

**STUDI HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI KECAMATAN
KOTA TIMUR DAN KECAMATAN DUMBO RAYA
KOTA GORONTALO
2012**

Fitriani R. Blongkod

Nim : 811408026.

Studi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya Tahun 2012. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I (Dra. Hj. Rani Hiola. M.kes) dan Pembimbing II (Ekawati Prasetya.S.si, M.kes)

Rumah makan dalam penelitian ini terdapat pada Kecamatan Kota Timur dan Dumbo Raya. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif yang bertujuan untuk menggambarkan hygiene sanitasi rumah makan di tinjau dari variabel fasilitas sanitasi dan penjamah makanan. sampel dalam penelitian ini sebanyak 21 rumah makan. pengambilan data dilakukan dengan wawancara dengan pemilik rumah makan/penjamah makanan serta pengamatan langsung pada fasilitas sanitasi rumah makan. Panduan yang digunakan adalah lembar pemeriksaan untuk fasilitas sanitasi dan lembar pertanyaan untuk wawancara. Analisis data yang digunakan yaitu analisis univariat dan hasilnya di sajikan dalam tabel penilaian hasil variabel.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa untuk hygiene sanitasi rumah makan di tinjau dari variabel fasilitas sanitasi terdapat 5 (24%) rumah makan yang sudah memenuhi syarat kesehatan dan 16 (76%) rumah makan yang belum memenuhi syarat kesehatan. jika ditinjau dari variabel penjamah makanan terdapat 2(10%) rumah makan yang sudah memenuhi syarat kesehatan dan 19 (90%) rumah makan yang belum memenuhi syarat kesehatan. Hasil penjumlahan skore baik yang memenuhi syarat maupun yang tidak memenuhi syarat mengacu pada Kepmenkes No 1098 tahun 2003.

Dari hasil penelitian ini di harapkan agar diadakan pelatihan dan penyuluhan mengenai hygiene sanitasi rumah makan kepada seluruh penjamah makanan, pemilik rumah makan, agar rumah makan yang dikelola dapat memenuhi syarat kesehatan.

Kata Kunci : Hygiene Sanitasi Rumah Makan

I. PENDAHULUAN

Dalam sistem kesehatan nasional dan rencana pokok program pembangunan jangka panjang bidang kesehatan dinyatakan antara lain bahwa program dari peningkatan kesehatan lingkungan adalah agar masyarakat terhindar dari gangguan kesehatan yang timbul karena kondisi makanan dan kondisi tempat-tempat umum. Oleh karena itu diadakanlah pengawasan higiene dan sanitasi restoran/rumah makan.

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Rumah makan ini timbul dan berkembang sejalan dengan berkembangnya masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen. Hal ini bila tidak di tunjang dengan pengolahan makanan yang

hygienes dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan. (ida, 2009).

Rumah makan di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal persyaratan hygiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pengusaha rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau sanitasi tempat umum. Dalam pengawasan permasalahan hygiene sanitasi, diperlukan peraturan/kebijakan yang mengatur tentang pendirian dan pengelolaan sanitasi tempat umum termasuk rumah makan. (Mukono, 2004:43).

Menurut Kepmenkes 1098/2003 tentang persyaratan Higiene Sanitasi rumah makan dan restoran bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan. Penerapan hygiene dan sanitasi dilakukan untuk keseluruhan proses pengolahan makanan baik pada bahan baku yang digunakan, selama proses pengolahan, sampai pada proses penyajian termasuk didalamnya, penjamah makanan dan lingkungan proses pengolahan makanan.

Masalah sanitasi makanan sangatlah penting, terutama di tempat-tempat umum yang erat kaitannya dengan pelayanan orang banyak. Rumah makan, restoran, hingga kantin merupakan beberapa tempat umum yang menyediakan makanan olahan yang banyak di gemari masyarakat. Masyarakat kebanyakan lebih memilih makan di restoran, rumah makan, ataupun kantin dibandingkan memasak makanan sendiri. Keberadaan usaha rumah makan, di sisi lain dapat membantu masyarakat apalagi bagi orang-orang yang sedang dalam perjalanan.

