

**ASPEK HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN
DI TERMINAL 42 ANDALAS
KOTA GORONTALO**

2012

ABSTRAK

Lany Mulyani Malango. 811408049. 2012. *Aspek Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo.* Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Dengan Pembimbing I dr. Zuhriana K Yusuf, M.Kes dan Lia Amalia, SKM, M.Kes sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui gambaran aspek hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo yang dinilai dari 3 variabel yaitu: (1) hygiene sanitasi makanan yang ditinjau dari sumber makanan, cara pemilihan bahan makanan, pengangkutan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengolahan makanan, serta cara penyajian makanan; (2) hygiene penjamah makanan; (3) Sanitasi peralatan yang ditinjau dari peralatan makan dan fasilitas sanitasi rumah makan. Pengambilan sampel dilakukan secara *Sampling jenuh* yakni sebanyak 11 rumah makan. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif dengan merujuk pada Kepmenkes 1098 tahun 2003, yang kemudian disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa untuk variabel hygiene sanitasi makanan seluruh rumah makan telah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku. Untuk variabel hygiene penjamah makanan terdapat 1 rumah makan (9,1%) yang tidak sesuai dengan ketentuan Kepmenkes yang berlaku. Sedangkan untuk variabel sanitasi peralatan yang ditinjau dari peralatan makan semua rumah makan sudah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku, sementara jika ditinjau dari fasilitas sanitasi rumah makan masih terdapat 2 rumah makan (18,2%) yang tidak sesuai dengan Ketentuan Kepmenkes 1098 tahun 2003. Dari hasil penelitian ini diharapkan instansi terkait dan pihak rumah makan untuk dapat bekerjasama dalam menyelenggarakan makanan yang baik bagi konsumen.

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

I. PENDAHULUAN

Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui 15 macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Depkes RI, 2009).

Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengelolaan makanan yang tidak higienis dan saniter dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen (Naria, 2005).

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 (Depkes RI, 2004).

Adapun faktor-faktor yang perlu diperhatikan untuk dapat menyelenggarakan sanitasi makanan yang efektif adalah faktor makanan, faktor manusia, dan faktor peralatan (Chandra, 2006: 86).

Tempat umum biasanya menyediakan berbagai makanan minuman bagi orang yang beraktivitas ditempat itu. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makanan dan Restoran, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo memiliki 14 rumah makan. 3 diantaranya adalah rumah makan terbuka tanpa bangunan. Sehingga hanya terdapat 11 rumah makan dengan fasilitas bangunannya. 11 rumah makan tersebut berada di sepanjang jalur bus antar kota yang secara otomatis sangat rentan dengan debu dan asap kendaraan.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang: “**Aspek Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Terminal Bus 42 Kota Gorontalo**”

II. METODE PENELITIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada rumah makan yang ada di terminal 42 Andalas Kota Gorontalo. Penelitian ini dilakukan selama dua hari yakni mulai dari tanggal 23 April sampai 24 April 2012.

2.2 Desain Penelitian

Desain digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif untuk menggambarkan aspek sanitasi makan dengan pada rumah makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo tahun 2012.

2.3 Populasi

Pada penelitian ini populasinya adalah semua rumah makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo tahun 2012 yakni sebanyak 11 rumah makan.

2.4 Sampel

Sampel diambil secara *Sampling Jenuh* dimana penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel.

2.5 Analisis Data

Data dianalisa secara deskriptif dengan merujuk kepada Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1098 tahun 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, kemudian disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hygiene Sanitasi Makanan

Ada beberapa kriteria yang dinilai untuk variabel sanitasi makanan, seperti yang disajikan dalam tabel berikut ini :

Tabel 3.1 Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan Bahan Makanan	Kategori			
	Ya		Tidak	
	n	%	n	%
Pemilihan kondisi fisik makanan dalam keadaan baik	11	100,0	0	0
Pemilihan bahan yang terdaftar tidak kadaluarsa	11	100,0	0	0
Mencuci bahan yang digunakan	11	100,0	0	0

Tabel 3.2 Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan Bahan Makanan	Kategori			
	Ya		Tidak	
	n	%	n	%
Bahan yang disimpan dicuci terlebih dahulu	6	54,5	5	45,5
Punya wadah khusus untuk menyimpan bahan makanan	11	100,0	0	0
Tempat penyimpanan bersih	9	81,8	2	19,2

