

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stunting (kerdil) merupakan kondisi balita dengan panjang atau tinggi badan kurang jika dibandingkan dengan umur yang diukur dengan panjang atau tinggi badan yang lebih dari minus dua standar deviasi median standar pertumbuhan anak menurut World Health Organization .(Arbain et al., 2022)

Menurut data WHO, 2018 sesuai kutipan (Neherta., 2023 h. 3) kejadian prevalensi stunting pada anak balita sebesar 22,92 % atau 154,8 juta anak di bawah 5 tahun yang terkena stunting. Prevalensi balita stunting di Benua Asia sebesar 83 , 6 juta orang dengan prevalensi terbanyak berasal dari Asia selatan (58,7 %) dan Asia Tengah (0,9 %).Indonesia menempati urutan ketiga dengan prevalensi tertinggi berdasarkan data pemantauan status gizi (PSG) Indonesia tahun 2017 (29,6 %),tahun2018 (30,8 %), tahun 2019 (27,67 %) 2021 masih tinggi yaitu 24,4%.

Kementerian kesehatan (kemenkes) mengumumkan hasil survei status gizi Indonesia (SSGI) tentang prevalensi stunting 2022 hasilnya provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) menduduki posisi pertama dengan angka 35,5 persen.BPS (Badan pusat statistik) provinsi Nusa Tenggara Timur menjelaskan bahwa jumlah kasus stunting di Nusa Tenggara Timur tahun 2021 sebanyak 81.354 orang, tahun 2022 sebanyak 77.338 orang, dan tahun 2023 sebanyak 63.804 orang

Kota Kupang merupakan salah satu kota yang termasuk ke dalam prioritas penanganan stunting. Berdasarkan hasil pemantauan status gizi di Kota Kupang pada tahun 2022 jumlah balita, sebanyak 25.543 balita, pendek atau stunting 5.497 balita dan 1.422 sangat pendek. Wilayah kerja Puskesmas Bakunase menjadi salah satu Puskesmas dengan jumlah kasus tertinggi yaitu 252 balita stunting pada tahun 2021, pada tahun 2022 mengalami kenaikan menjadi 466 balita stunting dan pada tahun 2023 terus menurun menjadi 270 anak, yang tersebar dalam 8 kelurahan pada wilayah kerja Puskesmas Bakunase yaitu : Bakunase, Bakunase II, Air Nona, Naikoten I, Naikoten II, Kuanino, Nunleu, dan Fontein.

Salah satu penyebab Stunting adalah sanitasi lingkungan yang tidak bersih dimana sanitasi lingkungan status kesehatan lingkungan yang mencakup ketersediaan air bersih, pembuangan tinja, pembuangan sampah, dan pembuangan limbah yang sembarangan. Indonesia Aspek sanitasi ketersediaan air bersih lebih sensitif dalam peningkatan pertumbuhan anak dibandingkan penyakit infeksi seperti diare. Semakin tingginya kualitas sanitasi, air dan sanitasi akan memicu gangguan pencernaan yang berdampak terhadap nutrisi untuk pertumbuhan beralih menjadi perlawanan tubuh dalam menghadapi infeksi sehingga memungkinkan terjadinya kasus stunting pada balita. Hasil penelitian dari (Zairinayati & Purnama, 2019) ada hubungan sumber penyediaan air bersih dengan kejadian stunting pada balita. Penelitian ini juga memiliki kaitannya dengan kejadian diare. Menurut penelitian (Mia et al., 2021) terdapat

hubungan antara sumber air minum dengan kejadian stunting pada balita. Balita yang berasal dari keluarga yang memiliki sumber air minum tidak terlindung 1,35 kali lebih beresiko mengalami stunting dibandingkan dengan balita dari keluarga yang mempunyai sumber air minum yang terlindungi. standar kualitas air minum secara nasional berdasarkan permenkes No. 2 tahun 2023, kualitas fisik air harus memenuhi syarat kesehatan yaitu tidak keruh/jernih, berbau, berwarna, berasa, tidak kontaminasi dengan zat kimia serta bebas dari berbagai mikroorganisme yang dapat menyebabkan anak mengalami stunting.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis ingin melakukan penelitian Ketersediaan Air Bersih Dan Sanitasi Pada Penderita Stunting di wilayah kerja Puskesmas Bakunase Tahun 2024”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Ketersediaan Air Bersih Dan Sanitasi Pada Penderita Stunting Di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk Mengetahui Ketersediaan Air Bersih Dan Sanitasi Pada Penderita Di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase.

2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui Ketersediaan Air Bersih Di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase

2. Untuk mengetahui kualitas fisik air bersih Di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase

3. Untuk Mengetahui penampungan air bersih Di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase
4. Untuk Mengetahui sumber air bersih Di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase
5. Untuk Mengetahui sarana pembuangan air limbah Di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase
6. Untuk Mengetahui sarana pembuangan Sampah Di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase
7. Untuk Mengetahui sarana pembuangan kotoran Jamban Di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Masyarakat

Dapat memberikan gambaran kepada masyarakat tentang ketersediaan air bersih dan sanitasi pada penderita stunting di wilayah kerja puskesmas sehingga masyarakat dapat memperhatikan ketersediaan air bersih dan kondisi sanitasi yang ada di rumah agar dapat mencegah penderita stunting.

2. Manfaat Bagi Puskesmas

Memberikan masukan bagi puskesmas agar meningkatkan kolaborasi program terkait lingkup puskesmas dalam melaksanakan program penanggulangan stunting.

3. Manfaat Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai sumber informasi untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan penelitian ini.

4. Manfaat Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan, wawasan serta pengalaman dalam menerapkan ilmu kesehatan lingkungan di lapangan.

E. Ruang Lingkup Penelitian

1. Ruang Lingkup Materi

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah Penyediaan Air Bersih dan sanitasi lingkungan

2. Ruang Lingkup Sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah rumah penderita stunting di Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase

3. Ruang Lingkup Lokasi

Lokasi penelitian ini adalah penderita stunting Wilayah Kerja Puskesmas Bakunase

4. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini di laksanakan pada bulan februari- mei 2024.

DAFTAR ISI

Halaman viii

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
BIODATA PENULIS.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Makanan.....	8
B. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan.....	8
C. Pengertian Rumah Makan	10
D. Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Makan.....	10
E. Aspek Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan.....	11
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	18
B. Kerangka Konsep Penelitian	18
C. Variabel Penelitian	19
D. Definisi Operasional.....	19
E. Populasi dan Sampel Penelitian	20

F. Metode Pengumpulan Data	20
G. Pengolahan Data Analisis Data	22
H. Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Lokasi	25
B. Hasil Penelitian	25
C. Pembahasan	31
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	36
B. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Definisi Operasional	19
Tabel 2 Hasil Inspeksi Area Luar TPP di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024	26
Tabel 3 Hasil Inspeksi Area Pelayanan Konsumen di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024.....	26
Tabel 4 Hasil Inspeksi Area Dapur/ Penyiapan Pangan Pada Rumah Makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024	27
Tabel 5 Hasil Inspeksi Pemilihan Dan Penyimpanan Bahan Pangan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024	28
Tabel 6 Hasil Inspeksi Persiapan Dan Pengolahan/ Pemasakan Pangan Matang Pada Rumah Makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024	29
Tabel 7 Hasil Inspeksi Keseluruhan Pada Rumah Makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024.....	29

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Konsep.....	18

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran I. Surat Ijin Penelitian
- Lampiran II. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Rumah Makan
- Lampiran III. Formulir Penilaian Inspeksi Area Luar TPP dan Hasil Penilaian Master Tabel
- Lampiran IV. Formulir Penilaian Area Pelayanan Konsumen dan Hasil Penilaian Master Tabel
- Lampiran V. Formulir Penilaian Inspeksi Area Dapur/Penyiapan Pangan Dan Hasil Penilaian Master Tabel
- Lampiran VI. Formulir Penilaian Pemilihan dan Penyimpanan Bahan dan Hasil Penilaian Master Tabel
- Lampiran VII. Formulir Penilaian Persiapan dan Pengolahan/ Pemasakan Pangan dan Hasil Penilaian Master Tabel
- Lampiran VIII. Dokumentasi Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu misalnya, mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak (Permenkes RI No 1204,2004,h.14).

Makanan adalah kebutuhan pokok yang sangat penting bagi manusia guna untuk memberikan nutrisi, energi dan kesehatan bagi tubuh manusia. Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan (Depkes RI, 2003 h.2). Makanan yang dimakan tentunya harus bernilai gizi baik. Oleh karena itu perlu adanya penilaian higiene sanitasi pada pengolahan makanan dan minuman yang harus diperhatikan seperti penyimpanan bahan makanan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan makanan jadi dan bagaimana makanan tersebut disajikan agar makanan yang nantinya dikonsumsi terhindar dari bibit penyakit yang dapat membahayakan kesehatan tubuh manusia. Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. (Kepmenkes RI. 1098,2003,h. 14).

