

**TINJAUAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI RESTORAN DI KOTA
PARIAMAN**

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Kesejahteraan Keluarga
Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Sains Terapan*



**Oleh :
TRINOVIHARTI RAZAK
55593/2010**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2014**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

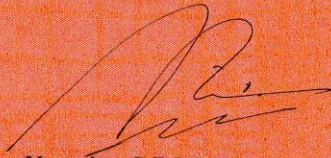
**TINJAUAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI RESTORAN DI KOTA
PARIAMAN**

Nama : Trinoviharti Razak
NIM/BP : 55593/2010
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2014

Disetujui Oleh

Pembimbing I



Kasmita, S.Pd, M.Si
NIP.19700924200312 2 001

Pembimbing II



Hijrivantomi Suvuthie, SIP, MM
NIP.19780903201012 1 001

Ketua Jurusan KK FT UNP



Dra. Ernawati, M.Pd
NIP. 19610618 198903 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Manajemen Perhotelan Jurusan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Judul : Tinjauan Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran Di Kota
Pariaman
Nama : Trinoviharti Razak
NIM/BP : 55593/2010
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2014

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	: Kasmita, S.Pd, M.Si	1. (.....)
2. Sekretaris	: Hijriyantomi Suyuthie, SIP, MM	2. (.....)
3. Anggota	: Dra. Silfeni, M.Pd	3. (.....)
4. Anggota	: Dra. Ira Meirina Chair, M. Pd	4. (.....)
5. Anggota	: Waryono, S.Pd, M.M Par	5. (.....)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
E-mail : info@ft.unp.ac.id



Certified Management System
DIN EN ISO 9001:2008
Cert.No. 01.100 086042

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Trinoviharti Razak
NIM/TM : 55593/ 2010
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul :

“Tinjauan Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran Di Kota Pariaman” Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan KK FT UNP

Dra. Ernawati, M.Pd
NIP.19610618 198903 2 002

Saya yang menyatakan,



Trinoviharti Razak
NIM. 55593/2010

ABSTRAK

Trinoviharti Razak, 2010: Tinjauan Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman

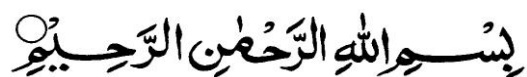
Penelitian ini berawal dari pengamatan peneliti terhadap rendahnya penerapan *hygiene* sanitasi restoran di Kota Pariaman. Sementara permasalahan yang tampak adalah pada fasilitas sanitasi diantaranya toilet yang belum terpisah antara toilet wanita dan pria, kebersihan diri karyawan yang masih kurang dalam menyajikan makanan, ruang makan yang masih belum terjaga kebersihannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *hygiene* sanitasi Restoran di Kota Pariaman yang meliputi 4 indikator yaitu: fasilitas sanitasi, ruang makan, peralatan, dan *personal hygiene*.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif, dengan populasi seluruh pengunjung restoran yang ada izin di Kota Pariaman. Sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Dalam penelitian ini pengunjung yang datang atau pernah makan di Restoran yang ada izin di Kota Pariaman yang dipilih sebagai responden. Jumlah responden dalam penelitian ini berjumlah 100 orang. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner (angket) dengan menggunakan skala *Guttman* yang telah teruji validitas dan reliabilitasnya. Selanjutnya data dianalisis melalui analisis deskriptif dengan metode pengkategorian penilaian berdasarkan rerata skor dan persentase penilaian.

Hasil penelitian menyimpulkan bahwa secara umum penerapan *hygiene* sanitasi restoran di Kota Pariaman tergolong pada kategori cukup baik dengan nilai rata-rata 16,09 yang berada pada rentangan 13-17. Sedangkan berdasarkan masing-masing indikator yaitu: (1) fasilitas sanitasi tergolong pada kategori baik dengan nilai rata-rata sebesar 6,14 berada pada rentang skor 6,4 – 8, (2) ruang makan tergolong pada kategori baik dengan nilai rata-rata sebesar 2,32 berada pada rentang skor 2,3– 2,9, (3) peralatan tergolong pada kategori baik dengan nilai rata-rata sebesar 3,13 berada pada rentang skor 3,5- 4, (4) *personal hygiene* tergolong pada kategori cukup dengan nilai rata-rata sebesar 4,50 berada pada rentang skor 4,2– 5.

Kata Kunci : Penerapan, Hygiene Sanitasi

KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Tinjauan Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran Di Kota Pariaman”**. Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan proposal hingga selesainya skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Prof. Drs. H. Ganefri, M.Pd., Ph.D, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd, selaku Ketua Prodi Manajemen Perhotelan.
4. Ibu Dra. Silfeni, M.Pd, selaku Pembimbing Akademik.
5. Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si, selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
6. Bapak Hijriyantomi Suyuthie, SIP, MM, selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
7. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

8. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pariaman yang telah memberikan kerjasama yang baik kepada penulis pada saat penelitian untuk skripsi ini.
9. Papa, Ibu, serta Kakak-kakak tercinta, terima kasih atas doa dan dukungan yang telah diberikan sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.
10. Seluruh rekan-rekan seperjuangan mahasiswa Program Studi D4 Manajemen Perhotelan dan semua pihak yang telah ikut memberikan dorongan dan motivasi kepada penulis.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhirnya, penulis juga berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Agustus 2014
Penulis

Trinoviharti Razak
Nim. 55593/2010

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Pembatasan Masalah	7
D. Perumusan Masalah	8
E. Tujuan Peneltian.....	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	10
1. Hygiene.....	10
2. Sanitasi	11
3. Prinsip Hygiene Sanitasi.....	12
4. Restoran.....	18
5. Kebersihan Makanan	23
6. Persyaratan Kesehatan Restoran	25
B. Kerangka Konseptual	37
C. Pertanyaan Penelitian	38
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	39
B. Variabel Penelitian	40
C. Definisi Operasional Variabel.....	40
D. Populasi dan Sampel Peneltian	41
1. Populasi Penelitian	41
2. Sampel	41
E. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	43
1. Jenis Data.....	43
2. Teknik Pengumpulan Data	43
F. Instrumen Penelitian.....	44
G. Uji Coba Instrumen	45
1. Uji Validitas Butir	45
2. Uji Reliabilitas.....	49
H. Teknik Analisis Data.....	51
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Hasil Penelitian	53
1. P	
enerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Restoran	53
B. Pembahasan	71

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan Hasil Penelitian	78
B. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