Tabel 3.3 Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan Makanan Jadi	Kategori			
	Ya		Tidak	
	n	%	n	%
Terpisah antara bahan dengan yang masak	11	100,0	0	0
Punya wadah khusus untuk menyimpan makanan jadi	11	100,0	0	0
Cara penyimpanan tertutup	9	81,8	2	18,2
Tempat penyimpanan dalam keadaan bersih	9	81,8	2	18,2

Tabel 3.4 Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Penyimpanan Makanan Jadi

Pengolahan Makanan	Kategori			
	Ya		Tidak	
	n	%	n	%
Keadaan dapur bersih	4	36,4	7	63,6
Wadah pengolahan bahan mentah bersih	11	100,0	0	0
Wadah untuk memasak bahan mentah bersih	11	100,0	0	0

Tabel 3.5 Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Pengolahan Makanan

Pengolahan Makanan	Kategori			
	Ya		Tidak	
	n	%	n	%
Keadaan dapur bersih	4	36,4	7	63,6
Wadah pengolahan bahan mentah bersih	11	100,0	0	0
Wadah untuk memasak bahan mentah bersih	11	100,0	0	0

Tabel 3.5 Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Penyajian Makanan

Penyajian Makanan	Kategori			
	Ya		Tidak	
	n	%	n	%
Penyajian makanan menggunakan alat yang bersih	11	100,0	0	0
Cara membawa dan menyajikan makanan tertutup	0	0	11	100,0
Wadah penyajian dalam keadaan kering	11	100,0	0	0

Berdasarkan hygiene sanitasi makan, rumah makan ditinjau dari sumber bahan makanan, pemilihan bahan makanan, pengangkutan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengolahan makanan, dan penyajian makanan. Setiap penilaian memiliki beberapa kriteria yang disesuaikan berdasarkan Kepmenkes No 1098 tahun 2003 tentang hygiene sanitasi rumah makan. Hasil dapat dilihat pada tabel diatas.

Untuk sumber dan bahan makanan, semua rumah makan memperoleh bahan makanannya dari pasar dan warung. Biasanya bahan makanan mentah yang dibeli di pasar berupa sayur, ikan, tahu, dll. Sedangkan bahan dalam bentuk kemasan biasa dibeli di warung. Sementara untuk pengangkutan bahan makanan, semua rumah makan tidak memiliki wadah khusus dalam mengangkut bahan yang dibeli dari lokasi penjualan ke lokasi pengolahan. Hal ini tentu saja tidak sesuai dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003.

Untuk penilaian pada pengolahan makanan diperoleh bahwa masih terdapat 63,6% rumah makan yang keadaan dapurnya tidak bersih. Dari hasil observasi terdapat 5 dari 11 rumah makan (45,5%) yang lantai dapurnya berupa tanah dan 6 rumah makan (54,5%) yang lantai dapurnya berupa lantai yang telah di cor. Lantai dapur yang hanya terbuat dari tanah tersebut debunya memungkinkan dapat mencemari makanan pada saat proses pengolahan. Dari 6 rumah makan yang lantai dapurnya tidak dari tanah, pada saat observasi berlangsung terdapat 2 rumah makan yang lantai dapurnya terlihat kotor dimana sampah dari bahan makan berserakan di lantai dapur. Dengan demikian untuk kategori kebersihan dapur pada rumah makan yang ada di Terminal 42 Andalas tidak sesuai dengan Kepmenkes 1098 tahun 2003 yang mensyaratkan kebersihan dapur.

Pada umumnya hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di areal terminal 42 Andalas Kota Gorontalo telah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku. Akan tetapi jika dinilai berdasarkan kriteria masing-masing variabel terdapat beberapa kategori yang tidak sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku yakni pengangkutan bahan makanan 0% rumah makan, keadaan dapur bersih 36,4% rumah makan dan cara penyajian 0% rumah makan.

Begitupun setelah pemberian skor pada masing-masing rumah makan untuk hygiene sanitasi makanan berdasarkan criteria penilaian diperoleh bahwa semua rumah makan telah sesuai dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003.

3.2 Hygiene Penjamah Makanan

Untuk hygiene penjamah makana terdapat 6 kategori penilaian seperti yang disajikan pada tabel berikut ini :

Tabel 3.6 Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Hygiene Penjamah

Keadaan Hygiene Penjamah	Kategori			
	Ya		Tidak	
	n	%	n	%
Pakaian bersih saat menangani makanan	11	100,0	0	0
Memakai celemek saat menangani makanan	4	36,4	7	63,6
Memakai tutup kepala saat menangani makanan	0	0	11	100,0
Mencuci tangan sebelum menangani makanan	11	100,0	0	0
Menangani makanan saat tidak menderita batuk/pilek	10	90,9	1	9,1
Tidak merokok saat menangani makanan	10	90,9	1	9,1

Berdasarkan hygiene penjamah makanan, rumah makan ditinjau dari 6 kategori penilaian. Setiap penilaian memiliki beberapa kriteria yang disesuaikan berdasarkan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003 tentang hygiene sanitasi rumah makan. Hasil dapat dilihat pada tabel diatas.

