

TUGAS AKHIR
SANITASI RUMAH MAKAN DAN ANGKA KUMAN
PERALATAN MAKAN PADA RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA



OLEH
CONCITHA CORNELIA LOUSYA NDOEN
PO5303330210908

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KEMENKES POLTEKKES KUPANG
PROGRAM STUDI SANITASI
TAHUN 2024

**SANITASI RUMAH MAKAN DAN ANGKA KUMAN
PERALATAN MAKAN PADA RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA**

TUGAS AKHIR

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh ijazah Diploma III Sanitasi

OLEH

**CONCITHA CORNELIA LOUSYA NDOEN
PO5302330210908**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KEMENKES POLTEKKES KUPANG
PROGRAM STUDI SANITASI
TAHUN 2024**

HALAMAN PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

SANITASI RUMAH MAKAN DAN ANGKA KUMAN
PERALATAN MAKAN PADA RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA

Disusun oleh:

Concitha Cornelia Lousya Ndoen
PO5303330210908

Tugas Akhir ini telah disetujui untuk diseminarkan di depan Tim Penguji Program
Studi DIII Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang

Pada Tanggal, Mei 2024

Pembimbing



Byantarsih Widyaningrum, SKM., M.Si
NIP. 197806272002122002

TUGAS AKHIR

SANITASI RUMAH MAKAN DAN ANGKA KUMAN PERALATAN MAKAN PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA

Di susun oleh:
Concitha Cornelia Lousya Ndoen

Telah dipertahankan di depan dewan penguji Tugas Akhir
Poltekkes Kemenkes Kupang Program Studi Sanitasi
pada tanggal 10 Juni 2024

Pembimbing,

Byantarsih Widyaningrum, SKM., M.Si
NIP. 19780627 200212 2 002

Dewan Penguji,
Ketua

Debora G. Suluh, ST., M.Kes
NIP. 19761219 200112 2 001

Anggota

Byantarsih Widyaningrum, SKM., M.Si
NIP. 19780627 200212 2 002

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh ijazah Diploma III Sanitasi



Mengetahui
Ketua Program Studi Sanitasi
Poltekkes Kemenkes Kupang,
Oktofiyus Sula, SKM., M.Sc
NIP. 19751014 200003 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Concitha Cornelia Lousya Ndoen
Nim : PO5303330210908
Prodi : DIII Sanitasi
Judul : "Sanitasi Rumah Makan dan Angka Kuman Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kelurahan Oesapa"

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang saya tulis ini benar-benar hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri. Apabila di kemudian hari dapat di buktikan bahwa tugas akhir ini adalah hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan saya tersebut.

Kupang, 22 Agustus 2024

Yang membuat Pernyataan



Concitha Cornelia Lousya Ndoen

BIODATA PENULIS

Nama : Concitha Cornelia Lousya Ndoen
Tempat Tanggal Lahir : Ende, 27 Mei 2002
Jenis Kelamin : Perempuan
Riwayat Pendidikan :
1. TK. St. Agnes tamat tahun 2008
2. SDK St. Theresia Ende 3 tamat tahun 2014
3. SMPK Frateran Ndao Ende tamat tahun 2017
4. SMAK Frateran Ndao Ende tamat tahun 2020
Riwayat Pekerjaan : -
Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk:

“Orang tua tercinta, Bapak Abner Elianus, Mama Marcheline Yashinta Lado, dan Bunda Emilia Astuti Setiawati serta keluarga besar tercinta dan teman-teman semua angkatan 27 terlebih khusus teman dekat yang sudah mendukung dan mendoakan saya sehingga saya bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini”

MOTTO

Ayub 42:2

“Aku tahu, bahwa Engkau sanggup melakukan segala sesuatu, dan tidak ada rencana-Mu yang gagal.”

ABSTRAK

**SANITASI RUMAH MAKAN DAN ANGKA KUMAN
PERALATAN MAKAN PADA RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KELURAHAN OESAPA
Concitha Cornelia Lousya Ndoen*) Byantarsih Widyaningrum*)**
*)Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Kupang

xi + 59 halaman : tabel, gambar, lampiran

Kelurahan Oesapa merupakan wilayah dimana terdapat beberapa kasus yang berhubungan dengan sanitasi pada rumah makan. Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui sanitasi rumah makan dan angka kuman peralatan makan pada rumah makan di wilayah Kelurahan Oesapa.

Penelitian ini bersifat deskriptif dengan variabel termasuk area luar rumah makan, pelayanan konsumen, dapur, angka kuman peralatan makan, dan legalitas. Sampel terdiri dari 21 Rumah Makan golongan A1 di Oesapa, menggunakan piring dan sendok sebagai alat makan yang dianalisis secara dekriptif dalam bentuk tabel.

Hasil penelitian terhadap 21 rumah makan di kawasan Oesapa menunjukkan bahwa area outdoor restoran memenuhi syarat sebesar 19% dan tidak memenuhi syarat sebesar 81%, kawasan customer service memenuhi syarat dan sebesar 24%. Tidak ada aturan, dapur atau tempat memasak 100% benar, jumlah bakteri yang menempel pada peralatan makan 100% negatif, pengendalian restoran 19% legal dan 81% legal.

Pengamatan menunjukan bahwa area luar, pelayanan konsumen, dapur, serta kebersihan alat makan di Rumah Makan memenuhi atau tidak memenuhi syarat. Pemilik diharapkan memperhatikan kebersihan dan legalitas (NIB) usaha mereka.

