

**GAMBARAN PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI
TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN PADA RUMAH MAKAN
DI KECAMATAN POASIA KOTA KENDARI
TAHUN 2024**

Nikmat Awaliyah¹, Yasnani¹, Lade Albar Kalza¹

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo, Kendari Sulawesi Tenggara

*Corresponding author: Telp: +62815213170809, email: nikmatawalia@gmail.com

ABSTRAK

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Rendahnya penerapan mengenai personal hygiene dan sanitasi lingkungan akan mengakibatkan berbagai masalah kesehatan contohnya diare, keracunan makanan, dan penyakit menular lainnya. Seperti yang kita lihat sekarang masih banyak rumah makan yang belum memenuhi standar operasional, akan tetapi masih beroperasi dan masih melayani konsumennya. Tahun 2023 kasus diare yang dilayani di sarana kesehatan sebanyak 25,2% kasus. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Gambaran *Personal Hygiene* Penjamah Makanan dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari Tahun 2024. Adapun metode penelitian yang digunakan yaitu menggunakan metode pendekatan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan *Personal Hygiene* yang memenuhi syarat sebanyak 26 (40,0%), sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 39 (60,0%). Sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat sebanyak 19 (29,2%), sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 46 (70,8%). Secara keseluruhan rumah makan yang memenuhi syarat sebanyak 24 (36,9%) sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 41 (63,1%). Kesimpulan penelitian ini adalah rumah makan yang ada di Kecamatan Poasia Kota Kendari yang memenuhi syarat tidak mencapai 100% baik itu dari personal hygiene ataupun sanitasi rumah makan berdasarkan Kepmenkes RI No 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Kata Kunci: Personal Hygiene, Sanitasi, Rumah Makan

ABSTRACT

A restaurant is a commercial business place whose scope of activity is providing food and drinks to the public at its place of business. Low implementation of personal hygiene and environmental sanitation will result in various health problems, for example diarrhea, food poisoning and other infectious diseases. As we can see now, there are still many restaurants that do not meet operational standards, but are still operating and still serving their customers. In 2023, diarrhea cases served in health facilities will be 25.2%. This research aims to determine the personal description of food handlers' hygiene and sanitation of food management places in restaurants in Poasia District, Kendari City in 2024. The research method used is a quantitative descriptive approach. The results of this study showed that 26 (40.0%) Personal Hygiene qualifiers, while 39 (60.0%) did not meet the requirements. There were 19 (29.2%) restaurant sanitation facilities that met the requirements, while 46 (70.8%) did not meet the requirements. Overall, there were 24 (36.9%) restaurants that met the requirements, while 41 (63.1%) did not meet the requirements. The conclusion of this research is that restaurants in Poasia District, Kendari City, which meet the requirements do not reach 100% in terms of personal hygiene or restaurant sanitation based

on the Republic of Indonesia Minister of Health Decree No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 concerning Sanitation Requirements for Restaurants and Restaurants.

Keywords: *Personal Higiene, Sanitation, Restaurant*

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan utama yang harus dipenuhi setiap saat oleh manusia serta memerlukan pengolahan yang baik dan benar untuk memastikan bahwa makanan dapat memberikan manfaat bagi tubuh.¹

Proses pengolahan makanan yang tidak higienis dan tidak sesuai dengan ketentuan dapat menyebabkan bawaan makanan (*foodborne disease*) dan diare akibat air yang terkontaminasi (*waterborne disease*). Hal tersebut membuat makanan menjadi salah satu sumber penularan penyakit. Tercemarnya makanan dapat terjadi akibat bakteri, virus, parasit atau bahan toksik lainnya. Beberapa bentuk pencemaran lingkungan dapat berasal dari air, tanah atau udara, serta penyimpanan dan pengolahan makanan yang tidak sehat.²

Menurut *World Health Organization* (WHO) penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak terjadi di zaman modern ini. Diperkirakan sebanyak 600 orang juta di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi dan menyebabkan lebih dari 420.000 orang yang meninggal di setiap tahunnya. Mengingat Setiap tahun, terdapat 125.000 anak di bawah usia lima tahun yang meninggal, kelompok paling terkena dampaknya adalah anak-anak. Penyakit diare merupakan penyebab sebagian besar kasus serius ini.³