1.	Jumlah kunjungan wisatawan Kota Pariaman pada tahun 2007-2013	2
2.	Data jumlah restoran dan klasifikasinya di Kota Pariaman tahun 2009-2014	3
3.	Kisi-kisi Instrumen Penelitian	45
4.	Klasifikasi Daya Pembeda Soal	46
5.	Hasil Analisis Validitas	48
6.	Interprestasi Nilai r (<i>Alpha Cronbach</i>)	50
7.	Data Hasil Perhitungan Statistik Tinjauan Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman	53
8.	Distribusi Frekuensi Responden Tentang Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman	55
9.	Data Hasil Perhitungan Statistik Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari indikator Fasilitas Sanitasi	56
10.	Distribusi Jawaban Responden Tentang Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari indikator Fasilitas Sanitasi	58
11.	Distribusi Frekuensi Responden Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator Fasilitas Sanitasi	59
12.	Data Hasil Perhitungan Statistik Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari indikator Ruang Makan	60
13.	Distribusi Jawaban Responden Tentang Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari indikator Ruang Makan	62
14.	Distribusi Frekuensi Responden Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator Ruang Makan	62
15.	Data Hasil Perhitungan Statistik Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari indikator Peralatan	64
16.	Distribusi Jawaban Responden Tentang Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari indikator Peralatan	65
17.	Distribusi Frekuensi Responden Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator Peralatan	66
18.	Data Hasil Perhitungan Statistik Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari indikator <i>Personal Hygiene</i>	68
19.	Distribusi Jawaban Responden Tentang Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari indikator <i>Personal Hygiene</i>	69
20.	Distribusi Frekuensi Responden Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator <i>Personal Hygiene</i>	70

DAFTAR GAMBAR

1.	Kerangka Konseptual	38
2.	Histogram Kurva Normal Sebaran Data Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman	54
3.	Histogram Pengkategorian Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman.....	55
4.	H	
	istogram Kurva Normal Sebaran Data Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator Fasilitas Sanitasi	57
5.	Histogram Pengkategorian Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator Fasilitas Sanitasi	59
6.	Histogram Kurva Normal Sebaran Data Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator Ruang Makan	61
7.	Histogram Pengkategorian Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator Ruang Makan.....	63
8.	Histogram Kurva Normal Sebaran Data Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator Peralatan.....	65
9.	Histogram Pengkategorian Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator Peralatan.....	67
10.	Histogram Kurva Normal Sebaran Data Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator <i>Personal Hygiene</i>	68
11.	Histogram Pengkategorian Penerapan Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Pariaman ditinjau dari Indikator <i>Personal Hygiene</i>	70
12.	Fasilitas Sanitasi Restoran di Kota Pariaman	73
13.	Ruang Makan Restoran di Kota Pariaman	74
14.	Peralatan Restoran di Kota Pariaman.....	75
15.	Karyawan Restoran di Kota Pariaman	77

DAFTAR LAMPIRAN

1.	Instrumen Uji Coba Penelitian.....	82
2.	Tabulasi Data Uji Coba Instrumen Penelitian.....	86
3.	Rangkuman Analisis Validitas Butir.....	87
4.	Rangkuman Analisis Reliabilitas	88
5.	Kuesioner Penelitian	89
6.	Tabulasi Data Penelitian	93
7.	Hasil Pengolahan Data	94
8.	Surat Izin Penelitian dari Fakultas	98
9.	Surat Izin Penelitian dari Pemerintah Kota Pariaman.....	99
10.	Kartu Konsultasi	100

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengembangan pariwisata sebagai suatu industri merupakan hal penting bagi beberapa negara di dunia seperti halnya Indonesia. Sektor pariwisata masih dijadikan sektor andalan dalam pembangunan Negara Indonesia dan pembangunan daerah Pariaman khususnya. Pembangunan sektor pariwisata yang dilaksanakan selama ini ternyata telah mampu meningkatkan perekonomian serta meningkatkan kesejahteraan baik secara langsung maupun tidak langsung.

Dalam Undang-Undang RI No 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataan dikemukakan bahwa: “Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah”. Berdasarkan pengertian tersebut, pariwisata memerlukan berbagai macam layanan dari semua komponen. Untuk melayani keperluan wisatawan inilah maka disediakan berbagai fasilitas pokok pariwisata, fasilitas pelengkap, dan fasilitas penunjang pariwisata antara lain: akomodasi, penyediaan fasilitas makanan dan minuman (restoran dan bar), angkutan wisata, wisata tirta, dan kawasan pariwisata.

Sumatera Barat, khususnya Kota Pariaman merupakan salah satu kota yang menjadi daerah tujuan wisata. Daya tarik wisatawan yang berkunjung ke Kota Pariaman seperti tempat bersantai dengan keindahan pemandangan

disekitar pantai dan makanan khas Pariaman. Salah satu contoh makanan khas Kota Pariaman yaitu “Nasi Sala”. Selain itu Kota Pariaman dikenal dengan Festival Tabuik yaitu ritual adat yang dirayakan setiap 10 Muharram dalam rangka memperingati Asyura, gugurnya Imam Husain yaitu cucu Nabi Muhammad. Hal ini terbukti dengan jumlah pengunjung yang datang ke Kota Pariaman setiap tahunnya sudah semakin meningkat dapat dilihat pada Tabel1 berikut ini:

Tabel 1.
Jumlah kunjungan wisatawan Kota Pariaman pada tahun 2007-2013

TAHUN	DOMESTIK	MANCANEGARA
2007	508.025	44
2008	580.665	71
2009	609.699	75
2010	640.184	79
2011	705.500	81
2012	750.200	121
2013	791.624	34

Sumber : *Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pariaman*

Peningkatan kunjungan wisatawan tersebut, mendorong para pengusaha untuk membuka bisnis yang berkaitan dengan pariwisata di Kota Pariaman yang salah satunya adalah restoran atau rumah makan. Menurut Endar Sugiarto (2003: 73): “Restoran adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja-meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan para pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyian kecil karena persentuhan gelas-gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup didalamnya”.

Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya (Depkes, 2003). Restoran merupakan industri jasa yang bergerak di bidang penyediaan makan dan minum, yang dikelola secara komersial. Makanan dan minuman yang dikelola dalam usaha ini tentunya harus makanan yang aman dari penyakit dan tidak membahayakan kesehatan.

Tabel 2.
Data Jumlah Restoran dan Klasifikasinya di Kota Pariaman
tahun 2009-2014

No	Tipe	Jumlah Unit	Izin	Tidak Izin
1	A1	48	7	41
2	A2	18	1	17
3	A3	14	2	12
4	Rumah Makan baru	11	10	1
	Jumlah Total	91	20	71

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pariaman

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 712/Menkes/Per/X/1986 ditetapkan penggolongan jasaboga yang terdiri dari:

a. Persyaratan Umum

1. Jasaboga golongan A adalah Jasaboga yang melayani masyarakat umum, Jasaboga ini dibagi 3 golongan yaitu golongan A1, A2, A3. Kriteria untuk tiap golongan yaitu:
 - a) Golongan A1 yaitu apabila kapasitas pengolahannya tidak lebih dari 100 porsi per hari, menggunakan dapur rumah tangga dan tidak memperkerjakan tenaga kerja.

