhi syarat, sebagai contoh rumah makan yang berada di Kelurahan Sendangan sebagian besar belum memenuhi syarat seperti lokasi dan bangunan rumah makan, tidak memiliki ventilasi, tidak terdapat peralatan untuk mencegah masuknya serangga, serta tidak memiliki gudang peralatan dan gudang bahan makanan. Demikian pula halnya dengan penyimpanan makanan dan makanan jadi. Rumah makan terutama tidak memiliki tempat penyimpanan/lemari sementara sebelum dihidangkan kepada

konsumen sehingga makanan dan minuman bisa tercemar oleh debu, kotoran, dan serangga. Penjamah makanan saat menangani makanan tidak menggunakan celemek dan penutup kepala sehingga kotoran di rambut dapat masuk ke makanan saat menangani makanan.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk mengetahui higiene sanitasi rumah makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini deskriptif. Populasi penelitian ini ialah seluruh rumah makan yang berada di Kelurahan Sendangan di Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa yang berjumlah enam rumah makan. Higiene sanitasi makanan ialah menurut Kepmenkes RI N0.1098/MENKES/SK/VII/2003.

HASIL PENELITIAN

Hasil pemeriksaan higiene dan sanitasi rumah makan pada lokasi dan bangunan mendapatkan skor tertinggi yaitu 73 dari RM 4 dan skor terendah 38 dari RM 1 (Tabel 1).

Hasil pemeriksaan higiene dan sanitasi rumah makan pada fasilitas sanitasi mendapatkan skor tertinggi yaitu 127 dari RM 2 dan skor terendah 66 dari RM 1 (Tabel 2).

Tabel 1. Hasil pemeriksaan higiene dan sanitasi rumah makan pada lokasi dan bangunan

Variabel	Skor					
	RM 1	RM 2	RM 3	RM 4	RM 5	RM 6
Lokasi	12	12	12	12	12	12
Bangunan	8	12	12	12	12	12
Pembagian ruang	4	6	6	8	3	6
Lantai	2	5	5	5	5	5
Dinding	3	5	5	5	5	5
Ventilasi	0	0	0	10	10	0
Pencahayaan/ penerangan	0	5	5	5	5	8
Atap	5	5	5	5	5	5
Langit-langit	0	5	5	5	5	5
Pintu	4	7	3	6	7	6
Skor total	38	62	58	73	69	64

Hasil penilaian dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan mendapatkan skor tertinggi yaitu 120 dari RM 4 dan skor terendah 38 dari RM 1 (Tabel 3).

Hasil penilaian bahan makanan dan makanan jadi mendapatkan nilai 60 dengan skor total 110 untuk semua rumah makan (Tabel 4).

Hasil penilaian rumah makan pada pengolahan makanan mendapatkan satu rumah makan mendapat nilai 10, dan yang lain mendapat nilai 50. Skor total tertinggi

50 dan skor terendah 50 (Tabel 5).

Hasil penilaian penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi mendapatkan skor tertinggi yaitu 78 dan skor terendah 58 (Tabel 6). Hasil penilaian penyajian semua rumah makan mendapat nilai 40 dengan skor total 40 (Tabel 7). Hasil penelitian ketentuan peralatan semua rumah makan mendapatkan nilai 45 (Tabel 8).

Hasil penilaian tenaga kerja mendapatkan skor tertinggi 73 dan terendah 14 (Tabel 9).

Tabel 2. Hasil pemeriksaan higiene dan sanitasi rumah makan pada fasilitas sanitasi

Variabel	Skor					
	RM 1	RM 2	RM 3	RM 4	RM 5	RM 6
Air bersih	30	30	30	30	30	30
Pembungan air limbah	6	14	14	14	14	14
Toilet	0	7	4	7	7	4
Tempat sampah	10	20	20	20	20	20
Tempat cuci tangan	0	20	20	20	20	20
Tempat cuci peralatan	2	8	8	8	6	8
Tempat mencuci bahan makanan	8	8	8	8	8	8
Locker karyawan	0	0	10	0	0	0
Peralatan pencegah masuk serangga	10	20	10	20	20	6
Skor total	66	127	124	125	125	110

Tabel 3. Hasil penilaian dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan

Variabel	Skor					
	RM 1	RM 2	RM 3	RM 4	RM 5	RM 6
Dapur	28	56	35	56	28	56
Ruang makan	10	40	40	40	40	40
Gudang bahan makanan	0	0	0	24	0	0
Skor total	38	96	75	120	68	96