Rumah makan adalah salah satu industri yang berkembang di masyarakat khususnya di daerah perkotaan. Keberadaan rumah makan sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk mempermudah terpenuhinya kebutuhan makanan bagi masyarakat atau konsumen yang ada di lingkungan dasar, seperti tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, tempat sampah,

saluran pembuangan air limbah, pengolahan air bersih. Semua itu harus tersedia agar terwujudnya sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan dan tidak memungkinkan terjadinya kontaminasi penularan oleh mikroba akibat sanitasi yang buruk. Hal ini dapat menyebabkan gangguan kesehatan yang kerap muncul seperti diare, hepatitis, dan infeksi parasit. Pada umumnya pengusaha atau pemilik rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau higiene sanitasi rumah makan. Oleh karena itu, pengusaha atau pemilik rumah makan mempunyai peranan penting dalam pengambilan keputusan dan tindakan untuk mewujudkan higiene sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat kesehatan.

Penelitian kondisi higiene sanitasi rumah makan mulai banyak dilakukan oleh beberapa peneliti. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Suhaimi (2019) bahwa ada hubungan dengan variabel pada tempat pengelolaan makanan karena untuk mengawasi dan mencegah kerugian akibat dari tempat umum terutama yang hubungannya dengan timbulnya suatu penyakit. Tempat umum yang dimaksudkan adalah rumah makan yang mempunyai sarana dan kegiatan tetap yang diselenggarakan langsung oleh masyarakat contohnya pada yang merupakan tempat untuk makan, minum. Dengan demikian pentingnya higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Karena higiene lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. Seorang pemilik rumah

makan juga harus mampu mengolah makanan dengan baik atau layak untuk dimakan oleh karena itu makanan harus bebas dari bakteri atau kuman penyakit yang membahayakan kesehatan manusia.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Jufrijal (2021) bahwa ada faktor hubungan dengan kondisi atau keadaan umum area dapur atau penyiapan pangan pada rumah makan serta area pelayanan konsumen karena rumah makan sebagai salah satu tempat yang khusus disediakan untuk konsumen atau masyarakat yang ada di lingkungan masyarakat keberadaan rumah makan. Dapur rumah makan sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk mempermudah terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi konsumen atau masyarakat yang ada di lingkungan rumah makan. Selain sebagai tempat pengolahan makanan, memasak dan membuat makanan yang selanjutnya dihidangkan kepada konsumen, dapur rumah makan juga dapat menjadi tempat penyebaran penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman. Dengan demikian makan dan minuman yang dijual di rumah makan potensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik.

Berdasarkan data yang diperoleh dari dinas kesehatan Kota Kupang, total jumlah rumah makan yang berada di wilayah Puskesmas Oepoi, terdapat 52 rumah makan yang terdaftar.

Dalam penelitian ini jenis rumah makan yang diambil adalah rumah makan yang golongan A1 dan A2 dengan jumlah rumah makan yang diambil/diteliti adalah 30 rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang ada beberapa rumah makan yang belum laik sehat karena memiliki tempat sampah namun tidak memiliki penutup, pengelola pangan tidak menggunakan APD seperti *celemek*, masker, *hairnet*/penutup kepala, berkuku panjang dan pencucian peralatan dan bahan pangan tidak menggunakan air mengalir.

Berdasarkan latar belakang tersebut Penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Gambaran Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024**”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebufu Kota Kupang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kondisi sanitasi area luar tempat pengelolaan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang.

- b. Menilai kondisi sanitasi area pelayanan konsumen pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang.
- c. Menilai kondisi sanitasi area dapur/penyiapan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang.
- d. Menilai pemilihan dan penyimpanan bahan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang.
- e. Menilai persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai higiene sanitasi rumah makan dan penerapan teori yang telah didapat dari perkuliahan dan diterapkan dalam penelitian.

2. Pendidikan

Penambahan pustaka tentang gambaran higiene sanitasi pada rumah makan di Poltekkes Kemenkes Kupang khususnya program studi D-III Sanitasi.

3. Bagi Rumah Makan

Sebagai bahan pengetahuan, masukan dan sumbangan pemikiran bagi rumah makan dalam melakukan pemeriksaan, pengawasan, dan pengawasan higiene sanitasi pada rumah makan.

E. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Materi

Materi yang dikaji dalam penelitian adalah inspeksi rumah makan yang berkaitan dengan mata kuliah Penyehatan Makanan dan Minuman.

2. Lingkup Sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang ada di Kelurahan Oebufu Kota Kupang.

3. Lingkup Lokasi

Lokasi penelitian yaitu di Kelurahan Oebufu Kota Kupang.

4. Lingkup Waktu

Waktu penelitian mulai dari 14 - 21 Juni 2024.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Makanan

Makanan diperlukan semua manusia karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Selama masih ada manusia, maka makanan akan selalu ada dan dibutuhkan. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit. (Notoatmodjo, 2003, h. 124).

Makanan yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan. Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh (Nugraheni, 2017, h. 26). Makanan dan minuman adalah semua bahan, baik dalam bentuk alamiah maupun dalam bentuk buatan yang dimakan manusia terkecuali obat-obatan. Air digolongkan pula dalam bentuk makanan karena memenuhi fungsi yaitu membangun jaringan-jaringan tubuh baru, memelihara dan memperbaiki jaringan yang mengalami kerusakan serta pengatur proses-proses alamiah dan kimiawi dalam tubuh (Depkes, RI, 2006).

B. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan adalah suatu upaya untuk menjaga atau mengendalikan faktor, makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat

atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes, 2003), h. 45).

1. Pengertian Higiene

Higiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Jadi dalam hal ini sanitasi ditujukan Higiene sanitasi makanan adalah suatu upaya untuk menjaga atau mengendalikan faktor, makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan kepada lingkungannya, sedangkan hygiene ditujukan kepada orangnya (Rumini, 2020, h. 97).

Menurut Depkes RI (2004, h. 56) Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Menurut UU No. 2 tahun 1996 pengertian hygiene adalah semua usaha untuk memelihara, melindungi, dan meningkatkan derajat kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta meningkatkan kesehatan dalam perkemusiaan (Ibeng, 2022, h. 23).

2. Pengertian Sanitasi Makanan

Sanitasi menurut *World Health Organization* (WHO) adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sanitasi makanan merupakan upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain.

C. Peranan Makanan Sebagai Agent Penyebaran Penyakit dan Keracunan

Menurut Anwar (2016) dalam hubungannya dengan penyakit infeksi dan keracunan, makanan dapat berperan sebagai:

1. *Agent* (penyebab)

Dalam hubungannya dengan penyakit atau keracunan, makanan berperan sebagai *agent* penyakit. Makanan dikatakan sebagai *agent* apabila makanan tersebut secara alamiah sudah mengandung zat beracun.

Contohnya daging, ikan, jamur dan sebagainya.

2. *Vehicle* (pembawa)

Makanan juga berperan sebagai *vehicle* (pembawa) dari *agent* seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan atau juga beberapa organisme patogen serta bahan radioaktif. Hal yang bisa menjadi penyebab (baik berasal dari luar dan dari makanan itu sendiri) jika ditinjau dari segi sanitasi makanan, dapat dibedakan menjadi beberapa macam, yaitu:

a. Golongan Parasit

Golongan parasit yang mencemari makanan adalah Amoeba dan berbagai spesies cacing. Amoeba dapat menyebabkan penyakit disentri amoeba, sedangkan cacing dapat menimbulkan penyakit cacingan. Dalam kehidupan sehari-hari sering ditemukan penyakit cacing yang disebabkan karena makanan-makanan yang mengandung telur maupun kista cacing dimana pada proses pemasakannya tidak sempurna.

b. Golongan Mikroorganisme

Berbagai jenis bakteri dapat menimbulkan penyakit melalui makanan, misalnya *Shigella* yang menimbulkan disentri, *Salmonella* yang menimbulkan penyakit tifus perut, *Staphylococcus* yang menyebabkan penyakit *Scarlet fever* serta sebagai macam virus yang dapat menimbulkan penyakit hepatitis dan sebagainya.

c. Golongan Kimia

Pencemaran makan karena zat kimia biasanya terjadi kelainan atau kecelakaan, misalnya meletakkan insektisida berdekatan dengan bumbu dapur, pembungkus makanan yang mengandung zat kimia. Adapun zat kimia yang sering mencemari makanan adalah arsen, cadmium, timah hitam dan sen.

d. Golongan Fisik

Pencemaran makanan yang disebabkan oleh golongan fisik misalnya bahan radioaktif.

e. Golongan Beracun/toxic

Adanya dalam makanan dapat dibedakan atas dua macam yaitu:

- 1) Dihasilkan oleh mikroorganisme yang hidup atau berada dalam makanan tersebut. Dalam hal ini yang menyebabkan penyakit bukanlah mikroorganisme tersebut, misalnya toxin yang dihasilkan oleh *Clostridium* dan lain-lain.
- 2) Bahan makanan itu sendiri telah mengandung racun yang karena tidak ketahuan, lalai atau dalam keadaan darurat, terpaksa dimakan. Contohnya ikan nogi-nogi dan daging.

3. Media

Kontaminasi yang jumlahnya kecil jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius. Makanan yang beracun sebagai media yang baik bagi perkembangbiakan kuman adalah:

- a. Makanan yang memiliki kadar protein tinggi karena bersifat tidak stabil sehingga mudah membusuk.
- b. Kondisi makanan isotonik (keadaan kelembabannya cocok) serta memiliki suhu yang optimal sehingga sangat mendukung perkembangbiakan bakteri.

