

**PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DI RUMAH MAKAN  
KAWASAN PANTAI TIRAM PADANG PARIAMAN**

**SKRIPSI**

*Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Sains Terapan  
Di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*



Oleh

**YATMI ROZA  
1306370/2013**

**PRODI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2018**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DI RUMAH MAKAN KAWASAN PANTAI  
TIRAM PADANG PARIAMAN

Nama : Yatmi Roza  
NIM/BP : 1306370/2013  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Jurusan : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2018

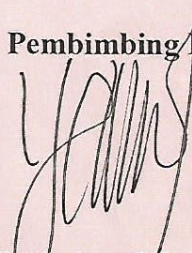
Disetujui Oleh

Pembimbing I



Kasmita, S.Pd, M,Si  
NIP. 19700924 200312 2001

Pembimbing II



Youmil Abrian, SE, MM  
NIP. 19821002 200812 1002

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP



Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd  
NIP. 19620530 198803 2001

## HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Skripsi  
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

**Judul** : Penerapan *hygiene* dan sanitasi di rumah makan kawasan  
Pantai Tiram Padang Pariaman  
**Nama** : Yatmi Roza  
**NIM/BP** : 1306370/2013  
**Prodi** : D4 Manajemen Perhotelan  
**Jurusan** : Pariwisata  
**Fakultas** : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2018

### Tim Penguji


**Nama**

**Tanda Tangan**

1. Ketua : Kasmita, S.Pd, M.Si

1. 

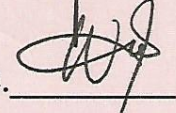
2. Sekretaris : Youmil Abrian, SE, MM

2. 

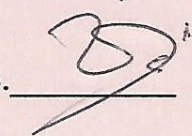
3. Anggota : Dr. Yuliana, SP., M.Si

3. 

Waryono, S.Pd., MM.Par

4. 

Feri Ferdian, SST., MM

5. 



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171  
Telp. (0751) 7051186 Fax .7055644  
E-mail : [kkunp@yahoo.co.id](mailto:kkunp@yahoo.co.id)

**SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yatmi Roza  
NIM/BP : 1306370/2013  
Prodi : D4 Manajemen Perhotelan  
Jurusan : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa judul skripsi saya yang berjudul: Penerapan *hygiene* dan sanitasi di rumah makan kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat saya terbukti melakukan plagiat maka saya bersedia untuk diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Institusi Universitas Negri Padang maupun di masyarakat.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanggungjawab sebagai masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata-FPP UNP

Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd  
NIP. 19620530 198803 2 001

Saya yang menyatakan,



Yatmi Roza  
NIM/BP: 1306370/2013

## ABSTRAK

### **Yatmi Roza, 2018. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Rumah Makan Kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman**

Penelitian ini berawal dari pengamatan peneliti terhadap rendahnya *Hygiene* dan sanitasi di rumah makan kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman. Sementara permasalahan yang tampak adalah, kebersihan dari karyawan yang masih kurang dalam menyajikan makanan, ditemui rambut pada makanan yang disajikan, tempat makan yang masih belum terjaga kebersihannya sehingga dihinggapi lalat, kebersihan ruang tempat makan terdapat sampah tisu yang berserakan, dan kurang memperhatikan peralatan makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa *Hygiene* dan sanitasi di rumah makan kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman yang meliputi 4 indikator yaitu: Personal *Hygiene*, fasilitas sanitasi, ruang makan, dan peralatan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan data kualitatif dan kuantitatif. Objek penelitian seluruh rumah makan dan karyawan di kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *hygiene* dan sanitasi di rumah makan kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman masih kurang *hygiene* dan sanitasi nya. Sedangkan berdasarkan masing-masing indikator yaitu: 1) personal *hygiene* hanya 25% orang karyawan yang menerapkan kebersihan jari dan tangan, hanya 50% karyawan yang menerapkan kebersihan rambut dan kepala, dan 100% karyawan tidak memakai seragam (uniform) khusus rumah makan dan 100% baju karyawan rumah makan tidak terlihat rapi dan bersih 2) fasilitas sanitasi, hanya 75% tidak menerapkan toilet sesuai dengan standar rumah makan, hanya 25% yang mempunyai tempat sampah yang memadai 3) ruang makan, 100% ruang makan memiliki sirkulasi udara yang baik, hanya 58% bebas dari serangga, 100% ruang makan mempunyai intensitas cahaya yang memadai. 4) peralatan, hanya 25% rumah makan yang mempunyai peralatan yang masih layak untuk digunakan.

