



GAMBARAN HIGIENE DAN SANITASI WARUNG MAKAN X DI DESA BORO KECAMATAN SANGGAR KABUPATEN BIMA TAHUN 2021

HYGIENE AND SANITATION OF EAT STORE X IN KORE VILLAGE, SANGGAR DISTRICT, BIMA REGENCY IN 2021

Sri Wahyuningsih¹, Hamdana²

¹**Sekolah Tinggi Teknik Lingkungan (STTL) Mataram**

²**BKKBN Provinsi Sulawesi Selatan**

*Email : sriw7634@gmail.com

Abstrak

Higiene dan sanitasi merupakan hal penting yang harus dipatuhi oleh setiap pengelola tempat makan atau warung makan, Higiene dan sanitasi Makanan merupakan faktor yang penting dalam mencegah adanya penyakit dan keracunan maupun gangguan kesehatan lain melalui makanan yang ada di rumah makan atau restoran. Tujuan Peneliti ini adalah untuk mengetahui tentang gambaran Higiene dan sanitasi warung makan yang berada di desa kore kecamatan sanggar kabupaten bima. Jenis Penelitian ini adalah Penelitian Deskriptif dengan Pendekatan Observasional. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Bangunan Warung makan, fasilitas sanitasi, ruang makan, tempat penyimpanan bahan makanan serta Penjamah Makanan tidak memenuhi syarat. Kesimpulan dari penelitian ini adalah perlu dilakukan penyesuaian hygiene dan sanitasi rumah makan sesuai dengan syarat hygiene dan sanitasi yang sudah ditentukan.

Kata kunci : *Higiene, sanitasi, Warung Makan*

Abstract

Hygiene and sanitation are important things that must be obeyed by every restaurant or food stall manager. Food hygiene and sanitation are important factors in preventing disease and poisoning as well as other health problems through food in restaurants or restaurants. The purpose of this research is to find out about the picture of hygiene and sanitation of food stalls in Kore village, Sanggar sub-district, Bima district. This type of research is descriptive research with an observational approach. The results show that the building of food stalls, sanitation facilities, dining rooms, food storage areas and food handlers do not meet the requirements. The conclusion of this study is that it is necessary to adjust the hygiene and sanitation of the restaurant in accordance with the predetermined hygiene and sanitation requirements.

Keywords: *Hygiene, sanitation, food stalls*

PENDAHULUAN

Rumah makan dan restoran merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan demikian memerlukan perhatian khusus dibidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan diantaranya adalah *water and food borne disease* dan munculnya vektor penyakit. Upaya peningkatan hygiene sanitasi penting dilaksanakan untuk menjamin tidak terjadi masalah kesehatan yang terkait tempat pengolahan makanan seperti rumah makan dan restoran. Pengawasan sanitasi rumah makan dan restoran dilaksanakan setiap enam bulan sekali dengan menerbitkan *grade* rumah makan dan restoran. Tingkat mutu (*grade*) suatu rumah makan dan restoran adalah semua kegiatan yang berkaitan dengan pengkelasan / penggolongan menurut segi higienis sanitasi dan diberikan tanda plakat sebagai bukti telah memenuhi standar persyaratan yang ditentukan. *Grade* rumah makan dan restoran dimaksudkan untuk memberikan penilaian dalam rangka mencapai tingkat kondisi higienis sanitasi yang lebih tinggi untuk memberikan penilaian perlindungan kesehatan masyarakat dari bahaya penyakit menular

yang bersumber dari rumah makan dan restoran (Mukono, 2004).

Makan dan minum merupakan kegiatan manusia secara naluri sehari-hari untuk memperoleh kesehatan supaya mereka dapat melakukan aktivitas dalam mencapai tujuan hidupnya. Meskipun demikian, secara sadar atau tidak makan dan minum kemungkinan dapat menyebabkan sebaliknya, yaitu menderita penyakit atau gangguan kesehatan. Sudah tentu karena mengonsumsi makanan dan minuman tidak sehat dan tidak aman (Hadiwiyoto, 2014). Makanan harus sehat, aman, dan hygiene, tidak menimbulkan gangguan kesehatan layak untuk dikonsumsi, dan dalam jumlah yang cukup (Mukono, 2004).

