

# Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Rumah Makan di Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung

Imelda Kanza Arifin, Supriyadi\*, Agung Kurniawan, Anindya Hapsari

Universitas Negeri Malang, Jl. Semarang No. 5 Malang, Jawa Timur, Indonesia

\*Penulis korespondensi, Surel: supriyadi.fik@um.ac.id

Paper received: 15-03-2023; revised: 19-01-2024; accepted: 22-1-2024

## Abstract

Hygiene and sanitation in restaurants were important things that interrelated in preventing the emergence of disease transmission through available food and beverages. Tulungagung Regency is an area with various culinary tours; one of its locations is in Bolorejo Village, Kauman District, Tulungagung Regency. However, there were four restaurants that didn't comply with hygiene and sanitation standards in *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098 tahun 2003* concerning hygiene and sanitation of restaurants. This research aimed to explain the application of hygiene and sanitation in Bolorejo Village, Kauman District, Tulungagung Regency restaurants. This research used a descriptive method with a qualitative approach which focused on the application of food handler hygiene and sanitation carried out to maintain the restaurant environment's health in Bolorejo Village, Kauman District, Tulungagung Regency without using laboratory tests. This research was conducted from July to August 2021 at two restaurants in that location. This research used interview guidelines and observation sheets as the research instrument. The results showed that "A" Restaurant with a buffet food serving system, got a number score of 811, and "B" Restaurant, with a serving system in general, got a number score of 814 which met the requirements at the most.

**Keywords:** hygiene; sanitation; restaurant

## Abstrak

Higiene dan sanitasi rumah makan adalah hal penting yang saling berkaitan dalam mencegah timbulnya penularan penyakit melalui makanan dan minuman yang tersedia di rumah makan. Kabupaten Tulungagung merupakan salah satu daerah yang memiliki beragam wisata kuliner dan salah satu lokasinya di Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung. Namun terdapat empat rumah makan yang tidak sesuai standar higiene dan sanitasi dalam Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098 tahun 2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran. Tujuan dari penelitian yaitu memaparkan penerapan higiene dan sanitasi rumah makan di Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan berfokus pada penerapan higiene penjamah makanan dan sanitasi yang dilakukan dalam menjaga kesehatan lingkungan rumah makan yang berada di lokasi tersebut tanpa menggunakan uji laboratorium. Penelitian dilakukan pada bulan Juli hingga Agustus 2021 di dua rumah makan di lokasi tersebut. Instrumen penelitian menggunakan pedoman wawancara dan lembar observasi berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098 tahun 2003. Hasil penelitian menunjukkan Rumah Makan A dengan sistem penyajian makanan secara prasmanan mendapatkan jumlah skor 811 dan Rumah Makan B dengan sistem penyajian seperti rumah makan pada umumnya mendapatkan jumlah skor 814 yang sebagian besar telah memenuhi persyaratan.

**Kata kunci:** higiene; sanitasi; rumah makan

## 1. Pendahuluan

Higiene dan sanitasi memiliki keterkaitan erat antara satu dengan lainnya. Higiene adalah suatu usaha menjaga kesehatan individu serta lingkungan dimana orang tersebut berada dalam melakukan pencegahan timbulnya penyakit. Salah satu upaya higiene dapat berupa perawatan kebersihan tangan. Sedangkan sanitasi merupakan suatu usaha untuk memutus rantai penularan penyakit yang menitikberatkan pada upaya meningkatkan kesehatan lingkungan (Marsanti & Widiarini, 2018:12).

Hal yang perlu diperhatikan terkait higiene dan sanitasinya yaitu makanan yang merupakan kebutuhan dasar manusia yang sangat penting. Sebelum dikonsumsi, makanan sebaiknya dilakukan pengawasan agar terbebas dari penyakit yang timbul oleh makanan yang terkontaminasi. Beberapa faktor yang dapat menimbulkan penyakit yang disebabkan oleh makanan (*foodborne disease*) yaitu kebiasaan dalam pengolahan makanan hingga kebersihan dan standar sanitasi terpenuhi (Marsanti & Widiarini, 2018:13).

Salah satu tempat yang berpotensi yang tinggi menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan akibat makanan adalah Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) (Kementerian Kesehatan RI, 2019). TPM ini meliputi restoran, catering, usaha air minum, dan penjaja makanan lain. Syarat Kesehatan yang terpenuhi oleh Penyelenggaraan TPM dapat menjaga keamanan pangan masyarakat.

Dalam Profil Kesehatan Indonesia tahun 2018, syarat memadai target Renstra Kementerian Kesehatan 2018 untuk TPM Indonesia yaitu sebesar 26%. Pencapaian target TPM dengan syarat kesehatan yang memadai di Indonesia telah mencapai 26,41% (Kementerian Kesehatan RI, 2019). Kenaikan target dari tahun 2017 sebesar 18,04% menjadi 26,41% pada tahun 2018 menunjukkan bahwa ketentuan kesehatan target TPM pada tahun 2018 sudah terpenuhi.

TPM yang memiliki persentase tertinggi yang memenuhi ketentuan kesehatan di Indonesia tahun 2018 yaitu Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta sebesar 52,77%, Provinsi DKI Jakarta sebesar 50,42%, dan Provinsi Kepulauan Bangka Belitung sebesar 49,55%. Sedangkan persentase tempat pengelolaan makanan Provinsi Jawa Timur yang memenuhi ketentuan kesehatan sebesar 19,28% (Kementerian Kesehatan RI, 2019). Angka tersebut menunjukkan bahwa persentase tempat pengelolaan makanan di Jawa Timur berada di bawah target Renstra Kementerian Kesehatan RI 2018.

