

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi

1. Letak Geografis

Kelurahan Oebobo adalah salah satu Kelurahan yang tergabung dalam wilayah Kecamatan Oebobo Kota Kupang. Kelurahan Oebobo Memiliki luas wilayah 13,08 km² dan jumlah penduduk 13.719 jiwa. Batas wilayah Kelurahan Oebobo antara lain sebagai berikut:

- a. Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Kuanino
- b. Sebelah Barat berbatasan dengan Kelurahan Fatululi
- c. Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Oebufu
- d. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Oetete

2. Gambaran Umum Rumah Makan

Berdasarkan penelitian di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024 diketahui ada 52 rumah makan yang masi beroperasi di wilayah Kelurahan Oebobo Kota Kupang.

B. Hasil Penelitian

1. Gambaran higiene sanitasi pada rumah makan

Hasil inspeksi di lapangan berkaitan dengan gambaran Higiene Sanitasi pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024 dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2

Gambaran higiene sanitasi pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024

No	Kriteria	A1				A2			
		MS	%	T MS	%	MS	%	T MS	%
1	Kondisi Sanitasi area luar TPP	14	87	2	13	10	55	8	45
2	Kondisi Sanitasi area pelayanan konsumen	7	44	9	56	1	6	17	94
3	Kondisi Sanitasi area dapur/penyimpanan pangan	14	87	2	13	6	33	12	67
4	Pemilahan dan penyimpanan bahan pangan	14	87	2	13	4	22	14	78
5	Persiapan dan pengolahan / pemasakan pangan	9	56	7	44	6	13	12	87
		58	361	22	139	27	129	63	371
	Rata-rata	12	72	4	28	5	26	13	74

2. Kondisi Sanitasi Area Luar Tempat Pengolahan Pangan

Hasil inspeksi di lapangan berkaitan dengan kondisi sanitasi area luar pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024. Untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel 2

Tabel 2

Hasil inspeksi kondisi sanitasi area luar tempat pengolahan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebob Kota Kupang tahun 2024

No	Kriteria	A1		A2	
		Σ	%	Σ	%
1	Memenuhi Syarat	14	87	10	55
2	Tidak Memenuhi Syarat	2	13	8	45
	Total	16	100	18	100

Tabel 2 menunjukkan bahwa hasil inspeksi kondisi sanitasi area luar tempat pengolahan pangan pada 34 rumah makan yang diperiksa di Kelurahan Oebobo didapatkan untuk golongan A1 16 rumah makan, diantaranya 14 memenuhi syarat dengan presentase 87% dan 2 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 13%. Sedangkan untuk A2 18 rumah makan, diantaranya 10 rumah makan memenuhi syarat dengan presentase 55% dan 8 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan presentase 45%.

3. Kondisi Sanitasi Area Pelayanan Konsumen

Hasil inspeksi di lapangan berkaitan dengan kondisi sanitasi area pelayanan konsumen pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024. Untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3

Hasil inspeksi kondisi sanitasi area pelayanan konsumen pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024

No	Kriteria	A1		A2	
		Σ	%	Σ	%
1	Memenuhi Syarat	7	44	1	6
2	Tidak Memenuhi Syarat	9	56	17	94
	Total	16	100	18	100

Tabel 3 menunjukkan bahwa hasil inspeksi area pelayanan konsumen pada 34 rumah makan yang diperiksa di Kelurahan Oebobo didapatkan untuk golongan A1 16 rumah makan, diantaranya 7 memenuhi syarat dengan presentase 44% dan 9 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan presentase 56%. Sedangkan untuk A2 18 rumah makan, diantaranya 1 rumah makan memenuhi syarat dengan presentase 6% dan 17 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan presentase 94%.

4. Kondisi Sanitasi Area Dapur/Penyiapan Pangan

Hasil inspeksi di lapangan berkaitan dengan Kondisi Sanitasi Area Dapur/Penyiapan Pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024. Untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel 4

Tabel 4**Hasil inspeksi kondisi sanitasi area dapur / penyiapan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024**

No	Kriteria	A1		A2	
		Σ	%	Σ	%
1	Memenuhi Syarat	14	88	6	33
2	Tidak Memenuhi Syarat	2	12	12	67
	Total	16	100	18	100

Tabel 4 menunjukkan bahwa hasil inspeksi kondisi sanitasi area luar tempat pengolahan pangan pada 34 rumah makan yang diperiksa di Kelurahan Oebobo didapatkan untuk golongan A1 16 rumah makan, diantaranya 14 memenuhi syarat dengan presentase 87% dan 2 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 13%. Sedangkan untuk A2 18 rumah makan, diantaranya 6 rumah makan memenuhi syarat dengan presentase 33% dan 12 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan presentase 67%.