- b) Golongan A2 yaitu apabila kapasitas pengolahannya antara 100-500 porsi per hari menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.
- c) Golongan A3 yaitu apabila kapasitas pengolahannya lebih dari 500 porsi perhari, menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.
- 2. Jasaboga golongan B adalah jasaboga yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama penampungan jemaah haji, asrama transit/asrama lainnya, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum dalam negeri dan sarana pelayanan kesehatan.
- 3. Jasaboga golongan C adalah jasaboga yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

Salah satu faktor yang dapat menarik pengunjung datang ke restoran, yaitu kebersihan dari restoran tersebut. Pemilik restoran harus memperhatikan *Hygiene* sanitasinya. Pada umumnya pengusaha restoran ini dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan khususnya *hygiene* sanitasi di tempat usaha. Dalam pengawasan permasalahan *Hygiene* sanitasi, diperlukan peraturan/kebijakan yang mengatur tentang pendirian dan pengelolaan sanitasi tempat umum termasuk restoran (Mukono, 2004: 43).

Menurut Richard Sihite (2000: 3): “*Hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan”. Menurut Gosh dalam (R. Sihite, 2000: 3): “*Hygiene* adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu atau mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat”. Sedangkan Sanitasi menurut Fadiati (1998: 144): “Kesehatan dan kondisi kebersihan, pemahaman, dan penerapan cara-cara yang memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan secara efektif”. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik

Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan kesehatan restoran atau rumah makan, dimana persyaratan ini bertujuan untuk tercapainya mutu kesehatan lingkungan pada usaha restoran sehingga dapat menjamin keamanan dari bahaya penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya dalam upaya peningkatan derajat kesehatan pengunjung yang diukur dalam persyaratan kesehatan restoran yaitu, lokasi atau bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan dan terakhir peralatan.

Berdasarkan observasi yang penulis lihat pada beberapa restoran yang ada di Kota Pariaman masih belum memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi restoran atau rumah makan. Penulis menemukan petugas yang menyajikan makanan, kebersihannya masih kurang terjaga. Dimana pengunjung mendapati rambut ketika makanan disajikan kepada pengunjung. Selain itu meja makan yang disediakan di restoran masih banyak dihindangi serangga. Kebersihan ruangan tempat pengunjung makan kurang diperhatikan seperti yang penulis lihat pada saat mengunjungi beberapa restoran tersebut masih terdapat sampah tissue berserakan.

Pada umumnya restoran yang ada di Kota Pariaman juga kurang memperhatikan fasilitas sanitasi yang merupakan salah satu persyaratan *hygiene* sanitasi restoran atau rumah makan. Bentuk fasilitas sanitasi yaitu air bersih yang harus sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku. Penulis melihat air bersih kurang mencukupi untuk

seluruh kegiatan yang tersedia pada setiap tempat kegiatan pengolahan bahan makanan.

Selanjutnya fasilitas sanitasi lainnya pada setiap restoran atau rumah makan belum menyediakan toilet untuk pengunjung. Toilet yang disediakan di setiap rumah makan tidak dibedakan antara toilet pengunjung dan toilet karyawan. Selain itu juga pengusaha penyedia makanan dan minuman ini masih kurang memperhatikan peralatan makan dan minum dari cara membersihkannya. Seperti pada sendok makan yang tersedia di meja makan masih terdapat minyak pada sendok tersebut. Dalam hal ini berarti karyawan kurang bersih dalam membersihkan peralatan makan.

Melihat permasalahan-permasalahan di atas sangat penting sekali *hygiene* sanitasi pada perusahaan penyedia makanan dan minuman yang ditinjau dari persyaratan *hygiene* sanitasi berdasarkan keputusan menteri kesehatan 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi restoran atau rumah makan. Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang ada di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“Tinjauan Penerapan *Hygiene* Sanitasi Restoran di Kota Pariaman”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijabarkan di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan sebagai berikut:

1. Kebersihan pada saat penyajian makanan dari petugas restoran yang masih kurang bersih.

2. Makanan yang ditemukan oleh pengunjung masih terdapat rambut pada makanan yang disajikan.
3. Meja makan yang disediakan di restoran masih banyak di hinggapi serangga.
4. Kurang memperhatikan kebersihan ruang tempat makan pengunjung yaitu masih terdapat sampah tisu berserakkan.
5. Fasilitas sanitasi yang belum lengkap di setiap restoran.
6. Kurang memperhatikan peralatan makan dan minum yaitu terdapat sendok makan yang masih berminyak pada sendok yang disediakan di meja makan.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dijabarkan, yang menjadi batasan masalah dalam penelitian ini, penulis membatasi permasalahan mengenai penerapan *hygiene* sanitasi restoran atau rumah makan di Kota pariaman yang ditinjau dari persyaratan kesehatan restoran:

1. Fasilitas Sanitasi
2. Ruang Makan
3. Peralatan
4. *Personal Hygiene*

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan pembatasan masalah di atas permasalahan ini adalah bagaimana penerapan *hygiene* sanitasi pada beberapa restoran di Kota Pariaman meliputi:

1. Fasilitas Sanitasi
2. Ruang Makan
3. Peralatan
4. *Personal Hygiene*

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan penerapan *Hygiene* sanitasi pada restoran di Kota Pariaman dari persyaratan *hygiene* sanitasi restoran dilihat dari:

1. Fasilitas Sanitasi
2. Ruang Makan
3. Peralatan
4. *Personal Hygiene*

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian adalah:

1. Bagi Pemilik Restoran di Kota Pariaman

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan terhadap pemilik Restoran dalam menyelesaikan masalah yang berkaitan dengan *hygiene* sanitasi dari makanan yang diberikan terhadap pengunjung yang makan dan minum pada beberapa restoran di Kota Pariaman dan nantinya bisa meningkatkan kebersihan dan bebas dari bahaya penyakit.

2. Bagi Penulis

Untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan. Selain itu agar penulis mengetahui masalah-masalah nyata yang terdapat dalam industri agar menjadi bahan pertimbangan dan perbandingan terhadap teori-teori yang di peroleh saat kuliah.