Kabupaten Tulungagung merupakan salah satu daerah dengan beraneka ragam wisata kuliner yang berada di Jawa Timur. Salah satu lokasi rumah makan yang menyediakan menu khas daerah yaitu berada di Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung. Profil kesehatan Kabupaten Tulungagung pada tahun 2016 menunjukkan terdapat 17 tempat pengelolaan makanan berupa rumah makan yang tidak sesuai ketentuan higiene dan sanitasi. Sebanyak 4 rumah makan yang tidak sesuai standar higiene dan sanitasi berada di Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung (Dinas Kesehatan Kabupaten Tulungagung, 2017).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098 tahun 2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran, rumah makan ialah setiap tempat usaha komersial yang menyediakan makanan dan minuman di tempat usahanya untuk umum. Sebagai salah satu tempat yang menyediakan makanan dan minuman, rumah makan harus menerapkan ketentuan higiene dan sanitasi dengan baik. Rumah makan merupakan salah satu TPM yang terbuka untuk umum, dimana pengunjung dapat membeli makanan dan minuman di tempat tersebut.

Telew et al., (2018) menyebutkan terdapat rumah makan dengan sanitasi dan higiene di bawah standar yang menimbulkan resiko penularan penyakit secara tidak langsung berdampak pada kesehatan konsumen. Hasil penelitian menunjukkan angka kuman melebihi standar ketentuan rumah makan di Kelurahan Mahakeret Barat dan Mahakeret Timur Kota Manado.

Hasil penelitian tersebut juga ditemukan dalam penelitian oleh Hitipeuw et al., (2018) yaitu terdapat E. Coli pada makanan setelah dilakukan uji laboratorium. Keberadaan E. Coli disebabkan karena pada penyajian makanan tidak dalam kondisi tertutup sehingga terdapat lalat di sekitar makanan tersebut. Selain itu, jarak antara makanan jadi dan bahan makanannya berdekatan dan tidak tertutup.

Romanda et al., (2016) menyatakan bakteri E.coli pada makanan mempengaruhi personal hygiene. Salah satu penyebab makanan dapat terkontaminasi bakteri yaitu penjamah makanan yang kurang menerapkan *personal hygiene* seperti melepas penutup kepala saat bekerja dapat meningkatkan kontaminasi pada makanan atau minuman dalam proses memasak. Selain itu, penjamah makanan yang tidak mengawasi kebersihan alat-alat sebelum digunakan menjadi sarana *transfer* bakteri melalui alat makan menuju tubuh.

Seseorang yang mengonsumsi makanan atau minuman yang telah terkontaminasi dapat menyebabkan timbulnya infeksi (Amaliyah, 2017:34). Zat-zat kimia yang mengandung racun maupun zat-zat lain yang berbahaya infeksi ini disebabkan oleh berbagai macam virus, bakteri, dan parasit yang dibawa oleh makanan tersebut.

Diperlukan pengawasan dalam sanitasi dan higiene dalam menjaga kebersihan makanan agar tidak terkontaminasi bakteri yang mempengaruhi Kesehatan. Penulis tertarik untuk menggambarkan keadaan higiene dan sanitasi rumah makan yang berada di Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung.

## 2. Metode

Metode deskriptif kualitatif digunakan dalam penelitian ini. Metode deskriptif bertujuan untuk menggambarkan secara sebenarnya hal-hal yang terjadi dengan sistematis (Tanjung & Nababan, 2016). Penelitian kualitatif berfungsi untuk memaparkan suatu keadaan yang sebenarnya atau fakta. Fakta yang didapat dari penelitian kualitatif tersebut selanjutnya ditelaah setelah itu akan ditarik sebuah kesimpulan yang berarti (Anggito & Setiawan, 2018). Penelitian dilakukan di dua rumah makan yang terletak di Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli hingga Agustus 2021. Penelitian ini berfokus pada penerapan higiene penjamah makanan dan sanitasi yang dilakukan dalam menjaga kesehatan lingkungan rumah makan tersebut tanpa menggunakan uji laboratorium.

Penelitian ini menggunakan sumber data primer dengan data yang diperoleh melalui wawancara bersama informan. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan observasi secara langsung. Teknik *purposive sampling* dilakukan peneliti untuk mendapatkan informan sesuai dengan karakteristik yang diharapkan (Sugiyono dalam Mukhsin et al., 2017). Instrumen penelitian berupa pedoman wawancara dan lembar observasi yang dilakukan sendiri oleh peneliti, kemudian dilakukan penelaahan data secara deskriptif agar data terstruktur. Analisis data dalam penelitian ini berkaitan dengan higiene penjamah makanan dan sanitasi pada rumah makan dibandingkan dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098 tahun 2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran.

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1 Rumah Makan A

Rumah makan A adalah subjek pertama yang diteliti oleh peneliti. Rumah makan ini dibuka sejak tahun 2008 dan berlokasi di Jalan Argopuro RT 33 RW 06 Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung. Rumah makan ini berada di jalan provinsi sehingga masyarakat dalam kota maupun luar kota dapat mengunjungi rumah makan ini dengan mudah. Rumah makan ini menyediakan menu makanan khas daerah, diantaranya ayam lodho, urap, dan lain-lain. Cara penyajian pada Rumah Makan A menggunakan cara prasmanan, yaitu pihak rumah makan menyediakan makanan yang sudah matang dan disajikan pada tempat yang telah disediakan, lalu pengunjung dapat mengambil sendiri makanan tersebut.