Kasus keracunan makanan di Indonesia telah mencapai 4.792 kasus mulai dari 1 Januari hingga 16 Oktober 2023, dengan total kasus luar biasa keracunan pangan (KLB KP) sebanyak 96 kasus. Jumlah tersebut meningkat lebih dari 1.000 kasus dibandingkan dengan pada tahun 2022 yang hanya memiliki 3.514 kasus. Pada tahun 2021 terdapat sebanyak 2.569 kasus.⁴

Data dari Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara menunjukkan tahun 2020 sebanyak 30 Intervensi keracunan dan tahun

2021 meningkat sebanyak 54 Intervensi dan 1 orang diantaranya meninggal dan tahun 2022 meningkat signifikan menjadi 291 Intervensi dan 1 orang meninggal akibat keracunan makanan.⁵

Berdasarkan data dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menunjukkan bahwa kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) di Kota Kendari pada tahun 2021 terdapat 2 kasus dengan total 206 orang terpapar dan gejala sakit yang disebabkan oleh bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Pada tahun 2022 terdapat 2 kasus dengan total 60 orang terpapar dan gejala sakit yang tidak diketahui penyebabnya karena sampel sudah basi. Pada tahun 2023 terdapat 1 kasus dengan total 41 orang terpapar dengan gejala pusing, muntah, mual, lemas, sakit perut dan mencret setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi bakteri *salmonella sp.*⁶

Rendahnya penerapan mengenai personal higiene dan sanitasi lingkungan akan mengakibatkan berbagai masalah kesehatan contohnya diare. Laporan Puskesmas Poasia Pada tahun 2023 penyakit diare masuk dalam 10 penyakit terbesar. Penemuan kasus diare di lingkup kerja Puskesmas Poasia pada Kelurahan Anduonohu sebanyak 432 kasus, dilayani sebanyak 92 kasus, untuk kalangan semua umur. Pada Kelurahan Rahandouna sebanyak 296 kasus, dilayani sebanyak 67 kasus. Pada Kelurahan Wundumbatu sebanyak 118 kasus, dilayani sebanyak 40 kasus. Pada Kelurahan Anggoeyea sebanyak 236 kasus, dilayani sebanyak 62 kasus. Serta pada Kelurahan Matabubu sebanyak 67 kasus dan dilayani sebanyak 29 kasus untuk kalangan semua umur yang terhitung dari bulan Januari sampai Desember tahun 2023.⁷

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya (Depkes RI, 2003). Kurangnya praktik

sanitasi dan higiene makanan yang tepat dapat meningkatkan risiko keracunan makanan dan penyakit infeksi saluran pencernaan seperti diare, keracunan makanan, dan penyakit menular lainnya.⁸

Berdasarkan observasi awal peneliti menemukan masih kurangnya penerapan higiene sanitasi di rumah makan Kecamatan Poasia. Rumah makan tersebut kurang memperhatikan aspek higiene sanitasi yang memadai misalnya dari penjamah makanan tidak memenuhi syarat kesehatan dimana pengolahan makanannya masih menggunakan tangan tanpa memakai alas atau sarung tangan, masih banyak penjamah makanan tidak menutupi luka dengan perban/kain, peralatan makanan yang kurang bersih (piring, sendok, gelas, panci dll), penjamah makanan batuk dan bersin di depan makanan, dan tidak terdapat tempat cuci tangan. Selain itu penjamah makanan banyak yang tidak memakai penutup kepala, tidak memakai celemek bahkan pada saat berhadapan langsung dengan makanan.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang "Gambaran Personal Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Pada Rumah Makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari Tahun 2024".

METODOLOGI

Jenis Penelitian ini menggunakan metode pendekatan deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan pada rumah makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari pada Bulan Desember 2024. Populasi dalam penelitian ini yaitu pemilik rumah makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari yang berjumlah 65 rumah makan. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan *total sampling*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Tabel 1. Distribusi Jenis Kelamin Penjamah Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Jenis Kelamin	Jumlah	
		(n)	(%)
1	Laki-laki	21	32,3
2	Perempuan	44	67,7
Total		65	100

Tabel 1. menunjukkan bahwa karakteristik penjamah di rumah makan sebagian besar berjenis kelamin perempuan sebanyak 44 dengan persentase sebanyak 67,7%, sedangkan untuk laki-laki sebanyak 21 dengan persentase sebanyak 32,3%.

Tabel 2. Distribusi Umur Penjamah Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Umur	Jumlah	
		(n)	(%)
1	<20	6	9,2
2	21-30	18	27,7
3	31-40	20	30,8
4	41-50	17	26,2
5	>50	4	6,2
Total		65	100

Tabel 2 menunjukkan dari 65 Rumah makan, sebagian besar responden berusia 31-40 tahun dengan persentase 30,8%, sedangkan yang paling terendah yaitu berumur >50 dengan persentase 6,2%.