5. Pemilahan dan Peyiapan Bahan Pangan

Hasil inspeksi di lapangan berkaitan dengan pemilahan dan penyiapan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024. Untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel 5

Tabel 5**Hasil inspeksi Pemilahan dan Penyimpanan Bahan Pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024**

No	Kriteria	A1		A2	
		Σ	%	Σ	%

1	Memenuhi Syarat	14	88	4	22
2	Tidak Memenuhi Syarat	2	12	14	78
	Total	16	100	18	100

Tabel 5 menunjukkan bahwa hasil inspeksi kondisi pemilahan dan peyiapan bahan pangan pada 34 rumah makan yang diperiksa di Kelurahan Oebobo didapatkan untuk golongan A1 16 rumah makan, diantaranya 14 memenuhi syarat dengan presentase 87% dan 2 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 22%. Sedangkan untuk A2 18 rumah makan, diantaranya 4 rumah makan memenuhi syarat dengan presentase 22% dan 14 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan presentase 78%.

6. Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan

Hasil inspeksi di lapangan berkaitan dengan persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024. Untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel 6

Tabel 6

Hasil inspeksi Persiapan dan Pengolahan / Pemasakan Pangan pada rumah makan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang tahun 2024

No	Kriteria	A1		A2	
		Σ	%	Σ	%
1	Memenuhi Syarat	9	56	6	13
2	Tidak Memenuhi Syarat	7	44	12	87
	Total	16	100	18	100

Tabel 6 menunjukkan bahwa persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan pada 34 rumah makan yang diperiksa di Kelurahan Oebobo didapatkan untuk golongan A1 16 rumah makan, diantaranya 9 memenuhi syarat dengan presentase 56% dan 7 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 44%. Sedangkan untuk A2 18 rumah makan, diantaranya 6 rumah makan memenuhi syarat dengan presentase 13% dan 12 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan presentase 87%.

C. Pembahasan

1. Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Dalam Penyelenggaraan Izin Usaha Berbasis Risiko di Bidang Kesehatan Formulir Pemeriksaan Kesehatan Lingkungan Restoran nilai pemeriksaan mencapai ≥ 80 , maka dinyatakan memenuhi persyaratan laik sehat dan jika nilai pemeriksaan < 80 maka dinyatakan tidak memenuhi persyaratan laik sehat.

Kondisi Higiene Sanitasi yang meliputi kondisi sanitasi area luar, kondisi sanitasi area pelayanan konsumen, kondisi sanitasi area dapur penyiapan pangan, pemilahan dan penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan / pemasakan pangan.

Higiene pangan adalah upaya mengendalikan faktor-faktor pada makanan, orang, tempat, dan peralatan yang menyebabkan atau berpotensi

menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. (Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098.2003).

Hasil penelitian yang dilakukan di Kelurahan Oebobo Kota Kupang Tahun 2024 didapatkan untuk golongan A1 berjumlah 16 rumah makan, diantaranya 12 rumah makan memenuhi syarat (72%) dan 4 rumah makan tidak memenuhi syarat (28%). Sedangkan untuk golongan A2 18 rumah makan, diantaranya 5 rumah makan memenuhi syarat (26%) dan 13 rumah makan tidak memenuhi syarat (74%).

dikarenakan masih ada rumah makan yang jika di nilai dari kriteria masing-masing variabel terdapat beberapa kategori yang tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 14 Tahun 2021 yakni lokasi tidak bebas banjir, pencemaran debu, pencemaran vektor binatang pengganggu, ventilasi udara tidak menggunakan kasa anti serangga, suhu penyimpanan bahan pangan tidak sesuai, tidak tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir, bahan pangan disipan tidak terpisah sesuai jenisnya, tempat sampah tidak mempunyai penutup, dan tangan bersentuhan langsung dengan pangan matang. Hal ini akan menyebabkan timbulnya penyakit pencernaan bagi konsumen yang mengonsumsi makan di rumah makan tersebut seperti Diare, karena makanan yang sudah tercemar dapat menyebabkan keracunan yang berujung pada kesakitan bahkan kematian (Widyastuti and Almira 2019, h.39).