Berdasarkan data yang di dapat dari Dinas Kesehatan Kota Gorontalo, tentang data usaha tempat pengolahan makanan dan minuman di kota gorontalo bahwa Wilayah Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya merupakan wilayah yang memiliki banyak rumah makan yaitu sebanyak 32 rumah makan. Dari hasil observasi awal ditinjau dari lokasinya yang berdekatan dengan jalan raya, otomatis banyak debu dan polusi yang dapat berhubungan langsung dengan rumah makan, dalam hal fasilitas sanitasi masih banyak rumah makan yang kurang memperhatikan hal ini, salah satunya masalah penyediaan tempat sampah, dan untuk penjamah makanan masih banyak yang belum paham mengenai pentingnya hygiene perorangan. Faktor-faktor tersebut mempengaruhi kelayakan hygiene sanitasi rumah makan. Berdasarkan alasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “**Studi Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya**”.

II. METODE PENELITIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada rumah makan yang berada Kecamatan Kota Timur dan Dumbo Raya Kota Gorontalo. Penelitian ini dilakukan dalam kurun waktu dua bulan, yang dimulai dari awal bulan April dan selesai pada bulan Mei 2012.

2.2 Desain Penelitian

Desain yang akan digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif untuk menggambarkan hygiene sanitasi rumah makan yang berada di Kecamatan Kota Timur dan Dumbo Raya Kota Gorontalo tahun 2012.

2.3 Sampel

Sampel diambil secara *Sampling Jenuh* dimana penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Pada penelitian ini sampel yang diteliti sebanyak 21 rumah makan yang berada di Kecamatan Kota Timur dan Dumbo Raya.

2.4 Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah Univariat yaitu untuk mengetahui hygiene sanitasi rumah makan, yang hasilnya di sajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan presentasi dari tiap variabel penelitian.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi penelitian ini berada di 6 Kelurahan yang ada di Wilayah Kecamatan Kota Timur dan 5 Kelurahan yang ada di wilayah Kecamatan Dumbo Raya. Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya ini terdiri dari 11 kelurahan yang meliputi Kelurahan Tamalate, Kelurahan Padebuolo, Kelurahan Moodu, Kelurahan Heledula'a Utara, Kelurahan Heledula'a Selatan, Kelurahan Ipilo, Kelurahan Bugis, Kelurahan Botu, Kelurahan Talumolo, Kelurahan Leato Utara, Kelurahan Leato Selatan.

Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti, jumlah rumah makan yang di observasi sebanyak 21 rumah makan yang sebenarnya data ini tidak sesuai dengan data yang telah didapatkan, bahwa di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya terdapat 32 rumah makan, hal ini disebabkan pada saat melakukan observasi ada 4 rumah makan yang sudah tidak difungsikan lagi (tutup) 6 rumah makan di kategorikan sebagai warung makan dan 1 rumah makan di kategorikan restoran . sedangkan untuk responden dalam hal ini adalah penjamah makanan yang diwawancarai sebanyak 21 responden penjamah makanan. Berikut hasil observasi dan wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan berbagai variabel .

Tabel 4.1 Distribusi Seluruh Rumah Makan Berdasarkan variabel fasilitas sanitasi

Kategori Fasilitas Sanitasi	n (Jumlah)	% (persentasi)
Memenuhi Syarat (≥ 101)	5	24%
Tidak Memenuhi Syarat (≤ 100)	16	76%

Berdasarkan Tabel di atas dapat dilihat bahwa hasil penjumlahan skor setiap indikator untuk variabel fasilitas Sanitasi terdapat 5 (24%) rumah makan yang sudah memenuhi syarat kesehatan dan 16 (76%) rumah makan yang belum memenuhi syarat kesehatan.

Tabel 4.2 Distribusi Seluruh Rumah Makan Berdasarkan Variabel Penjamah Makanan

Kategori Penjamah Makanan	n (Jumlah)	% (persentasi)
Memenuhi Syarat (≥ 101)	2	10%
Tidak Memenuhi Syarat (≤ 100)	19	90%

Berdasarkan Tabel di atas dapat dilihat bahwa hasil penjumlahan skor setiap indikator untuk variabel Penjamah makanan terdapat 2 (10%) rumah makan yang sudah memenuhi syarat kesehatan dan 19 (90%) rumah makan yang belum memenuhi syarat kesehatan.

Tabel 4.3 Distribusi Seluruh Rumah Makan Untuk Variabel Fasilitas Sanitasi dan Penjamah Makanan.