Tabel 3. Distribusi Pendidikan Penjamah Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Pendidikan	Jumlah	
		(n)	(%)
1	SD	5	7,7
2	SMP	10	15,4
3	SMA	26	40,0
4	SMK	7	10,8
5	SLTA	8	12,3
6	S1	6	4,6
7	S2	3	9,2
Total		65	100

Tabel 3. dari 65 penjamah Rumah Makan atau responden sebagian besar berpendidikan SMA yaitu sebanyak 26 dengan persentas 40,0%, kemudian yang paling rendah berpendidikan S2 yaitu sebanyak 3 dengan persentase 4,6%.

Tabel 4. Distribusi Personal Higiene penjamah Makanan Pada Rumah Makan

No	Variabel	Kategori				Total	
		Ya		Tidak		N	%
		N	%	n	%		
1	Check up kesehatan 6 bulan sekali	3	4,6	62	95,4	65	100
2	Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter	15	23,1	50	76,9	65	100
3	Mencuci tangan sebelum menjamah makanan	62	95,4	3	4,6	65	100
4	Melepas perhiasan seperti cincin pada saat memasak	54	83,1	11	16,9	65	100
5	Memakai celemek saat bekerja	30	46,2	35	53,8	65	100
6	Menutup mulut bila bersin atau batuk pada saat menjamah makanan	59	90,8	6	9,2	65	100
7	Selalu memotong kuku agar pendek sebelum bekerja	24	36,9	41	63,1	65	100
8	Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan	46	70,8	19	29,2	65	100
9	Menjamah makanan jadi dengan alat	56	86,2	9	13,8	65	100
10	Memakai sarung tangan serta penutup kepala saat mengolah makanan	27	41,5	38	58,5	65	100

Tabel 5. Distribusi sanitasi rumah makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Sanitasi Rumah Makan	Jumlah	
		(n)	(%)
1	Memenuhi Syarat	19	29,2
2	Tidak Memenuhi Syarat	46	70,8
Total		65	100

Tabel 5 menunjukkan bahwa dari 65 pemilik rumah makan atau responden sebagian besar sanitasi rumah makannya memenuhi syarat sebanyak 19 rumah makan dengan persentase 29,3%, sedangkan tidak memenuhi syarat sebanyak 46 dengan persentase 70,8%.

Tabel 6. Distribusi Tabel Lokasi Dan Bangunan Pemilik Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Lokasi dan Bangunan	Jumlah	
		(n)	(%)
1	Memenuhi Syarat	35	53,8
2	Tidak Memenuhi Syarat	30	46,2
Total		65	100

Tabel 6. menunjukkan bahwa dari 65 rumah makan atau sebagian besar lokasi dan bangunannya memenuhi syarat sebanyak 35 rumah makan dengan persentase 53,8%, sedangkan tidak memenuhi syarat sebanyak 30 dengan persentase 46,2%.

Tabel 7. Distribusi Tabel Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Fasilitas Sanitasi	Jumlah	
		(n)	(%)
1	Memenuhi Syarat	18	27,7
2	Tidak Memenuhi Syarat	47	72,3

Total	65	100
-------	----	-----

Tabel 7. menunjukkan bahwa 65 rumah makan sebagian besar fasilitas sanitasinya tidak memenuhi syarat sebanyak 47 Rumah Makan dengan persentase 72,3%, sedangkan yang memenuhi syarat sebanyak 18 dengan persentase 27,7%.

Tabel 8. Distribusi Tabel Dapur, Ruang Makan Dan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Dapur,Ruang Makan dan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan	(n)	Jumlah (%)
1	Memenuhi Syarat	20	30,8
2	Tidak Memenuhi Syarat	45	69,2
Total		65	100

Tabel 8. menunjukkan sebanyak 65 Rumah Makan sebagian besar Dapur, Ruang makan dan Gudang Penyimpanan Bahan makanannya tidak memenuhi syarat sebanyak 45 Rumah makan dengan persentase 69,2%, sedangkan yang memenuhi syarat sebanyak 20 dengan persentase 30,8%.