3. Bagi Jurusan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang

Menambah dan memperkaya penelitian di Universitas Negeri Padang, khususnya pada mahasiswa Jurusan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Manajemen Perhotelan tentang *hygiene* sanitasi.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. *Hygiene*

Hygiene berasal dari kata “Hygea”. Hygea adalah Putri Aesculapsis yang di kenal dalam sejarah Yunani kuno sebagai Dewi Kebersihan (Husaini: 1998). Menurut Gosh (R. Sihite) “*hygiene* adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu atau mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat”. Menurut Richarcd Sihite (2000: 3) menyatakan “*hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan”.

Hygiene makanan menurut Fadiati (1988: 163) bahwa: “*Hygiene* adalah sikap bersih perilaku petugas penyelenggara makanan, agar makanan yang ditangani tidak tercemar oleh petugas penyelenggara makanan”. *Hygiene* perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat (Depkes, 2001). Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri.

Berdasarkan pendapat di atas, dapat di ambil kesimpulan *Hygiene* adalah usaha kesehatan pada individu atau pemelihara diri dan peningkatan kesehatan serta sikap yang bersih. Bila seseorang bersih dan

sehat baik tubuh maupun sikapnya, akan lebih mudah dan dapat melakukan seluruh aktifitas sehari-hari. Sikap bersih inilah yang harus disadari oleh penyelenggara usaha jasa boga, karena usaha tersebut menyangkut kesehatan orang banyak.

2. Sanitasi

Sanitasi berasal dari bahasa latin “*Sanus*” yang berarti bersih dan sehat. Jika kebersihan itu selalu dijaga dan dipelihara akan tercipta kesehatan secara keseluruhan baik terhadap makanan, tubuh dan lingkungan. Menurut Fadiati (1998: 144) bahwa: “Sanitasi adalah kesehatan dan kondisi kebersihan, pemahaman, dan penerapan cara-cara yang memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan secara efektif”.

Menurut Chandra (2007: 85): “Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditunjukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia”. Menurut Azwar (1996) “sanitasi adalah suatu kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia”.

Dari beberapa pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan sanitasi adalah suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Manusia sebagai pengguna lingkungan harus mampu memeliharanya, karena lingkungan yang tidak terpelihara akan memperburuk derajat

kesehatan masyarakat. Besar kemungkinan generasi penerus menjadi manusia yang tidak sehat didalam hidupnya pada masa yang akan datang.

3. Prinsip *Hygiene* Sanitasi Usaha Makanan dan Minuman

Pengertian dari prinsip *Hygiene* sanitasi usaha makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Prinsip ini penting untuk diketahui karena berperan sebagai faktor kunci keberhasilan usaha makanan. Suatu usaha makanan yang telah tumbuh dan berkembang dengan baik, jika melalaikan prinsip-prinsip hygiene sanitasi usaha makanan dan minuman, besar kemungkinan pada suatu saat akan merugikan. Menurut Depkes RI, 2004, enam prinsip *Hygiene* sanitasi makanan dan minuman yaitu :

a. Pemilihan Bahan Makanan.

Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal ini bentuk, warna, kesegaran, bau dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida.

b. Penyimpanan Bahan Makanan.

Proses penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Semua bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan, yang dapat dilakukan dengan cara mencuci. Setelah dikeringkan kemudian dibungkus dengan pembungkus yang bersih dan disimpan dalam ruangan yang bersuhu rendah.

c. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip hygiene sanitasi (Depkes RI, 2004). Dalam proses pengolahan makanan, harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan.

- 1) Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkat maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam dan diare sebaiknya tidak dilibatkan dahulu dalam proses pengolahan makanan. Jika terjadi luka penjamah harus menutup luka dengan pelindung kedap air misalnya, plester atau sarung tangan plastik.

Syarat-syarat penjamah makanan (Depkes RI, 2003):

- a) Tidak menderita penyakit mudah menular, misalnya batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
- b) Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya).
- c) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
- d) Memakai celemek dan tutup kepala.

- e) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- f) Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan.
- g) Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya).
- h) Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut.

2) Persiapan Tempat Pengolahan.

Tempat pengolahan makanan yang digunakan harus memenuhi standar dan persyaratan hygiene sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran terhadap makanan. Beberapa hal yang penting dalam persiapan tempat pengolahan adalah:

- a) Ventilasi harus cukup baik agar asap dan udara panas dapur keluar dengan sempurna.
- b) Lantai, dinding dan ruangan bersih dan terpelihara agar menekan kemungkinan pencemaran terhadap makanan.
- c) Meja peracikan bersih dan permukaannya kuat/tahan goresan agar bekas irisan tidak masuk kedalam makanan.
- d) Tungku dilengkapi dengan alat penangkap asap atau pembuang asap berupa sungkup (*hood*) atau cerobong asap, agar asap tidak mengotori ruangan.
- e) Ruangan bebas lalat dan tikus. Lalat dan tikus adalah sumber pencemar yang cukup potensial pada makanan.

3) Peralatan

- a) Peralatan/perlengkapan masak, yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan, seperti pisau, sendok, kuai, wajan dan lain-lainnya perlu diperhatikan:

(1) Bahan peralatan

Tidak boleh melepaskan zat beracun kepada makanan seperti cadmium, plumbum, zincum, cuprum, stibium atau arsenicum. Logam ini beracun yang dapat berakumulasi sebagai penyakit ginjal dan kanker.

(2) Keutuhan peralatan

Tidak boleh patah, tidak mudah berkarat, penyok, tergores atau retak karena akan menjadi sarang kotoran atau bakteri. Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi.

(3) Fungsi

Setiap peralatan mempunyai fungsi tersendiri yang berbeda dan jangan dicampur aduk dan bila perlu digunakan tanda pada peralatan sesuai fungsinya, karena peralatan yang digunakan bercampur baur akan menimbulkan kontaminasi makanan.

(4) Letak

Peralatan yang bersih dan siap dipergunakan sudah berada pada tempat masing-masing (rak penyimpanan peralatan)

sehingga memudahkan waktu mempergunakannya/mengambil.

b) Peralatan makan dan minum dapat dipergunakan seperti: piring, gelas, mangkuk, sendok atau garpu harus dalam keadaan bersih. Beberapa hal yang harus diperhatikan adalah:

- (1) Bentuk peralatan utuh, tidak rusak, cacat, retak atau berlekuk-lekuk tidak rata.
- (2) Peralatan yang sudah bersih dilarang dipegang di bagian tempat makanan, minuman atau menempel dimulut, karena akan terjadi pencemaran mikroba melalui jari tangan.
- (3) Peralatan yang sudah retak, gompel atau pecah selain dapat menimbulkan kecelakaan (melukai tangan) juga menjadi sumber pengumpulan kotoran karena tidak akan dicuci sempurna.
- (4) Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.

d. Penyimpanan Makanan Masak

Menyimpanan makanan dan minuman yang sudah masak di tempat-tempat yang tidak terjangkau tikus, serangga, binatang pengganggu lainnya. Adapun karakteristik dari pada pertumbuhan bakteri pada makanan masak yang harus dipantau dan dijaga adalah kadar air makanan, jenis makanan, suhu makanan.

e. Pengangkutan Makanan.