**Kata Kunci: Penerapan, *Hygiene* dan Sanitasi**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Rumah Makan Kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman”**.

Di dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, PhD selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, UNP.
2. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Pariwisata FPP, UNP.
3. Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si selaku Pembimbing satu dalam menyusun skripsi ini.
4. Bapak Youmil Abrian, SE.MM selaku Pembimbing dua.
5. Ibu Yuliana SP, Msi, Bapak Waryono, S.Pd., MM.Par, dan Bapak Feri Ferdian, S.ST. MM selaku tim penguji ujian skripsi yang telah memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi.
6. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi pada jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi serta doa telah diberikan.

8. Seluruh rekan-rekan DIV Manajemen Perhotelan khususnya TM 2013 dan semua pihak yang terkait telah membantu dan mendukung penulis dalam penyusunan skripsi ini.

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, Juni 2017

Penulis,

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Fokus Masalah .....	8
D. Perumusan Masalah .....	8
E. Tujuan Penelitian .....	8
F. Manfaat Penelitian .....	9
<b>BAB II KAJIAN TEORITIS</b>	
A. Kajian Teori .....	10
1. <i>Hygiene</i> .....	10
2. Sanitasi .....	11
3. Prinsip <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Usaha Makanan dan Minuman..	12
4. Rumah Makan .....	19
5. Kebersihan Makanan di Perusahaan Makanan.....	24
6. Persyaratan Kesehatan Rumah Makan .....	26
B. Kerangka Konseptual .....	31
C. Pertanyaan Penelitian .....	32
<b>BAB III METEDOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	33
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	33
C. Objek Penelitian .....	33
D. Definisi Operasional Variabel.....	34

E. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	35
F. Instrumen Penelitian.....	36
G. Teknik Analisis Data.....	37
<b>BAB VI HASIL PENELITIAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	40
1. Temuan Umum.....	40
2. Temuan Khusus .....	41
a. Deskripsikan Tentang <i>Hygiene</i> dan Sanitasi .....	41
b. Deskripsikan tentang Fasilitas Sanitasi .....	47
c. Deskripsikan tentang Ruang Makan.....	50
d. Deskripsikan tentang Peralatan .....	55
B. Pembahasan.....	58
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	62
B. Saran.....	63

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Kisi- kisi Instrumen Penelitian .....	37
Tabel 2. Data Rumah Makan di Kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman .....	41
Tabel 3. Hasil Observasi Penelitian Tentang Kebersihan Jari dan Tangan .....	43
Tabel 4. Hasil Observasi Penelitian tentang Kebersihan Kepala dan Rambut .....	45
Tabel 5. Hasil Observasi Penelitian tentang Kebersihan Pakaian .....	46
Tabel 6. Hasil Observasi Penelitian tentang Toilet.....	48
Tabel 7. Hasil Observasi Penelitian tentang Tempat Sampah .....	50
Tabel 8. Hasil Observasi Penelitian tentang Ventilasi .....	52
Tabel 9. Hasil Observasi Penelitian tentang Bebas Serangga .....	53
Tabel 10. Hasil Observasi Penelitian tentang Intensitas Cahaya .....	54
Tabel 11. Hasil Observasi Penelitian tentang Peralatan .....	57