Tabel 9. Distribusi Tabel Bahan Makanan dan Makanan Jadi Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Bahan Makanan dan Makanan Jadi	(n)	Jumlah (%)
1	Memenuhi Syarat	63	96,9
2	Tidak Memenuhi Syarat	2	3,1
Total		65	100

Tabel 9 menunjukkan bahwa sebanyak 65 rumah makan sebagian besar bahan makanan dan makanan jadinya memenuhi syarat sebanyak 63 rumah makan dengan persentase 96,9%, sedangkan tidak memenuhi syarat sebanyak 2 dengan persentase 3,1%.

Tabel 10. Distribusi Tabel Pengolahan Makanan Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Pengolahan Makanan	(n)	Jumlah (%)
1	Memenuhi Syarat	62	95,4
2	Tidak Memenuhi Syarat	3	4,6
Total		65	100

Tabel 10 menunjukkan bahwa 65 rumah makan sebagian besar pengolahan makanan yang memenuhi syarat sebanyak 62 rumah makan dengan persentase 95,4%, sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 3 dengan persentase 4,6%.

Tabel 11. Distribusi Tabel Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Dan Makanan Jadi Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	(n)	Jumlah (%)
1	Memenuhi Syarat	50	76,9
2	Tidak Memenuhi Syarat	15	23,1
Total		65	100

Tabel 11. menunjukkan bahwa 65 rumah makan sebagian besar tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang memenuhi syarat sebanyak 50 rumah makan dengan persentase 76,9%, sedangkan tidak

memenuhi syarat sebanyak 15 dengan persentase 23,1%.

Tabel 12. Distribusi Tabel Penyajian Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Penyajian Makanan	(n)	Jumlah (%)
1	Memenuhi Syarat	65	100
2	Tidak Memenuhi Syarat	0	0
Total		65	100

Tabel 12. menunjukkan bahwa dari 65 rumah makan yang telah diteliti secara keseluruhan memenuhi syarat penyajian makanan yaitu sebanyak 65 rumah makan dengan persentase 100%.

Tabel 13. Distribusi Tabel Ketentuan Peralatan Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari

No	Ketentuan Peralatan	(n)	Jumlah (%)
1	Memenuhi Syarat	65	100
2	Tidak Memenuhi Syarat	0	0
Total		65	100

Tabel 13. menunjukkan bahwa dari 65 Rumah makan yang telah diteliti secara keseluruhan memenuhi syarat ketentuan peralatan yaitu sebanyak 65 Rumah makan dengan persentase 100%.

PEMBAHASAN

Personal Higiene

Personal hygiene merupakan kebersihan diri mulai dari ujung kaki sampai dengan ujung kepala. Penjamah makanan harus mampu menjaga personal higienenya terutama cara berpakaian dan harus mampu

menjaga kesehatan diri agar terhindar dari berbagai penyakit yang nantinya akan terkontaminasi ke makanan.⁹

Personal hygiene dari 65 pemilik Rumah Makan atau responden diperoleh 60% responden tidak memenuhi syarat dan 40% memenuhi syarat *personal Higiene*. Hasil observasi menunjukkan bahwa penjamah makanan yang tidak memperhatikan riwayat kesehatan contohnya tidak pernah melakukan cek kesehatan selama 6 bulan terakhir. Kebanyakan penjamah makanan pada rumah makan tidak pernah melakukan cek kesehatan sebelum bekerja pada rumah makan tersebut. Selain itu sebagian besar penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek, sarung tangan serta penutup kepala saat menjamah atau menyajikan makanan, para penjamah makanan kurang memperhatikan APD yang wajib digunakan pada saat menjamah makanan, bahkan ada penjamah makanan yang batuk atau bersin didepan makanan, hal tersebut yang menyebabkan mudahnya makanan terkontaminasi bakteri.

Penelitian ini sejalan dengan Hayana *et al* (2023) yang berjudul *Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan pada Pengelolaan Makanan di Masa Pandemi Covid-19 di Tempat Makan "Ayam Penyet" Kelurahan Air Dingin, Kecamatan Bukit Raya*, yang menunjukkan hasil mengenai *personal hygiene* yang tidak memenuhi persyaratan dimana untuk kebersihan tangan dan kuku masih kurang baik serta tidak menggunakan sarung tangan pada saat menyentuh makanan selain itu juga penjamah makanan tidak memakai celemek pada saat bekerja.

Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan

Sanitasi yaitu perilaku yang dititik beratkan pada usaha untuk menjaga kebersihan lingkungan sekitar agar dapat mencegah timbulnya berbagai penyakit. Sanitasi tempat pengelolaan makanan sangatlah penting, sebab dapat menimbulkan efek yang buruk apabila tidak menjaga

sanitasi di tempat pengelolaan makanan, pengelolaan makanan merupakan proses dimana terjadinya pengolahan makanan kemudian makanan siap di sajikan kepada konsumen. Penerapan higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan sangat berpengaruh pada rasa dan kesehatan bagi makanan yang akan dikonsumsi oleh pembeli. Oleh sebab itu, pengelolaan makanan juga harus baik.¹⁰

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis pada rumah makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari, penulis menemukan banyaknya sanitasi tempat pengelolaan makanan pada rumah makan tidak memenuhi syarat. Sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 Persyaratan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang penyimpanan bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan serta ketentuan peralatan. Kebanyakan Rumah makan tidak memenuhi syarat untuk setiap komponen tersebut.

Dari hasil observasi penulis menemukan terdapat 65 Rumah Makan yang diteliti 70,8% rumah makan tidak memenuhi syarat dan 29,2% memenuhi syarat sanitasi rumah makan. Ada beberapa komponen yang mengakibatkan rumah makan tersebut tidak memenuhi syarat sanitasi, yaitu lokasi dan bangunan, pada komponen ini beberapa rumah makan berjarak cukup dekat dengan jalan raya sehingga polusi udara dari kendaraan dapat dengan mudah masuk dan mencemari lingkungan rumah makan, tidak terdapat jaring penahan serangga dan tikus, selain itu tempat penyimpanan air pencuci peralatan terdapat jentik nyamuk pada tendon air, fasilitas sanitasi yang kurang memadai contohnya, beberapa rumah makan tidak memiliki wc ataupun tempat cuci tangan sehingga mengakibatkan para konsumen akan kesusahan mencuci tangan pada saat ingin menyantap makanan, kemudian beberapa rumah makan tidak memiliki dapur oleh

sebab itu proses pengolahan makanan dilakukan di rumah penjamah makanan bukan pada rumah makan, pada komponen ini beberapa rumah makan tidak memiliki gudang penyimpanan bahan makanan sehingga bahan makanan di biarkan berserakan di dalam dapur atau ditempat yang tidak seharusnya.

Lokasi dan Bangunan

Gambaran lokasi dan bangunan berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada rumah makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari pada tahun 2024, di peroleh bahwa 35 rumah makan sudah memenuhi syarat kesehatan dan 30 rumah makan belum memenuhi syarat kesehatan. Lokasi rumah makan yang tidak berada pada sumber polusi seperti tempat pembuangan sampah. Bangunan di dirikan atas dinding dan atap yang permanen, pembagian ruang yang terdiri dari dapur dan ruang makan dan toilet. Lantai yang bersih dan mudah untuk dibersihkan, dinding yang kedap air dan bersih, ventilasi yang tersedia dan berfungsi dengan baik, pencahayaan yang tersebar merata serta tidak menyilaukan, atap, langit-langit serta pintu yang terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.

Penelitian ini di dukung dengan penelitian yang dilakukan oleh Tunas *et al*, (2022) yang berjudul Gambaran Higiene dan Sanitasi Warung Makan Bubur Manado (Tinutuan) di Kecamatan Langowan Utara, hasil penelitian yang dilakukan di RM menunjukkan variabel lokasi dan bangunan tidak berada pada sumber polusi seperti tempat sampah, debu, asap serta pencemaran lainnya. Pembagian ruang, pintu, atap, dinding serta ventilasi sudah sangat baik serta mudah untuk dibersihkan. Itu artinya lokasi dan bangunan pada penelitian tersebut memenuhi syarat ketentuan sesuai dengan KepmenkesRI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 Higiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran (Tunas *et al*, 2022).

Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi merupakan sarana dalam bentuk fisik bangunan agar dapat memenuhi persyaratan yang baik untuk rumah makan. Jumlah fasilitas sanitasi yang dibangun terutama bergantung dalam ketersediaan lahan, namun di upayakan supaya dalam setiap lokasi dibangun setidaknya 3 kamar mandi masing-masing menggunakan jamban dan satu tempat cuci.¹¹

Gambaran fasilitas sanitasi berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 65 rumah makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari pada tahun 2024, di peroleh bahwa 18 rumah makan sudah memenuhi syarat kesehatan dan 47 rumah makan belum memenuhi syarat kesehatan. Berdasarkan penelitian tersebut fasilitas sanitasi pada rumah makan sangatlah kurang baik, toilet yang letaknya berhubungan langsung dengan ruang makan dan dapur, toilet untuk pria dan wanita yang tidak dipisah, tidak tersedianya tempat sampah disetiap area penghasil sampah, itu mengakibatkan beberapa rumah makan sangat kurang bersih sebab sampah yang berserakan di lantai ataupun di meja makan, selain itu ada beberapa rumah makan memiliki tempat sampah yang tidak terbuat dari bahan kedap air serta tidak memiliki penutup, mengakibatkan bau yang tidak sedap muncul di rumah makan tersebut, kurangnya tersedia tempat pencuci tangan dan peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus di setiap rumah makan.