Mikroorganisme penyebab keracunan makanan dapat tumbuh subur pada media yang basah dan lembab dengan suhu nominal ($4,5^{\circ}\text{C} - 62,7^{\circ}\text{C}$) untuk itu makanan perlu diawetkan dengan garam atau dipanaskan untuk mematisasikan perkembangan mikroorganisme.

D. Faktor-Faktor Lingkungan Yang Mempengaruhi Makanan dan Minuman

Menurut (Anwar, 2021), kontaminasi pada makanan dan minuman dapat disebabkan oleh karena keadaan lingkungan yang dapat mempengaruhi makanan dan minuman yang digolongkan menjadi tiga yaitu:

1. Lingkungan Fisik

a. Air

Air erat sekali hubungannya dengan makanan karena air diperlukan dalam semua proses pengolahan makanan dan air juga sangat menentukan kualitas makanan.

b. Tanah

Makanan dapat terkontaminasi dari tanah yang mengandung mikroorganisme dengan cara terbawa oleh alat-alat kemudian masuk ke dalam tempat makanan dan akhirnya sampai ke makanan.

c. Udara

Makanan dan minuman dapat terkontaminasi oleh udara yang mengandung mikroorganisme yang dibawa oleh partikel-partikel debu, air, atau titik ludah yang disebarkan oleh orang atau hewan pada saat bicara, batuk dan bersin.

2. Lingkungan Kimia

a. Pestisida

Pestisida apabila dicerna dalam jumlah besar bisa menjadi keracunan seperti herbasida (pembasmi tanaman), fungisida (pembasmi jamur), pestisida (pembasmi kuman).

b. Bahan Tambahan (*food additive*)

Bahan tambahan adalah bahan-bahan yang sengaja ditambahkan kedalam makanan dalam jumlah yang sedikit dengan maksud untuk memperbaiki warna, bentuk, citarasa, tekstur atau memperpanjang masa simpan. Bahan tambahan yang termasuk dalam bahan pengawet misalnya asam sitrat dan sodium benzoat untuk mencegah fermentasi. Bahan pemanis misalnya sakarin yang ditambahkan ke dalam minuman-minuman penyegar.

c. Logam-logam

Logam dapat mengontaminasi makanan melalui peralatan yang mengandung logam pada pemrosesan dan pelayanan makanan atau tempat penampungan minuman yang belum tentu cocok untuk makan dan minuman tersebut.

3. Lingkungan Biologis

a. Manusia

Manusia merupakan sumber yang pasti dari kuman *Staphylococcus*, *Salmonella*, *Clostridium perfringens*, *Enterococcus*.

b. **Jasad Renik**

Jasad renik yang dapat menyebabkan kerusakan pada makanan dan minuman adalah bakteri, virus, rickettsia, protozoa, parasite dan jamur.

c. **Binatang Pengerat**

Merupakan ancaman yang utama bagi sayur-sayuran dan buah-buahan.

E. Bakteri *Escherichia Coli*

Bakteri *E.coli* merupakan flora normal dalam hidup di dalam usus manusia dan akan menimbulkan penyakit jika masuk ke dalam organ atau jaringan tubuh lain (Entjang, 2003).

1. Bakteri *E.coli* mempunyai sifat-sifat antara lain berbentuk batang, gram negatif, fakultatif aerob dan termasuk golongan *Enterobacteriaceae*, tumbuh baik pada media sederhana dan dapat melakukan fermentasi laktosa serta menghasilkan gas. Suatu serotype tertentu bersifat enteropathogenik dan dikenal sebagai penyebab diare pada bayi. Organisme ini biasanya berada di dapur dan tempat-tempat persiapan bahan pangan melalui bahan baku dan selanjutnya masuk ke makanan atau minuman yang telah diolah melalui tangan (Buckle, 2013). *Escherichia coli* merupakan flora normal yang hidup komensal didalam calon manusia dan diduga membantu pembentuk vitamin K yang penting untuk pembekuan darah. *E.coli* ini dapat digunakan sebagai penilaian tentang baik tidaknya persediaan air, apabila air tersebut tercemar oleh tinja manusia.

Menurut Rahayu (2002) *E.coli* dapat dibedakan dalam tiga macam yaitu:

- a. EPEC (*Enteropathogenic Eschericia Coli*), yaitu bakteri *coli* yang dapat menimbulkan sakit.
 - b. ETEC (*Enterotoxigenic Eschericia Coli*), yaitu bakteri *coli* yang dapat membuat toksin dan dapat menimbulkan sakit seperti *Vibro cholera eltor*.
 - c. EIEC (*Enteroinvasive Eschericia Coli*), yaitu bakteri *coli* yang dapat menimbulkan penyakit disentri.
2. Perkembangan kuman *E.coli* dalam tubuh

Kuman *E.coli* yang berasal dari tinja yang masuk dalam tubuh manusia akan mengganggu flora normal dalam tubuh khususnya pada saluran pencernaan. Reaksi *E.coli* di dalam usus akan merusak flora normal usus sehingga menimbulkan radang pada usus. Radang pada usus ini yang dapat menyebabkan seseorang menderita penyakit diare, disentri, kolera (Entjang, 2003).

3. Penyakit-penyakit berhubungan dengan *E.coli*

Menurut Jawetz (2010), *E.coli* merupakan flora normal di manusia akan menimbulkan beberapa penyakit antara lain :

- a. *Pneumonia*

Penyakit ini timbul biasanya mulai dengan gejala dengan akut, lesu dan batuk kering. Kemudian, batuknya menjadi produktif menghasilkan sputum berdarah dan purulent (nanah).

- b. *Cholera*

Penyakit ini timbul berupa muntah, diare dan kejang perut. Muntah dan diare sangat sering karena menderita cairan dan elektrolit yang menyebabkan dehidrasi dan kematian. Penyakit sangat berbahaya dan sangat menular.

c. Meningitis

Penyakit ini timbul pada bayi yang baru lahir dan menyebabkan infeksi *tractus urinarius*.

d. *Disentri*

Gejala penyakit biasanya mendadak berupa demam, sakit perut bagian bawah, diare, fesesnya cair dan bercampur lendir dan darah. Keberadaan bakteri *E.coli* dalam sumber air atau makanan merupakan indikasi pasti terjadinya kontaminasi tinja manusia (Budiamn Chandra, 2006). Adanya *E.coli* menunjukkan suatu tanda praktik sanitasi yang tidak baik terhadap air, makanan, susu dan produk-produk susu.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.907/Menkes/SK/VII/2002 standar persyaratan kualitas air minum atau minuman secara bakteriologis yaitu *E.coli* yang harus diperbolehkan adalah 0/100 ml.

F. Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pengelolaan makanan yang menyangkut enam prinsip higiene sanitasi makanan yaitu:

1. Pengamanan Bahan Makanan

Mengamankan bahan makanan secara praktis menjaga adanya kerusakan disamping juga menjaga terhindar adanya pencemaran baik yang terbawah oleh bahan makanan ataupun oleh faktor lingkungan yang akan masuk ke bahan makanan (Anwar, 2011).

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada gudang penyimpanan bahan makanan dilihat dari segi kesehatan atau sanitasi (Gunawan, 2013) adalah:

- a. Harus rapat serangga tikus.
- b. Tinggi rak dan palet barang dari permukaan lantai minimal 30 cm dengan tujuan tidak untuk tempat tikus bersembunyi dan bersenang, tidak lembab (mencegah pertembuhan jamur atau lumut) dan mudah dibersihkan.
- c. Jarak penyimpanan barang paling atas dengan langit-langit dengan minimal 50 cm tujuan mendapat sinar dan cukup mempunyai ventilasi atau penghawaan dari barang-barang bagian teratas (agar udara tidak terlalu lembab).

3. Pengolahan makanan

Menurut Anwar (2021), pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Dalam pengolahan makanan ada 4 aspek yang perlu diperhatikan yaitu:

- a. Penjamah makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan baik dalam persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan maupun dalam menyajikan makanan. Pengetahuan, sikap, serta perilaku penjamah makanan mempunyai hubungan erat dengan masyarakat konsumen terutama pengolahan makanan untuk umum.

b. Cara pengolahan makanan

Kontaminasi terhadap makanan oleh peralatan, penjamah makanan, proses penanganannya maupun air harus dihindari selama pengolahan makanan, baik dalam mencuci, meracik maupun memasak.

c. Tempat pengolahan

Tempat pengolahan makanan dimana makanan diolah harus mempunyai syarat sanitasi baik dan konstruksinya, perlengkapan yang ada maupun tata letak perlengkapan yang lazim.

d. Peralatan pengolahan makanan

Prinsip dasar persyaratan peralatan pengolahan makanan adalah aman sebagai alat digunakan dalam proses makanan.

4. Pengangkutan makanan jadi yang faktor mempengaruhi baik buruknya pengangkutan makanan

a. Tempat atau alat pengangkutan makanan

Tempat atau alat pengangkutan dapat menggunakan kereta dorong, bila pengangkutan makanan hanya dalam rumah menggunakan kaki. Apabila makanan tersebut akan disajikan di luar rumah maka akan diangkut menggunakan truk atau mobil.

b. Tenaga Pengangkut

Tenaga pengangkut tidak berpenyakit menular dan mempunyai personel higiene yang baik.

c. Teknik pengangkutan

Pengangkutan makanan merupakan salah satu cara yang baik agar makanan tidak terkontaminasi selama dalam perjalanan. Syarat-syarat pengangkutan makanan yang memenuhi aturan sanitasi adalah:

- 1) Alat atau tempat pengangkutan harus bersih
- 2) Cara pengangkutan harus baik dan benar agar tidak terjadi pengotoran atau kontaminasi selama diangkut.
- 3) Pengangkutan makanan dari jenis bahan yang tidak bakaratan dan wadahnya harus tertutup.
- 4) Pengangkutan makanan yang melewati tempat yang kotor yang terjadi pencemaran atau kontaminasi dengan makanan harus dihindari.
- 5) Cara pengangkutan makanan harus dilakukan dengan mencari jalan pintas.