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Rambut Di Hidangan Gulai dan Lalat Yang Bertebangan Di Tempat Makan .....	5
Gambar 2. Tempat Makan Terdapat Sampah Tisu Yang Berserakan.....	5
Gambar 3. Salah Satu Gelas dan Sendok Yang Diusajikan Pada Air Teh Manis Masih Terdapat Berminyak .....	6
Gambar 4. Kerangka Konseptual.....	31
Gambar 5. Contoh Kuku Panjang, Serta Memakai Cat Kuku .....	42
Gambar 6. Rambut Karyawan Tidak Diikat Dengan Rapi .....	44
Gambar 7. Toilet Tidak Bersih, Masih Terdapat Sampah Disekelilingnya....	47
Gambar 8. Sampah yang Berserakan Disekitar Rumah Makan .....	49
Gambar 9. Tempat Makan Rumah Makan Kawasan Pantai Tiram .....	51
Gambar 10. Lalat yang Bertebangan di Tempat Makan.....	53
Gambar 11. Salah Satu Peralatan Rumah Makan Mempunyai Piring Rusak dan Gompel.....	56
Gambar 12. Peralatan yang Tidak Ditata dengan Rapi .....	56
Gambar 13. Wajan yang Digunakan Berkarat .....	56
Gambar 14. Peneliti Saat Melakukan Penelitian Dengan Pedoman Observasi Pada Rumah Makan .....	81
Gambar 15. Peneliti Saat Melakukan Penelitian Dan Dokumentasi Pada Salah Satu Rumah Makan.....	81
Gambar 16. Dokumentasi Pada Pemilik Rumah Makan .....	81

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Pedoman observasi.....	66
Lampiran 2. Lembar Validasi Pembimbing 1.....	69
Lampiran 3. Lembar Validasi Pembimbing 2.....	70
Lampiran 4. Kartu Konsultasi Pembimbing 1 .....	71
Lampiran 5. Kartu Konsultasi Pembimbing 2 .....	73
Lampiran 6. Surat Rekomendasi Mengikuti Jalur Skripsi.....	75
Lampiran 7. Surat Permohonan Mengikuti Jalur Skripsi .....	76
Lampiran 8. Surat Permohonan Pembimbing.....	77
Lampiran 9. Surat Tugas Pembimbing 1 .....	78
Lampiran 10. Surat Tugas Pembimbing 2 .....	79
Lampiran 11. Izin melaksanakan Penelitian.....	80
Lampiran 12. Izin Penelitian Dari Fakultas .....	81
Lampiran 13. Izin Penelitian Kesbangpol Kabupaten Padang Pariaman .....	82
Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian .....	83

# **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 khususnya. Pembangunan sektor pariwisata yang dilaksanakan selama ini ternyata telah mampu 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, angkutan wisata, wisata tirta, dan kawasan pariwisata.

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang mendapatkan perhatian khusus oleh pemerintah dalam pengembangan sektor pariwisata, di mana Sumatera Barat sendiri memiliki banyak potensi dalam pengembangan sektor pariwisata, baik itu wisata alam seperti pantai maupun wisata kuliner. Daya tarik di Kota Pariaman bagi wisatawan seperti tempat bersantai dengan

keindahan pemandangan di sekitar pantai. Selain itu, kota Pariaman juga memiliki rumah makan dengan aneka ragam kuliner atau makanan yang khas dengan nuansa minangkabau. Nuansa tradisional kuliner Minangkabau ini dapat dilihat di seputaran pesisir pantai pariaman terutama di daerah Pantai Tiram Padang Pariaman.

Secara geografis Pantai Tiram ini terletak di Kecamatan Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman Provinsi Sumatra Barat. Berjarak 12 kilometer dari Bandara Internasional Minangkabau (BIM), terletak sejajar dengan bandara, ketika baru keluar dari BIM kemudian belok kiri setelah pintu masuk menuju Ketaping, dan sampai di Pantai Tiram. Tempat ini cukup strategis untuk tempat wisata, baik itu wisata alam yang indah akan pantainya, maupun wisata kuliner yang khas.