Tabel 4. Hasil penilaian bahan makanan dan makanan jadi

Variabel	Skor					
	RM 1	RM 2	RM 3	RM 4	RM 5	RM 6
Bahan makanan	50	50	50	50	50	50
Makanan jadi	60	60	60	60	60	60
Skor total	110	110	110	110	110	110

Tabel 5. Hasil penilaian pengolahan makanan

Variable	Skor					
	RM 1	RM 2	RM 3	RM 4	RM 5	RM 6
Pengolahan makanan	10	50	50	50	50	50
Skor total	10	50	50	50	50	50

Tabel 6. Hasil penilaian penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

Variabel	Skor					
	RM 1	RM 2	RM 3	RM 4	RM 5	RM 6
Penyimpanan bahan makanan	8	28	28	28	28	28
Penyimpanan makanan	50	50	50	50	50	50
Skor total	58	78	78	78	78	78

Tabel 7. Hasil penilaian penyajian makanan

Variabel	Skor					
	RM 1	RM 2	RM 3	RM 4	RM 5	RM 6
Penyajian makanan	40	40	40	40	40	40
Skor total	40	40	40	40	40	40

Tabel 8. Hasil penilaian peralatan

Variabel	Skor					
	RM 1	RM 2	RM 3	RM 4	RM 5	RM 6
Ketentuan peralatan	45	45	45	45	45	45
Skor total	45	45	45	45	45	45

Tabel 9. Hasil penilaian tenaga kerja

Variabel	Skor					
	RM 1	RM 2	RM 3	RM 4	RM 5	RM 6
Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	0	0	0	0	0	0
Pakaian kerja	0	14	14	20	20	20
Pemeriksaan kesehatan	0	4	4	4	4	4
Higiene personal	14	35	35	49	35	35
Skor total	14	53	53	73	73	73

BAHASAN

Penelitian ini dilakukan pada 6 rumah makan di Kelurahan Sendangan. Higiene lokasi semua rumah makan tidak memenuhi syarat yaitu berada pada arah angin dari sumber pencemaran derumah makan bu, asap, bau dan cemaran lainnya, atau lokasi berada pada jarak <100 meter dari sumber pencemaran lainnya. Berdasarkan hasil penelitian terhadap bangunan, didapatkan semua rumah makan tidak memenuhi syarat yaitu tidak terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur, kokoh/kuat/permanen. Hasil pembagian ruang mendapatkan beberapa rumah makan tidak ada ruang administrasi dan ruang karyawan. Hasil penilaian pada lantai mendapatkan satu rumah makan terdapat tidak kedap air pada lantai. Penilaian pada

dinding rumah makan mendapatkan satu rumah makan keadaan dinding tidak kedap air. Berdasarkan hasil penilaian pada ventilasi rumah makan, terdapat empat rumah makan yang tidak tersedia ventilasi dan tidak berfungsi dengan baik. Hasil penilaian pada pencahayaan/penerangan rumah makan, mendapatkan satu rumah makan yang pencahayaan tidak tersebar merata di tiap ruangan. Penilaian pada atap rumah makan mendapatkan semua rumah makan memenuhi syarat. Pada penilaian terhadap langit-langit rumah makan, didapatkan satu rumah makan yang terdapat lubang-lubang. Selain itu, penilaian pada pintu mendapatkan satu rumah makan yang pintunya tidak terbuat dari bahan yang kuat. Menurut Mawaddah,³ lokasi rumah makanan yang berdekatan dengan sumber

pencemaran sangat rentan sekali bahwa makanan akan terkontaminasi dengan zat-zat membahayakan yang berasal dari lingkungan sekitar dan mengakibatkan menurunnya kualitas makanan yang dihasilkan.

Hasil penelitian pada kategori fasilitas sanitasi mendapatkan skor tertinggi ialah 127 dan skor terendah 66. Penilaian pada fasilitas sanitasi mendapatkan bahwa jumlah air bersih di semua rumah makan memenuhi syarat yaitu jumlah mencukupi, tidak berbau, tidak berasa, dan jumlah mencukupi. Penilaian pada pembuangan air limbah mendapatkan satu rumah makan yang tidak tertutup sedangkan penilaian pada toilet mendapatkan satu rumah tidak memiliki toilet/jamban. Hasil penilaian terhadap tempat sampah mendapatkan satu yang tidak terbuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup. Penilaian pada tempat cuci tangan mendapatkan satu yang tidak tersedia air cuci tangan yang mencukupi dan tidak tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap. Berdasarkan hasil penilaian pada tempat mencuci peralatan, terdapat satu yang tidak terdiri dari tiga bilik/bak pencuci. Hasil penilaian pada tempat mencuci bahan makanan mendapatkan semua rumah makan memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penilaian pada *locker* karyawan terdapat lima rumah makan yang tidak memiliki *locker* karyawan. Penilaian pada peralatan pencegah serangga mendapatkan dua rumah makan yang tidak memiliki lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga dan tikus.