5. Penyimpanan makanan jadi

Kualitas makanan yang diolah sangat dipengaruhi oleh suhu dimana terdapat titik-titik rawan perkembangan bakteri patogen pada suhu yang sesuai dengan kondisinya.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan jadi adalah:

- a. Makanan yang tersimpan harus tertutup.

- b. Lantai atau meja yang digunakan untuk menyimpan makanan sebelumnya harus dibersihkan.
- c. Makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran (selokan).
- d. Makanan yang disajikan tanpa diolah (timun, tomat) harus dicuci dengan air hangat terlebih dahulu.

6. Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap. Ruang lingkup penyajian makanan meliputi :

a. Tempat penyajian

Hal-hal yang harus diperhatikan pada tempat penyajian makanan adalah:

- 1) Lantai kedap air, terbuat dari bahan yang kuat.
- 2) Dinding dan langit-langit rapat serangga.
- 3) Pintu dan jendela rapat serangga.
- 4) Tersedia air bersih untuk mencuci tangan.
- 5) Membersihkan ruangan sebelum dan sesudah digunakan.

b. Alat-alat penyajian

Alat-alat penyajian hendaknya ditempatkan dan disimpan dengan fasilitas pembersihan dan permukaan alat-alat yang kontak langsung dengan makanan harus benar-benar terlindungi dari segala resiko pencemaran baik oleh pihak konsumen maupun alat-alat peralatan lainnya serta kebersihan alat hendaknya terjamin dengan baik.

c. Tenaga penyajian

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyajian adalah:

- 1) Menjaga kesopanan.
- 2) Teknik membawa makanan.
- 3) Penampilan dan keterampilan yang baik.
- 4) Cara menghidangkan dan peraturan diatas meja.

G. Pengertian Rumah Makan

Rumah makan atau restoran adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. (Wikipedia 2021, h. 46).

H. Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Makan

Sanitasi makanan adalah suatu uapaya untuk menjaga atau mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Syahadah, 2018, h. 56).

Tujuan dalam sanitasi makanan adalah menjamin keamanan dan kebersihan makanan, mencegah penularan penyakit, mencegah beredarnya makanan yang terkontaminasi. (Depkes RI, 2010, H. 34):

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen.
2. Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan makanan.

3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di industri.

I. Aspek Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan. Yaitu terdapat aspek-aspek higiene sanitasi pada rumah makan yang terdapat dalam formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL):

1. Aspek area luar tempat pengelolaan pangan

- a. Lokasi bebas banjir.
- b. Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran.
- c. Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit.
- d. Tenda tidak bocor (kedao air) kuat dan mudah dibersihkan.

2. Aspek area pelayanan konsumen

- a. Area tempat makanan konsumen bersih.
- b. Dinding ruang makan bersih.
- c. Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan).
- d. Memiliki tempat sampah
 - 1) Tertutup rapat.
 - 2) Tidak ada tumpukan sampah.
 - 3) Frekuensi pembuangan teratur.

- e. Tempat/area makan atau meja makan konsumen
 - 1) Bersih dan mudah dibersihkan.
 - 2) Utuh dan rata.
 - 3) Kedap air.
- f. Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya):
 - 1) Bersih.
 - 2) Utuh.
 - 3) Aman bagi kesehatan.
 - 4) Tara pangan (*food grade*).
- g. Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup tudung saji atau didalam lemari *display* yang tertutup
- h. Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu aman yaitu 5°C (lemari pendingin di wadah bersuhu dingin)
- i. Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas).
- j. Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi maka harus dilakukan pemanasan ulang.
- k. Tidak ada vektor binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di daerah ini.

- l. Personal yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*.

3. Aspek area dapur / penyiapan pangan

- a. Tersedia askes ke sumber air yang aman.
- b. Tersedia askes jamban atau toilet yang mudah diaskes.
- c. Tersedia pencucian peralatan dan bahan pangan yang:
 - 1) Menggunakan air mengalir.
 - 2) Tersedia tempat sampah yang tertutup.
- d. Tersedia tempat cuci tangan dengan:
 - 1) Air mengalir.
 - 2) Sabun cuci tangan.
 - 3) Tersedia tempat sampah yang tertutup.
- e. Tersedia tempat penyimpanan yang bersih terlindung dari bahan kimia serta vektor dan binatang pembawa penyakit.
- f. Tempat dan penyimpanan bukan merupakan jalur umum ke kamar mandi atau jamban.
- g. Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini.
- h. Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak berseblahan dengan bahan pangan.
- i. Lantai :
 - 1) Rata.

- 2) Mudah dibersihkan.
- j. Memiliki ventilasi udara dengan:
- 1) Bahan kuat dan tahan lama.
 - 2) Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan.
 - 3) Jika menggunakan *exhaust* atau *air conditioner* maka kondisi terawatt berfungsi dan bersih.
- k. Bahan pangan:
- 1) Mutu baik.
 - 2) Utuh dan tidak rusak.
- l. Bahan baku pangan dalam kemasan
- 1) Memiliki label.
 - 2) Terdaftar atau ada izin edar.
 - 3) Tidak kadaluwarsa.
 - 4) Kemasan tidak rusak.
- m. Pangan yang disimpan di kulkas dengan kondisi:
- 1) Bersih.
 - 2) Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang diatas dan mentah di bagian bawah).
 - 3) Tidak terlalu padat.
- n. Bahan pangan

- 1) Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan tara pangan.
 - 2) Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya.
 - 3) Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa.
 - 4) Tertutup dan mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit.
- o. Pencahayaan cukup terang.
- p. Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
- q. Melakukan *thawing* atau pelunakan pangan dengan benar.
- r. Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna.
- s. Personil yang bekerja pada area ini:
- 1) Sehat dan bebas penyakit menular.
 - 2) Menggunakan APD (celemek, masker, penutup rambut).
 - 3) Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
 - 4) Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengelolah pangan.
 - 5) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain ketika mengelolah pangan.
- t. Pada saat mengelolah pangan:
- 1) Tidak merokok.
 - 2) Tidak bersin atau batuk diatas pangan langsung.
 - 3) Tidak meludah sembarangan.

- 4) Tidak mengunyah makanan/permen.
 - 5) Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor kemudian langsung menyentuh pangan.
 - 6) Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu.
 - 7) Jika terluka ditutup dengan perban/ atau sejenisnya.
 - 8) Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun.
 - 9) Penjamah makanan sudah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji.
- u. Peralatan pengolahan pangan:
- 1) Bahan kuat.
 - 2) Tidak berkarat.
 - 3) Tara pangan.
 - 4) Bersih sebelum digunakan.
 - 5) Setelah digunakan kondisi bersih dan kering.
 - 6) Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah.
 - 7) Peralatan masak/ makan sekali pakai tidak dipakai ulang.
- v. Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang.
- w. Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng).
- x. Air untuk memenuhi standard kualitas air minum/air yang sudah diolah/ sudah dimasak.

- y. Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:
 - 1) Piring bersih dan tara pangan.
 - 2) Gelas bersih dan tara pangan.
 - 3) Sendok bersih dan tara pangan.
 - 4) Sedotan bersih dan tara pangan.
- z. Pengemasan dilakukan secara higiene.

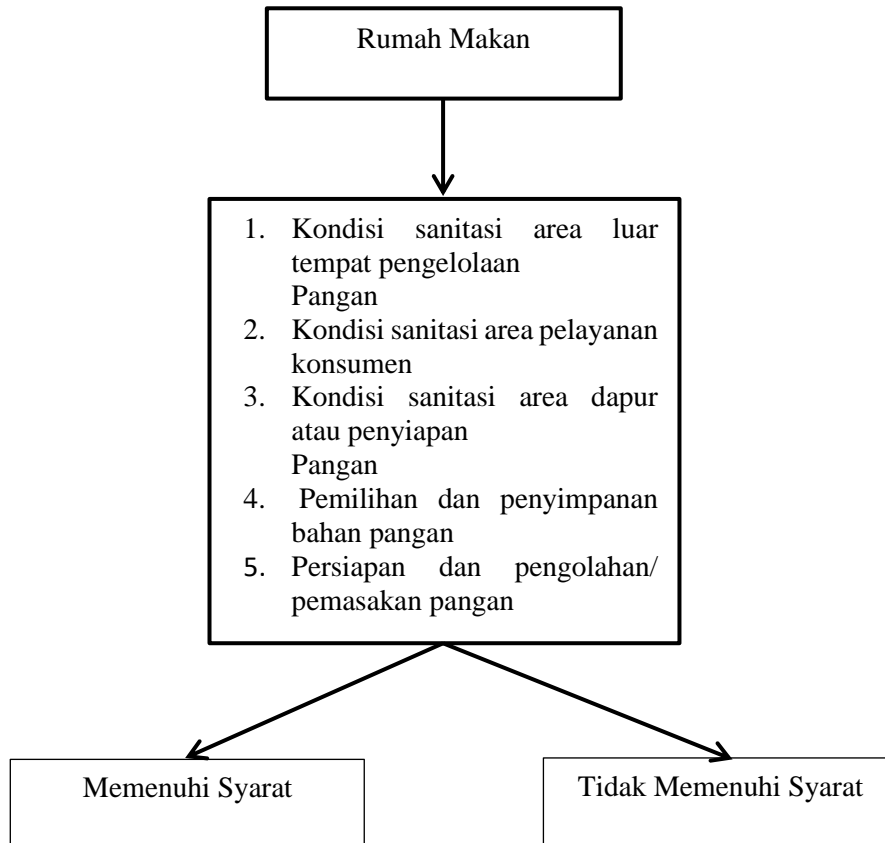
BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif bertujuan untuk melihat gambaran kondisi higiene sanitasi pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang.

B. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 1. Kerangka konsep penelitian

C. Variabel Penelitian

1. Kondisi sanitasi area luar tempat pengelolaan pangan
2. Kondisi sanitasi area pelayanan konsumen
3. Kondisi sanitasi area dapur/ penyiapan pangan
4. Pemilihan dan penyimpanan bahan pangan
5. Persiapan dan pengolahan/ pemasakan pangan

D. Definisi Operasional

Tabel 1.
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Kriteria objektif	Alat ukur	Skala
1.	Sanitasi area Luar tempat pengelolaan pangan	Kondisi sanitasi area Luar tempat Pengelolaan pangan yang meliputi lokasi bebas banjir, bebas dari pencemaran, bebas dari sumber vektor, pada rumah makan di Kelurahan Oebufu	a. Memenuhi syarat apabila ≥ 80 b. Tidak Memenuhi Syarat apabila < 80	Form IKL	Nominal
2.	Sanitasi area pelayanan konsumen	Kondisi sanitasi area Pelayanan konsumen yang meliputi area tempat makan, peralatan yang digunakan, pangan siap saji, tidak ada vektor, pada rumah makan di Kelurahan Oebufu	a. Memenuhi Syarat apabila ≥ 80 b. Tidak Memenuhi syarat apabila < 80	Form IKL	Nominal
3.	Sanitasi area dapur/ penyiapan pangan	Kondisi sanitasi area dapur/ penyiapan pangan tersedia akses ke sumber air, jamban, tempat pencucian peralatan dan bahan pangan	a. Memenuhi Syarat apabila ≥ 80 b. Tidak Memenuhi syarat apabila < 80	Form IKL	Nominal
4.	Pemilihan dan penyimpanan bahan pangan	Bahan pangan dengan mutu baik. tidak kadaluarsa, disimpan terpisah menurut	a. Memenuhi syarat apabila ≥ 80	Form IKL	Nominal

		jenisnya, tertutup untuk mencegah akses vektor	b. Tidak memenuhi syarat apabila < 80		
5.	Persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan	Pangan matang yang mudah rusak harus dikonsumsi 4 jam setelah matang, pangan sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi, pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	a. Memenuhi syarat apabila ≥ 80 b. Tidak memenuhi syarat apabila < 80	Form IKL	Nominal

E. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah sebanyak 52 rumah makan yang ada di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024

2. Sampel

Jumlah sampel diambil adalah sebesar 30, hal ini sesuai pendapat (Singarimbun dan Effendi, 1995) yang mengatakan bahwa jumlah minimal uji coba kuesioner adalah minimal 30. Dengan jumlah minimal 30 maka distribusi nilai akan lebih mendekati kurve normal. Maka dari itu, sampel yang diambil dalam penelitian ini yaitu 30 rumah makan yang berada di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024.

F. Metode Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer meliputi data hasil survei awal, pengamatan/observasi yang diperoleh dengan melakukan pengamatan langsung ke lapangan menggunakan instrument *check list* dan jumlah skor inspeksi sarana sanitasi mengenai kondisi rumah makan fasilitas sanitasi dan higiene sanitasi yang diperoleh dalam penelitian.

b. Data Sekunder

Data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Kupang, dan data Puskesmas Oepoi meliputi jumlah rumah makan yang bersertifikat laik sehat dengan total 51 rumah makan dan tidak bersertifikat laik sehat 1 rumah makan.

2. Tahapan Pengumpulan Data

a. Tahapan Persiapan

1) Persiapan Lokasi Penelitian

Persiapan lokasi dilakukan untuk melaksanakan penelitian melalui pendekatan dengan pemilik tempat untuk memperoleh kesepakatan waktu pengambilan data.

2) Persiapan tenaga

Dalam penelitian ini tenaga pelaksanaan dibantu oleh teman-teman mahasiswa Program Studi DIII Sanitasi berjumlah 1 orang.

- 3) Menyiapkan instrumen *checklist* dengan menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan sesuai dengan Permenkes RI No 14 tahun 2021.
 - 4) Mengurus surat izin penelitian.
 - 5) Mengantarkan surat izin penelitian kepada kantor Kelurahan Oebufu.
 - 6) Melakukan penelitian.
- b. Tahap Pelaksanaan
- 1) Turun ke lapangan untuk memperoleh data
 - 2) Melakukan observasi/ pengamatan langsung dengan menggunakan instrument *checklist* dan jumlah skor inspeksi sarana sanitasi mengenai kondisi rumah makan fasilitas sanitasi dan hygiene sanitasi yang diperoleh dalam penelitian pada formulir golongan A1 dan A2 yang hanya khusus untuk rumah makan dengan syarat ketentuan melihat pada kriteria penilaian dengan menyesuaikan setiap variabel dan melingkari pada nilai yang tidak memnuhi persyaratan, dengan kondisi pada saat pengamatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan pada rumah makan.
 - 3) Melakukan perhitungan:
$$\text{Golongan A1} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 225) * 100)$$
$$\text{Golongan A2} = 100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 215) * 100)$$
 - 4) Menyajikan data dalam bentuk tabel

G. Pengolaha Data

1. Pemeriksaan Data (*editing*)

Memeriksa data yang sudah dikumpulkan dari kelengkapannya berupa daftar pernyataan pada instrumen. Menjumlahkan dan mengoreksi data pada variabel.

2. Pembuatan Kode (*coding*)

Melakukan pemberian kode seperti nama rumah makan diberi nama kode menggunakan abjad.

3. Menghitung Data

Hasil pengamatan terhadap gambaran higiene sanitasi pada rumah makan akan dihitung pada formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan. Untuk tiap variabel yang diperiksa mempunyai nilai masing-masing, nilai tidak terpenuhi dan apabila variabel tidak memenuhi syarat atau tidak terpenuhi, maka lingkarkan pada nilai yang terdapat pada variabel tersebut. Skor diperoleh dari rumus skor total inspeksi (Permenkes RI No. 14 Tahun 2021).

Rumus Perhitungan :

a. Variabel 1 = Sanitasi Area Luar Tempat Pengelolaan Pangan

Golongan A1 = $100 - ((\text{Total nilai ketidaksesuaian} / 5) * 100)$

Golongan A2 = $100 - ((\text{Total nilai ketidaksesuaian} / 7) * 100)$

b. Variabel 2 = Sanitasi Area Pelayanan Konsumen

Golongan A1 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian penilaian} / 41) * 100)$

Golongan A2 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian penilaian} / 41) * 100)$

- c. Variabel 3 = Sanitasi Area Dapur atau Penyiapan Pangan
Golongan A1=100- ((Total ketidaksesuaian penilaian/ 38)*100)
Golongan A2=100- ((Total ketidaksesuaian penilaian/ 32)*100)
- d. Variabel 4 = Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan
Golongan A1=100- ((Total ketidaksesuaian penilaian/ 24)*100)
Golongan A2=100- ((Total ketidaksesuaian penilaian/ 18)*100)
- e. Variabel 5 = Persiapan dan Pengolahan/penyiapan Pangan
Golongan A1=100- ((Total ketidaksesuaian penilaian/ 117)*100)
Golongan A2=100- ((Total ketidaksesuaian penilaian/ 117)*100)
- Kategori penilaiannya = Memenuhi syarat apabila ≥ 80
= Tidak memenuhi syarat apabila < 80

H. Analisis Data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel kemudian dianalisis secara deskriptif serta dibandingkan dengan standar Permenkes RI No. 14 Tahun 2021.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi

Penduduk di Kelurahan Oebufu memiliki keberagaman suku, budaya, etnis, bahasa, agama, kedudukan atau status sosial dan lain sebagainya sehingga mendorong Kelurahan Oebufu begitu kompleks dan beraneka ragam persoalan-persoalan sosial kemasyarakatan yang dapat dijadikan potensi utama kemajuan suatu wilayah. Kelurahan Oebufu memiliki luas wilayah sebesar 197 Ha dengan batas wilayah jumlah penduduk di wilayah ini 13.839 jiwa yang terdiri dari laki-laki 7694 jiwa dan perempuan 6154 jiwa.

1. Sebelah Barat : Berbatasan dengan Kelurahan Oebobo, Maulafa, dan Oepura.
2. Sebelah Timur : Berbatasan dengan Kelurahan Liliba.
3. Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Kelurahan Maulafa.
4. Sebelah Utara : Berbatasan dengan Kelurahan Kayu Putih dan Kelurahan Tuak Daun Merah.

