

Gambaran Higiene Dan Sanitasi Warung Makan Bubur Manado (Tinutuan) Di Kecamatan Langowan Utara

Misi Sucia Tunas*, Ricky Sondakh*, Jootje Umboh*

*Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado

ABSTRAK

Pentingnya praktik higiene dan sanitasi, yang merupakan salah satu inisiatif untuk mencegah kontaminasi makanan. Higiene dan sanitasi dari makanan serta minuman merupakan upaya pencegahan yang memfokuskan kepada kegiatan dan yang perlu dilakukan untuk membersihkan makanan serta minuman dari semua bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, dimulai sebelum diprosuksinya makanan, dilanjutkan melalui pengolahannya, penyimpanannya, dan transportasi, dan diakhiri dengan makanan dan minuman yang telah diproduksi siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat umum atau konsumen. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi warung makan bubur Manado (Tinutuan) di Kecamatan Langowan Utara. Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Langowan Utara, dengan total populasi dan sampel 10 warung makan. Metode Penelitian ini adalah survei deskriptif. Variabel pada penelitian ini yaitu Higiene dan Sanitasi. Hasil penelitian ini mendapati bahwa secara keseluruhan warung makan yang ada di Kecamatan Langowan Utara belum memenuhi syarat Higiene dan Sanitasi. Karena batas layak higien dan sanitasi warung makan yang memenuhi syarat bila jumlah skor = 685 dan dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor <685. Oleh karena itu diharapkan kepada pemilik/penjamah makanan untuk dapat memperhatikan higiene dan sanitasi warung makan.

Kata Kunci : Higiene, Sanitasi Warung Makan

ABSTRACT

The importance of hygiene and sanitation practices, which is one of the initiatives to prevent food contamination. Hygiene and sanitation of food and beverages is a prevention effort that focuses on activities and what needs to be done to clean food and beverages from all hazards that can interfere with health, starting before food is produced, continued through its processing, storage, and transportation, and ends with food and beverages. Drinks that have been produced are ready for consumption by the general public or consumers. The purpose of this study was to describe the hygiene and sanitation of a Manado porridge food stall (Tinutuan) in North Langowan District. This research was conducted in North Langowan District, with a total population and sample of 10 food stalls. Methods This research is a descriptive survey. The variables in this study are Hygiene and Sanitation. The results of this study found that overall the food stalls in North Langowan District did not meet the Hygiene and Sanitation requirements. Because the limits for proper hygiene and sanitation are food stalls that meet the requirements if the total score = 685 and is said to be ineligible if the total score is <685. Therefore, it is expected that the owner/food handler can pay attention to the hygiene and sanitation of food stalls.

Keywords: Hygiene, Food Stall Sanitation

Pendahuaan

Pentingnya praktik higiene serta sanitasi, yang merupakan salah satu inisiatif untuk mencegah kontaminasi terhadap makanan. Higiene adalah upaya untuk menjaga kesehatan individu atau seseorang dan lingkungan tempat tinggalnya bebas dari penyakit. (Marsanti dan Widiarini, 2018). Untuk menjaga proses higienisnya makanan yaitu dengan melakukan pemilahan terhadap

bahan makanan sebagai tahap awal. Pemilahan merupakan kegiatan penting dalam produksi barang yang berkualitas dan higiene karena bertujuan untuk mengumpulkan bahan baku yang dapat dimakan. Pemilahan bahan baku pangan menjadi faktor penting mengingat produk akhir yang diharapkan harus sesuai kualitas, serta keamanan dalam proses pelaksanaan sehingga produk pangan yang dihasilkan

aman dan terhindar dari kontaminasi baik secara fisik, kimia dan mikrobiologis. Sanitasi makanan dan minuman merupakan usaha pecegahan yang memfokuskan kepada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk mengamankan makanan dan minuman dari bahaya yang bisa mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum diproduksi makanan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Rejeki dan Hantoro 2020).