**Tabel 1. Hasil Observasi di Rumah Makan A**

	Variabel	Bobot	Nilai	Skor
A.	Lokasi dan Bangunan			
1.	Lokasi	2	10	20
2.	Bangunan	2	10	20
3.	Pembagian ruang	1	10	10
4.	Lantai	0,5	10	5
5.	Dinding	0,5	10	5
6.	Ventilasi	1	10	10
7.	Pencahayaan/penerangan	1	7	7
8.	Atap	0,5	10	5
9.	Langit-langit	0,5	10	5
10.	Pintu	1	7	7
B.	Fasilitas Sanitasi			
11.	Air bersih	3	7	21
12.	Pembuangan air limbah	2	7	14
13.	Toilet	1	10	10
14.	Tempat sampah	2	10	20
15.	Tempat cuci tangan	2	10	20
16.	Tempat mencuci peralatan	1	4	4
17.	Tempat mencuci bahan makanan	1	8	8
18.	Locker karyawan	1	10	10
19.	Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus	2	10	20
C.	Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan			
20.	Dapur	7	8	56
21.	Ruang makan	5	8	40
22.	Gudang bahan makanan	3	10	30
D.	Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23.	Bahan makanan	5	7	35
24.	Makanan jadi	6	7	42
E.	Pengolahan Makanan			

25.	Proses pengolahan	5	10	50
F.	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26.	Penyimpanan bahan makanan	4	10	40
27.	Penyimpanan makanan	5	10	50
G.	Penyajian Makanan			
28.	Cara penyajian	5	7	35
H.	Peralatan			
29.	Ketentuan peralatan	15	8	120
I.	Tenaga Kerja			
30.	Pengetahuan/sertifikat higiene sanitasi makanan	4	2	8
31.	Pakaian kerja	2	8	16
32.	Pemeriksaan kesehatan	2	6	12
33.	<i>Personal hygiene</i>	7	8	56
<b>Total Skor</b>				<b>811</b>

### 3.2.1 Lokasi dan Bangunan

Rumah Makan A berada di lokasi yang strategis yaitu di tepi jalan provinsi Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung. Lokasi rumah makan dengan skor 20 tidak berlokasi pada angin yang menjadi sumber pencemaran udara dan tidak berjarak <100 meter dari sumber pencemaran. Sebagai deskripsi, rumah makan ini terdiri dari 2 lantai yang digunakan dalam kegiatan pada lantai 1 dan tempat VIP untuk lantai 2 nya. Bangunan rumah makan A dengan skor 20 terpisah dengan tempat tinggal, rapat serangga dan tikus serta kokoh. Pembagian ruangan pada rumah makan tersebut sudah memenuhi persyaratan dengan skor 10, yaitu memiliki dapur, ruang administrasi, ruang makan, toilet, ruang untuk karyawan, gudang peralatan, dan gudang penyimpanan bahan makanan. Lantai Rumah Makan A dengan skor 5 kedap air, bersih, rata, kering, konus, serta tidak licin. Dindingnya rata, kedap air, dan bersih sesuai dengan persyaratan dengan skor 5. Tersedianya ventilasi yang berfungsi memiliki skor 10 karena sirkulasi udara dapat berganti. Rumah Makan A mempunyai pencahayaan yang merata dan tidak menyilaukan mata dengan skor 7. Atap rumah makan memiliki skor 5 tidak menjadi sarang serangga dan tikus, landai, dan tidak bocor. Langit-langitnya juga telah memenuhi persyaratan dengan skor 5 yaitu bersih, tidak berlubang, memiliki tinggi minimal 2,4 meter, dan rata. Kemudian pintu dengan skor 7 karena dapat menutup dengan baik dan rapat sehingga menghalangi masuknya serangga. Pintu tersebut mudah dibersihkan dan terbuat dari bahan yang kuat namun pintu tersebut terbuka ke arah dalam.

### 3.2.2 Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi mengenai fasilitas sanitasi pada Rumah Makan A, dapat diketahui bahwa ketersediaan air bersih sudah mencukupi kebutuhan dengan skor 21. Berikut penuturan pengelola Rumah Makan A mengenai ketersediaan air :

*“Cukup mbak buat keperluan disini. Kalau buat masak biasanya beli air isi ulang itu mbak.”*

**(Pengelola Rumah Makan A)**

Air yang digunakan di Rumah Makan A tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau. Sumber air berasal dari depot air minum dan PDAM. Rumah Makan A memiliki sistem

pembuangan air limbah dengan skor 14 mengalir dengan lancar. Saluran air yang tersedia kedap air dan tertutup. Pada Rumah Makan A tidak tersedia *grease trap*. *Grease trap* atau bisa disebut penyaring lemak berfungsi untuk menyaring lemak dari barang-barang bekas dapur dan hasil cuci piring (Azwarman, 2017). Efisiensi penyisihan lemak dan minyak dengan menggunakan *grease trap* sebesar 95% yang artinya alat tersebut dapat mencegah penggumpalan dan penyumbatan saluran pembuangan limbah cair serta dapat meminimalisir dampak buruk yang terjadi pada lingkungan (Hitipeuw et al., 2018).