Pada awalnya hanya terdapat satu rumah makan di Pantai Tiram ini, namun lama kelamaan jumlah rumah makan ini bertambah yang seiring dengan kunjungan wisatawan yang meningkat dari pecinta masakan tradisional Padang Pariaman.

Peningkatan kunjungan wisatawan tersebut, mendorong para pengusaha untuk membuka bisnis yang berkaitan dengan pariwisata di Kota Pariaman yang salah satunya adalah rumah makan. Keputusan Menteri RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* dan sanitasi rumah makan bahwa: “Masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* dan sanitasi yang dikelola rumah makan tidak membahayakan kesehatan.

Rumah makan merupakan salah satu dari sektor pariwisata yang dapat meningkatkan perekonomian, selain itu rumah makan juga merupakan tempat yang banyak dikunjungi oleh para wisatawan maupun masyarakat setempat untuk memenuhi kebutuhan makan mereka (H.J Mukono, 2004). Salah satu faktor yang dapat menarik pengunjung datang ke rumah makan yaitu *Hygiene* dan Sanitasi dari rumah makan tersebut, pada umumnya pengusaha rumah makan dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan khususnya *Hygiene* dan Sanitasi di tempat usaha.

Menurut Richard Shite (2000: 3): “*Hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan”. Menurut Gosh dalam (R. Shite, 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 memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan secara efektif. Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan kesehatan rumah makan, dimana 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 diukur dalam persyaratan kesehatan yaitu, lokasi atau bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan,

gudang, bahan makan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan dan terakhir peralatan. Sebagai konsekuensi dari perkembangan rumah makan diperlukan upaya penyehatan makanan dan minuman dengan tujuan agar kemampuan masyarakat dalam mengelola dapat meningkat sehingga masyarakat terhindar dari gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan/keracunan makanan. Salah satu upaya penyehatan makanan dan minuman yang dilakukan adalah pengawasan rumah makan.

Berdasarkan observasi awal yang penulis lihat pada tanggal 25 Februari 2017 dan persepsi salah satu wisatawan yang sering makan disana yang bernama Elsa (21 tahun) rumah makan masih belum memenuhi persyaratan *Hygiene* dan Sanitasi rumah makan contohnya pengunjung mendapat rambut ketika makanan disajikan kepada pengunjung, seperti hidangan gulai yang disajikan, tentu pengunjung merasa rumah makan yang tempat dia makan kurang perhatian dengan personal *hygiene*, meja makan yang disediakan di rumah makan masih banyak di hinggapi lalat, contohnya ketika pengunjung baru sampai di rumah makan dan akan menduduki tempat makan, meja dan tempat duduk dipenuhi lalat. Salah satu contoh pada gambar 1 di bawah ini.



**Gambar 1. Rambut di Hidangan Gulai dan Lalat yang Bertebangan di Tempat Makan**

*Sumber: hasil observasi (februai, 2017)*

Kebersihan pada tempat makan kurang diperhatikan seperti terdapat sampah tisu yang berserakan, ini terlihat dari karyawan yang kurang memperhatikan tempat makan yang telah di tempati orang makan. Pada umumnya rumah makan kurang memperhatikan fasilitas sanitasi yang merupakan salah satu persyaratan *Hygiene* dan Sanitasi rumah makan.



**Gambar 2. Tempat Makan Terdapat Sampah Tisu Yang Berserakan**

*Sumber: Hasil observasi (februari, 2017)*

Bentuk fasilitas sanitasi yaitu air bersih yang harus sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku. Menurut salah seorang pengunjung yang berusia 30 tahun, dia mengatakan melihat air bersih kurang mencukupi untuk seluruh kegiatan yang tersedia pada setiap tempat kegiatan pengolahan bahan makanan, dimana ini terlihat ketika pengunjung hendak kebelakang untuk pergi ke toilet lalu melewati dapur rumah makan tersebut sehingga disana tampaklah air bersih kurang mencukupi.