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan didalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan lebih tinggi resikonya daripada pencemaran pada bahan makanan. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. Dalam proses pengangkutan makanan banyak orang yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkutan itu sendiri.

f. Penyajian Makanan

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah hygiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas atau boks plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun.

Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan.

4. Restoran

Restoran berasal dari kata “restore” yang artinya mengembangkan dan pengembalian dari kata “restore” (*restoration*) yang kemudian berubah menjadi Restaurant dalam bahasa Inggris dan bahasa Indonesia menjadi restoran. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa boga yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya (Depkes, 2003).

Menurut peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata No.87/HK.501/MKP/2010 tentang rumah makan adalah: “Satu jenis usaha jasa boga yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian”. Berdasarkan definisi di atas dapat disimpulkan bahwa Restoran adalah tempat bagian atau seluruh bangunan yang menyediakan pelayanan makan dan minuman bagi umum dan dikelola secara profesional. Pelayan yang membantu dalam operasional restoran ini biasa disebut dengan pramusaji.

Pramusaji adalah orang yang ada didalam restoran dan bertanggung jawab penuh dalam memberikan pelayanan makan dan minum terhadap pengunjung. Pramusaji berperan sangat penting dalam menjaga kebersihan makanan dan minuman. Untuk menjaga kebersihan makanan dan

minuman yang perlu diperhatikan pramusaji menurut Sugiarto (2003: 115) yaitu:

1. Kebersihan badan (*Cleanliness of the body*)

Kebersihan badan harus mendapat perhatian yang utama, badan yang kotor dan tidak terpelihara kebersihannya akan langsung merusak pelayanan yang diberikan kepada tamu. Untuk itu seseorang pramusaji harus mandi 3 kali sehari dan diusahakan menggunakan air hangat.

2. Kulit (*skin*)

Kesehatan dan kesegaran kulit harus mendapat perhatian yang utama. Kulit juga sangat menentukan nilai dan mutu pelayanan yang diberikan kepada tamu. Berikut yang perlu diperhatikan yaitu:

- a. Harus banyak minum, makan buah-buahan, cukup tidur dan istirahat untuk menjaga kesehatan tubuh.
- b. Laksanakan diet khusus untuk perawatan kulit
- c. Segala macam penyakit kulit harus diberantas.

3. Rambut (*hair*)

Masalah rambut juga tidak boleh diabaikan begitu saja. Rambut ialah mahkota bagi diri dan harus dijaga kebersihannya, kesehatan dan kerapiannya. Berikut yang perlu diperhatikan pada rambut yaitu:

- a. Cuci rambut dengan shampo yang serasi dalam waktu tertentu untuk menjaga kebersihan rambut.
- b. Penggunaan minyak rambut, sisir dengan rapi. Rambut yang acak-acakan mencerminkan pribadi yang acak-acakan juga.

- c. Bebaskan rambut dari kutu dan ketombe, jaga agar jangan sampai menimbulkan aroma atau bau yang tidak sedap.
- d. Pria tidak dibenarkan memanjangkan rambut.
- e. Dilarang menyisir rambut atau menggaruk-garuk kepala ditempat umum terutama didekat dapur, meja makan dan peralatan makan.
- f. Dilarang memegang rambut atau kepala pada saat melayani tamu.
- g. Bagi wanita dibenarkan memanjangkan rambut hingga atas bahu. Tetapi jika dipanjangkan lebih dari sebatas bahu dengan alasan pribadi maka rambut harus ditutup dengan *hair nett*.

4. Kumis dan Jenggol (*Beard and Moustachi*)

Bagaimana juga pelayanan yang diberikan kepada tamu akan bernilai lebih baik jika karyawan yang memberikannya tidak memelihara kumis dan jenggol. Oleh sebab itu memelihara kumis dan jenggol dilarang sama sekali.

5. Tangan dan Kuku (*Hands and Nails*)

- a. Kuku dan tangan harus bersih untuk menjamin kebersihan pelayanan yang diberikan kepada tamu.
- b. Harus mencuci tangan sehabis merokok atau keluar dari *refreshing room* atau toilet.
- c. Seorang pramusaji tidak boleh memelihara dan memanjangkan kuku. Ujung kuku kaki harus dipotong rapi dan tidak kelihatan kotor.

- d. Pelihara kesehatan kulit telapak tangan, pergunakan jeruk nipis untuk mencuci tangan agar kulit menjadi lembut dan halus.
- e. Jari tangan jangan ada kesan nikotin bagi yang merokok.
- f. Hindari pemakaian cat kuku yang keras.

6. Mulut dan Gigi (*Mouth and Teeth*)

Bagian ini merupakan bagian terpenting dan tidak boleh dianggap remeh. Hal ini disebabkan karena setiap karyawan akan berhadapan dengan setiap tamu, atasan dan juga teman kerja. Berikut hal yang harus diperhatikan:

- a. Sikatlah gigi minimal 3 kali dalam sehari dengan menggunakan pasta dan sikat gigi yang serasi.
- b. Sering berkumur-kumur apalagi jika berjam-jam tidak makan sesuatu.
- c. Makanlah dengan teratur, kesehatan perut akan berhubungan dengan rongga mulut.

7. Kaki, kaus kaki dan sepatu (*Feet, Stocking and Shoes*)

Kebersihan dan kesegaran kaki haruslah dipelihara secara cermat. Kaus kaki tidak boleh dipergunakan secara panjang sehingga menimbulkan bau kotoran busuk.

- a. Pakai *talcum powder* pada telapak kaki supaya tetap segar meskipun banyak berjalan atau berdiri.
- b. Pada waktu malam hari, ganjalah betis dan tumit dengan bantal sehingga ketinggiannya melebihi kepala, dengan cara demikian

peredaran darah akan berjalan lancar dan akan mengurangi keletihan dan jari kaki tidak cepat rusak.

- c. Hindari pemakaian sepatu yang ujungnya lancip agar tidak menimbulkan keletihan.
- d. Bahan sepatu harus terbuat dari kulit yang bewarna gelap, selalu disemir sehingga bersih dan mengkilap.
- e. Selalu perhatikan telapak sepatu, apakah ada sepatu yang menonjol.
- f. Wanita dilarang memakai sepatu yang bertumit tinggi ketika sedang bertugas.