2. Kondisi Sanitasi Area Luar Tempat Pengelolaan Pangan Rumah Makan A1 dan Golongan A2

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Dalam Penyelenggaraan Izin Usaha Berbasis Risiko di Bidang Kesehatan Formulir Pemeriksaan Kesehatan Lingkungan Restoran nilai pemeriksaan mencapai ≥ 80 , maka dinyatakan memenuhi persyaratan laik sehat dan jika nilai pemeriksaan < 80 maka dinyatakan tidak memenuhi persyaratan laik sehat.

Hasil penelitian yang dilakukan pada kondisi sanitasi area luar tempat pengolahan pangan, rumah makan golongan A1 14 rumah makan memenuhi syarat dengan persentase 87% dan 2 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 13%. Menunjukkan persyaratan yang paling tidak terpenuhi adalah lokasi rumah makan yang tidak bebas dari pencemaran bau, asap, debu, dan kotoran.

Sedangkan untuk rumah makan golongan A2 10 rumah makan memenuhi syarat dengan persentase 55% dan 8 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 45%. Menunjukkan persyaratan yang paling tidak terpenuhi adalah lokasi rumah makan yang tidak bebas dari pencemaran bau, asap, debu, dan kotoran

Beberapa faktor yang memicu kesehatan adalah kontaminasi, debu atau kotoran pada makanan. Rumah makan yang berada langsung di pinggir jalan mengandung banyak resiko debu, asap, bau, dan kotoran dapat

mengganggu kenyamanan pengunjung yang datang untuk makan dan bisa juga menyebabkan penyakit. Debu dapat membawa beberapa penyakit di antaranya penyakit paru seperti penyakit pernapasan obstruktif kronis (Indraswati, 2016, h.28).

Untuk itu saran untuk para pemilik warung adalah dengan meninjau kembali lokasi pada rumah makan masing-masing, dan rajin membersihkan area warung dari kotoran di sekitar warung, menggunakan pengharum ruangan, dan menutup makanan dan bahan makanan agar terhindar dari pencemaran debu dan kotoran.

3. Kondisi Sanitasi Area Pelayanan Konsumen Rumah Makan Golongan A1 dan Golongan A2

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Dalam Penyelenggaraan Izin Usaha Berbasis Risiko di Bidang Kesehatan Formulir Pemeriksaan Kesehatan Lingkungan Restoran nilai pemeriksaan mencapai ≥ 80 , maka dinyatakan memenuhi persyaratan laik sehat dan jika nilai pemeriksaan < 80 maka dinyatakan tidak memenuhi persyaratan laik sehat.

Hasil penelitian yang dilakukan pada inspeksi area pelayanan konsumen, rumah makan golongan A1 7 rumah makan memenuhi syarat dengan persentase 44% dan 9 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 56%. Menunjukkan Kondisi sanitasi area pelayanan konsumen yang meliputi area tempat makan konsumen, dinding ruangan, ventilasi

udara, tempat sampah, peralatan yang digunakan untuk penyajian pangan, tidak ada vektor, dan siapapun yang menyentuh uang saat membayar sebaiknya tidak langsung menyentuh makanan sebelum mencuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*.

Pangan atau makanan merupakan kebutuhan primer setiap manusia. Keamanan dan kebersihan pangan juga merupakan faktor penting yang menjadi perhatian masyarakat. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari efek samping yang timbul dari berbagai makanan. Kontaminasi makanan, penyalahgunaan, dan keracunan makanan. Sebagai salah satu jenis pelayanan publik yang mengolah dan mendistribusikan pangan, pedagang pangan sangat rentan menimbulkan gangguan kesehatan dan menularkan penyakit dari pangan yang diproduksinya. Oleh karena itu, mutu pangan yang diproduksi, disajikan, dan dijual oleh pedagang makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, kebersihan, peralatan, dan pengolahan makanan yang benar penjamah makanannya (Fadly dkk, 2017, h.7-8).

Penjamah pangan yang melayani konsumen dengan langsung menyentuh pangan tanpa memakai sarung tangan ataupun penjepit, akan menyebabkan makanan terkontaminasi sehingga dapat menyebabkan gangguan pencernaan hingga keracunan, Hal ini beresiko menyebabkan perpindahan bakteri pathogen dari tangan ke pangan yang diolah (Marliane, 2021, h.24).

Oleh karena itu sangat di anjurkan menggunakan APD yang lengkap sebelum melayani konsumen untuk mencegah terkontaminasinya makanan yang dapat berasal dari bakteri yang ada di tangan atau bagian tubuh lainnya, maka perlu melakukan penyuluhan kepada para pekerja dan memberi program pelatihan.