Warung makan merupakan tempat makan makan yang diperuntukkan bagi kalangan menengah ke bawah dan sebagian kalangan kelas menengah ke atas juga menikmati makanan di warung makan. Warung makan umumnya berada dekat dengan lokasi keramaian atau ditemukan juga di pemukiman penduduk. Ciri khusus warung makan yaitu tempat makannya yang sederhana dan ruang serta meja dan kursi untuk makan yang seadanya. (Ayodya 2007). Tinutuan atau yang lebih sering disebut bubur Manado merupakan makanan khas Indonesia yang asalnya dari Manado, Sulawesi Utara. Ada juga yang mengatakan bahwa tiuntuuan merupakan makanan kas dari Minahasa, Sulawesi Utara. Dalam istilah Manado tinutuan yang berarti semrawut atau campur aduk, dikarenakan makanan tinutuan ini dimasak dengan berbagai macam sayuran (Gardjito, dkk

2019). Makanan merupakan kebutuhan yang pokok bagi manusia dan diperlukan setiap hari yang pengelolaannya harus baik dan benar supaya dapat memberikan manfaat pada tubuh manusia. Makanan yang dikonsumsi harus memiliki kriteria yang layak untuk dikonsumsi agar tidak dapat menyebabkan gangguan salah satunya adalah terhindar dari mikroorganisme dan parasit yang bisa menyebabkan gangguan penyakit dikarenakan makanan tersebut. (Sumantri, 2015). Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), makanan adalah semua zat yang dibutuhkan tubuh, kecuali air, obat, dan zat lain yang ada hubungannya dengan pengobatan (Chandra, 2006). Pangan adalah salah satu kebutuhan manusia yang paling mendasar karena meliputi zat gizi yang diperlukan untuk perkembangan, pemeliharaan jaringan tubuh yang rusak, reproduksi, dan fungsi tubuh, serta pembangkitan energi untuk melakukan aktivitas. (Gunawan, dkk 2018).

Kasus dari penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh sejumlah variabel, praktik menyiapkan, menyimpan, dan menyajikan makanan yang tidak bersih yang tidak memenuhi standar sanitasi. Penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang ditimbulkan oleh mikroorganisme yang masuk kedalam tubuh melalui makanan. (Mustika Syifa 2019). Berdasarkan data pada tahun 2017 dari Direktorat Kesehatan

Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC).

Kemendagri Kesehatan (Kemenkes mencatat KLB dari keracunan makanan sebanyak 163 kejadian, 7132 kasus dan *Case Fatality Rate* (CFR) sebesar 0,1% (Kemenkes RI, 2018).

Hasil penelitian dari Wullur (2019) menunjukkan secara keseluruhan kondisi hygiene dan sanitasi dari rumah makan pada wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado belum baik atau syaratnya belum terpenuhi karena sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Mekes/S K/VII/2003 bahwa jika total skor ≥ 700 baru syaratnya terpenuhi. Hasil penelitian dari Syarif (2019) menunjukkan bahwa fasilitas sanitasi di rumah makan A dan B pada Pelabuhan Sungai Duku belum memenuhi syarat kesehatan. Hasil penelitian dari Hitipeuw (2018) menunjukkan bahwa terdapat 1 (satu) rumah makan yang hygiene dan sanitasinya sudah baik dan 2 (dua) rumah makan yang hygiene dan sanitasinya tidak baik.

Hasil survei awal yang dilakukan peneliti didapati bahwa warung makan Bubur Manado (Tinutuan) di Kecamatan Langowan Utara belum memenuhi syarat hygiene dan sanitasi warung makan karena dari segi bangunan belum permanen, fasilitas sanitasi seperti pembuangan air limbah, pengolahan, penyimpanan dan penyajian belum memenuhi syarat. Serta kurangnya kesadaran penyaji makanan

untuk menggunakan celemek dan juga masker pada saat bekerja sehingga penyaji makanan yang tidak menggunakan masker dapat terpapar penyakit dan dapat menularkan penyakit ke orang lain di masa pandemi saat ini.

Berdasarkan uraian tersebut di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang masalah kesehatan dengan judul "Gambaran Higiene dan Sanitasi Warung Makan Bubur Manado (Tinutuan) di Kecamatan Langowan Utara".