Kebersihan toilet terjaga dengan baik memiliki skor 10. Letak toilet yang tersedia di Rumah Makan A tidak berdekatan dengan ruang makan dan dapur. Di dalam toilet tersedia sabun dan air bersih yang cukup. Toilet antara wanita dengan pria terpisah. Terdapat tempat pembuangan sampah yang mencukupi dan diangkut 24 jam oleh petugas kebersihan. Tempat sampah Rumah Makan A dengan skor 20 memiliki tutup dan terbuat dari bahan yang kedap air. Berikut penuturan pengelola Rumah Makan A terkait pengangkutan sampah :

*"Sampahnya dari belakang itu dikumpulkan dibawa ke depan. Nanti ada sendiri yang ngangkut yang biasa keliling itu petugasnya."*

**(Pengelola Rumah Makan A)**

Tempat cuci tangan memiliki skor 20. Jumlah tempat cuci tangan dapat memenuhi kebutuhan dan terdapat sabun cuci serta alat pengering. Tempat untuk mencuci peralatan dengan skor 4 tersedia air dingin, berbahan yang kuat, aman, dan halus. Peneliti memberikan skor 8 untuk tempat mencuci bahan makanan karena tersedianya air bersih, aman, dan terbuat dari bahan kuat. Tersedia locker penyimpanan untuk pekerja pria Wanita secara terpisah dengan skor 10 karena mudah dibersihkan dan terbuat dari bahan kuat dan tutup rapat, serta tersedia tersedia untuk masing-masing karyawan. Terdapat terali yang dipasang kawat kasa guna mencegah serangga dan tikus memasuki rumah makan. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat. Tempat tandon air bebas jentik nyamuk dan memiliki tutup.

### **3.2.3 Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan**

Dapur rumah makan A memiliki skor 56 karena fasilitasnya lengkap, memadai dan bersih. Sebagai peran penting dari sebuah rumah makan yaitu tempat pemrosesan makanan, maka kebersihan dapur dan sekitarnya perlu dijaga agar tetap higienis (Atmoko, 2017). Dapur Rumah Makan A tidak memiliki cerobong asap dan cungkup, tetapi memiliki ventilasi yang cukup. Ventilasi tersebut berguna untuk pertukaran udara serta mengeluarkan bau makanan yang kurang sedap (Atmoko, 2017). Ruang makan Rumah Makan A dengan skor 40 memiliki perlengkapan yang tersedia dalam kondisi bersih. Tersedia ruang makan dengan ukuran 0,85 m<sup>2</sup> per kursi tamu, tempat makanan saji tertutup dengan baik, dan tempat cuci tangan sesuai kriteria. Gudang bahan makanan diberikan skor 30 didalamnya tersedia bahan makanan, rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan. Kapasitas penyimpanan dalam gudang Rumah Makan A cukup memadai karena rapat serangga dan tikus.

### **3.2.4 Bahan Makanan dan Makanan Jadi**

Bahan makanan harus dalam keadaan baik dan segar diberikan skor 35 termasuk bahan-bahan mudah busuk seperti telur, susu, buah dan makanan kaleng (Auliya & Aprilia, 2016). Berikut penjelasan pengelola Rumah Makan A terkait bahan makanan :

*"Kita usahakan dalam kondisi fresh mbak. Kayak sayur-sayur gitu kita belinya tiap pagi harinya. Kadang ada juga yang drop sayur gitu kesini."*

**(Pengelola Rumah Makan A)**

Bahan makanan dan makanan jadi pada Rumah Makan A dengan skor 42 dalam kondisi fisik yang baik dan tidak ada tanda-tanda kerusakan. Bahan makanan kemasan dan makanan jadi kemasan terdaftar pada Depkes RI.

### 3.2.5 Pengolahan Makanan

Tenaga pengolah makanan memegang peran yang penting. Pengolah makanan tersebut mempunyai peluang untuk menyebarkan penyakit (Auliya & Aprilia, 2016). Pada proses pengolahan makanan dengan skor 50, penjamah makanan menerapkan cara kerja yang bersih dan memakai pakaian kerja yang sesuai dengan ketentuan. Penjamah makanan menggunakan peralatan dengan benar dalam melakukan pekerjaannya.

### 3.2.6 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Diberikan skor 40 untuk penyimpanan bahan makanan dengan suhu dan kelembaban yang sesuai standar. Tempat penyimpanan ini bersih dan terpelihara, tumpukan sesuai, dengan susunan rak terpisah antara satu dengan lainnya. Penyimpanan makanan jadi diberikan skor 50 menggunakan tempat yang tertutup dan sesuai dengan suhu dan waktu penyimpanannya.

### 3.2.7 Penyajian Makanan

Cara penyajian makanan pada Rumah Makan A dengan skor 35 menerapkan sistem prasmanan, yaitu pengunjung mengambil makanan yang sudah tersedia sendiri. Penjelasan pengelola Rumah Makan A terkait cara penyajian sebagai berikut :

*“Disini kita pakai sistem prasmanan. Jadi customer ambil makanannya baru dicatat di bagian kasir. Harganya sesuai yang mereka ambil.”*

**(Pengelola Rumah Makan A)**

Tempat penyajian makanan memiliki penutup dan diletakkan pada tempat yang bersih. Makanan diletakkan di dalam etalase khusus untuk menyajikan makanan dan diberi tirai penutup berbahan kain untuk menghindari lalat hinggap pada makanan tersebut. Wadah yang digunakan menggunakan alat yang bersih.

### 3.2.8 Peralatan

Ketentuan peralatan Rumah Makan A memiliki skor 120. Mulai dari tahap pencucian hingga penyimpanan peralatan dalam keadaan bersih, baik, dan utuh sebelum digunakan. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan halus dan tidak ada sudut mati serta tidak mengandung zat beracun. Kebersihan peralatan memasak penting untuk dijaga. Jika peralatan dan wadah sebagai tempat untuk menyajikan makanan kotor, dapat menimbulkan banyak kuman dan bakteri yang mengontaminasi makanan tersebut (Dakwani, 2019).