Selanjutnya fasilitas sanitasi lainnya pada setiap rumah makan belum menyediakan toilet untuk pengunjung. Selain itu juga pengusaha penyedia makanan dan minuman ini masih kurang memperhatikan peralatan makan dan minum dari cara membersihkannya, contohnya seperti pada sendok makan/gelas yang tersedia di meja makan masih terdapat minyak pada sendok/gelas tersebut, dalam hal ini, terlihat karyawan kurang bersih dalam membersihkan peralatan makanan tidak melakukan tahap polishing terlebih dahulu.



**Gambar 3. Salah Satu Gelas Dan Sendok yang Disajikan Pada Air Teh Manis Masih Terdapat Berminyak**  
*Sumber: Hasil observasi (februari, 2017)*

Melihat permasalahan-permasalahan di atas sangat penting sekali *Hygiene* dan Sanitasi pada penyedia makanan dan minuman yang ditinjau dari persyaratan *Hygiene* dan sanitasi berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan 1098/MENKES/SK/VII/2013 tentang persyaratan *Hygiene* dan Sanitasi rumah makan. Berdasarkan permasalahan di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai “**Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Rumah Makan di Kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman**”

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijabarkan di atas, maka dapat dilihat identifikasi masalahnya sebagai berikut:

1. Kurangnya kebersihan karyawan pada saat penyajian makanan dari petugas rumah makan.
2. Makanan yang ditemui oleh pengunjung masih terdapat rambut pada makanan yang disajikan.
3. Meja makan yang disediakan di rumah makan masih banyak diinggapi lalat.
4. Kurang memperhatikan kebersihan ruang tempat makan pengunjung yaitu masih terdapat sampah tisu berserakan.
5. Kurang memperhatikan peralatan makan dan minum yaitu terdapat sendok makan yang masih berminyak pada sendok yang disediakan dimeja makan.

### **C. Fokus Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah di jabarkan, maka penulis memberikan batasan masalah penelitian ini sebaga berikut: Personal *Hygiene*, Fasilitas Sanitasi, Ruang Makan, dan Peralatan.

### **D. Perumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah yang telah dijabarkan diatas, maka permasalahan ini adalah bagaimana penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada rumah makan Pantai Tiram meliputi: personal *hygiene*, fasilitas sanitasi, Ruang Makan, dan peralatan?

### **E. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Pengamatan ini adalah untuk menganalisa Penerapan penerapan *hygiene* dan sanitasi rumah makan di kawasan pantai Tiram Padang Pariaman.

#### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk menganalisa bagaimana penerapan Fasilitas Sanitasi di kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman
- b. Untuk menganalisa bagaimana kondisi Ruang Makan di Rumah Makan kawasan pantai Tiram Padang Pariaman
- c. Untuk menganalisa bagaimana penerapan sanitasi peralatan di Rumah Makan kawasan pantai Tiram Padang Pariaman
- d. Untuk menganalisa bagaimana penerapan Personal *Hygiene* di Rumah Makan kawasan pantai Tiram Padang Pariaman

## **F. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian penulis adalah:

### **1. Bagi Pemilik Rumah Makan di Pantai Tiram**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan terhadap pemilik rumah makan dalam menyelesaikan masalah yang berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi dari makanan yang diberikan terhadap pengunjung yang makan dan minum pada beberapa rumah makan di pantai Tiram dan nantinya bisa meningkatkan kebersihan dan bebas dari bahaya menyakit.

### **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 diperoleh saat kuliah.

### **3. Bagi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

Menambah dan memperkaya pengamatan di Universitas Negeri Padang khususnya pada mahasiswa jurusan pariwisata program studi Manajemen Perhotelan tentang *Hygiene* dan Sanitasi.