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa terdapat 2 kategori penilaian yang tidak sesuai dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003 yaitu pemakaian celemek 36,4% rumah makan dan penggunaan tutup kepala 0% rumah makan. Responden beralasan bahwa mereka tidak terbiasa dan terkesan risih dalam menggunakan celemek dan tutup kepala saat menangani makanan. Padahal bisa jadi kotoran yang ada di rambut dapat masuk ke makanan saat mereka menangani makanan tersebut. Hal ini tentu saja tidak sesuai dengan Kepmenkes 1098 tahun 2003 yang mensyaratkan penggunaan celemek dan tutup kepala saat menangani makanan.

Setelah pemberian skor pada masing-masing rumah makan untuk hygiene penjamah makana berdasarkan criteria penilaian diperoleh bahwa terdapat 1 rumah makan yang tidak sesuai dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003.

3.3 Sanitasi Peralatan

Sanitasi peralatan rumah makan ditinjau dari 2 kategori penilaian yaitu peralatan makan dan fasilitas sanitasi rumah makan. Masing-masing kategori dinilai atas beberapa kriteria yang disesuaikan dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003.

3.3.1 Peralatan Makan

Sanitasi peralatan makan dinilai atas 11 kategori penilaian yang dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 3.7 Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Keadaan Peralatan Makan

Keadaan Peralatan Makan	Kategori			
	Ya		Tidak	
	n	%	n	%
Bentuk piring tidak retak/rusak	5	45,5	6	54,5
Bentuk sendok tidak retak/rusak	7	63,6	4	36,4
Bentuk gelas tidak retak/rusak	11	100,0	0	0
Mencuci peralatan makan sebelum digunakan	11	100,0	0	0
Pencucian peralatan menggunakan sabun/deterjen	11	100,0	0	0
Pengeringan peralatan tidak menggunakan lap	5	45,5	6	54,5
Pengeringan peralatan ditiriskan pada rak rak anti karat	11	100,0	0	0
Semua peralatan yang kontak dengan makanan disimpan dalam keadaan kering	11	100,0	0	0
Semua peralatan yang kontak dengan makanan disimpan dalam keadaan bersih	11	100,0	0	0
Cangkir, mangok, gelas, dan sejenisnya cara penyimpanannya dibalik	11	100,0	0	0
Tempat penyimpanan peralatan bersih	8	72,7	3	27,3

Peralatan makan dinilai atas 11 kriteria penilaian yang meliputi bentuk piring, sendok, gelas, pencucian peralatan, penggunaan deterjen saat pencucian, pengeringan peralatan dengan lap, rak-rak anti karat, peralatan makan dalam keadaan kering, peralatan makan dalam keadaan bersih, cara penyimpanan, dan kebersihan tempat penyimpanan. Dapat dilihat pada tabel tabel 3.7.

Data pada tabel 3.7 menunjukkan bahwa dari 11 kriteria penilaian terdapat 2 kriteria yang tidak sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku yakni bentuk piring retak dan pengeringan menggunakan lap yaitu sebesar 54,5% rumah makan. Responden beralasan bahwa mereka tidak terlalu memperhatikan bentuk piring. Mereka merasa bahwa piring tersebut masih aman untuk digunakan. Selain itu responden beralasan bahwa pengeringan menggunakan lap lebih memudahkan dan mempercepat dalam proses pengeringan peralatan makan. Sementara dalam Kepmenkes No. 1098 tahun 2003 mensyaratkan bahwa bentuk piring yang digunakan di rumah makan tidak dibolehkan dalam keadaan retak sebab akan menjadi sumber pengumpulan kotoran. Sedangkan untuk penggunaan lap pada proses pengeringan akan memungkinkan kontami bakteri. Sementara 9 kategori lainnya pada umumnya sudah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku.

Setelah pemberian skor pada masing-masing rumah makan untuk hygiene sanitasi rumah makan berdasarkan criteria penilaian diperoleh bahwa semua rumah makan telah sesuai dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003.