Metode

Jenis penelitian yang digunakan merupakan penelitian survei deskriptif dengan melakukan pendekatan observasi untuk mengetahui hygiene dan sanitasi warung makan. Penelitian ini dilaksanakan pada warung makan di Kecamatan Langowan Utara. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2021.

Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. Distribusi Warung Makan Terhadap Lokasi dan Bangunan

	n	%
BMS	10	100.0

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa ada 10 distribusi warung makan terhadap lokasi dan bangunan yang diperiksa hygiene dan sanitasi warung makan dari 10 warung semuanya belum memenuhi syarat dengan presentase 100%. Warung makan, rumah makan dan restoran harus berada pada

lokasi yang jauh dari pencemaran yaitu oleh debu, serangga dan tikus (Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003). Dari hasil penelitian menggunakan kuesioner penilaian hygiene dan sanitasi dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap lokasi dan bangunan dari 10 Warung Makan semuanya belum memenuhi syarat dengan presentase 100%. Variabel yang diteliti yaitu lokasi, bangunan, pembaggian ruangg, lantai, dinding, ventilasi, pencahaayaan, atap, lanngitt-langit, dan pinytu. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa keadaan lokasi bangunan dan sarana sanitasi di warung makan kecamatan langowan utara yaitu belum memenuhi syarat. Hal tersebut dikarenakan ada beberapa warung makan yang kondisi bangunannya belum permanen, kondisi lantai yang tidak kedap air, pintu masuk tidak rapat tikus dan serangga dan tidak dibuat dari bahan yang kokoh dan mudah dibersihkan, tidak ada ventilasi udara dan juga pencahayaan ruangan kurang memadai.

Tabel 2. Distribusi Warung Makan Terhadap Fasilitas Sanitasi

	n	%
BMS	10	100.0

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap fasilitas sanitasi yang diperiksa hygiene dan sanitasi dari 10 Warung Makan semuanya belum memenuhii syarat dengan presentase 100%. Fasilitas sanitasi merupakan sarana fisik

bangunan dan perlengkapan yang dipakai untuk mmenjaga kualitas lingkungan atau mengontrol faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan yaitu sarana air bersih, pembuangan air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan (Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003). Dari hasil penelitian menggunakan kuesioner penilaian hygiene dan sanitasi dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap fasilitas sanitasi dari 10 Warung Makan semuanya belum memenuhi syarat dengan presentase 100% sesuai dengan persyaratan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003. Karena terdapat beberapa komponen yang dinilai tidak sesuai dengan kriteria pada persyaratan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Tabel 3. Diistribusi Warung Makan Terhadap Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

	n	%
BMS	10	100.0

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan yang diperiksa hygiene dan sanitasi dari 10 Warung Makan semuanya belum memenuhi syarat dengan presentase 100%. Kriteria ruang dapur yaitu ukuran dapur harus cukup

memadai, harus terhindar dari serangga, tikus dan hewan lain, ada fasilitas penyimpanan makanan seperti kulkas, termos panas, terpasang tulisan pesan hygiene bagi penjamah makanan. Untuk kriteria kondisi ruangan makan dan gudang bahan makanan yaitu perlengkapan ruang makan harus bersih dan tertata rapi, ukuran ruang memadai, ada sarana mencuci tangan, tempat simpan makanan harus tertutup, pada gudang bahan makanan tidak boleh ada bahan selain bahan makanan dan tempat tertutup atau rapat serangga dan tikus. Dari hasil penelitian menggunakan kuesioner penilaian hygiene dan sanitasi dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap fasilitas sanitasi dari 10 Warung Makan semuanya belum memenuhi syarat dengan presentase 100% sesuai dengan persyaratan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003. Karena terdapat beberapa komponen yang nilai tidak sesuai dengan persyaratan yang tercantum yaitu persyaratan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Tabel 4. Distribusi Warung Makan Terhadap Bahan Makanan dan Makanan Jadi

	n	%
MS	1	10
BMS	9	90

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap bahan makanan dan makanan jadi yang diperiksa