Penilaian terhadap higiene sanitasi pada dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan mendapatkan skor tertinggi yaitu 120 dari RM 4 dan skor terendah 38 dari RM 1. Hasil penilaian pada dapur mendapatkan dua rumah makan dengan keadaan dapur kotor. Demikian pula hasil penilaian pada ruang makan terdapat satu rumah makan yang tidak tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. Selain itu terdapat satu rumah yang tidak memiliki gudang bahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian bahan makanan dan makanan jadi didapatkan skor

110 untuk semua rumah makan. Hasil penilaian tersebut memenuhi syarat untuk semua rumah makan. Hasil penilaian kondisi fisik bahan makanan dan makanan jadi dalam keadaan baik dan bahan makanan berasal dari super market dan pasar.

Pada kategori pengolahan makanan, didapatkan skor tertinggi pada RM 2 – RM 6 yaitu 50 dan skor terendah pada RM 1 yaitu 10. Berdasarkan Kepmenkes pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan sarung tangan, plastik penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.⁵

Pada kategori penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, didapatkan skor tertinggi pada RM 2 – RM 6 yaitu 78 dan skor terendah pada RM 1 yaitu 58. Namun demikian terdapat satu rumah makan pada variabel penyimpanan bahan makanan yang penempatannya tidak bersih

Pada kategori penyajian makanan, didapatkan skor 40 pada setiap RM. Menurut Mundiatur,⁴ penyajian makanan yang perlu diperhatikan ialah agar makanan tersebut terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas yang menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya.

Pada kategori peralatan, didapatkan skor 45 pada setiap RM. Hasil penilaian cara pencucian dan pengeringan memenuhi syarat, serta peralatan dalam keadaan baik.

Pada kategori tenaga kerja, didapatkan skor tertinggi yaitu 73 dan terendah ialah 14. Hasil penilaian pada pengetahuan/sertifikat higiene sanitasi makanan mendapatkan pemilik/pengusaha tidak pernah mengikuti kursus/temu karya. Pada variabel pakaian kerja terdapat satu rumah makan yang tidak memiliki pakaian kerja. Selain itu, mengenai higiene personal didapatkan satu rumah makan yang karyawan/penjamah makanan tidak berperilaku bersih dan berpakaian rapi.

Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah memengaruhi kualitas

makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam dan diare sebaiknya tidak dilibatkan dahulu dalam proses pengolahan makanan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa sebagian besar rumah makan di Kelurahan Sendangan sudah memenuhi syarat kesehatan dalam hal bahan makanan, makanan jadi, penyajian makanan, dan peralatan sesuai dengan Kepmenkes RI N0.1098/MENKES/SK/VII/2003.

Bagi pengusaha rumah makan agar lebih meningkatkan lagi tentang higiene sanitasi rumah makan mengenai sarana-sarana kesehatan. Pemilik usaha rumah makan wajib untuk mempekerjakan penjamah makanan yang memiliki sertifikat kursus/pelatihan dalam menerapkan higiene sanitasi pada rumah makan, mengingat rumah makan berada di pusat kota dan banyak pengunjung yang berdatangan. Selain itu diperlukan bimbingan secara

rutin dari petugas sanitasi terhadap penanggung jawab pemilik usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- 1. Rejeki.** Sanitasi Hygiene dan Kesehatan Keselamatan Kerja. Bandung: Reka-yasa Sains, 2015.
- 2. Marsaulina I.** Studi tentang pengetahuan perilaku dan kebersihan penjamah makanan pada tempat umum pariwisata di DKI Jakarta (TMII, TIJA, TMR). (online). Available from: <http://library.usu.ac.id/download/fkm/fkm-irrawati.pdf>
- 3. Mawaddah.** Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengawasan higiene sanitasi makanan dan minuman. Purwokerto, 1991.
- 4. Mudiaturun.** Pengelolaan Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Gava Medika, 2015.
- 5.** Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/-VII/2003. Persyaratan Hygiene Rumah Makan & Restoran.