B. Hasil Penelitian

1. Inspeksi Area Luar TPP

Area luar tempat pengelolaan pangan adalah keadaan atau kebersihan area lokasi seperti bebas banjir, bebas dari pencemaran bau/debu/ kotoran, bebas dari sumber vektor dan Binatang pembawa penyakit, tenda tidak bocor (kedap air), kuat dan mudah dibersihkan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024 terlihat pada tabel 2.

Tabel 2
Hasil Inspeksi Area Luar TPP Di Kelurahan Oebufu
Kota Kupang Tahun 2024

NO	Kategori	Gol A1		Gol A2		Total	
		Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	17	68	3	60	20	67
2	Tidak Memenuhi Syarat	8	32	2	40	10	33
Total		25	100	5	100	30	100

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel 2 menunjukkan bahwa inspeksi area luar TPP pada rumah makan Di Kelurahan Oebufu Kota Kupang tahun 2024 terdapat 20 area luar TPP yang memenuhi syarat dengan total 67% dan area luar TPP tidak memenuhi syarat terdapat 10 dengan total 33%.

2. Inspeksi Area Pelayanan Konsumen

Area pelayanan konsumen adalah area tempat makan bersih meliputi dinding, ruang makan bersih, ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi alami atau buatan), memiliki tempat sampah pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang tahun 2024 terlihat pada tabel 3.

Tabel 3
Hasil Inspeksi Area Pelayanan Konsumen di Kelurahan Oebufu
Kota Kupang Tahun 2024

NO	Kategori	Gol A1		Gol A2		Total	
		Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	0	0	0	0	0	0
2	Tidak Memenuhi Syarat	25	100	5	100	30	100
Total		25	100	5	100	30	100

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel 3 menunjukkan bahwa inspeksi area pelayanan konsumen pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang tahun 2024 semua tidak memenuhi syarat sebanyak 30 dengan total 100%.

3. Inspeksi Area Dapur/Penyiapan Pangan

Inspeksi area dapur/ penyiapan pangan meliputi tersedia akses ke sumber air yang aman, tersedia jamban/ toilet yang mudah diakses, tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang menggunakan air mengalir, tersedia tempat cuci tangan, tempat sampah yang tertutup, dan tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, vektor binatang pembawa penyakit pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang tahun 2024 terlihat pada tabel 4.

Tabel 4
Hasil Inspeksi Area Dapur/ Penyiapan Pangan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024

NO	Kategori	Gol A1		Gol A2		Total	
		Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	2	8	0	0	2	7
2	Tidak Memenuhi Syarat	23	92	5	100	28	93
Total		25	100	5	100	30	100

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel 4 menunjukkan bahwa inspeksi area dapur/penyiapan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang tahun 2024 yaitu terdapat 2 inspeksi area dapur/ penyiapan pangan yang memenuhi syarat dengan total 7% dan inspeksi area dapur/ penyiapan pangan tidak memenuhi syarat terdapat 28 dengan total 93%

4. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan

Pemilihan dan penyimpanan bahan pangan meliputi bahan pangan yang mutu baik, utuh dan tidak rusak, bahan baku pangan dalam kemasan memiliki label, terdaftar atau ada surat izin, tidak kadaluwarsa dan pangan yang disimpan di kulkas, dengan kondisi bersih, tersusun rapi sesuai jenis pangan dan bahan pangan disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*), pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024 terlihat pada tabel 5.

Tabel 5
Hasil Inspeksi Pemilihan Dan Penyimpanan Bahan Pangan Pada
Rumah Makan Di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024

NO	Kategori	Gol A1		Gol A2		Total	
		Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	0	0	0	0	0	0
2	Tidak Memenuhi Syarat	25	100	5	100	30	100
Total		25	100	5	100	30	100

Sumber data: primer tahun 2024

Tabel 5 menunjukkan bahwa inspeksi pemilihan dan penyimpanan bahan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024 semua tidak memenuhi syarat sebanyak 30 dengan total 100%.

5. Persiapan dan Pengolahan/pemasakan Pangan

Pemilihan dan penyimpanan bahan pangan meliputi bahan pangan yang mutu baik, utuh dan tidak rusak, bahan baku pangan dalam kemasan memiliki label, terdaftar atau ada surat izin, tidak kadaluwarsa dan pangan yang disimpan di kulkas, dengan kondisi bersih, tersusun rapi sesuai jenis pangan dan bahan pangan disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*), pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024 terlihat pada tabel 6.

Tabel 6
Hasil Inspeksi Persiapan Dan Pengolahan/ Pemasakan Pangan
Matang Pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebufu
Kota Kupang Tahun 2024

NO	Kategori	Gol A1		Gol A2		Total	
		Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	0	0	0	0	0	0
2	Tidak Memenuhi Syarat	25	100	5	100	30	30
Total		25	100	5	100	30	100

Tab

Sumber data: primer tahun 2024

Tabel 6 menunjukkan bahwa persiapan dan pengolahan/ pemasakan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024 semua tidak memenuhi syarat sebanyak 30 dengan total 100%.

Tabel 7
Hasil Inspeksi Keseluruhan Pada Rumah Makan di Kelurahan
Oebufu Kota Kupang Tahun 2024

NO	Kategori	Gol A1		Gol A2		Total	
		Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
1	Memenuhi Syarat	0	0	0	0	0	0
2	Tidak Memenuhi Syarat	25	100	5	100	30	100
Total							

Sumber: Data Primer Tahun 2024

Tabel 7 menunjukkan bahwa rumah makan yang berada di kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024 semua tidak memenuhi syarat sebanyak 30 rumah makan dengan total 100%.

C. Pembahasan

1. Inspeksi area luar TPP

Pada tabel 2 menunjukkan hasil inspeksi area luar TPP pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024 dengan kategori tidak memenuhi syarat 67% dimana ketidaksesuaian tersebut berupa Pada area luar TPP yang tidak memenuhi seperti lokasinya bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran dan lokasi bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit.

Dampak bagi kesehatan apabila makanan yang disediakan terkontaminasi baik oleh bakteri, mikroba atau faktor lainnya akan menimbulkan penyakit. Pengaruh buruk dari makanan yang terkontaminasi akibat area luar TPP jika tidak dilakukan pengawasan dengan baik atau tidak dijaga akan menimbulkan penyakit bawaan makanan terutama penyakit perut dan keracunan yang dapat mengganggu proses kelangsungan hidup, kerugian karena harus mengeluarkan biaya untuk pengobatan dan perawatan serta penurunan produktifitas kerja (Suhaimi, 2019).

2. Inspeksi area pelayanan konsumen

Pada tabel 3 menunjukkan bahwa inspeksi area pelayanan konsumen pada Rumah Makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang tahun 2024 dengan nilai persentase ketidaksesuaiannya 100% dimana ketidaksesuaian tersebut berupa pada inspeksi area pelayannya kosumen yang tidak memenuhi syarat seperti pangan yang tidak dikemas dan disajikan tanpa penutup/tudung saji. Pangan segar yang langsung di konsumsi seperti buah potong dan salad tidak disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah

50°C (lemari pendingin), atau diwadah bersuhu dingin (*coolBox*), pangan siap saji berkuah tidak disimpan dalam kondisi panas dengan suhu diatas 60°C (wadah dengan pemanas), ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran, personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sanitaizer*.

Dampak bagi kesehatan manusia akan menimbulkan penyakit saluran pencernaan karena makanan mempunyai peran yang sangat penting dalam penyebaran berbagai macam penyakit. Penyakit yang diakibatkan oleh cemaran pada makanan dikenal dengan *foodborne diseases* (Nurmawati, *et al* 2019). Penyakit yang disebabkan oleh makanan jumlahnya mencapai lebih dari 200 jenis dan umumnya bersifat toksik maupun infeksius.

Sumber cemaran masuk ke dalam tubuh bersama makanan yang dikonsumsi kemudian dicerna dan diserap oleh tubuh. Gejala yang timbul akibat *foodborne diseases* dapat ringan bahkan sampai mengakibatkan kematian (Bintsis, 2017).

3. Inspeksi area dapur/penyiapan pangan

Tabel 4 menunjukkan bahwa inspeksi area dapur/ penyiapan pangan pada Rumah Makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang tahun 2024 dengan nilai persentase ketidaksesuaiannya 93% yang di mana ketidaksesuaian tersebut Pada inspeksi area dapur / penyiapan pangan

yang tidak memenuhi syarat yaitu pada rumah makan pencucian peralatan dan bahan pangan tidak menggunakan air mengalir, tidak tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir, tidak tersedia sabun cuci tangan, terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit yang berkeliaran.

Penelitian yang dilakukan (Tumbaleka, 2018) menunjukkan bahwa agar area dapur/ penyiapan pangan pada rumah makan terjaga maka dibutuhkan pengawasan pada karyawan pangan. Berdasarkan hal tersebut maka pihak rumah makan agar supaya dapat memelihara sanitasi lingkungan yang ada di sekitar lingkungan rumah makan seperti di dapur, juga pada penjamah makanan tersebut harus dilihat juga bagaimana personal hygiene yang ada pada penjamah makanan tersebut, dan yang harus dilakukan juga bagi pihak Dinas Kesehatan Kota Kupang agar dapat bekerja bersama-sama dengan pihak Puskesmas untuk supaya lebih mengawasi dan lebih rutin lagi untuk melakukan pemeriksaan pada rumah makan yang ada di Kota Kupang, agar terhindar dari kuman (*E. coli*) yang ada pada makanan yang dapat menyebabkan penyakit salah satunya penyakit Diare.