hygiene dan sanitasi dari 10 Warung Makan, 1 Warung Makan telah memenuhi syarat (10%) dan 9 Warung Makan belum memenuhi syarat (90%). Bahan makanan dan makanan jadi yaitu makanan yang sudah diolah dan siap untuk disajikan oleh rumah makan atau warung makan. Keadaan fisik bahan makanan dan makanan jadi harus dalam keadaan baik yaitu tidak ada tanda-tanda kerusakan, kadaluarsa dan terdaftar pada sumber resmi. Dari hasil penelitian menggunakan kuesioner penilaian hygiene dan sanitasi dapat dilihat distribusi warung makan terhadap bahan makanan serta makanan jadi dari 10 Warung Makan, 1 Warung Makan telah memenuhi syarat (10%) dan 9 Warung Makan belum memenuhi syarat (90%). Terdapat ada 1 warung makan yang sudah memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi bahan makanan serta makanan jadi yang komponennya sudah sesuai dengan persyaratan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 dan terdapat 9 warung makan yang komponennya belum memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi nilainya belum sesuai dengan kriteria yang ada pada persyaratan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Tabel 5. Distribusi Warung Makan Terhadap Pengolahan Makanan

	n	%
MS	10	100.0

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap pengolahan makanan yang diperiksa hiigiene dan sanitasi dari 10 Warung Makan semuanya memenuhi syarat dengan presentase 100%. Pengolahan makaanan merupakant teknik pengollahan yang mengubah bahan makanan mentah jadi makanaan yang dapat dikonsumsi. Kriteria pengollahan makanan yaitu tenaga kerja harus menggunakan pakaian yang bersih, dengan cara kerja yang benar, memakai alat yang benaar, dan pengambilan makanan jaadi harus memakai alat yang khusus. Dari hasil penelitian dengan kuesioner penilaian hiigiene dan sanitaasi dapat dilihat distribusi warung makan terhadap pengolahan makanan dari 10 Warung Makan semuanya sudah memenuhi syarat dengan presentase 100%. Sesuai dengan kriteria pada persyaratan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Tabel 6. Distribusi Warung Makan Terhadap Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

	n	%
MS	10	100.0

Berdasarkan tabel 6 dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan

jadi bahan makanan yang diperiksa hiigiene dan sanitasi dari 10 Warung Makan semuanya memenuhi syarat dengan presentase 100%. Penyimppnan bahan makkanan harus disimpan terpiisah dari makanan jadiidan disimppnan di lemari es (kulkas), di tempat yang aman, dan diatur dalam rak penyimpanan yang bersih dan terawat baik; untuk penyimpanan makanan, teknik penyimpanan harus tertutup rapat dan bebas dari serangga dan hewan pengerat. Distribusi warung makan dan tempat penyimpanan makanan jadi dari 10 warung makan semuanya memenuhi standar dengan persentase 100%, menurut temuan penelitian menggunakan kuesioner evaluasi hiigiene dan sanittasi. Sesuai denggan kriteria pada Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Tabel 7. Distribusi Warung Makan Terhadap Penyajian Makanan

	n	%
BMS	10	100.0

Berdasarkan tabel 7 dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap penyajian makanan yang diperiksa hiigiene dan sanitaasi dari 10 Warung Makan semuanya belum memenuhi syarat dengan presentase 100%. Penyajian makanan untuk suhu harus minimal 60°C, wadah dan penjamah harus menggunakan alatt yang bersih, dan cara penyajian serta penyajian makanan harus di lingkungan yang bersih. Dari hasil penelitian menggunakan kuesioner penilaian hiigiene

dan sanitasi dapat dilihat distribusi warung makan terhadap penyajian makanan dari 10 Warung Makan semuanya belum memenuhi syarat dengan presentase 100%. Karena terdapat ada beberapa kompponen yang di nilai tiddak sesuai denggan kriteria pada persyaratan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Tabel 8. Distribusi Warung Makan Terhadap Peralatan