8. Emas dan Perhiasan (*Gold and Jewelry*)

- a. Dilarang memakai perhiasan secara menyolok.
- b. Karyawan wanita dilarang memaki ear ring ketika bertugas.
- c. Hindari segala bentuk penampilan menyolok ketika bertugas.

9. Pakaian Seragam (*Uniform*)

Perusahaan yang baik akan selalu memperhatikan *uniform* yang akan diberikan kepada karyawan dalam periode yang telah ditentukan, karena *uniform* ini dianggap sebagai cermin dari *bonafiditas* perusahaan. Melalui *uniform* akan dilihat bagaimana corak manajemen perusahaan tersebut. Oleh sebab itu para karyawan harus memperhatikan ketentuan tentang *uniform* yaitu:

- a. Pakaian seragam yang diberikan harus dan hanya dipakai dalam kerja.

- b. Harus merasa bangga dengan *uniform* tersebut.
- c. *Uniform* harus senantiasa dirawat secara baik agar tetap rapi, bersih dan tahan lama.
- d. Pakaian dinas harus dikenakan dengan baik dan benar.
- e. Pramusaji harus memakai dasi kupu-kupu.
- f. Hendaknya selalu memperhatikan kerapian penampilan dicerminkan yang terdapat di ruang *locker*.

5. Kebersihan Makanan di Perusahaan Makanan

Kebersihan makanan maksudnya makanan yang akan dikonsumsi harus bersih, terhindar dari kotoran dan sudah menjadi keharusan bagi setiap orang terutama sekali yang bekerja di rumah makan atau restoran yang menangani soal makanan. Kebersihan makanan yang dikonsumsi harus benar-benar bersih, aman dari segala penyakit yang terdapat pada makanan, dan ada pula makanan yang mengandung racun sangat membahayakan tubuh manusia, sehingga perlu mendapat perhatian bagi setiap orang yang menanganinya.

Mereka yang datang ke restoran dengan harapan untuk mendapatkan makanan dan minuman yang sehat. Untuk mewujudkan semua itu, menjadi tanggung jawab pengelola restoran dan seluruh jajarannya. Persyaratan kesehatan makanan dan minuman yang disajikan harus memenuhi tiga aspek yaitu aman, sehat, dan higienis.

Makanan aman diartikan makanan terbebas dari zat atau bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh. Menurut Soekresno (2001: 57): “Makanan dan minuman yang disebut aman apabila tidak rusak, busuk, palsu, dan tidak tercemar”. Menurut Sjahmien Moehyi (1999: 121) ada 3 hal yang menyebabkan terjadinya pencemaran makanan sehingga tidak aman untuk dimakan, yaitu:

- a. Penanganan makanan tidak memenuhi syarat-syarat kebersihan.
- b. Alat yang digunakan untuk menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan tidak dibersihkan sebagaimana mestinya.
- c. Makanan dibiarkan terlalu lama di lingkungan dimana temperaturnya rendah memungkinkan berbagai mikroorganisme berkembang biak.

Menurut Soekresno (2001: 57): “Makanan dan minuman yang sehat adalah yang mengandung nilai gizi yang cukup seperti protein, karbohidrat, vitamin, lemak, mineral, dan lain sebagainya”. Menurut Soekresno (2001: 57): “Makanan dan minuman yang higienis merupakan makanan dan minuman yang terhindar dari pencemaran yang bersal dari faktor-faktor lingkungan mulai dari pencemaran bahan, penyimpanan, pengeluaran dari gudang, penyiapan, pengolahan, penyajian sampai tahap proses pembersihan bekas makanan dan minuman”. Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa makanan harus dijaga kebersihannya agar terhindar dari pencemaran dan aman dikonsumsi.

6. Persyaratan kesehatan restoran atau rumah makan

Tercapainya mutu kesehatan lingkungan pada usaha restoran dan rumah makan sehingga dapat menjamin dari bahaya penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya dalam upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *Hygiene* Sanitasi rumah makan dan restoran:

a. Lokasi dan Bangunan

1) Lokasi

- a) Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.
- b) Tidak berdekatan dengan sumber pencemaran antara lain tempat pembuangan sampah umum, WC umum dan pengolahan limbah yang diduga dapat mencemari hasil produksi makanan.

2) Bangunan

a) Umum

- (1) Bangunan dan rancang bangun yang harus dibuat sesuai dengan peraturan undang-undang yang berlaku.
- (2) Terpisah dari tempat tinggal

b) Tata Ruang

- (1) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi.
- (2) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.
- (3) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, karyawan, bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari makanan.

c) Kontruksi

(1) Lantai

Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Pertemuan lantai dengan dinding tidak boleh membuat sudut mati.

(2) Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam harus rata dan mudah dibersihkan. Kontruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap dan permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air seperti porselin dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

(3) Ventilasi

Ventilasi alam harus memenuhi syarat, cukup menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dalam ruangan.

(4) Atap

Tidak bocor, cukup landai, dan tidak menjadi sarang tikus serta serangga lainnya.

(5) Langit-langit

- a. Permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- b. Tidak terdapat lubang-lubang
- c. Tinggi langit-langit dari lantai sekurang-kurangnya 2,4 meter.

(6) Pintu

- a. Pintu dibuat dari bahan-bahan yang kuat dan mudah dibersihkan
- b. Pintu dapat menutup dengan baik dan membuka ke arah luar.
- c. Setiap bagian bawah pintu setinggi 36cm dilapisi logam.
- d. Jarak pintu dan lantai tidak lebih dari 1cm.

b. Fasilitas sanitasi

Fasilitas sanitasi menurut peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 384/Menkes/Per/IV/1989 adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan kesehatan manusia, antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap serangga dan tikus serta peralatan kebersihan.

1) Air Bersih

- a) Harus sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan RI
- b) Jumlahnya cukup untuk seluruh kegiatan dan tersedia ditempat kegiatan.

2) Saluran Air

- a) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank, dan riol.
- b) Sistem pemipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut pedoman plumbing Indonesia.
- c) Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi dengan penyaringan lemak (*grease trap*).

3) Toilet

- a) Letaknya tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
- b) Didalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air.
- c) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet pria.