Penelitian ini juga didukung dengan penelitian yang dilakukan Fikri *et al.*, (2024) dengan judul penelitian Gambaran Pengolahan Makanan di Rumah Makan Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi Tahun 2024, berdasarkan hasil peneltian menunjukan beberapa rumah makan tidak memenuhi syarat fasilitas sanitasi dikarenakan belum terdapat tempat cuci tangan (wastafel) dan tidak tersedianya sabun, dimana fasilitas tempat cuci tangan

harus dilengkapi dengan sarana pencucian tangan dan menggunakan bahan pencucian sabun dan detergen serta sebagian rumah makan tidak sesuai dengan KepMenkes RI No. 1098/VII/SK/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dari fasilitas tempat cuci tangan dimana komponen yang dinilai semuanya tidak terpenuhi.

Dapur, Ruang Makan dan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan

Dapur merupakan tempat dimana melakukan proses pengolahan makanan. Di dapur tersebut juga terdapat berbagai macam peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan. Ruang makan merupakan suatu ruangan yang didalamnya terdapat berbagai peralatan makanan yang akan di konsumsi oleh konsumen. Di ruang makan tersebut juga terdapat kursi dan meja yang digunakan oleh konsumen. Gudang penyimpanan bahan makanan merupakan tempat yang digunakan untuk menyimpan berbagai bahan makanan sesuai dengan persyaratan yang ada. Dapur, Ruang makan dan Gudang penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Sanitasi Rumah makan dan Restoran.

Dari hasil penelitian yang dilakukan pada 65 rumah makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari pada tahun 2024, di peroleh bahwa 20 rumah makan sudah memenuhi syarat kesehatan dan 45 rumah makan belum memenuhi syarat kesehatan. Hasil observasi menunjukkan, dalam dapur belum memenuhi standar kebersihan dikarenakan kondisi dapur terlihat berantakan, lantai dapur licin, banyak tumpahan makanan. Selain itu tidak terdapat gudang penyimpanan bahan makanan pada rumah makan, akan mempengaruhi proses pengolahan makanan. Bahan makanan yang dibiarkan berhamburan di tempat yang tidak seharusnya ditempati oleh bahan makanan akan mudah terkontaminasi bakteri. Oleh

sebab itu perlunya gudang tempat penyimpanan bahan makanan.

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan Wullur *et al* (2020). Dengan judul penelitian Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado, Berdasarkan hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk Dapur, Ruang Makan dan Gudang Penyimpanan Bahan Makanan tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 karena belum memenuhi syarat yang di tandai dengan beberapa rumah makan memiliki dapur yang kotor serta bahan makanan disimpan di sembarang tempat.

Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Bahan makanan terbagi menjadi dua yaitu bahan makanan yang rusak (*perishable*) dan bahan makanan yang tidak mudah rusak (*groceries*). Penanganan untuk kedua bahan tersebut mesti berbeda agar tidak mudah rusak. Penjamah makanan wajib menerapkan peraturan yang baik dengan sistem penyimpanan yang baik akan mengurangi tarif bahan makanan yang spoilage.¹²

Hasil observasi terhadap bahan makanan dan makanan jadi pada 65 rumah makan di kecamatan poasia kota kendari pada tahun 2024 diperoleh bahwa 63 rumah makan memenuhi syarat dan 2 rumah makan tidak memenuhi syarat kesehatan. Sesuai dengan pengamatan yang dilakukan hampir secara keseluruhan bahan makanan dan makanan jadi yang digunakan sudah terjamin baik dalam segi kondisi fisiknya serta bahan makanan yang digunakan resmi.

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hayana, *et al* (2023) yang berjudul *Personal Hygiene dan Sanitasi Lingkungan pada Pengelolaan Makanan*, dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa pada bagian bahan

makanan dan makanan jadi sudah memenuhi syarat sesuai Kemenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Sanitasi Rumah makan dan Restoran.

Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan merupakan salah satu prinsip dari hygiene sanitasi . Dalam proses pengolahan makanan yang baik, penjamah makanan harus mampu menjaga kebersihan diri, tempat pengolahan makan, serta peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan (Depkes RI, 2004).

Gambaran dari hasil penelitian yang dilakukan pada 65 Rumah Makan di kecamatan poasia kota kendari tahun 2024, diperoleh bahwa 62 rumah makan memenuhi syarat dan 3 rumah makan tidak memenuhi syarat kesehatan. Hasil observasi menunjukkan Sebagian besar tenaga pengolah makanan memakai pakaian yang benar dan bersih, pengambilan makanan menggunakan alat khusus sesuai dengan peraturan serta setiap melakukan proses pengolahan makanan penjamah menggunakan setiap peralatan dengan benar sesuai dengan fungsinya.

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian (Tunas, *et al* 2022) dengan judul penelitian Gambaran Higiene dan Sanitasi Warung Makan Bubur Manado (Tinutuan) di Langowan Utara, dimana hasil penelitian di bagian pengolahan makanan sudah memenuhi persyaratan dengan persentase 100% .

Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dalam keadaan bersih dan penyimpanan yang tepat membuat bahan makanan lebih tahan lama dan mengalami kerusakan dalam prosesnya. Di sisi lain,

penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan bahan cepat rusak dan meningkatkan biaya makanan di dapur. Dengan diterapkannya penyimpanan diharapkan dapat menghindari pengeluaran yang tidak terduga dalam pengolahan bahan baku hingga makanan siap disajikan. Tujuan penyimpanan bahan makanan agar bahan makanan tidak gampang rusak dan kehilangan nilai gizinya. Semua bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan, yang bias dilakukan menggunakan cara mencuci. Setelah dikeringkan lalu dibungkus menggunakan pembungkus yang higienis dan disimpan pada ruangan yang bersuhu rendah.

Dari penelitian yang dilakukan pada 65 Rumah makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari tahun 2024, diperoleh 50 rumah makan telah memenuhi syarat dan 15 Rumah makan tidak memenuhi persyaratan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi Hasil menunjukkan sebagian besar rumah makan memiliki penyimpanan bahan makanan yang terpisah dari makanan jadi, selain itu bahan makanan di susun dalam rak sesuai jenisnya serta cara penyimpanan bahan makanan tersebut dalam keadaan tertutup dan bersih.

Penyajian makanan

Penyajian makanan akhir dari proses pengolahan, dalam hal ini pula makanan yang disajikan harus ditata semenarik mungkin agar terlihat baik, enak, dan mengundang selera makan tamu. Maka dalam penyajian pengolahan makanan harus lebih diperhatikan, baik dari peralatan yang digunakan, hingga garnish yang akan ditampilkan semua serasi dan sepadan dengan makanan yang dihasilkan. Makanan yang disajikan harus di tempat atau alat perlengkapannya dalam keadaan bersih serta aman untuk kesehatan.

Dari penelitian yang dilakukan pada 65 Rumah makan di kecamatan poasia kota

kendari tahun 2024, diperoleh 65 rumah makan telah memenuhi syarat penyajian makanan. yang telah diteliti secara keseluruhan memenuhi syarat penyajian makanan. Penyajian makanan pada setiap rumah makan sudah sangat baik. Serta pewadahan dan cara membawa makanan sudah bersih selain itu dilakukan dengan sesuai protokol yang ada.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Amaliana *et al* (2021), dengan judul penelitian Survei Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Toko Roti Ciliwung Jember, dengan Hasil penilaian sanitasi penyajian makanan di atas diperoleh skor total adalah 1400 dari skor maksimal 1500 dengan bobot total 15. Maka jika dihitung dengan standar persentase minimum 75% maka skor minimum yang harus diperoleh sebesar 1125, dengan demikian dapat dikatakan standar sanitasi penyajian makanan sudah memenuhi syarat dengan persentase 93,33%.

