

**STUDI HYGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DIWILAYAH
KAMPUS UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
TAHUN 2012**

**Novryanti Isa
Nim : 811808072**

Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan\
Universitas Negeri Gorontalo

Abstrak

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi lebih karena kecerobohan atau karena kurang memadainya pendidikan atau pelatihan dalam hal keamanan pangan. Permasalahan dari penelitian ini adalah bagaimana gambaran hygiene sanitasi Rumah Makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo tahun 2012.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif untuk menggambarkan hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo. Variabel dari penelitian ini yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Pengambilan sampel dilakukan dengan cara *Sampling Jenuh* yaitu berjumlah 18 rumah makan. Kemudian data hasil penelitian dianalisis menggunakan teknik presentase dan disajikan dalam bentuk table distribusi frekuensi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa prinsip pemilihan bahan makanan 83% rumah makan baik, Prinsip penyimpanan bahan makanan 50% rumah makan baik, prinsip pengolahan makanan 72% rumah makan tidak baik, prinsip penyimpanan makanan 50 % rumah makan baik, prinsip pengangkutan makanan 90% rumah makan baik, prinsip penyajian makanan 61% rumah makan baik.

Sebagai saran diharapkan kepada instansi terkait agar dapat melakukan pelatihan atau penyuluhan tentang hygiene sanitasi rumah makan kepada pengelola rumah makan dan pengelola rumah makan diharapkan mengikuti pelatihan atau penyuluhan itu dengan baik dan dapat diterapkan pada rumah makan milik mereka.

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

I. PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Makanan-makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari *wholesomeness* (penyakit).

Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan hygiene. Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi lebih karena kecerobohan atau karena kurang memadainya pendidikan atau pelatihan dalam hal keamanan pangan (Pane, 2011).

Banyak hal yang dapat menyebabkan suatu makanan tidak aman salah satu diantaranya k dikarenakan kontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap prinsip tahap pengolahan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Hygiene sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “**Studi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kampus Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2012**”.

II. METODE PENELITIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada warung-warung makan yang ada di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo. Waktu penelitian ini dilakukan yaitu pada bulan Mei 2012.

2.2 Jenis Penelitian

Desain penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif untuk menggambarkan hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo tahun 2012.

2.3 Sampel

Dalam penelitian ini semua unit populasi dijadikan sampel penelitian dikarenakan populasi dari penelitian tergolong relatif kecil, maka pengambilan sampel dilakukan dengan cara *Sampling Jenuh* dimana semua anggota populasi dijadikan sampel penelitian yaitu sejumlah 18 rumah makan.

2.4 Analisis Data

Data yang diperoleh akan dianalisis secara univariat dengan menggunakan teknik presentase untuk menggambarkan bagaimana kondisi hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2012.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan data dan hasil observasi yang telah dilakukan pada rumah makan di lokasi penelitian yaitu wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo baik kampus 1, kampus 2 dan kampus 3 menunjukkan bahwa untuk indikator pemilihan bahan makanan kategori baik sebanyak 15 rumah makan, penyimpanan bahan makanan kategori baik sebanyak 9 rumah makan, pengolahan makan kategor baik sebanyak 5 rumah makan, penyimpanan makanan kategori baik sebanyak 10 rumah makan, pengangkutan makanan kategori baik sebanyak 10 rumah makan, dan penyajian makanan sebanyak 11 rumah makan dengan kategori baik. Data tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 3.1
Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Indikator Penelitian

| No. | Indikator | Kriteria | | | |
|-----|---------------------------|----------|----|------------|----|
| | | Baik | % | Tidak Baik | % |
| 1. | Pemilihan Bahan Makanan | 15 | 83 | 3 | 17 |
| 2. | Penyimpanan Bahan Makanan | 9 | 50 | 9 | 50 |
| 3. | Pengolahan Makanan | 5 | 28 | 13 | 72 |
| 4. | Penyimpanan Makanan | 9 | 50 | 9 | 50 |
| 5. | Pengangkutan Makanan | 10 | 90 | 1 | 10 |
| 6. | Penyajian Makanan | 11 | 61 | 7 | 39 |

Sumber : Data Primer 2012

Dari tabel diatas, terlihat bahwa untuk indikator pengolahan makanan masih sedikit yang termasuk dalam kategori baik hal ini terlihat dari cara pengelolaan makanan, personal hygiene pengolah makanan, sementara untuk pemilihan bahan makanan dimana hampir semua pengolah rumah makan sudah baik dan bisa memilih bahan makan yang baik. Penyimpanan bahan makan pengolah makanan masih banyak yang tidak memperhatikan tempat penyimpanan bahan makanan, begitu pun dengan penyimpanan makanan masak, dengan penyimpanan yang tidak baik dapat menyebabkan makanan terkontaminasi oleh vektor pembawa penyakit dan akan berdampak buruk terhadap kesehatan. Pengangkutan makanan sudah cukup baik karena pengolah makanan mengangkut makanan dengan baik dan ergonomis terhadap makanan itu sendiri. Penyajian makanan adalah tahap terakhir pada perjalanan makanan. Waktu maksimal penyajian makanan yaitu 6 jama. Makanan harus dipanaskan kembali ketika telah lewat dari 6 jam. Makanan yang disajikan harus memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi, bebas dan tertutup, penyaji berpakaian bersih, rapi, menggunakan tutup rambut, tangan penyaji tidak boleh kontak langsung dengan makanan yang disajikan. serta dapat memenuhi selera makan pembeli.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

a. Simpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa prinsip pemilihan bahan makanan 83% rumah makan baik, Prinsip penyimpanan bahan makanan 50% rumah makan

baik, prinsip pengolahan makanan 28% rumah makan baik, prinsip penyimpanan makanan 50 % rumah makan baik, prinsip pengangkutan makanan 90% rumah makan baik, prinsip penyajian makanan 61% rumah makan baik.

b. Saran

Perlu diadakan pelatihan atau sosialisasi tentang hygiene sanitasi rumah makan kepada pengolah rumah makan oleh instansi terkait. Karena melihat dari hasil pengamatan yang dilakukan pengolah makanan masih banyak yang memahami sanitasi makanan terutama dalam mengolah makanan.