### 3.2.9 Tenaga Kerja

Pengetahuan/sertifikat *higiene* sanitasi makanan memiliki skor 8. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, pemilik/pengusaha tersebut pernah mengikuti pelatihan mengenai *higiene* dan sanitasi pada restoran/rumah makan. Sedangkan untuk karyawannya masih belum ada yang pernah mengikuti pelatihan.

Pakaian kerja yang digunakan dalam keadaan bersih mendapatkan skor 16. Seragam kerja hanya dimiliki oleh pelayan, untuk karyawan bagian dapur tidak memiliki seragam kerja khusus. Pakaian kerja digunakan pada waktu kerja saja dengan lengkap dan rapi.

Pemeriksaan kesehatan di Rumah Makan A memiliki skor 12. Karyawan/penjamah melakukan pemeriksaan kesehatan secara pribadi apabila merasakan gejala-gejala tertentu. Tidak terdapat buku kesehatan untuk karyawan. Karyawan Rumah Makan A tidak pernah vaksinasi *chotypha/thypoid*. Jika karyawan merasa sakit diizinkan untuk tidak bekerja dan berobat bila sakit. Penilaian *personal hygiene* mendapatkan skor 56. Setiap pekerja/penjamah makanan berpakaian rapi, berperilaku bersih dan mencuci tangan sebelum bekerja. Penjamah

makanan menggunakan tidak penutup mulut. Alat yang digunakan oleh penjamah makanan sesuai dengan kebutuhan dan dalam keadaan yang bersih untuk mengambil makanan.

### 3.2 Rumah Makan B

Rumah makan yang kedua yaitu Rumah Makan B yang terletak di Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung. Rumah makan ini berdiri sejak awal tahun 2021. Cara penyajian pada rumah makan ini seperti rumah makan pada umumnya. Pengunjung memesan makanan dan minuman kepada pelayan rumah makan lalu pesanan tersebut dibuatkan oleh koki. Rumah makan ini berada pada satu lokasi dengan pusat oleh-oleh khas Tulungagung. Rumah makan yang memiliki tempat yang luas ini menawarkan berbagai menu makanan, diantaranya ayam goreng, bebek goreng, nasi goreng, dan lain-lain. Rumah Makan B menyediakan lahan parkir yang luas sehingga dapat menjadi tempat parkir untuk bus-bus pariwisata untuk berkunjung untuk makan sekaligus membeli oleh-oleh khas Tulungagung.

**Tabel 2. Hasil Observasi di Rumah Makan B**

	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
A.	Lokasi dan Bangunan			
1.	Lokasi	2	10	20
2.	Bangunan	2	8	16
3.	Pembagian ruang	1	10	10
4.	Lantai	0,5	10	5
5.	Dinding	0,5	10	5
6.	Ventilasi	1	10	10
7.	Pencahayaan/penerangan	1	7	7
8.	Atap	0,5	10	5
9.	Langit-langit	0,5	10	5
10.	Pintu	1	10	10
B.	Fasilitas Sanitasi			
11.	Air bersih	3	7	21
12.	Pembuangan air limbah	2	7	14
13.	Toilet	1	10	10
14.	Tempat sampah	2	10	20
15.	Tempat cuci tangan	2	10	20
16.	Tempat mencuci peralatan	1	4	4
17.	Tempat mencuci bahan makanan	1	8	8
18.	Locker karyawan	1	10	10
19.	Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus	2	10	20
C.	Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan			
20.	Dapur	7	9	63
21.	Ruang makan	5	8	40
22.	Gudang bahan makanan	3	10	30
D.	Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23.	Bahan makanan	5	7	35
24.	Makanan jadi	6	7	42
E.	Pengolahan Makanan			
25.	Proses pengolahan	5	10	50
F.	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			

26.	Penyimpanan bahan makanan	4	10	40
27.	Penyimpanan makanan	5	10	50
<b>G. Penyajian Makanan</b>				
28.	Cara penyajian	5	8	40
<b>H. Peralatan</b>				
29.	Ketentuan peralatan	15	8	120
<b>I. Tenaga Kerja</b>				
30.	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	4	0	0
31.	Pakaian kerja	2	8	16
32.	Pemeriksaan kesehatan	2	6	12
33.	<i>Personal hygiene</i>	7	8	56
<b>Total Skor</b>				814

### 3.2.1 Lokasi dan Bangunan

Rumah Makan B terletak di tepi jalan provinsi Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung. Lokasinya memiliki skor 20, yaitu tidak terletak pada arah angin dan tidak dalam jarak <100 meter dari sumber pencemaran debu, bau, asap, dan cemaran lainnya. Rumah Makan B memiliki tempat yang luas dan kokoh. Bangunannya terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur dan rapat tikus dengan skor 16. Di beberapa ruangan dalam keadaan terbuka sehingga dapat memungkinkan serangga masuk. Bangunan Rumah Makan B memiliki dapur dan ruang makan yang terbuka sehingga dapat melihat pemandangan sekitar rumah makan tersebut. Rumah Makan B memiliki ruang karyawan, gudang bahan makanan, gudang peralatan, dan ruang administrasi dengan skor 10. Lantai Rumah Makan B sudah memenuhi persyaratan dengan skor 5, yaitu kedap air, bersih, tidak licin, kering, rata, dan konus. Dinding Rumah Makan B mendapatkan skor 5 bersih, kedap air, dan rata. Ventilasi rumah makan tersebut dengan skor 10 cukup membuat nyaman pengunjung dan dapat mengurangi bau tidak sedap karena berfungsi dengan baik. Tempat makan yang tersedia untuk pengunjung berada di tempat yang terbuka sehingga dapat memberikan suasana yang nyaman bagi pengunjung. Pencahayaan yang tersedia tidak membuat mata silau dan merata dengan skor 7. Atap Rumah Makan B memiliki skor 5 cukup landai, tidak bocor, dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Langit-langit juga telah memenuhi persyaratan dengan skor 5 yaitu bersih, tinggi minimal 2,4 meter, rata, dan tidak terdapat lubang. Pintu pada bangunan rumah makan tersebut memiliki skor 10 rapat serangga, mudah dibersihkan, terbuat dari bahan yang kuat serta menutup dengan baik.