4. Pemilihan dan penyimpanan bahan pangan

Berdasarkan hasil penelitian, pada variabel pemilihan dan penyimpanan bahan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024 menyatakan tidak memenuhi syarat dengan persentase 100%. Pada area pemilihan dan penyimpanan bahan pangan yang belum memenuhi syarat yaitu bahan pangan tidak memiliki label,

bahan pangan tidak tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang diatas dan mentah di bagian bawah), bahan pangan tidak disimpan terpisah dan tidak di kelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*), tidak disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya, bahan pangan tidak disimpan pada wadah yang tertutup untuk mencegah vektor dan binatang pembawa penyakit.

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara dalam memberikan kualitas bahan makanan dalam tempat penyimpanan agar tidak mudah membusuk dan siap diolah. Meletakkan bahan makanan menurut jenisnya dan aturan sanitasi tempat penyimpanan makanan, suhu penyimpanan, dan lamanya penyimpanan di rak-rak makanan (Rezeki, 2015). Penyimpanan bahan makanan merupakan pencegahan kerusakan bahan makanan bisa dilakukan dengan menggunakan pencegahan pencemaran karena bakteri.

5. Persiapan dan pengolahan/ pemasakan pangan matang

Berdasarkan hasil penelitian pada variabel persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024 menyatakan tidak memenuhi syarat dengan persentase 100%. Pada area persiapan dan pengolahan / pemasakan pangan yang belum memnuhi syarat yaitu pangan tidak dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang, pengelolah pangan tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan penutup rambut, menggunakan pewarna kuku, tidak mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan

secara berkala saat mengolah pangan, menggunakan perhiasan atau aksesoris saat mengolah pangan, menggaruk-garuk badan saat mengolah pangan, penjamah pangan belum mendapatkan penyuluhan tentang keamanan pangan siap saji, pangan matang panas tidak dijaga pada suhu $>60^{\circ}\text{C}$, pangan matang dingin tidak dijaga pada suhu $>5^{\circ}\text{C}$, pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad tidak disimpan pada suhu 5°C , es batu tidak menggunakan air yang memenuhi standard kualitas air minum, pengemasan tidak dilakukan secara hygiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik, pengemasan pangan matang tidak dalam wadah tertutup dan tara pangan (*food grade*)).

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/ masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik (Rezeki,2015). Pengolahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam pengolahan bahan makanan dengan memperhatikan faktor tempat pengolahan, peralatan memasak dan cara karyawan dalam mengelolah makanan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 30 rumah makan dan pembahasan tentang gambaran higiene sanitasi pada rumah makan di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024 maka diperoleh hasil sebagai berikut :

1. Area luar TPP pada rumah makan di kelurahan Oebufu 67% memenuhi syarat .
2. Area pelayanan konsumen pada rumah makan di Kelurahan Oebufu tidak memenuhi syarat 100 %.
3. Area dapur/ penyiapan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu tidak memenuhi syarat 93%.
4. Pemilihan penyimpanan dan pengolahan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu tidak memenuhi syarat 100%.
5. Persiapan dan pemasakan/ pengolahan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebufu tidak memenuhi syarat 100%.

B. Saran

1. Bagi Penanggung Jawab Rumah Makan
 - a. Melakukan kontrol dan mengajukan pemeriksaan kesehatan secara berkala pada penjamah makanan untuk mencegah terjadinya penularan penyakit pada makanan.
 - b. Melakukan pengawasan terhadap tempat penampungan sampah agar tetap tertutup dan dilakukan pemilahann sampah.

c. Menjaga kebersihan peralatan masak dan makan rumah makan agar terhindar dari bahan pencemar.

2. Bagi Dinas Kesehatan



Melakukan pemantauan dan pengawasan terhadap karyawan dan peralatan masak makan rumah makan untuk menghindari terjadinya kontaminasi pencemaran pada makanan dalam kurun waktu setahun sekali.

DAFTAR PUSTAKA


- Depkes RI, 2006, Kumpulan Model Kursus Higiene Sanitasi Makanan Depkes RI, Jakarta
- Depkes RI, 2010. Modul Kursus Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman, Departemen Kesehatan Republik Indonesia Ditjen PPM & PLP, Jakarta.
- Depkes RI, 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942. Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta:Depkes RI.*
Diperhatikan. Dipetik Januari 27, 2022, dari environment-Indonesia com: <https://environment-indonesia.com/-prinsi-higiene-sanitasi-yang-harus-diperhatikan/>
- Ibeng, P. (2022, januari 15). Pengertian Higiene, Ruang Lingkup, Manfaat, Contoh, Menurut Para Ahli. Dipetik januari 27, 2022, dari Pendidikan. Co.id:<https://pendidikan.co.id/pengertian-higiene-ruang-lingkup-manfaat-contoh-menurut-para-ahli/Indonesia>, Jakarta: Depkes R.
- Nugraheni,M. (2017). *Food Safety dan Sanitasi Higiene. Food Safety dan Sanitasi Higiene,2.*
- Notoatmodjo, S, 2003, *Ilmu Kesehatan Masyarakat* , Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Wikipedia. (2021, September 8). *Rumah Makan*. Dipetik januari 28, 2022, dari id.Wikipedia.org:<https://id.wikipedia.org/wiki/Rumah-makan>.
- Permenkes RI, Nomor 14 tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Badan Berbasis Sektor Kesehatan, h. 1754-1758.

LAMPIRAN

Lampiran I. Surat Izin Penelitian

	Kementerian Kesehatan Poltekkes Kupang Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo, Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111 (0380) 8800256 https://poltekkeskupang.ac.id
Nomor : PP.08.02/F.XXXVII/3676/2024 2024 Hal : Permohonan Ijin Penelitian	6 Juni
Yth. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Nusa Tenggara Timur di Tempat	
Dalam rangka penyusunan Karya Tulis Ilmiah bagi Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Kupang Tahun Akademik 2023/2024, maka mohon kiranya diberikan ijin untuk melakukan penelitian bagi mahasiswa:	
Nama Peneliti : Olivia Eunike Bili NIM : PO5303330210836 Jurusan/Prodi : D-III Sanitasi Judul : Gambaran Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Kelurahan Oebufu Kota Kupang Tahun 2024. Tempat Penelitian : Kelurahan Oebufu Kota Kupang	
Demikian permohonan kami, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.	
	Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang 
	Irfan, SKM., M.Kes
Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan https://wbs.kemkes.go.id . Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman https://data.kemkes.go.id/kesid/001	
Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN	

Lampiran 2 Permohonan Ijin Penelitian Penanaman Modal

 PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jalan Basuki Rahmat Nomor 1 – Nalkolan
(Gedung B Lantai I, II Kompleks Kantor Gubernur Lama)
Telp. (0380) 821827, Fax. (0380) 821827 WA : 081236364466
Website : www.dpmpmsp.nttprov.id Email : dpmpmsp.nttprov@gmail.com
KUPANG 85117

SURAT IZIN PENELITIAN
NOMOR : 070/2527/DPMPMPTSP.4.3/06/2024

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Drs. Marsianus Jawa, M.Si
Jabatan : PIt.Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Provinsi Nusa Tenggara Timur

Dengan ini memberikan Izin Penelitian kepada :

Nama : Olivia Eunike Billi
NIM : PO5303330210836
Jurusan/Prodi : D-III Sanitasi
Instansi/Lembaga : Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang

Untuk melaksanakan penelitian, dengan rincian sebagai berikut :

Judul Penelitian : GAMBARAN HIGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI
KELURAHAN OEBUFU KOTA KUPANG TAHUN 2024

Lokasi Penelitian : Kelurahan Oeufu Kota Kupang

Waktu Pelaksanaan

a. Mulai : 14 Juni 2024
b. Berakhir : 21 Juni 2024


Dengan ketentuan yang harus ditaati, sebagai berikut :

1. Sebelum melakukan kegiatan penelitian, terlebih dahulu melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota Cq. Kepala Kesbangpol/DPMPMPTSP setempat yang akan dijadikan obyek penelitian;
2. Mematuhi ketentuan peraturan yang berlaku di daerah/wilayah/lokus penelitian;
3. Tidak dibenarkan melakukan penelitian yang materinya bertentangan dengan topik/judul penelitian sebagaimana dimaksud diatas;
4. Peneliti wajib melaporkan hasil penelitian kepada Gubernur Nusa Tenggara Timur Cq. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi NTT;
5. Surat Izin Penelitian dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian Izin Penelitian ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 13 Juni 2024

a.n. Pj. Gubernur Nusa Tenggara Timur
PIt Kepala Dinas Penanaman Modal
dan RTSR Provinsi NTT,


Drs. Marsianus Jawa, M.Si
Pembina Utama Madya
NIP.196508081995031003

Tembusan :

1. Pj. Gubernur Nusa Tenggara Timur di Kupang,
2. Sekretaris Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur di Kupang,
3. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi NTT di Kupang,
4. Pimpinan Instansi/Lembaga yang bersangkutan.