Berdasarkan hasil Inspeksi pada warung makan yang berada di Desa Kore Kecamatan sanggar, diperoleh hasil bahwa bangunan Warung makan, fasilitas sanitasi, ruang makan ,tempat penyimpanan bahan makanan serta Penjamah Makanan tidak memenuhi syarat.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan observasional. Tempat penelitian pada Rumah Makan di Desa Kore Kecamatan Sanggar Kabupaten dan waktu

pada penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan November 2021. Subjek dalam penelitian ini Warung Makan yang ada di desa kore sebanyak 5 rumah makan, Variabel penelitian ini yaitu higiene dan sanitasi pada rumah makan menurut Kepmenkes RI nomor 1098 tahun 2003.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian ke 5 warung makan yang ada di desa kore kecamatan sanggar tidak memenuhi persyaratn sanitasi. Hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 3.1. berikut.

Tabel 3.1 Hasil Pengamatan Variabel di lokasi penelitian

Subyek	Variabel	TMS	MS
RM A	Bangunan	TMS	
RM B	Fasilitas Sanitasi	TMS	
RM C	Ruang Makan	TMS	
RM D	Penyimpanan Bahan Makanan	TMS	
RME	Penjamah Makanan	TMS	

Dari tabel 3.1 Diatas,dapat dilihat bahwa Bangunan, Fasilitas Sanitasi,Ruang

Makan, Penyimpanan Bahan Makanan dan Penjamah Makanan tidak memenuhi syarat. Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah kesehatan seperti *food borne disease* dan kasus keracunan makanan. Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat. Higiene sanitasi makanan minuman yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Sarana tersebut antara lain: (1) tersedianya air bersih yang mencukupi, baik dari segi kuantitas maupun kualitas, (2) pembuangan air limbah yang tertata dengan baik agar tidak menjadi sumber pencemar, (3) tempat pembuangan sampah yang terbuat dari bahan kedap air, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup (Yulia, 2016). Berdasarkan hasil Penelitian pada beberapa Warung Makan di Desa kore Kecamatan Sanggar Kabupaten Bima, diperoleh hasil bahwa bangunan warung makan tidak memenuhi syarat, dimana Bangunan berada di pinggir jalan dengan keadaan terbuka sehingga memudahkan debu masuk ke area warung makan, Pembagian ruangan kurang baik Karen tidak ada pemisah.

Tidak ada pemisahan antara ruang karyawan dengan penyimpanan bahan makanan, hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Di ke lima Warung makan tidak tersedia tempat cuci tangan, Tidak tersedianya tempat cuci tangan dapat menyebabkan penjamah makanan jarang mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan. Hal ini tidak sejalan dengan pernyataan Depkes RI (2006), yang menyebutkan bahwa mencuci tangan harus dibiasakan karena dapat meminimalisir penularan bakteri dari tangan kepada makanan serta mencegah terjadinya makanan yang terkontaminasi oleh tangan penjamah makanan. Tempat mencuci peralatan di warung makan masih menggunakan timba atau ember, hal ini dikarenakan penjamah tidak mencuci peralatan secara langsung, melainkan direndam terlebih dahulu di dalam timba atau ember. Kebiasaan tersebut sering dilakukan penjamah makanan yang menyebabkan sisa-sisa makanan serta kotoran limbah makanan akan mengendap lama diperalatan tersebut sehingga lebih susah untuk dibersihkan (Kurniasih,2015). Kondisi dapur, ruang makan, dan tempat penyimpanan bahan makanan di warung X

secara keseluruhan belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran. Hal ini dikarenakan masih ditemukan dapur yang memiliki tanda-tanda keberadaan tikus. Kondisi ruang makan pada warung makan kurang nyaman, dimana hanya terdapat satu mej dan dua kursi yang saling berhadapan dengn ruangan yang kurang luas sehingga membuat pengunjung diwarung makan sulit berpidah tempat. Penjamah makanan di kelima warung juga bekerja tidak sesuai dengan SOP yang seharusnya, dimana Penajamah makanan tidak menggunakan celemek,tidak menggunakan penutup kepala dan mengambil beberapa bahan makanan yang akan disajikan dengan menggunakan tangan. Hal ini tidak sejalan dengan Kepmenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003. Tenaga Kerja atau Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian atau makanan dibuat sampai makanan siap disajikan atau dihidangkan (Permana, A, P, Nurlaela, L, 2018). Syarat Tenaga Kerja menurut (Kepmenkes, 2003) yang benar yaitu :