3.3.2 Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi rumah makan dinilai atas 13 kategori penilaian yang dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 3.8 Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Keadaan Fasilitas Sanitasi

Keadaan fasilitas sanitasi	Kategori			
	Ya		Tidak	
	n	%	n	%
Tersedia ventilasi	11	100,0	0	0
Ventilasi berfungsi dengan baik	11	100,0	0	0
Ventilasi dilengkapi kawat kasa	0	0	11	100,0
Pencahayaan tersebar merata disetiap ruangan	11	100,0	0	0
Tersedia tempat sampah	7	63,6	4	36,4
Tempat sampah tertutup	1	14,3	6	85,7
Tempat air bersih memiliki tutup	5	45,5	6	54,5
Tersedia air yang memadai untuk pencucian peralatan	11	100,0	0	0
Tersedia deterjen untuk pencucian peralatan	11	100,0	0	0
Tempat pencucian peralatan sedikitnya terdiri dari 3 bak	11	100,0	0	0
Tersedia tempat cuci tangan	0	0	11	100,0
Tempat cuci tangan dilengkapi sabun	0	0	11	100,0
Tempat cuci tangan dilengkapi lap	0	0	11	100,0

Fasilitas sanitasi rumah makan dinilai atas 13 kriteria penilaian yang meliputi kepemilikan ventilasi, ventilasi yang berfungsi dengan baik, ventilasi yang dilengkapi dengan kawat kasa, pencahayaan, ketersediaan tempat sampah, ketersediaan tempat sampah tertutup, ketersediaan air pencucian, penggunaan deterjen, fasilitas pencucian peralatan, ketersediaan tempat cuci tangan, lap, dan sabun cuci tangan bagi konsumen. Dapat dilihat pada tabel 3.8.

Data pada tabel 3.8 menunjukkan bahwa dari 13 kriteria penilaian terdapat 6 kriteria yang tidak sesuai dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003 yakni penggunaan kawat kasapada ventilasi, tempat cuci tangan dilengkapi sabun dan lap sebesar 0% rumah makan. Tempat air bersih memiliki tutup 45,5% rumah dan tempat sampah tertutup 14,3% rumah makan. Alasan yang reponden berikan adalah mereka merasa tidak perlu untuk penggunaan kawat kasa pada ventilasi. Untuk tempat cuci tangan, rumah makan menyediakan mangkok-mangkok berukuran kecil yang berisi air untuk pencucian tangan konsumen. Selain itu pihak rumah makan memberikan kesempatan kepada konsumen untuk mencuci

tangan di dapur. Rumah makan juga sudah terbiasa menggunakan tempat sampah dan tempat penampungan air tidak tertutup sejak dari awal.

Setelah pemberian skor pada masing-masing rumah makan untuk sanitasi peralatan berdasarkan kriteria penilaian diperoleh bahwa untuk peralatan makan semua rumah makan telah sesuai dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003. Sedangkan untuk fasilitas sanitasi terdapat 2 rumah makan yang tidak sesuai dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

4.1 Simpulan

Untuk variabel hygiene penjamah makanan terdapat 1 rumah makan (9,1%) yang tidak sesuai dengan ketentuan Kepmenkes yang berlaku. Sedangkan untuk variabel sanitasi peralatan yang ditinjau dari peralatan makan semua rumah makan sudah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku, sementara jika ditinjau dari fasilitas sanitasi rumah makan masih terdapat 2 rumah makan (18,2%) yang tidak sesuai dengan Ketentuan Kepmenkes 1098 tahun 2003. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pada umumnya hygiene sanitasi makanan pada rumah makan yang ada di Terminal 42 Andalas sudah sesuai dengan Ketentuan Kepmenkes 1098 tahun 2003

4.2 Saran

Diperlukan kerjasama yang baik dari pihak pengelola terminal dan pihak rumah makan untuk dapat bersama-sama memperhatikan hygiene sanitasi makana pada rumah makan yang berada di areal terminal mengingat bahwa penyediaan makanan pada rumah makan di area Terminal merupakan salah satu penunjang aktivitas sopir bus, pekerja terminal maupun penumpang bus.

Daftar Pustaka

- Chandra, Budiman. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC
- Departemen Kesehatan RI, *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI, 2004
- Departemen Kesehatan RI, *Kesehatan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI, 2009
- Dharma, Surya. 2003. *Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Simpang Selayang Kelurahan Simpang Selayang, Kecamatan Medan Tuntungan, Sumatera Utara Tahun 2003*. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara
- Mulia, Ricki. 2005. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Graha Mulia
- Mukono. 2006. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press
- Naria, Evi. 2005. **Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Jajanan Di Kompleks USU, Medan.** <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/18928/1/ikm-des2006-10%20%286%29.pdf>, diakses 28 Februari 2012
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta