



Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Lingkungan Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Ayu Puja Istikomah, Rizki Amalia, Sri Haryanti

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

*Email korespondensi: ayupuja55@gmail.com

No HP: 087807493467



ARTICLE INFO

Received : 2023-06-02

Accepted : 2023-12-01

Published : 2023-12-16

Kata Kunci:

Hygiene;
sanitasi;
rumah Makan;

Keywords:

Hygiene;
sanitation;
restaurant;

ABSTRAK

Latar Belakang: Salah satu faktor yang menyebabkan kurangnya kualitas pangan pada tempat pengolahan pangan seperti rumah makan adalah rendahnya pengetahuan dan pemahaman terhadap tempat pengolahan pangan seperti lokasi tempat pengolahan pangan, pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan pangan, penyimpanan pangan jadi dan penyajian. **Tujuan:** Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran hygiene Rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. **Metode:** Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang dilakukan dengan cara survei langsung pada lokasi penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi menggunakan checklist dan wawancara dengan jumlah sampel 29 rumah makan. **Hasil:** hasil penelitian diperoleh dari 29 rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 29 rumah makan dengan presentase 100%, hygiene sanitasi area pelayanan konsumen diperoleh dari 29 rumah makan yang memenuhi syarat berjumlah 7 rumah makan dengan presentase 24,2% dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 22 rumah makan dengan presentase 75,8%, hygiene sanitasi area dapur atau penyiapan pangan, yang memenuhi syarat berjumlah 17 rumah makan dengan presentase 58,6% dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 12 rumah makan dengan presentase 41,4%. Dan hasil keseluruhan hygiene sanitasi rumah makan yaitu 14 rumah makan (48,3%) memenuhi syarat dan 15 rumah makan (51,7%) tidak memenuhi syarat. Dengan batas laik hygiene sanitasi ≥ 80 memenuhi syarat dan ≤ 80 tidak memenuhi syarat. **Kesimpulan:** Mayoritas rumah makan yang diteliti tidak memenuhi standar hygiene dan sanitasi yang ditetapkan. Khususnya, area pelayanan konsumen menunjukkan tingkat ketidaklayakan tertinggi dengan 75,8% rumah makan tidak memenuhi syarat.

ABSTRACT

Background: One of the factors that causes the lack of food quality in food processing places such as restaurants is the low knowledge and understanding of food processing places such as the location of food processing sites, selection of ingredients, storage of ingredients, food processing, storage of finished food and serving. **Objective:** This study was conducted to find out the picture of restaurant hygiene in the central campus environment of the Yogyakarta Ministry of Health Polytechnic. **Method:** This type of research is a descriptive research conducted by means of a direct survey at the research location. Data collection was carried out by observation using a checklist and interviews with a sample of 29 restaurants. **Results:** the results of the study were obtained from 29 unqualified restaurants totaling 29 restaurants with a percentage of 100%, sanitary hygiene of the customer service area was obtained from 29 eligible restaurants totaling 7 restaurants with a percentage of 24.2% and

*unqualified restaurants totaling 22 restaurants with a percentage of 75.8%, hygiene sanitation of kitchen area or food preparation, Those who meet the requirements are 17 restaurants with a percentage of 58.6% and the restaurants that do not meet the requirements are 12 restaurants with a percentage of 41.4%. And the overall result of restaurant hygiene and sanitation is that 14 restaurants (48.3%) are eligible and 15 restaurants (51.7%) are not eligible. With a sanitary hygiene quality limit of ≥ 80 is eligible and ≤ 80 is not eligible. **Conclusion:** The majority of restaurants studied do not meet the set hygiene and sanitation standards. Notably, the customer service area showed the highest level of unsuitability with 75.8% of restaurants not qualifying.*



© 2021 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).

PENDAHULUAN

Makan dan minum merupakan kebutuhan dasar manusia, selain harus memiliki nilai gizi yang baik hal lain juga harus diperhatikan seperti hygiene sanitasi lokasi tempat pengolahan pangan, pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan pangan, penyimpanan pangan jadi dan penyajian, demikian pula harus dilakukan penerapan hygiene sanitasi dalam pengelolaan agar terlindungi dari berbagai bakteri yang dapat mengganggu kesehatan.¹ Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersil yang kegiatannya menyediakan makanan dan minuman. Makanan di rumah makan bisa berupa hidangan yang sudah ditentukan dalam menu atau makanan yang disajikan sesuai dengan pesanan pelanggan. Rumah makan ini dibuat dan dikembangkan sejalan dengan perkembangan serta pertumbuhan populasi masyarakat untuk memenuhi kebutuhannya sehari-hari.²

Dengan terselenggaranya pengawasan terhadap tempat pengolahan pangan (TPP) merupakan salah satu upaya untuk melindungi masyarakat dari faktor resiko lingkungan yang berdampak buruk pada kesehatan.³ Yang memungkinkan mikroba atau kuman masuk dan mencemari pangan sehingga makanan tersebut tidak memenuhi persyaratan kesehatan pangan dan menimbulkan berbagai macam masalah kesehatan manusia.⁴ Menurut data dari Dinas Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta dalam kurun waktu 4 tahun terakhir, keracunan makanan selalu menempati posisi pertama kejadian luar biasa di DIY, pada tahun 2020 terdapat 22 kejadian keracunan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa KLB Keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang harus diprioritaskan penanganannya. Hygiene dan sanitasi adalah upaya untuk menjaga kesehatan individu dan lingkungan tempat tinggalnya bebas dari penyakit, di Indonesia hygiene sanitasi tetap menjadi masalah yang cukup menjadi perhatian.⁵

Berdasarkan data sementara yang didapat dari observasi langsung di lokasi tempat pengolahan makanan dan minuman di lingkungan kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta rumah makan yang termasuk golongan A1, ditinjau dari lokasi yang berada di pinggir jalan raya, otomatis banyak debu yang masuk ke dalam tubuh manusia melalui makanan. Terdapat juga peralatan yang digunakan terlihat tidak bersih, penumpukan sampah yang terjadi dimana sampah tersebut dapat menjadi tempat pembiakan vektor, kurangnya penerangan pada area dapur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Tahun 2023. Manfaat dari penelitian yaitu sebagai tambahan kepustakaan pada ilmu kesehatan lingkungan khususnya bidang sanitasi tempat-tempat umum yaitu rumah makan dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai hygiene sanitasi tempat pengolahan pangan yang aman dan sehat.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian survei deskriptif yaitu menggambarkan hygiene sanitasi Rumah makan dengan melakukan observasi untuk mengetahui hygiene sanitasi Rumah makan di lingkungan Kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang beralamat di Jalan Tata Bumi, Area Sawah, Banyuraden, Kecamatan Gamping, Kabupaten Sleman, DIY 55293. Objek penelitian ini yaitu rumah makan golongan A1 dengan jumlah sampel 29 rumah

makan. Variabel yang di teliti yaitu hygiene sanitasi area luar pengolahan pangan, area pelayanan konsumen, dan area dapur atau penyiapan pangan. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar checklist, lembar wawancara, alat tulis dan alat dokumentasi. Lembar checklist yang digunakan dalam penelitian ini yaitu lembar checklist hygiene sanitasi rumah makan golongan A1 berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 14 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan.

Data yang diperoleh dari hasil observasi kemudian di analisa secara deskriptif sesuai dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 14 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kesehatan, yaitu dengan menilai ketidaksesuaian pada lokasi, kemudian menjumlahkan seluruh ketidaksesuaian dan menghitung skore untuk memperoleh hasil skore hygiene sanitasi yaitu dengan menggunakan rumus:

$$A1 = 100 - \left(\left(\frac{\text{Total ketidaksesuaian}}{\text{Total nilai}} \right) \times 100 \right)$$

Dari hasil tersebut dapat disimpulkan menjadi dua kategori penilaian yaitu: 1) batas laik: ≥ 80 : Memenuhi syarat, 2) ≤ 80 : Tidak memenuhi syarat. Batas memenuhi syarat berdasarkan ketentuan penerbitan Sertifikasi laik hygiene sanitasi (SLHS).

HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada hygiene sanitasi rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta tahun 2023 yang telah di lakukan pada 29 rumah makan dengan golongan rumah makan A1 sebagai berikut:

Penilaian Area Luar Tempat Pengolahan Pangan

Hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti pada bulan Desember 2023 pada rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Distribusi frekuensi area luar tempat pengolahan pangan rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta tahun 2023.

Kriteria	Rumah Makan	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	0	0%
Tidak Memenuhi Syarat	29	100%
Total	29	100%

(Sumber: Data primer, 2023)

Tabel 1 pada area luar tempat pengolahan pangan rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang tidak memenuhi syarat berjumlah 29 rumah makan dengan persentase (100%) keseluruhan area luar tempat pengolahan pangan tidak memenuhi syarat.

Penilaian Area Pelayanan Konsumen

Hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti pada bulan Desember 2023 pada rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Distribusi frekuensi area pelayanan konsumen rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenke Yogyakarta tahun 2023.

Kriteria	Rumah Makan	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	7	24,2%
Tidak Memenuhi Syarat	22	75,8%
Total	29	100%

(Sumber: Data primer, 2023)

Tabel 2 pada area pelayanan konsumen rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang memenuhi syarat berjumlah 7 rumah makan dengan persentase (24,2%) dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 22 rumah

makan dengan persentase (75,8%).

Penilaian Area Dapur atau Penyiapan Pangan

Hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti pada bulan Desember 2023 pada rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Distribusi frekuensi area dapur atau penyiapan pangan rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta tahun 2023.

Kriteria	Rumah Makan	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	17	58,6%
Tidak Memenuhi Syarat	12	41,4%
Total	29	100%

(Sumber: Data primer, 2023)

Tabel 3 pada area dapur atau penyiapan pangan rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang memenuhi syarat berjumlah 17 rumah makan dengan persentase (58,6%) dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 12 rumah makan dengan persentase (41,4%).

Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti pada bulan Desember 2023 pada rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Distribusi frekuensi *Hygiene* sanitasi pada 29 rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta tahun 2023.

Kriteria	Rumah Makan	Persentase (%)
Memenuhi syarat	14	48,3
Tidak Memenuhi Syarat	15	51,7
Total	29	100

(Sumber: Data primer, 2023)

Tabel 4 hygiene sanitasi keseluruhan rumah makan yang diteliti di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang memenuhi syarat berjumlah 14 rumah makan dengan persentase (48,3%) dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 15 rumah makan dengan persentase (51,7%).

PEMBAHASAN

Penilaian Area luar tempat Pengolahan Pangan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada variabel area luar tempat pengolahan pangan menunjukkan 29 rumah makan (100%) tidak memenuhi syarat. Jumlah tersebut sangat tinggi karena keseluruhan rumah makan pada variabel area luar tempat pengolahan pangan tidak memenuhi persyaratan. Hal tersebut terjadi karena lokasi yang berada pada area lalu lintas seperti jalan raya dan aliran pembuangan sehingga terdapat kemungkinan terjadi pencemaran akibat debu, bau, asap, kotoran, dan vektor atau binatang pembawa penyakit.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan (Assa, Boky, Umboh 2019.⁶ Menyebutkan masih terdapat ketidaksesuaian pada hygiene lokasi rumah makan yaitu lokasi yang berada pada arah angin dari sumber pencemaran. Hygiene lokasi yang baik harus terhindar dari sumber pencemar seperti bau, asap, bau dan cemaran lainnya karena dapat mencemari makanan dan menimbulkan masalah kesehatan dari yang ringan hingga masalah kesehatan yang serius seperti keracunan pangan.⁶

Pada area luar tempat pengolahan pangan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang tidak memenuhi syarat yaitu 29 (100%) seluruh rumah makan belum memenuhi syarat. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pada pemilik rumah makan ditinjau dari lokasi yang dekat dengan jalan raya yang dimana hal tersebut sebagai

faktor sumber pencemar seperti bau, asap dan kotoran, kemudian aliran pembuangan yang tidak tertutup hal tersebut yang menjadi faktor munculnya tempat pembiakan vektor dan binatang pembawa penyakit.

Upaya pencegahan dan pengendalian agar makanan dan minuman yang ada pada tempat pengolahan pangan tidak terkontaminasi dan terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit.⁷ Yang dapat dilakukan untuk mencegah agar pangan aman dari paparan pencemar dari area luar yaitu rutin membersihkan area luar tempat pengolahan pangan, memastikan area bangunan aman dari kerusakan yang dapat memicu vektor masuk dan bersarang dengan menggunakan perangkap vektor dan memastikan penyimpanan tertutup terhindar dari debu, asap, dan kotoran.⁴

Area Pelayanan Konsumen

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 29 rumah makan pada variabel area pelayanan konsumen menunjukkan Yogyakarta yang memenuhi syarat berjumlah 7 rumah makan dengan presentase 24,2% dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 22 rumah makan dengan presentase 75,8%. Jumlah tersebut relatif tinggi karena keseluruhan rumah makan pada variabel area pelayanan konsumen masih belum memenuhi persyaratan. Hal tersebut terjadi karena masih terdapat tempat sampah yang tidak tertutup, ventilasi udara tidak dalam kondisi baik, peralatan yang digunakan tidak terjamin kebersihannya, pangan yang disajikan tidak dalam kondisi tertutup, dan terdapat binatang vektor pada area ini.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan (Asyiyagianti, Irma, Yasnan 2022). Menyebutkan masih terdapat rumah makan tidak memenuhi syarat pada kondisi sanitasi area pelayanan konsumen yang buruk. Hal tersebut terjadi dapat menyebabkan kontaminasi terhadap pangan yang di olah dan menurunkan kualitas pangan yang di hasilkan. Selain itu kondisi tersebut tentunya sangat mengganggu dan membuat konsumen tidak nyaman.⁸

Pada area pelayanan konsumen di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta keseluruhan rumah makan belum memenuhi syarat. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pada pemilik rumah terdapat penumpukan sampah pada area pelayanan konsumen, terdapat penumpukan sampah dengan kondisi tidak tertutup, lantai yang tidak utuh dan rata, peralatan yang di gunakan tidak dalam kondisi bersih seperti terdapat bau hal tersebut terjadi karena pencucian alat makan tidak menggunakan sabun dengan benar membuat permukaan peralatan menjadi berminyak. Kemudian dinding bangunan tidak dalam kondisi bersih, pangan matang yang di display pada lemari kaca tidak tertutup, ventilasi udara tidak dalam kondisi baik dan tak jarang rumah akan tidak memiliki ventilasi udara, terdapat vektor dan binatang peliharaan. dan personil yang melayani pembayaran tidak mencuci tangan pada saat akan menyentuh pangan kondisi tersebut terjadi karena kurangnya kesadaran dalam diri penjamah makan dalam hal hygiene sanitasi penjamah makan.

Sesuai dengan persyaratan yang diatur pada Permenkes nomer 14 tahun 2021 dijelaskan bahwa area pelayanan konsumen harus dalam kondisi bersih. Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.⁹ Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap, permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai, ventilasi alam harus memenuhi syarat cukup menjamin peredaran udara dengan baik, dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan. Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.¹⁰ Memiliki tempat sampah tertutup dan tidak ada tumpukan sampah yang dapat menjadi tempat berkembang biaknya vektor pembawa penyakit. Selain itu juga tempat area makan atau meja konsumen bersih dan mudah untuk di bersihkan, utuh rata dan kedap air. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas.¹¹

Area Dapur atau Penyiapan Pangan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 29 rumah makan pada variabel area luar tempat pengolahan pangan menunjukkan yang memenuhi syarat berjumlah 17 rumah makan dengan presentase 58,6% dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 12 rumah makan dengan presentase 41,4%. Jumlah tersebut sangat tinggi karena

keseluruhan rumah makan pada variabel area dapur atau penyiapan pangan masih ditemukan ketidaksesuaian. Hal tersebut terjadi karena tidak terdapat tempat cuci tangan yang tidak dilengkapi dengan sabun, tempat sampah tidak tertutup, tempat penyimpanan peralatan dalam kondisi baik, penyimpanan bahan baku tidak dalam kondisi baik, tidak menggunakan APD, penjamah makan menggunakan perhiasan saat mengolah pangan, peronil belum mendapatkan penyuluhan tentang pangan siap saji, dan penjamah tidak memeriksakan kesehatan secara rutin.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan (Lany Mulyan 2020). Menyebutkan masih terdapat rumah makan yang belum memenuhi syarat pada area dapur pengolahan pangan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, serta dapat pula menimbulkan alergi.¹² Melakukan pemeriksaan kesehatan rutin pada penjamah merupakan salah satu upaya pencegahan yang dapat dilakukan oleh penjamah agar mengetahui kondisi kesehatan dan mendeteksi penyakit sejak dini.¹³ Pada penelitian ini tidak dilakukan pemeriksaan kimia dan biologi pada air bersih, kualitas air merupakan suatu upaya dalam menjamin kualitas produk.¹⁴ Dampak yang dapat ditimbulkan diantaranya yaitu kerusakan kesehatan jangka panjang, penyakit, dan bahkan kerugian ekonomi.¹⁴

Pada area dapur atau penyiapan pangan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta seluruh rumah makan belum memenuhi syarat. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pada pemilik rumah ditemukan penyimpanan pangan satu jalur dengan jamban, tidak tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, penyimpanan pangan matang tidak sesuai suhu, tidak menggunakan APD seperti celemek, masker dan hairnet, tidak dilakukan pemeriksaan kesehatan rutin kepada penjamah makan, penjamah makan menggunakan perhiasan atau aksesoris saat mengolah pangan, penyimpanan bahan pangan terlalu padat dan tidak sesuai jenis dan kondisi peralatan tidak dalam kondisi bersih tempat sampah tidak tertutup dan terjadi penumpukan sampah sisa bahan pangan yang tidak ditangani dengan baik, penjamah makanan tidak mendapatkan penyuluhan keamanan pangan dan tidak melakukan pemeriksaan kesehatan rutin.¹⁵

Sesuai dengan persyaratan yang diatur pada Permenkes nomer 14 tahun 2021 Indonesia No. 14 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan untuk syarat dari area penyiapan pangan atau dapur harus tersedia akses ke sumber air yang aman sesuai dengan keputusan menteri kesehatan yang berlaku dengan jumlah cukup memadai untuk kegiatan, jamban atau toilet yang mudah untuk diakses, tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan dengan air yang mengalir, pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi dan tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dan tersedia sabun, tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit, dalam pemilihan pangan harus bermutu baik, utuh tidak rusak, memiliki label, tidak kadaluarsa, kemasan tidak rusak.¹² Penyimpanan bahan pangan di dalam kulkas harus dalam kondisi bersih, tersusun dengan rapi sesuai dengan jenis pangan, tidak terlalu padat, disimpan pada suhu yang sesuai, serta tempat penyimpanan bukan jalur akses ke kamar mandi atau jamban, kondisi lantai rata, mudah dibersihkan, memiliki ventilasi udara dengan bahan kuat dan tahan lama, memiliki kasa anti serangga yang mudah dibersihkan, jika menggunakan exhaust atau air conditioner maka kondisi terawat dan berfungsi dengan baik.⁵ Personil yang bekerja sehat bebas dari penyakit, menggunakan APD, tidak menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan tidak merokok, tidak bersin atau batuk diatas makanan, tidak meludah sembarangan, dan melakukan pemeriksaan kesehatan rutin minimal 1 kali dalam setahun tahap paling penting selanjutnya yaitu penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tera pangan.¹⁶

SIMPULAN DAN SARAN

Hygiene sanitasi pada area luar tempat pengolahan pangan, menurut hasil penelitian menunjukan bahwa 29 rumah makan dengan presentase (100%) keseluruhan area luar tempat pengolahan pangan tidak memenuhi syarat. Hygiene sanitasi pada area pelayanan konsumen, dari 29 rumah makan yang memenuhi syarat berjumlah 7 rumah makan dengan presentase (24,2%) dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 22 rumah makan dengan presentase (75,8%). Hygiene sanitasi area dapur atau penyiapan pangan

yang memenuhi syarat berjumlah 17 rumah makan dengan presentase (58,6%) dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 12 rumah makan dengan presentase (41,4%). Keseluruhan dari 29 rumah makan hygiene sanitasi rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang memenuhi syarat berjumlah 14 rumah makan dengan presentase (48,3%) dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 15 rumah makan dengan presentase (51,7%).

Saran kepada pemilik dan penjamah makan, harus melakukan penerapan hygiene sanitasi pada rumah makan yang meliputi area luar pengolahan pangan, area pelayanan konsumen, dan area penyiapan pangan. Kepada Sanitarian Puskesmas diharapkan rutin melakukan pengawasan dan pembinaan kepada pemilik rumah makan dan penjamah makanan di rumah makan di lingkungan kampus pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dapat dalam bentuk sosialisasi atau pelatihan tentang hygiene sanitasi rumah makan untuk mengedukasi para pelaku usaha dan pejamah pentingnya hygiene sanitasi tempat pengolahan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Rahmah S, Rahayu SW. Implementasi Persyaratan Hygiene Sanitasi Oleh Pelaku Usaha Rumah Makan Dan Restoran Dikaitkan Dengan Pelayanan Konsumen Di Kota Banda Aceh. *J Ilm Mhs Fak Huk Univ Syiah Kuala [Internet]*. 2017;1(2):134–5
2. Putri RM, Fayasari A. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Hygiene Sanitasi Dengan Perilaku Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Kaki Lima Di Kecamatan Tapos Kota Depok. *J Nutr Coll*. 2023;12(3):238–45.
3. Putra AAGI, Septarini NW, Subrata IM. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Perilaku Pencegahan Kejadian Keracunan Makanan Pasca Klb Keracunan Makanan. *Arch Community Heal*. 2018;5(2):73.
4. Aisyaroh SH, Scorpio Lestari K, Yudhastuti R. Gambaran Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Perimeter Pelabuhan Tanjungwangi Banyuwangi Tahun 2022. 2023;22(2).
5. Kesehatan Tambusai J, Yang Berhubungan Dengan Penerapan F faktor, Dita Puteri A. Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dalam Masa Pandemi COovid-19 Di Bangkinang Kota. 2021;2(4).
6. Assa YM, Boky H, Umboh JML. Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa Tahun 2019. *J e-Biomedik*. 2019;7(2):102–7.
7. Jiasuti T, Kesehatan D, Fakultas L, Masyarakat K. Higiene Sanitation Management of Food and The Existence of Bacteria in The Food in RSUD Dr. Harjono Ponorogo.
8. Asyyiagianti A, Kesehatan Masyarakat J, Kesehatan Masyarakat F, Halu Oleo U. Description Of Personal Hygiene And Sanitation Of Food Management In Restaurants In Kambu District. *JKI-Uho*. 2023;4(2):17–24.
9. Prasetya E. Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo. *J Sainstek [Internet]*. 2012;1–9. Available from: <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/ST/article/download/1138/924>
10. Elvira VF, Badrah S, Kaat JM, Rejamulia VS, Yusti IK, Sombolinggi GM, et al. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Pengolahan Makanan yang Sehat dan Tepat di Desa Handil Bakti Kecamatan Palaran Kota Samarinda. *J Pengabdian Kpd Masyarakat [Internet]*. 2022;2(2):85–8. Available from: <https://ejournals2.unmul.ac.id/index.php/abdinasfkm/article/view/99>
11. Hitipeuw MRC, Sumampouw OJ, Akili RH. Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *Kemas*. 2018;7(4):11–7.
12. Malango L. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo 2012. 2012;65–74.
13. Assidiq AS, Darawati M, Chandradewi A, Suranadi NL. Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. *J Gizi Prima (Prime Nutr Journal)*. 2019;4(2):81.
14. Juhaina E. Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada

- Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electron J Sci Environ Heal Dis*. 2021;1(1).
15. Fitriana NF. Gambaran Pengetahuan Pertolongan Pertama Keracunan Makanan. *J Kesehat Tambusai*. 2021;2(3):173–8.
 16. Khairani N, Effendi SU, Lestari RF, Fauzi Y. Analisis Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Di Rumah Makan Kota Bengkulu. *J Sains Kesehat [Internet]*.2019;IV(2):1–5.