### 3.2.2 Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil pengamatan langsung dan wawancara yang didapatkan terkait fasilitas sanitasi, ketersediaan air bersih pada Rumah Makan B dengan skor 21 dapat mencukupi kebutuhan dan air yang tersedia tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak berbau. Air yang digunakan bersumber dari air sumur. Air yang memenuhi persyaratan fisika yakni air tidak berbau atau tawar, tidak keruh atau jernih, tidak berwarna, memiliki suhu yang normal serta tidak mengandung padatan merupakan air yang berkualitas baik (Renngiwur, 2016).

Pembuangan air limbah Rumah Makan B mengalir dengan lancar memiliki skor 14. Berikut penjelasan dari pihak Rumah Makan B terkait pembuangan air limbah :

*“Pembuangannya lancar, nggak ada masalah selama ini. Karena kami juga baru buka sekitar 8-9 bulan ini. Pas pandemi ini kami baru buka.”*

**(Pengelola Rumah Makan B)**

Saluran yang digunakan kedap air dan tertutup. Menurut Chandra (2006) dalam Andriani (2021), saluran pembuangan air limbah yang tepat seharusnya tidak mengakibatkan polusi pada tumbuhan dan hewan yang hidup di air, tidak menimbulkan kontaminasi terhadap sumber-sumber air minum, tertutup, tidak dihindangi serangga atau vektor yang menyebabkan penyakit, dan tidak berbau. Rumah Makan B tidak menggunakan *grease trap* dalam pembuangan air limbahnya. Alat ini sangat membantu pada sistem pembuangan limbah cair dengan mencegah penggumpalan dan penyumbatan akibat minyak yang membeku pada pipa pembuangan (Hitipeuw et al., 2018).

Toilet Rumah Makan B mendapat skor 10. Lokasi toilet yang tersedia tidak berhadapan langsung dengan ruang makan atau dapur. Toilet Rumah Makan B dalam kondisi bersih, tersedia sabun, dan memiliki air bersih yang memadai. Toilet antara wanita dengan pria letaknya terpisah. Pembersihan toilet dilakukan setiap hari. Berikut penjelasan dari Pengelola Rumah Makan B terkait cara menjaga kebersihan toilet :

*“Petugas sini membersihkan tiap hari. Disini juga bisa dipakai rest area atau tempat jujukan (tujuan) buat yang mau beli oleh-oleh, jadi kebersihannya diperhatikan.”*

**(Pengelola Rumah Makan B)**

Untuk menjaga kebersihan rumah makan tersebut, tempat sampah tersedia di setiap ruangan yang menghasilkan sampah dengan skor 20, seperti di dapur, ruang makan, dan dekat toilet. Sampah diangkut setiap 24 jam oleh petugas. Tempat sampah yang tersedia mempunyai tutup dan terbuat dari bahan kedap air. Daya tampung tempat sampah terangkat oleh seorang petugas pengangkut sampah. Fasilitas sanitasi lainnya yang tersedia yaitu tempat cuci tangan dengan skor 20. Tempat cuci tangan Rumah Makan B serta air yang tersedia dapat memenuhi kebutuhan pengunjung dan karyawan. Tersedia alat pengering dan sabun di tempat cuci tangan tersebut. Tempat untuk mencuci peralatan memiliki skor 4 hanya tersedia air dingin, terbuat dari bahan yang halus, kuat, dan aman, dan tidak memiliki tiga bak pencuci. Pada tempat mencuci bahan makanan dengan skor 8 terbuat dari bahan yang halus, kuat, dan aman serta tersedia air pencuci yang cukup. Air pencuci yang dipakai tidak mengandung larutan cuci hama. Rumah Makan B menyediakan locker untuk karyawan yang berada di satu tempat di luar ruangan dengan skor 10. Locker terpisah antara pria dengan wanita. Locker tertutup rapat, terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan kuat. Jumlah yang tersedia cukup untuk memenuhi kebutuhan. Untuk mencegah masuknya tikus dan serangga, pihak Rumah Makan B memberikan terali tikus dan kawat kasa serangga di setiap lubang ventilasi dengan skor 20. Tidak terdapat celah pada persilangan pipa dan dinding. Tandon air diusahakan untuk tertutup dan bebas dari jentik nyamuk. Berikut penuturan Pengelola Rumah Makan B terkait tindakan pencegahan masuknya tikus dan serangga ke dalam rumah makan:

*“Kalau disini tempatnya terbuka ya mbak untuk tempat makannya. Kalau di gudang, di dapur gitu ada ruangnya sendiri, jadi pakai kasa di ventilasi, dan pintu di gudang kalau tidak digunakan ditutup rapat agar tidak ada tikus masuk. Setiap satu bulan sekali diadakan general cleaning untuk menjaga tetap bersih”*