	n	%
MS	10	100.0

Berdasarkan tabel 8 dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap peralatan yang diperiksa higiene dan sanitasi dari 10 Warung Makan semuanya memenuhi syarat dengan presentase 100%. Ketentuan, seperti cara mencuci, mengeringkan, dan menyimpan peralatan, tersedia untuk memastikan selalu bersih sebelum digunakan. Perkakas harus dalaam kondisi baik dan tidak rusak, tanpa tepi yang mati dan permukaan yang halus, dan tidak ada kontak antara peralatan yang mengandung zat beracun dengan makanan. Dari hasil penelitian menggunakan kuesioner penilaian higiene dan sanitasi dapat dilihat distribusi warung makan terhadap peralatan dari 10 Warung Makaan semuanya sudah memenuhi syarat dengan presentase 100%. Sesuai dengan kriteria yang pada persyaratan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Tabel 9. Distribusi Warung Makan Terhadap Tenaga Kerja

	n	%
BMS	10	100.0

Berdasarkan tabel 9 dapat dilihat bahwa distribusi warung makan terhadap tenaga kerja yang diperiksa higiene dan sanitasi dari 10 Warung Makan semuanya belum memenuhi syarat dengan presentase 100%. Menurut Keppmenkes syaratt pemerikssaan untuk penjaamah makkanan yaitu setiap 6 bulan sekali melakukan pemeriksaan keesehatan, pemeriksaan peenyakit khusus, bila sedang saakit tidak brekerja dan memeriksakan diri pada dokter. Tenaga kerja juga harus memperhatikan personal higiene seperti, setiap karyawan atau penjamah makanan harus berperilaku bersih dan memakai pakaian yang rapi, setiap akan beraktivitas atau bekerja harus mencucii tangan, menutupi mulut degan menggunakan masker atau sapu tangaan bila batuk-batuk atau bersiin dan juga memakai alat yang tepat dan bersih bila mengaambil makanan. Dari hasil penelitian menggunakan kuesioner penilaian higiene dan sanitasi dapat dilihat distribusi warung makan terhadap tenaga kerja dari 10 Warung Makan semuanya belum memenuhi syarat dengan presentase 100%. Karena terdapat ada beberapa komponen yang di nilai tidak ssesuai denggan pada Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Tabel 10. Distribusi Warung Makan Terhadap Penilaian Higiene dan Sanitasi

WM	SKOR	Penilaian
A	575	BMS
B	513	BMS
C	554,5	BMS
D	525,5	BMS
E	557,5	BMS
F	531,5	BMS
G	536,5	BMS
H	509	BMS
I	553,5	BMS
J	509	BMS

Keterangan :

WM = Warung Makan

BMS = Belum Memenuhi Syarat

Berdasarkan tabel 10 dapat dilihat bahwa dari 10 Warung Makan sesuai dengan hasil wawancara dan observasi belum ada yang memenuhi syarat Higiene dan Sanitasi warung makan. Berdasarkan hasil penelitian menggunakan kuesioner penilaian hiigiene dan saniitasi menurut Kepmenkkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 penjumlahan seluruh skor variable higiene dan sanitasi warung makan A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, masing-masing skor yang diperoleh adalah 575, 513, 554,5, 525,5, 557,5, 531,5, 536,5, 509, 553,5, 509. Dari total variabel yang dinilai secara keseluruhan dapat dilihat bahwa X (sepuluh) warung makan bubuk Manado (tinutuan) di Kecamatan Langowan Utara dengan hasil wawancara dan observasi belum ada yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi warung makan. Dikarenakan ada beberapa variabel yang belum terpenuhi syaratnya sesuai dengan Kepmenkkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003. Karena batas layak hiigiene dan sanitasi warung makkan yang memenuhi syarat bila

jumlah skor = 685 dan dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor <685. Dengan menggunakan metode penilaian higiene dan sanitasi warung makan menurut Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Kesimpulan

Hasil penelitian tentang gambaran higiene dan sanitasi warung makan bubuk Manado (tinutuan) di Kecamatan Langowan Utara adalah sebagai berikut:

1. Lokasi dan Bangunan warung makan A skor = 81,5, B skor = 69, C skor = 75,5, D skor = 68,5, E skor = 68,5, F skor = 64,5, G skor = 68,5, H skor = 53, I skore = 73,5, J skore = 51. Secara keseluruhan X warung makan belum memenuhi syarat lokasi dan bangunan dengan nilai skor tertinggi 93 dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor < 93.
2. Fasilitas Sanitasi warung makan A skor = 84, B skor = 57, C skor = 69, D skor = 63, E skor = 79, F skor = 66, G skor = 80, H skor = 64, I skor = 80, J skor = 77. Secara keseluruhan X warung makan fasilitas sanitasi belum memenuhi syarat dengan nilai skor tertinggi 123 dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor < 123.
3. Dapur, Ruang Makkan dan Gudang Bahan Makanan. Warung makan A skor = 91, B skor = 66, C skor = 91, D skor = 75, E skor = 91, F skor = 82, G

- skor = 74, H skor = 68 skor = 81, J skor = 54. Secara keseluruhan X warung makan belum memenuhi syarat dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan dengan nilai skor tertinggi 120 dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor < 120.
4. Bahan Makanan dan Makanan Jadi. Warung makan A skor = 39, B skor = 28, C skor = 28, D skor = 28, E skor = 28, F skor = 28, G skor = 28, H skor = 28 skor = 28, J skor = 28. IX warung makan belum memenuhi syarat dan I warung makan sudah memenuhi syarat dengan nilai skor tertinggi 39 dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor < 39 dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor < 39.
 5. Pengolahan Makanan, warung makan A skor = 50, B skor = 50, C skor = 50, D skor = 50, E skor = 50, F skor = 50, G skor = 50, H skor = 50 skor = 50, J skor = 50. Secara keseluruhan X warung makan sudah memenuhi syarat pengolahan makanan dengan nilai skor tertinggi 50 dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor < 50.
 6. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi, warung makan A skor = 40, B skor = 40, C skor = 40, D skor = 40, E skor = 40, F skor = 40, G skor = 40, H skor = 40 skor = 40, J skor = 40. Secara keseluruhan X warung makan sudah memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dengan nilai skor tertinggi 40 dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor < 40.
 7. Penyajian Makanan warung makan, A skor = 40, B skor = 40, C skor = 40, D skor = 40, E skor = 40, F skor = 40, G skor = 40, H skor = 40, I skor = 40, J skor = 40. Secara keseluruhan X warung makan penyajian makanan semuanya belum memenuhi syarat dengan nilai skor tertinggi 50 dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor < 50.
 8. Peralatan warung makan, A skor = 90, B skor = 90, C skor = 90, D skor = 90, E skor = 90, F skor = 90, G skor = 90, H skor = 90, I skor = 90, J skor = 90. Secara keseluruhan ketentuan peralatan di X warung makan sudah memenuhi syarat dengan nilai tertinggi 90 dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor < 90.
 9. Warung Maakan Terhadap Tenaga Kerja belum memenuhi syarat. Warung makan A skor = 60, B skor = 68, C skor = 60, D skor = 60, E skor = 60, F skor = 60, G skor = 60, H skor = 60, I skor = 60, J skor = 68. Secara keseluruhan tenaga kerja di warung makan belum memenuhi syarat dengan nilai tertinggi 80 dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor < 80.
 10. Secara keseluruhan Warung Makan yang ada di Kecamatan Langowan Utara belum memenuhi syarat Higiene dan

Sanitasi. Karena batas layak higiene dan sanitasi warung makan yang memenuhi syarat bila jumlah skor = 685 dan dikatakan tidak memenuhi syarat bila jumlah skor <685. Dengan menggunakan metode penilaian higiene dan sanitasi warung makan menurut Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

11.

Saran

1. Diharapkan warung makan yang fasilitas higiene dan sanitasi belum memenuhi syarat untuk memperhatikan kebersihan lokasi yaitu penyediaan tempat sampah, tempat mencuci tangan, bangunan harus kokoh dan permanen, serta bahan makanan dan minuman yang disajikan harus diperhatikan higiene dan sanitasinya.
2. Diharapkan perlu adanya kegiatan penyuluhan higiene dan sanitasi dari instansi terkait yaitu Puskesmas atau Pemerintah Kecamatan Langowan Utara. Agar pemilik dan penjamah makanan dapat meningkatkan pengetahuan mengenai pentingnya higiene dan sanitasi.
3. Tenaga kerja diharapkan untuk memeriksa kesehatan di fasilitas kesehatan (PUSKESMAS) bila merasa sakit dan menggunakan masker pada saat bekerja.
4. Diharapkan untuk instansi yang terkait yaitu Puskesmas dalam hal ini

petugas kesehatan lingkungan agar dapat memperhatikan tugas dan tanggung jawab di bidang kesehatan lingkungan.