**Kata Kunci : Angka Kuman, alat makan, Rumah Makan
Kepustakaan : 22 buah (2003 – 2023)**

ABSTRACT

SANITATION OF RESTAURANTS AND MICROBIAL COUNTS OF DISHES IN RESTAURANTS IN THE URBAN VILLAGE OF OESAPA

Concitha Cornelia Lousya Ndoen*) Byantarsih Widyaningrum*)

***) Environmental Health Study Program Poltekkes Kemenkes Kupang**

xi + 59 pages, tables, pictures, attachments

Oesapa Village is an area where there are several cases related to sanitation in restaurants. The purpose of this study was to determine the sanitation of restaurants and the number of germs on eating utensils in restaurants in the Oesapa Village area.

This study is descriptive with variables including the outdoor area of the restaurant, customer service, kitchen, the number of germs on eating utensils, and legality. The sample consisted of 21 A1 restaurants in Oesapa, using plates and spoons as cutlery, which were analyzed descriptively in tabular form.

The results of the study of 21 restaurants in the Oesapa area, showed that the outdoor area of the restaurant met the requirements by 19% and did not meet the requirements by 81%, the customer service area met the requirements and did not meet the requirements by 24%. There are no rules, the kitchen or cooking area is 100% correct, the number of bacteria on cutlery is 100% negative, the restaurant control is 19% legal and 81% legal.

Observations show that the outdoor area, customer service, kitchen and cleanliness of eating utensils in the restaurant meet or do not meet the requirements. Owners are expected to pay attention to the cleanliness and legality (NIB) of their businesses.

Keywords : Bacteria count, cutlery, restaurants

Libraries : 22 pieces (2003-2023)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan yang Maha Esa karena atas Rahmat-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan dengan baik Tugas akhir, dengan judul **“Sanitasi Rumah Makan dan Angka Kuman Peralatan Makan pada Rumah Makan di Wilayah Kelurahan Oesapa”**.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan yang masih terdapat didalamnya, untuk itu Penulis ingin mengucapkan limpah terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada :

1. Ibu Byantarsih Widyaningrum, SKM., M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dengan cinta dan kasih sayang dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Debora G. Suluh, ST., M.Kes selaku Dosen Penguji yang telah membimbing dan membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Irfan SKM.,M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
4. Bapak Oktofianus Sila, SKM., M. Sc selaku Ketua Program Studi DIII Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang.
5. Bapak Albertus Atamaran, SKM., M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik yang dengan sabar dan rendah hati membimbing penulis selama mengikuti masa perkuliahan.
6. Seluruh Dosen dan Staf Program Studi D-III Sanitasi Poltekkes Kemenkes Kupang yang telah memberikan semangat dan motifasi dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Teman-teman yang telah membantu dalam pembuatan Tugas Akhir ini, serta kepada semua teman-teman seangkatan yang sama-sama berjuang dalam suka maupun duka dalam menyelesaikan studi di kampus.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi terciptanya Tugas Akhir yang baik lagi kedepannya.

Kupang, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BIODATA PENULIS.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Rumah Makan	7
B. Peralatan Makan	20
C. Kontaminasi Pangan	26
D. Penyakit Bawaan Makanan	30
E. Angka Lempeng Total (ALT)	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	33
B. Kerangka Konsep	33
C. Variabel Penelitian.....	34
D. Defenisi Operasional.....	34
E. Populasi dan Sampel	35

F. Metode Pengumpulan Data	36
G. Pengolahan dan Analisis Data	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
A. Hasil Penelitian.....	44
B. Pembahasan	48
BAB V PENUTUP	32
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	<i>Halaman</i>
Tabel 1. Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu	17
Tabel 2. Defenisi Operasional	34
Tabel 3. Tabel Area Luar Rumah Makan di Wilayah Kelurahan Oesapa Tahun 2024	45
Tabel 4. Tabel Area Pelayanan Konsumen Rumah Makan di Wilayah kelurahan Oesapa Tahun 2024	46
Tabel 5. Tabel Area Dapur atau Penyiapan Pangan Rumah Makan di Wilayah Kelurahan Oesapa Tahun 2024	46
Tabel 6. Tabel Jumlah Nagka Kuman Usap Alat Makan	47
Tabel 7. Tabel Legalitas Rumah Makan di Wilayah Kelurahan Oesapa Tahun 2024	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Inspeksi Sanitasi Rumah Makan

Lampiran 2. Tahapan Penelitian

Lampiran 3. Lembar Asistensi Proposal dan Tugas Akhir

Lampiran 4. Surat Permohonan Ijin Penelitian Satu Pintu

Lampiran 5. Surat Ijin Penelitian Kelurahan Oesapa

Lampiran 6. Surat Keterangan Melakukan Penelitian Kelurahan Oesapa

Lampiran 7. Surat Permohonan Ijin Penelitian dan Peminjaman Alat

Laboratorium POLTEKKES

Lampiran 8. Surat Keterangan Selesai Penelitian Kelurahan Oesapa

Lampiran 9. Surat Keterangan Selesai Penelitian Laboratorium POLTEKKES

Lampiran 10. Master Tabel IKL Rumah Makan

Lampiran 11. Master Tabel Area Luar Rumah Makan

Lampiran 12. Master Tabel Area Pelayanan Konsumen Rumah Makan

Lampiran 13. Master Tabel Area Dapur atau Penyiapan Pangan Rumah Makan

Lampiran 14. Master Tabel Angka Kuman Usap Alat Makan

Lampiran 15. Dokumentasi Penelitian