Kategori Rumah Makan	n (Jumlah)	% (persentasi)
Memenuhi Syarat (≥ 201)	3	14%
Tidak Memenuhi Syarat (≤ 200)	18	86 %

Sumber data primer 2012

Berdasarkan grafik dan tabel diatas dan hasil penjumlahan skor seluruh rumah makan untuk variabel fasilitas sanitasi dan penjamah makanan didapatkan bahwa, Hanya 3 (14%) rumah makan yang memenuhi syarat dengan skor ≥ 201 , dan 18 (86%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat dengan skor ≤ 200 .

IV. SIMPULAN DAN SARAN

a. Simpulan

Setelah dilakukan penelitian tentang hygiene sanitasi rumah makan makanan pada rumah makan di Kecamatan Kota Timur dan Dumbo Raya, dapat disimpulkan bahwa berdasarkan hygiene sanitasi rumah makan untuk variabel fasilitas sanitasi dan penjamah makanan, rumah makan yang sudah memenuhi syarat dan sesuai dengan Kepmenkes tahun 2003 masih 18 (86%) rumah makan yang belum memenuhi syarat kesehatan dan hanya 3 (14%) rumah makan yang sudah memenuhi syarat kesehatan.

Untuk hygiene sanitasi rumah makan jika ditinjau dari variabel fasilitas sanitasi terdapat 5 (24%) rumah makan yang sudah memenuhi syarat kesehatan dan 16 (76%) rumah makan yang belum memenuhi syarat kesehatan serta untuk hygiene sanitasi rumah makan jika ditinjau dari variabel penjamah makanan terdapat 2(10%) rumah makan yang sudah memenuhi syarat kesehatan dan 19 (90%) rumah makan yang belum memenuhi syarat kesehatan.

b. Saran

Perlu diadakan pelatihan dan penyuluhan mengenai hygiene sanitasi rumah makan kepada seluruh penjamah makanan dan pemilik rumah makan, agar rumah makan yang dikelola dapat memenuhi syarat kesehatan baik dari segi fasilitas maupun aspek penjamah makanannya serta perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat tentang syarat rumah makan yang sehat baik dari segi fasilitas sanitasi maupun aspek penjamah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abujono, Satrio. 2010. *keadaan fasilitas sanitasi restoran/rumah makan dan kaitannya dengan kegiatan pengawasan sanitasi di kotamadya semarang*. Thesis. Semarang : FKM UNDIP
(<http://eprints.undip.ac.id/11621/> . di akses 18 januari 2012)
- Dinkes Kota Gorontalo. 2012. *Data Rumah Makan Kota Gorontalo*. Gorontalo : Dinkes Kota Gorontalo
- Djaja, Imade. 2008. *Kontaminasi E.colli Pada Makanan Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan*. Vol. 12 No.1. Jakarta : FKM UI
(<http://journal.ui.ac.id/upload/artikel/06.pdf> . diakses 19 januari 2012)
- Kepmenkes/1098/Menkes/SK/VII/2003. *Persyaratan Hygene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta : Depkes RI
- Kristonimala, 2009. *Sanitasi Rumah Makan*.
(<http://kristonimala.wordpress.com/2009/12/11/sanitasi-rumah-makan/>, diakses 17 Januari 2012)
- Maria, Yosvita . 2011. *Pengetahuan dan perilaku hygiene tenaga pengolah makanan di instalasi gizi RSUD Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan*. Skripsi. Semarang : Undip :
(<http://eprints.undip.ac.id.pdf>. Di akses 20 Maret 2012)
- Mukono, H. 2008. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya : Airlangga University Press
- Mukono. 2004. *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran*. Surabaya : Airlangga University Press
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2009. *Metode Penelitian Kesehatan*, Jakarta : Rineka Cipta
- Nurhandayani, ida. 2009. *Hubungan Hygiene, Sanitasi Makanan Dan Sanitasi Rumah Makan Dengan Kualitas Bakteriologis*. Skripsi. Surabaya : Fakultas Kesehatan Masyarakat UNAIR (<http://adln.lib.unair.ac.id/files/disk1/248>. di akses 20 januari 2012)
- Prasetya, Ekawaty. 2010. *Hygiene dan fasilitas sanitasi rumah makan diwilayah kota gorontalo tahun 2010. Laporan penelitian*. Gorontalo : FIKK