Ketentuan peralatan

Kebersihan peralatan dapur berfungsi untuk mencegah penyakit, pembersihan peralatan makan yang tepat menciptakan alat penyajian makanan yang bersih dan sehat. Setiap peralatan yang digunakan dalam pengelolaan makanan harus selalu terjaga kebersihannya. Kebersihan peralatan yang akan digunakan harus mengikuti standar kebersihan, terlebih dahulu dibersihkan menggunakan air dan sabun. Wadah yang digunakan untuk makanan mentah ataupun yang telah di olah harus di pisahkan agar mudah diketahui. Selain itu, pengelola makanan harus lebih memperhatikan persiapan penyimpanan peralatan makanan (Firdani *et al.*, 2022).¹³

Gambaran dari hasil penelitian yang dilakukan pada 65 Rumah makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari tahun 2024, diperoleh 65 rumah makann telah memenuhi

syarat ketentuan peralatan. Hal tersebut membuktikan bahwa secara keseluruhan peralatan yang terdapat pada rumah makan yang berada di Kecamatan Poasia Kota Kendari sudah sangat baik dan layak digunakan. Ketentuan peralatan dari setiap rumah makan mulai dari cara pencucian hingga penyimpanan peralatan dalam keadaan bersih sebelum akan digunakan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Tunas *et al* (2020), yang berjudul Gambaran Higiene dan Sanitasi Warung Makan Bubur Manado (Tinutuan) di Langowan Utara, dengan hasil penelitian bahwa ketentuan peralatan sudah memenuhi syarat, seperti cara mencuci, mengeringkan, dan menyimpan peralatan, tersedia untuk memastikan selalu bersih sebelum digunakan. Perkakas harus dalam kondisi baik dan tidak rusak, tanpa tepi yang mati dan permukaan yang halus, dan tidak ada kontak antara peralatan yang mengandung zat beracun dengan makanan.

KESIMPULAN

Sebagian besar rumah makan di Kecamatan Poasia Kota Kendari sudah memenuhi syarat dilihat dari gambaran lokasi dan bangunan, gambaran bahan makanan dan makanan, gambaran pengolahan makanan, gambaran tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, gambaran penyajian makanan, dan gambaran ketentuan peralatan. Sebagian besar rumah makan tidak memenuhi syarat dilihat dari personal hygiene, gambaran fasilitas sanitasi, gambaran dapur, ruang makan dan gudang penyimpanan bahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, TS (2024). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan

- Tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 6 (01), 56-63.
2. Aulia, D., Elvandari, M., & Andriani, E. (2024). Pengetahuan Keamanan Pangan dan Fasilitas Sanitasi dengan Personal Hygiene di Rumah Makan Padang Kecamatan Kedung Waringin. *Inovatif: Jurnal Penelitian Ilmu Sosial*, 4 (5), 341-349.
 3. World Health Organization (WHO). Sanitation 2022 [Online]. Dari: <https://www.who.int/news-room/factsheets/detail/sanitation> [Diakses 30 Agustus 2024].
 4. Kementerian Kesehatan RI. 2021. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2021. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
 5. Dinkes Provinsi Sulawesi Tenggara (2021). Profil kesehatan Sulawesi Tenggara Tahun 2020. Provinsi Sulawesi Tenggara.
 6. Dinkes Kota Kendari. (2023). Kasus keracunan makanan Dinas Kesehatan Kota Kendari 2023.
 7. Profil Puskesmas Poasia, 2023. Profil Puskesmas Puuwatu Kota Kendari. Kendari.
 8. Harahap, E. K., Wisudawan, O., Hadi, A. J., Ahmad, H., Widasari, L., & Permayasa, N. (2024). Analisis Praktik Sanitasi dan Higiene Makanan Pada Pengelola Rumah Makan di Kota Padangsidimpuan. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 7(4), 1053-1062
 9. Nursifa, S., Afifah, CAN, Handajani, S., & Romadhoni, IF (2024). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Personal Hygiene Penjamah Makanan di Cafe Proof. Co Mojokerto. *Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(3), 261-271.
 10. Magfirah, A., Muslima, L., Sabdi, M., (2021). Hubungan Dan Sanitasi Rumah Dengan Kejadian Penyakit Common Cold Di Wilayah Kerja Puskesmas

- Bandar Kabupaten Bener Meriah. jurnal ilmiah kesehatan masyarakat,13(3): 121-125.
11. Siregar, T., Ramadhani, S., Gunawan, R., & Crystandy, M. (2024). Pengaruh Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan Pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Makanan Di Kota Padangsidempuan. Jurnal Pembaruan Kesehatan Indonesia , 1 (2), 131-141.
 12. Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, TS (2024). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Anjatan Tahun 2024. Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK) , 6 (01), 56-63.
 13. Firdani, F., Djafri, D., Rahman, A., (2022). Higiene Dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. Higeia Journal Of Public Health Research And Development, 6(1): 136-143