**(Pengelola Rumah Makan B)**

### **3.2.3 Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan**

Dapur Rumah Makan B memiliki skor 63 bersih, memiliki penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, *heater*), fasilitas penyimpanan makanan dingin (kulkas, *freezer*), dan ukuran dapur memadai. Terdapat cungkup/cerobong asap di ruang dapur. Tidak ditemukan tulisan pesan untuk menjaga hygiene bagi pekerja/penjamah di dapur. Ruang makan Rumah Makan B memiliki skor 40. Ukuran ruang tempat makan bagi pengunjung telah memenuhi syarat. Perlengkapan yang tersedia di ruang makan selalu bersih. Tidak terdapat pintu di ruang tempat makan pengunjung karena Rumah Makan B menyediakan tempat makan

yang terbuka. Tersedia fasilitas cuci tangan yang tidak mengurangi keindahan di sekitar tempat makan. Gudang bahan makanan memiliki skor 30. Penempatan barang-barang selain bahan makanan terdapat di gudang penyimpanan bahan makanan. Dalam gudang bahan makanan, bahan makanan terletak pada rak-rak sesuai dengan ketentuan. Daya tampung penyimpanan gudang Rumah Makan B memadai dan rapat tikus dan serangga.

#### 3.2.4 Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Mulai dari bahan makanan hingga makanan jadi pada Rumah Makan B mempunyai keadaan fisik yang baik dan tidak ada tanda-tanda kerusakan dengan skor 35. Penjelasan Pengelola Rumah Makan B terkait kondisi bahan makanan dan makanan jadi sebagai berikut :

*“Bahan makanan yang sekiranya nggak bisa di tandon, kita belinya pagi harinya. Kalo barang-barang yang bisa distok bisa beli banyak selama tidak melebihi masa kadaluarsanya.”*

**(Pengelola Rumah Makan B)**

Bahan makanan kemasan dan makanan jadi kemasan memiliki skor 42 terdaftar pada Depkes RI. Bahan makanan yang digunakan oleh Rumah Makan B dibeli setiap hari di pagi hari seperti sayur-sayuran.

#### 3.2.5 Pengolahan Makanan

Proses pengolahan makanan di Rumah Makan B mendapat skor 50. Dalam proses pengolahan makanan, penjamah makanan bekerja dengan cara yang bersih dan memakai pakaian kerja sesuai dengan ketentuan. Penjamah makanan memakai peralatan dengan benar dan pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus.

#### 3.2.6 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Tempat penyimpanan bahan makanan mendapat skor 40. Makanan disimpan dalam kelembaban dan suhu yang tepat. Ketebalan penyimpanan juga disesuaikan. Tempat penyimpanan makanan ini bersih dan rapi, terpisah dari makanan siap saji, dan disimpan dan ditata dalam rak sesuai ketentuan. Penyimpanan makanan jadi menggunakan tempat yang sesuai dengan suhu dan waktu penyimpanannya serta tertutup dengan skor 50.

#### 3.2.7 Penyajian Makanan

Cara menyajikan makanan pada rumah makan ini seperti rumah makan pada umumnya dengan skor 40. Pengunjung memesan makanan dan minuman kepada pelayan rumah makan lalu pesanan tersebut dibuatkan oleh koki. Wadah menyajikan makanan menggunakan alat yang bersih dan suhu penyajian makanan hangat. Pelayan rumah makan tersebut membawa dan menyajikan makanan dengan tidak tertutup. Tempat untuk menyajikan makanan dalam kondisi yang bersih.

#### 3.2.8 Peralatan

Persyaratan peralatan Rumah Makan B mendapat skor 120. Kualitas peralatan makan dan air adalah salah satu faktor lingkungan pada proses pencucian peralatan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat apabila tidak dilakukan sesuai dengan ketentuan yang berlaku, dalam hal ini dapat menyebabkan timbulnya gangguan kesehatan terutama pada sistem pencernaan (Rulen & Intarsih, 2021). Berikut penjelasan Pengelola Rumah Makan B tentang cara menjaga kebersihan peralatan:

*“Peralatan yang sudah digunakan dibersihkan sampai bersih, lalu ditempatkan di tempat yang bersih, jadi siap digunakan kembali dengan keadaannya sudah bersih.”*

**(Pengelola Rumah Makan B)**

Mulai dari tahap pencucian hingga penyimpanan peralatan di Rumah Makan B dalam kondisi yang utuh, bersih, dan baik. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun, halus, tidak ada sudut mati.

### 3.2.9 Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, pemilik/pengusaha serta karyawan Rumah Makan B belum pernah mengikuti kursus/temu karya mengenai higiene dan sanitasi makanan. Pakaian kerja yang digunakan dengan skor 16 dalam keadaan bersih, lengkap, dan rapi. Pakaian tersebut dipakai pada waktu kerja saja. Pemeriksaan kesehatan karyawan mendapat skor 12. Karyawan/penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan apabila merasakan gejala-gejala tertentu. Karyawan tidak memiliki buku kesehatan yang disediakan oleh Rumah Makan B. Karyawan Rumah Makan B tidak pernah vaksinasi *chotypha/thypoid*. Apabila karyawan merasa sakit, diizinkan untuk tidak masuk kerja dan berobat ke dokter. Dalam menjaga *personal hygiene*, setiap karyawan/penjamah makanan berpakaian rapi dan berperilaku bersih memiliki skor 56. Sebelum melakukan pekerjaannya, karyawan menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan. Menjaga *personal hygiene* bertujuan untuk memutus rantai penularan penyakit yang dapat disebarkan melalui makanan dan minuman (Syahrizal, 2017). Karyawan tidak diperkenankan merokok pada saat jam kerja. Berikut penjelasan Pengelola Rumah Makan B terkait hal tersebut:

*“Pada saat kerja, saat memasak, tidak diperbolehkan untuk merokok. Selama shiftnya tidak dianjurkan. Takutnya kena makanan yang mau disajikan mbak.”*

**(Pengelola Rumah Makan B)**

Karyawan/penjamah tidak menggunakan penutup mulut berupa sapu tangan jika bersin atau batuk-batuk. Alat-alat yang digunakan oleh karyawan sesuai kebutuhan dan dalam keadaan bersih.