1. Mempunyai pengetahuan/setrifikat hygiene dan sanitasi makanan
2. Mempunyai pakaian kerja
3. Pernah melakukan pemeriksaan kesehatan
4. Personal hygiene

Keadaan hygiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika hygiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah- masalah kesehatan seperti *food borne disease* dan kasus keracunan makanan. Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat kesehatan adalah penyakit diare (Yulia, 2016). Fasilitas sanitasi di beberapa warung makan menunjukkan hasil tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, hal ini dikarenakan fasilitas pembuangan air limbah masih buruk, air limbah hasil pencucian dibuang begitu saja dan menggenang di halaman belakang warung makan. Kondisi seperti ini sejalan dengan penelitian Pulungan (2013), yang menyebutkan bahwa di pelabuhan Roro

pembuangan air limbah belum memenuhi syarat, dikarenakan masih ditemui penyumbatan dalam pembuangan limbah dan jika saluran mampet, air limbah pencucian makanan akan menggenang. Hal inilah yang dapat menjadi perhatian dikarenakan air genangan limbah dapat menjadi tempat perkembangbiakan vektor serta penyakit.

Sebagian besar penyebab terjadinya diare dan keracunan makanan adalah kontaminasi makanan jajanan yang dikonsumsi. Banyak makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan. Penanganan makanan banyak yang belum higienis, dapat menyebabkan makanan terkontaminasi oleh mikroba (Sari, 2017).

Rumah makan dan restoran tidak hanya memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan menikmati makanan atau minuman yang tersedia di rumah makan dan restoran tersebut. Namun dapat sebaliknya dan menimbulkan dampak negatif kepada pelanggannya. Ada beberapa penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan dan minuman yang disuguhkan oleh rumah makan dan restoran. Penyakit tersebut dikenal sebagai *food and water borne disease*. Penyakit yang ditularkan oleh mikro-organisme yang ada pada makanan

dan minuman tersebut biasanya berupa penyakit infeksi (Mukono,2004).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa fasilitas sanitasi di lima warung makan yang berada didesa kore Kecamatan Sanggar Kabupaten Bima belum Memenuhi Syarat,Bangunan yang terletak di pinggir jalan raya dengan keadaan terbuka memudahkan debu/partikel lainnya masuk kedalam makanan, tidak tersedianya tempat cuci tangan, tidak tersedianya ruang pemisah antara tempat istirahat karyawan dan ruangan penyimpanan bahan makanans erta penjamah makanan yang tidak menggunakan celemek dan tutup kepala sesuai SOP.

Disarankan kepada pemilik warung makan untuk memperhatikan sarana sanitasi dan kebersihan warung makannya dan memperhatikan hygiene dari penjamah makanan yang bekerja di warung makannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Riset Kesehatan Dasar 2013..*
- Muhammad Fadly. 2017. *Kualitas Sanitasi Rumah Makan dan Restoran di Objek Wisata Pantai Losari Kota Makassar.*

Dipetik 2018, dari <http://repository.unhas.ac.id> pada tanggal 14 April 2018 pukul 15.00 wita.

- Peraturan Menteri Kesehatan. 2003 tentang *Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga, DepKes. RI, Jakarta.*
- Pulungan, S. R, Marsaulina, I, & Naria, E. (2013). Higiene dan Sanitasi Terminal Pelabuhan Roro Kota Dumai Tahun 2012. *Jurnal Lingkungan dan Kesehatan Kerja Universitas Sumatra Utara, 2(3).*
- Rahayu, W. P., Susigandhawati, E., dkk. (2006). Penyuluhan Keamanan Pangan untuk Konsumen Swalayan. Jakarta: Direktorat SPKP, Deputi III, BPOM RI. Diakses dari
- Sumampouw, O.J., Andarini, S. and Sriwahyuni, E., 2015. Environment Risk Factors of Diarrhea Incidence in the Manado City. *Public Health Research, 5(5), pp.139-143*