**PEMERINTAH KOTA KUPANG
KECAMATAN OEBOBO
KELURAHAN OEBUFU
Jl. Amabi 144 – Oebufu Tlpn. (0380) 840271
KUPANG**

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN
NOMOR : B 06/ Kel.Ofb.070/ VI/ 2024

Yang bertanda tangan dibawah ini :

N a m a : MARIO A. K. MEZE, SE
NIP : 19770928 199803 1 003
J a b a t a n : Plh. Lurah Oebufu

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

N a m a : OLIVIA EUNIKE BILI
N I M : PO5303330210836
Pekerjaan : Mahasiswa
Jurusan/Prodi : D-III Sanitasi
Instansi/Lembaga : Politeknik kesehatan Kemenkes Kupang

Yang bersangkutan benar-benar telah selesai melakukan Penelitian untuk penyusunan skripsi :

Lokasi : Wilayah Kelurahan Oebufu
Lama Penelitian : 1 (satu) Minggu
Dengan Judul : “ GAMBARAN HIGIENE SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI KELURAHAN OEBUFU KOTA KUPANG TAHUN 2024”

Demikian surat keterangan ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 26 Juni 2024
Plh. Lurah Oebufu,

MARIO A. K. MEZE, SE
NIP. 19780309 200804 1 001

Lampiran III. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Rumah Makan

Form IKL Rumah Makan			
FORMULIR INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN			
RUMAH MAKAN GOLONGAN A1 DAN A2			
Nama Rumah Makan			
:			
Alamat			
:			
:			
Nama Pengelola/Pemilik/			
Penanggung Jawab			
:			
Jumlah Penjamah			
Pangan			
:			
Nomor Induk Berusaha			
(NIB)			
:			
Nama Pemeriksa			
:			
Tanggal Penilaian			
:			
Tipe Rumah Makan			
: Golongan A1 / Golongan A2 *			
(*coret yang tidak perlu)			
No	Kriteria Penilaian	Lingkari pada nilai jika persyaratan tidak terpenuhi	
		A1	A2
Inspeksi Area Luar TPP			
1	Lokasi bebas banjir	3	3
2	Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran	1	1
3	Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit	1	1
4	Tenda tidak bocor (kedap air), kuat dan mudah dibersihkan	NA	2
Inspeksi Area Pelayanan Konsumen			
1	Area tempat makan konsumen bersih	1	1
2	Dinding ruang makan bersih (jika tidak ada dinding, maka abaikan persyaratan ini)	1	1
3	Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan)	1	1
4	Memiliki tempat sampah:	1	1
	a. Tertutup rapat	1	1

	b.	Tidak ada tumpukan sampah. Frekuensi pembuangan teratur	2	2
5	Tempat/ area makan atau meja makan konsumen:			
	a.	Bersih dan mudah dibersihkan	3	3
	b.	Utuh/rata	1	1
	c.	Kedap air	1	1
6	Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, panci dan lainnya):			
	a.	Bersih	3	3
	b.	Utuh	2	2
	c.	Aman bagi kesehatan	3	3
	d.	Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
7	Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari <i>display</i> yang tertutup		3	3
8	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ <i>coolbox</i>)		3	3
9	Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas)		3	3
10	Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang		3	3
11	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini		3	3
12	Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan <i>hand sanitizer</i>		3	3
Inspeksi Area Dapur / Penyiapan Pangan				
A Umum				
1	Tersedia akses ke sumber air yang aman		2	2
2	Tersedia akses jamban/toilet yang mudah diakses		2	2
3	Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan, yang:			
	a.	Menggunakan air mengalir	2	2
	b.	Pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau, dan lainnya)	3	3
4	Tersedia tempat cuci tangan, dengan:		3	3
	a.	Air mengalir	3	3
	b.	Sabun cuci tangan	3	3
5	Tersedia tempat sampah yang tertutup		2	2
6	Tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang		2	2

	pembawa penyakit		
7	Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2
8	Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban	2	NA
9	Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini	3	3
10	Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan	3	3
	Lantai:		
11	a. Rata	1	1
	b. Mudah dibersihkan	1	1
	Memiliki ventilasi udara, dengan:	1	NA
	a. Bahan kuat dan tahan lama	1	NA
12	b. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan	1	NA
	c. Jika menggunakan <i>exhaust</i> atau <i>air conditioner</i> maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih	1	NA
B	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan		
	Bahan pangan:		
1	a. Mutu baik	1	1
	b. Utuh dan tidak rusak	1	1
	Bahan baku pangan dalam kemasan:		
2	a. Memiliki label	2	2
	b. Terdaftar atau ada izin edar	2	2
	c. Tidak kadaluwarsa	2	2
	d. Kemasan tidak rusak (menggelembung, bocor, penyok atau berkarat)	2	2
	Pangan yang disimpan di kulkas, dengan kondisi:		
3	a. Bersih	2	NA
	b. Tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah di bagian bawah)	2	NA
	c. Tidak terlalu padat	2	NA
	Bahan pangan:		
4	a. Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (<i>food grade</i>)	2	2
	b. Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya	2	2
	c. Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa	2	2
	d. Tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit	2	2
C	Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan		
1	Pencahayaan cukup terang	2	2
2	Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	2	2
3	Melakukan <i>thawing</i> /pelunakan pangan dengan benar	2	2
4	Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang	3	3

	sempurna		
	Personil yang bekerja pada area ini:		
	a. Sehat dan bebas dari penyakit menular	3	3
	b. Menggunakan APD:		
	1. Celemek	2	2
	2. Masker	3	3
	3. <i>Hairnet</i> /penutup rambut	3	3
	c. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku	3	3
	d. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan	3	3
	e. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan	3	3
5	Pada saat mengolah pangan:		
	1. Tidak merokok	3	3
	2. Tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung	3	3
	3. Tidak meludah sembarangan	3	3
	4. Tidak mengunyah makanan/permen	3	3
	5. Tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan	3	3
	g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjapit makanan)	3	3
	h. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih	3	3
	i. Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 (satu) kali dalam setahun	2	2
	j. Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji	3	3
	Peralatan (termasuk meja tempat pengolahan)		
	Peralatan untuk pengolahan pangan:		
1	a. Bahan kuat	2	2
	b. Tidak berkarat	3	3
	c. Tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
	d. Bersih sebelum digunakan	3	3
	e. Setelah digunakan kondisi bersih dan kering	2	2
	f. Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah	3	3
	g. Peralatan masak/makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan <i>food grade</i>	3	3
2	Alat pengering peralatan seperti lap/kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang	2	2
3	Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau kemoceng)	2	2
	Penyajian Pangan Matang		
1	Pangan matang yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi 4 (empat) jam setelah matang	3	3
2	Pangan matang panas dijaga pada suhu > 60°C	3	3
3	Pangan matang dingin dijaga pada suhu < 5°C	3	3

4	Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/ (<i>coolbox</i>)	3	3
5	Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
6	Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi	3	3
7	Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak	3	3
8	Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan:		
	a. Piring bersih dan tara pangan	3	3
	b. Gelas bersih dan tara pangan	3	3
	c. Sendok bersih dan tara pangan	3	3
	d. Sedotan bersih dan tara pangan	3	3
Pengemasan Pangan Matang			
1	Pengemasan dilakukan secara hygiene (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)	3	3
2	Pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (<i>food grade</i>)	3	3
Total Ketidaksesuaian			
D	Catatan Lain		
Rumus Skor Total Inspeksi:			
Golongan A1 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 225) * 100)$			
Golongan A2 = $100 - ((\text{Total ketidaksesuaian} / 215) * 100)$			
Skor Inspeksi:			
Kesimpulan:			
TTD Petugas Pemeriksa		Tanda Tangan Pengelola/Pemilik TPP	

Lampiran VIII. Dokumentasi Penelitian

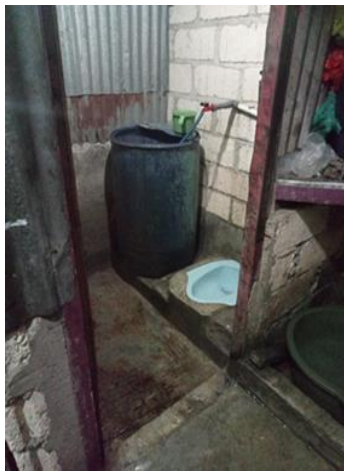
Peneliti Melakukan Observasi Dan Penilaian Pada Rumah Makan



Peneliti Melakukan Observasi dan Penilaian Pada Rumah Makan



Peneliti Mengisi Data Umum



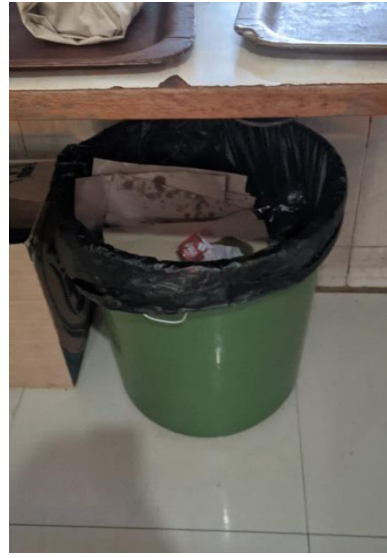
Tersedia Akses Jamban Atau Toilet



Peneliti Melakukan Observasi dan Penilaian Pada Rumah Makan



Area Dapur dan Peralatan Masak



Tersedia Tempat Sampah