4) Tempat sampah

- a) Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
- b) Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada saat tempat kegiatan.
- c) Tersedia pada setiap tempat/ ruang yang memproduksi sampah.
- d) Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.
- e) Disediakan tempat pengumpul sampah sementara yang terlindung dari serangga dan hewan lainnya, terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

5) Tempat cuci tangan

- a) Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk.
- b) Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/ sabun cair serta alat pengering.
- c) Bila tidak tersedia fasilitas cuci tangan seperti pada point b di atas, dapat disediakan sapu tangan kertas/ tissue yang mengandung alkohol 70%.
- d) Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu dan karyawan.
- e) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaanya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

6) Tempat mencuci peralatan

- a) Terbuat dari bahan kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- b) Air untuk pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C sampai 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi.
- c) Tempat pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/ bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

7) Tempat pencucian bahan makanan

- a) Terbuat dari bahan kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- b) Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02%.
- c) Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

c. Dapur, ruang makan, dan gudang

1) Dapur

- a) Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
- b) Permukaan lantai dibuat landai mengarah ketempat saluran pembuangan air limbah.
- c) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/ exhauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas bangunan.
- d) Permukaan langit-langit harus menutupi seluruh atap, ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- e) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran pengumpul lemak.

- f) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar rangkap, dengan pintu luar membuka ke arah dapur.
- g) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.

2) Ruang makan

- a) Setiap kursi tersedia ruangan minimal $0,85 \text{ m}^2$.
- b) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- c) Meja, kursi dan taplak meja selalu dalam keadaan bersih.
- d) Tempat untuk menyediakan/ peragaan makanan dibuatkan fasilitas khusus yang menjamin makanan tidak tercemar.
- e) Rumah makan ataupun restoran yang tidak mempunyai dinding, harus terhindar dari tempat pencemaran.
- f) Areal disekitar restoran tidak mengandung gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- g) Tidak mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/ gram.
- h) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban, kamar mandi, dan tempat tinggal.
- i) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung serangga pengganggu.

3) Gudang bahan makanan

- a) Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang.

- b) Gudang bahan makanan tidak boleh menyimpan bahan lain selain makanan.
 - c) Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle pada ketinggian setinggi lutut.
 - d) Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan.
 - e) Gudang memiliki ventilasi yang menjamin sirkulasi udara.
 - f) Gudang dilengkapi dengan pelindung tikus dan serangga.
- d. Bahan makanan dan makanan jadi
- 1) Bahan Makanan
 - a) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.
 - b) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
 - c) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan harus memenuhi syarat/ peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - 2) Makanan Jadi
 - a) Makanan jadi harus dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan kaleng harus tidak menunjukkan adanya pengembungan, cekung dan kebocoran.
 - b) Angka kuman *Eccoli* pada makanan 0 per gram contoh makanan.

- c) Angka kuman Ecoli pada minuman 0 per gram contoh minuman.
 - d) Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - e) Buah-buahan dicuci dengan air yang memenuhi persyaratan khusus, untuk sayuran yang dimakan mentah, dicuci dengan air yang mengandung kalium permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih selama beberapa detik.
- e. Pengolahan makanan
- 1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
 - 2) Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu atau sejenisnya.
 - 3) Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek/ apron, carpus/ tutup kepala, sepatu dapur serta berperilaku tidak merokok, tidak mengunyah, tidak menggunakan perhiasan, tidak menggunakan peralatan fasilitas lain yang bukan untuk keperluannya.
 - 4) Penyelenggara makanan selalu mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja ataupun keluar dari kamar kecil.

f. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

1) Penyimpanan Bahan

Makanan

- a) Selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- b) Terpisah dengan makanan jadi.
- c) Suhu yang sesuai dengan kondisi serta sifat bahan.
Kelembaban ruangan hingga 80-90 %.
- d) Tidak menempel pada lantai.
- e) Jarak bahan makanan 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding
dan 60 cm dari langit-langit.
- f) Disimpan dengan jenis bahan makanan yang sama.
- g) Sistem penyimpanan dengan menggunakan sistem FIFO.

2) Penyimpanan Makanan Jadi

- a) Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan
hewan.
- b) Makanan yang akan disajikan panas, disimpan dengan suhu
65° C.
- c) Makanan yang disajikan dingin, disimpan dengan suhu 4° C.
- d) Makanan yang cepat busuk dan disajikan lebih dari 6 jam,
disimpan dengan suhu 5° C sampai dengan 1° C.

g. Penyajian makanan

- 1) Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran.
- 2) Peralatan yang digunakan harus terjaga kebersihannya.

- 3) Makanan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan alat yang bersih dan tepat.
- 4) Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih.
- 5) Tempat meletakkan makanan harus selalu bersih dan terhindar dari pencemaran.
- 6) Condiment set harus selalu terjaga kebersihannya.
- 7) Asbak rokok di atas meja harus selalu dibersihkan setiap tamu selesai makan atau jika sudah penuh.
- 8) Peralatan makan dan minum yang telah terpakai, paling lambat 15 menit sudah harus dicuci.

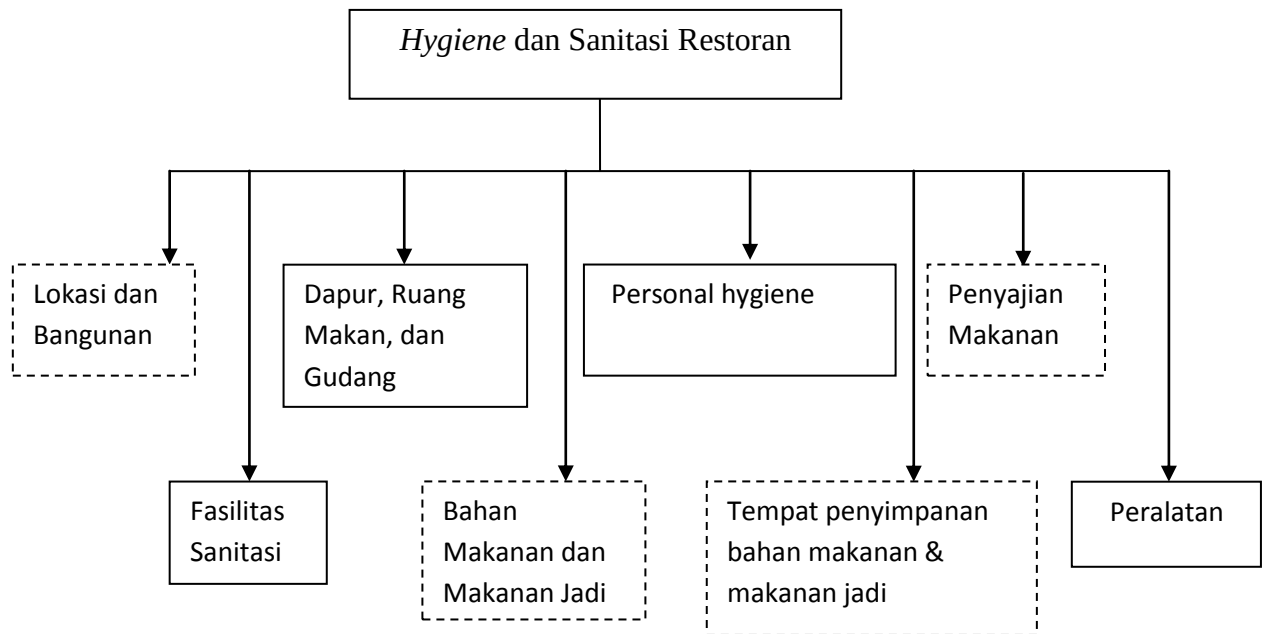
h. Peralatan

- 1) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas, sehingga membahayakan kesehatan.
- 2) Peralatan yang digunakan, tidak rusak, gompel, retak, dan tidak menimbulkan pencemaran pada makanan.
- 3) Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus tidak membentuk sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.
- 4) Peralatan yang digunakan tidak boleh melewati ambang batas jumlah kuman E coli per cm permukaan alat.
- 5) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/ deterjen/ air panas dan air dingin.