## 4. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis di atas dapat disimpulkan bahwa Rumah Makan A dengan sistem penyajian makanan secara prasmanan mendapatkan jumlah skor sebesar 811 dan Rumah Makan B dengan sistem penyajian seperti rumah makan pada umumnya mendapatkan jumlah skor 814. Dari hasil skore kedua rumah makan tersebut, sebagian besar telah memenuhi ketentuan higiene dan sanitasi rumah makan menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098 Tahun 2003 tentang persyaratan *higiene* sanitasi rumah makan dan restoran. Hasil tersebut tidak termasuk menggunakan uji laboratorium. Diharapkan kedepannya perlu menjalin kerjasama dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Tulungagung untuk lebih rutin dalam melakukan pemeriksaan higiene dan sanitasi rumah makan dalam jangka waktu 1 tahun dilakukan 2 kali pemeriksaan. Pihak Rumah Makan A dan B lebih memperhatikan higiene dan sanitasi rumah makan masing-masing dan dapat mengikuti pelatihan mengenai higiene dan sanitasi bagi karyawan agar lebih mengetahui mengenai hal tersebut guna meningkatkan kualitas rumah makan.

## Daftar Rujukan

- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Deepublish.
- Andriani, U. (2021). Hubungan Fasilitas Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan Di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Kota Bandar Lampung. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 13(2), 64. <https://doi.org/10.26630/rj.v13i2.2780>
- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jejak Publisher.

- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap kualitas makanan di hotel aston rasuna jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/journal-fame/article/view/1422>
- Azwarman. (2017). PEMANFAATAN SIKLUS PEMBUANGAN AIR TERHADAP SISTEM DRAINASE PERUMAHAN KOTA. *Jurnal Civronlit Universitas Batanghari*, 2(1), 14–17.
- Dakwani, T. (2019). HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DI GUDANG 100 PADA PELABUHAN LAUT TANJUNG PERAK SURABAYA TAHUN 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 69. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74>
- Dinas Kesehatan Kabupaten Tulungagung. (2017). Profil Kesehatan Kabupaten Tulungagung tahun 2016. Dinas Kesehatan Kabupaten Tulungagung.
- Hitipeuw, M. R. C., Sumampouw, O. J., & Akili, R. H. (2018). Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *Kesmas*, 7(4), 11–17.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). Profil Kesehatan Indonesia tahun 2018. Kementerian Kesehatan RI.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- Marsanti, A. S., & Widiarini, R. (2018). Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. *Uwais Inspirasi Indonesia*.
- Mukhsin, R., Mappigau, P., & Tenriawaru, A. N. (2017). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Terhadap Daya Tahan Hidup Usaha Di Kota Makassar. *Jurnal Analisis*, 6(2), 188–193. <http://pasca.unhas.ac.id/jurnal/files/ef79bd330d16ba9fda32510e0a581953.pdf>
- Renngiwur, J. (2016). Analisis Kualitas Air Yang Di Konsumsi Warga Desa Batu Merah Kota Ambon. *Biosel: Biology Science and Education*, 5(2), 101. <https://doi.org/10.33477/bs.v5i2.490>
- Romanda, F., Priyambodo, P., & Risanti, E. D. (2016). Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan (Tpm) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta. *Biomedika*, 8(1), 41–46. <https://doi.org/10.23917/biomedika.v8i1.2899>
- Rulen, B. N., & Intarsih, I. (2021). Analisis Keberadaan Bakteri dan Higiene Sanitasi Peralatan Makan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Simpang Tiga Pekanbaru. *Ensiklopedia of Journal*, 3(2), 179–189. <http://jurnal.ensiklopediaku.org/ojs-2.4.8-3/index.php/ensiklopedia/article/view/621>
- Syahrizal. (2017). HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN TERHADAP KANDUNGAN Escherichia Coli DIPERALATAN MAKAN PADA WARUNG MAKAN (Hygiene sanitation food handlers to the content of escherichia coli on cutlery at food stalls). *AcTion*, 2(November), 132–136. <http://ejournal.poltekkesaceh.ac.id>
- Tanjung, H. S., & Nababan, S. A. (2016). Pengaruh penggunaan metode pembelajaran bermain terhadap hasil belajar matematika siswa materi pokok pecahan di kelas III SD Negeri 200407 Hutapadang. *Jurnal Bina Gogik*, 3(1), 35–42. <https://www.ejournal.stkipbbm.ac.id/index.php/pgsd/article/view/26>
- Telew, M., Joseph, W. B. S., & Pinontoan, O. (2018). Gambaran Angka Kuman dan Keberadaan Escherichia Coli pada Peralatan Makan Rumah Makan di Kelurahan Mahakeret Barat dan Mahakeret Timur Kecamatan Wenang Kota Manado. *Kesmas*, 7(5), 5–8. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/22338/22024>