Daftar Pustaka

1. Amaliyah Nurul. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman* - A. Deepublish: Yogyakarta.
2. Ayodya Wulan. (2007). *Usaha Rumah Makan*. PT Elex Media. Jakarta.
3. Chandra, Budiman. (2006). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. EGC. Jakarta.
4. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI.
5. Dinas Kesehatan Kota Manado. (2018). *Profil Kesehatan Kota Manado*.
6. Dinas Kesehatan Kota Kupang. (2019). *Inspeksi Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan dan Minuman*.
7. Efendi, Makhfudli. (2009). *Keperawatan Kesehatan Komunitas*. Salemba Medika. Jakarta.
8. Gardjito, Harmayani, Santoso. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
9. Gunawan, Firdaus, Mulsyarih, dan Amaliyah. (2018). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. CV Budi Utama. Yogyakarta.
10. Hantoro Dwi Gunandi. (2020). *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja*. Rekayasa Sains, Bandung.
11. Hitipeuw M. R. C. (2018). *Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado*. Vol 7 No 4.
12. Kemenkes RI. (2018). *Lebih dari 200 Penyakit Dapat Menular Melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan*.
13. Kemenkes RI. (2003). *Keputusan Menteri*

- Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. *Tentang Persyaratan Higiene dan Sanitasi Rumah Makanan atau Restoran.*
14. Kesuma I. W. A. W. A. (2018). *Aspek Sanitasi dan Hygiene di Warung Makan Ikan Laut Kawasan Pantai Lebih Kabupaten Gianyar.* Vol. 6, No. 4, Hal 356-364
 15. Kusmiyati. (2021). *Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan Hubungannya dengan Kualitas Bacteriologis Minuman.* Media Sains. Bandung
 16. Laporan/ data BPOM RI Tahun (2016). *Tentang Kejadian KLB Pangan.*
 17. Marsanti S. Avicena, Widiarini Retno. (2018). *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.* Uwais Inspirasi Indonesia. Sidoharjo.
 18. Mundiatum, Daryanto. (2015). *Pengelolaan Kesehatan Lingkungan.* Gaya Media. Yogyakarta.
 19. Mediakom. (2015). *Penyakit Bawaan Makanan* (Online) (Di akses <http://www.Mediakom>).
 20. Mustika Syifa. (2019). *Keracunan Makanan, Cegah, Kenali, Atasi.* UB Press. Malang.
 21. Murdianti Agnes, Amaliyah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua.* Kencana. Jakarta
 22. Nasution S. Poppy. (2019). *Tinjauan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas 1 Medan Tahun 2019.*
 23. Rejeki, Hantoro. (2020). *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja.* Rekayasa Sains. Bandung.
 24. Syarif Helmita. (2019). *Gambaran Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Pelabuhan Sungai Duku Wilayah Kerja Kantor Kesehatan.*
 25. Suhaimi. (2019). *Gambaran Kondisi Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan. Minas Kabupaten. Siak Tahun 2019.*
 26. Sumantri A. (2015). *Kesehatan Lingkungan.* Kencana Penada Media Group. Jakarta
 27. Tarwotjo, Soejoeti. (2008). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner.* Grasindo. Jakarta.
 28. Utama. J. Lalu, Demu. Y. D. Bosko. (2021). *Dasar-Dasar Penanganan Gizi Anak Sekolah.* Media Sains Indonesia. Bandung.
 29. Wullur N. Christy. (2019). *Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Pasar Pinansungkulan Karombasan Kota Manado Tahun 2019.*
 30. Widyastuti Nurmasari, Almira G. Vita. (2019). *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan.* K-Media. Yogyakarta.