Sedangkan untuk rumah makan golongan A2 1 rumah makan memenuhi syarat dengan persentase 6% dan 17 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 94%. Menunjukkan persyaratan yang paling tidak terpenuhi adalah pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad tidak di simpan pada lemari pendingin atau *coolbox*.

Pangan yang tidak aman dan tidak sehat lebih rentang terkontaminasi dan bisa menularkan penyakit, resiko kesehatan yang bisa terjadi jika mengonsumsi pangan segar yang terkontaminasi seperti diare, munta-munta, bahkan sakit perut yang parah.

Oleh karena itu sebelum mengonsumsi pangan segar sebaiknya disimpan pada suhu yang maksimal dan aman.

4. Kondisi Sanitasi Area Dapur/Penyiapan Pangan Rumah Makan Golongan A1 dan Golongan A2

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Dalam Penyelenggaraan Izin Usaha Berbasis Risiko di Bidang Kesehatan Formulir

Pemeriksaan Kesehatan Lingkungan Restoran nilai pemeriksaan mencapai ≥ 80 , maka dinyatakan memenuhi persyaratan laik sehat dan jika nilai pemeriksaan < 80 maka dinyatakan tidak memenuhi persyaratan laik sehat.

Hasil penelitian yang dilakukan pada inspeksi area dapur/penyimpanan pangan di rumah makan golongan A1 7 memenuhi syarat dengan persentase 44% dan 9 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 56%. Dalam penelitian ini peneliti menemukan rata-rata rumah makan tidak memiliki kasa anti serangan hal ini dapat menyebabkan penyebaran berbagai penyakit bawaan makanan seperti bakteri *Salmonella* yang penularannya melalui lalat dan kecoa yang membawa kotoran hewan dan manusia ke makanan. Rumah makan juga masih banyak yang tidak memiliki tempat cuci tangan dengan air mengalir hal ini mempengaruhi tangan pengelola yang terkontaminasi jika tidak dicuci pada air mengalir dapat mengakibatkan makanan yang diolah terkontaminasi oleh bakteri, kuman dan virus dari tangan pengelola yang dapat menimbulkan penyakit. Dalam penelitian ini juga ditemukan rumah makan tidak memiliki tempat sampah yang memiliki penutup hal ini dapat mengundang sumber vektor yakni lalat dan kecoa dan akan menjadi sumber penyakit.

Dapur berfungsi sebagai tempat penerimaan bahan makanan yang segera akan digunakan, penyiapan bahan makanan yang akan diolah, pembersihan, penyiapan dan pengolahan bahan makanan sebelum disajikan, pembersihan peralatan dan penataan perabot dapur, ruang kerja bagi

pengolah makanan. Dapur sebagai tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi untuk mencegah terjadinya kontaminasi-kontaminasi silang pada makanan, contohnya terpasang lubang ventilasi yang dapat mengeluarkan udara hasil pengolahan makanan di dapur, kondisi dapur bersih, terawat dan bebas dari sampah serta memiliki perlengkapan dan peralatan yang sesuai dengan kebutuhan, lantai dan langit-langit dalam kondisi baik, mencuci tangan setelah menyentuh daging mentah atau kemasannya untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang (Alistina, 2019 , h.59-60).

Untuk mengurangi risiko penyebaran penyakit, rumah makan sebaiknya menyediakan tempat sampah dengan penutup, menyediakan tempat cuci tangan dengan air mengalir, memasang kasa anti serangga, pada jendela, pintu, dan ventilasi untuk mencegah masuknya serangga.

Sedangkan untuk rumah makan golongan A2 6 rumah makan memenuhi syarat dengan persentase 33% dan 12 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 67%. Menunjukkan persyaratan yang paling tidak terpenuhi adalah tidak tersedianya tempat cuci tangan dengan air mengalir, perlu mencuci tangan menggunakan air mengalir sebelum memegang pangan dan mengonsumsi pangan, bakteri berbahaya dapat terkontaminasi dengan makanan dari berbagai sumber seperti tangan, dan peralatan makan.

Penyebab penyakit tidak terlihat secara langsung dan bisa berasal dari mana saja. Tangan merupakan media penghantar utama penularan penyakit, karena tangan sering melakukan kontak langsung dengan berbagai benda atau area yang mengandung banyak kuman penyebab penyakit, orang yang tidak mencuci tangan sebelum mengolah pangan sangat rentan terkena penyakit diare. Oleh karena itu, wajib mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah pangan dengan menggunakan air mengalir.