- 6) Dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 500 ppm atau iodhopor 12,5 ppm, air panas 80° C dilap dengan kain.
- 7) Pengeringan peralatan harus dilakukan dengan menggunakan rak anti karat dan dibiarkan mengering dengan sendirinya, serta tidak boleh dikeringkan dengan lap.
- 8) Penyimpanan peralatan harus sesuai dengan jenis alat.
- 9) Ruang penyimpanan alat tidak boleh lembab, terlindung dari sumber pengotoran serta kontaminasi dan binatang perusak.

B. Kerangka Konseptual

Pentingnya menjaga *Hygiene* sanitasi restoran atau rumah makan agar makanan terhindar dari sumber penyakit dan makanan yang dimakan sehat dan bergizi. Dalam kerangka konseptual ini akan digambarkan bagaimana alur penelitian, guna mempermudah kerangka berfikir. Kerangka konseptual ini di bangun dari Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 1089/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *Hygiene* sanitasi rumah makan atau restoran. Dalam penelitian ini penulis membatasi penelitian hanya pada aspek fasilitas sanitasi, tempat (dapur, ruang makan, dan gudang), pengolah makanan (personal hygiene) dan peralatan. Untuk lebih jelas dapat digambarkan sebagai berikut:



Ket: Variable yang akan diteliti

Variable yang tidak diteliti

Gambar 1.
Kerangka Konseptual

C. Pertanyaan Penelitian

Adapun pertanyaan penelitian yang akan dideskripsikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: Bagaimana penerapan *hygiene* sanitasi restoran di Kota Pariaman ditinjau dari 4 indikator yaitu: fasilitas sanitasi, ruang makan, peralatan dan *personal hygiene*?

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Secara keseluruhan penerapan *hygiene* sanitasi restoran di Kota Pariaman dapat dikategorikan cukup baik sebesar 44% dari 100 orang responden. Berdasarkan pengkategorian skor dan nilai rata-rata pada statistik data hasil penelitian, terlihat bahwa nilai rata-rata penerapan *hygiene* sanitasi Restoran di Kota Pariaman sebesar 16,09 berada pada rentang skor 13-17 dengan kategori cukup. Sedangkan berdasarkan indikator dapat dilihat berikut ini:

1. Indikator fasilitas sanitasi tergolong pada kategori baik dengan nilai rata-rata sebesar 6,14 berada pada rentang skor 6,4-8.
2. Indikator ruang makan tergolong pada kategori baik dengan nilai rata-rata sebesar 2,32 berada pada rentang skor 2,3-2,9.
3. Indikator peralatan tergolong pada kategori baik dengan nilai rata-rata sebesar 3,13 berada pada rentang skor 3,5-4.
4. Indikator *personal hygiene* tergolong pada kategori cukup dengan nilai rata-rata sebesar 4,50 berada pada rentang skor 4,2-5.

B. Saran

1. Kepada Pemilik Restoran di Kota Pariaman

Perlu adanya perhatian pihak restoran untuk meningkatkan *hygiene* sanitasi berdasarkan persyaratan keputusan menteri kesehatan tentang

hygiene sanitasi restoran agar terciptanya lingkungan yg bersih, keamanan makanan dan bebas dari bahaya penyakit. Selain itu juga perlu kesadaran penuh bagi pemilik restoran harus lebih memperhatikan kebersihan diri. Apabila kebersihan diawali dari dirinya sendiri maka kebersihan perusahaannya dengan otomatis juga akan ikut terealisasi. *Hygiene* itu bermanfaat bukan hanya untuk dirinya saja tetapi juga untuk pendapatan perusahaannya.

2. Kepada Dinas Pariwisata Kota Pariaman

Dinas Pariwisata Kota Pariaman perlu sosialisasi lebih intensif kepada pemilik restoran agar menerapkan *hygiene* sanitasi sesuai dengan persyaratan Peraturan Menteri Kesehatan.

3. Kepada Jurusan Kesejahteraan Keluarga

Disarankan agar penelitian ini menjadi bahan untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan kepada mahasiswa jurusan kesejahteraan keluarga khususnya mahasiswa program studi manajemen perhotelan, serta menjadi informasi yang memadai dan menjadi bahan pembelajaran khususnya bagi mahasiswa manajemen perhotelan.

4. Kepada Peneliti Lainnya

Kepada para peneliti lain yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut agar dapat melakukan penelitian yang berkaitan dengan kesehatan dan keselamatan kerja di restoran, fasilitas restoran, kualitas pelayanan, kualitas makanan, dan pengelolaan makanan pada restoran.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (2007). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- _____ (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Azwar. (2001). *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: PT Mutiara Sumber
- Bagyono. (2012). *Pariwisata dan Perhotelan*. Surakarta: Alfabeta
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Ditjen PPM dan PL.Hygiene Perorangan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: 2001
- Fadiati, Ari. (1993). *Pengelolaan Usaha Boga (catering management)*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Pendidik
- Maisuarti. (2011). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan Dengan Perilaku Jajan Siswa Kelas VII di SMP Negeri 5 Kota Padang* Yusuf, Liswarti. (2012). *Perangkat Matakuliah Higiene dan Sanitasi*
- Mohyie, Sjahmien. (1992). *Penyelenggara Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata
- Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor 87. (2010). *Tata Cara Pendaftaran Usaha Jasa Makanan dan Minuman*. Jakarta
- Peraturan Pemerintah Nomor 1098. (2003). *Persyaratan Higiene dan Sanitasi Rumah makan dan Restoran*. Jakarta: Depkes
- Purnawijayanti, H.A. (2001). *Sanitasi, higiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kansius
- Sihite, Richard. (2000). *Higiene dan Sanitasi*. Surabaya: SIC
- Soekresno. (2001). *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia.
- Sugiarto, Endar. (2003). *Pengantar akomodasi dan restoran*