5. Persiapan dan Pengolahan / Pemasakan Pangan Rumah Makan Golongan A1 dan Golongan A2

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Dalam Penyelenggaraan Izin Usaha Berbasis Risiko di Bidang Kesehatan Formulir Pemeriksaan Kesehatan Lingkungan Restoran nilai pemeriksaan mencapai ≥ 80 , maka dinyatakan memenuhi persyaratan laik sehat dan jika nilai pemeriksaan < 80 maka dinyatakan tidak memenuhi persyaratan laik sehat.

Hasil penelitian yang dilakukan pada pemilahan dan penyimpanan bahan pangan di rumah makan golongan A1 berjumlah 16 rumah makan, diantaranya 14 rumah makan memenuhi syarat dengan persentase 87% dan 2 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 13%. Menunjukkan persyaratan yang paling tidak terpenuhi adalah pemilahan dan penyimpanan bahan pangan pada suhu yang tidak tepat sesuai jenisnya.

Sedangkan untuk golongan A2 4 rumah makan memenuhi syarat dengan persentase 22% dan 14 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 78%. Menunjukkan persyaratan yang paling tidak terpenuhi adalah pemilahan dan penyimpanan bahan pangan pada suhu yang tidak tepat sesuai jenisnya.

Pemilahan dan penyimpanan bahan pangan yang meliputi bahan pangan, bahan baku dalam kemasan, pangan yang disimpan di kulkas. Tujuan higiene pangan adalah mencapai kebersihan prima di area produksi, persiapan penyimpanan, distribusi pangan, dan sanitasi air. Ini adalah aspek yang sangat penting dalam penanganan makanan. Program kebersihan tidak diterapkan untuk mengatasi permasalahan lingkungan kotor atau menangani bahan kotor, namun lebih untuk menghilangkan kontaminan dari makanan dan mesin pengolahan serta mencegah kontaminasi silang.

Program higiene dan sanitasi yang efektif merupakan kunci untuk pengontrolan pertumbuhan mikroba pada produk dan Instalasi Gizi / Instalasi Nutrisi pengolahan makanan (Irawan 2016, h.56).

Penyimpanan bahan pangan yang tidak sesuai dengan suhu yang tepat dapat menyebabkan berbagai penyakit akibat kontaminasi mikroorganisme atau degradasi kualitas makanan. Beberapa penyakit yang terjadi akibat menyimpan bahan pangan tidak sesuai dengan suhu adalah disebabkan oleh bakteri seperti *Salmonella*, *E. coli* dengan gejala mual, muntah, diare, dan sakit perut.

Untuk mencegah bakteri *Salmonella*, *E. Coli* , penting untuk memastikan bahwa bahan pangan disimpan pada suhu yang tepat, dan selalu memperhatikan kebersihan selama penanganan bahan pangan.

6. Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan Rumah Makan Golongan A1 dan Golongan A2

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Dalam Penyelenggaraan Izin Usaha Berbasis Risiko di Bidang Kesehatan Formulir Pemeriksaan Kesehatan Lingkungan Restoran nilai pemeriksaan mencapai ≥ 80 , maka dinyatakan memenuhi persyaratan laik sehat dan jika nilai pemeriksaan < 80 maka dinyatakan tidak memenuhi persyaratan laik sehat.

Hasil penelitian yang dilakukan pada persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan di rumah makan di golongan A1 9 memenuhi syarat dengan persentase 56% dan 7 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 44%. Menunjukkan persyaratan yang paling tidak terpenuhi adalah persoil yang bekerja pada area persiapan dan pengolahan/ pemasakan pangan rata-rata tidak menggunakan APD.

Sedangkan untuk golongan A2 6 rumah makan memenuhi syarat dengan persentase 13% dan 12 rumah makan tidak memenuhi syarat dengan persentase 87%. Persyaratan yang paling tidak terpenuhi adalah persoil yang bekerja pada area persiapan dan pengolahan/ pemasakan pangan rata-rata tidak menggunakan APD.

Persiapan dan Pengolahan / Pemasakan Pangan yang meliputi pencahayaan, pencucian bahan pangan, pelunakan pangan, kebersihan personil/penjamah, peralatan pengolahan pangan, penyajian pangan matang, pengemasan pangan matang. Pengolahan makanan melibatkan pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap saji. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip higiene sanitasi seperti peralatan masak yang mudah dibersihkan tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak, mengolah makanan dan penyimpanan makanan, wadah penyimpanan makanan harus dalam keadaan bersih, selain itu untuk penyimpanan makanan harus terpisah untuk makanan matang dan mentah (Yulianto dkk, 2020, h. 13).