### **4. Bagi Mahasiswa Manajemen Perhotelan**

Menambah dan memperkaya penelitian di Universitas Negeri Padang, khususnya pada Program Studi Manajemen Perhotelan tentang *Hygiene* dan sanitasi pada rumah makan.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi dan dokumentasi, maka dapat diambil kesimpulan penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di Rumah Makan kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman berdasarkan indikator dapat dilihat sebagai berikut :

1. Indikator Personal *Hygiene*, 100% tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah bekerja dan 100% tidak mencuci tangan menggunakan air hangat. Hanya 25% orang karyawan rumah makan yang menerapkan kebersihan jari dan tangan. 75% rambut karyawan saat penyajian makanan rapi dan hanya 50% orang karyawan yang menerapkan kebersihan rambut dan kepala. 100% karyawan tidak memakai seragam (uniform) khusus rumah makan dan 100% baju karyawan rumah makan tidak terlihat rapi dan bersih, tidak ada satupun karyawan memakai seragam uniform khusus ataupun memakai pakaian yang rapi dan bersih.
2. Indikator fasilitas sanitasi, 17% letak toilet yang berhubungan langsung dengan dapur. Hanya 75% rumah makan tidak menerapkan toilet sesuai dengan standar rumah makan. 33% ada tempat sampah di sekitar rumah makan. Hanya 25% rumah makan yang mempunyai tempat sampah yang memadai.
3. Indikator ruang makan, 100% ruang makan tidak mempunyai ventilasi yang cukup. 58% ruang makan bebas dari serangga (lalat) yang

mengganggu keamanan dan kenyamanan. Hanya 58% rumah makan yang bebas dari serangga yang mengganggu keamanan dan kenyamanan. 100% ruang makan mempunyai intensitas cahaya yang memadai. Semua rumah makan memiliki sirkulasi udara yang baik.

4. Indikator Peralatan, 58% gelas yang digunakan untuk tamu terlihat kering dan bersih. Hanya 75% rumah makan yang mempunyai peralatan yang masih layak untuk digunakan.

## **B. Saran**

Berdasarkan pembahasan kesimpulan yang diperoleh, maka dapat diberi saran sebagai berikut :

### **1. Bagi Pemilik Rumah Makan Kawasan Pantai Tiram Padang Pariaman**

Perlu adanya perhatian pihak rumah makan untuk meningkatkan *hygiene* dan sanitasi berdasarkan persyaratan keputusan menteri kesehatan tentang *hygiene* sanitasi rumah makan agar terciptanya lingkungan yang bersih, keamanan makanan dan bebas dari bahaya penyakit. Selain itu juga perlu kesadaran penuh bagi pemilik rumah makan harus lebih memperhatikan kebersihan diri. Apabila kebersihan diawali dengan dirinya maka kebersihan perusahaanya dengan otomatis juga akan ikut teralisasi. *Hygiene* itu bermanfaat bukan hanya untuk dirinya saja tetapi juga untuk pendapatan rumah makan itu sendiri.

## **2. Bagi Dinas Pariwisata Kabupaten Padang Pariaman**

Dinas Pariwisata Kabupaten Padang Pariaman sebaiknya perlu mengadakan sosialisasi secara intensif dan bekerja sama dengan dinas kesehatan tentang penerapan *hygiene* dan sanitasi sesuai dengan persyaratan peraturan menteri kesehatan, selain itu memberikan solusi bagi rumah makan yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* dan sanitasi.

## **3. Bagi Jurusan Pariwisata**

Diharapkan penelitian ini menjadi bahan untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan, serta menjadi informasi yang memadai khususnya bagi pihak terkait dan menjadi bahan pembelajaran.

## **4. Bagi Peneliti Lain**

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

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2007. *Metodologi penelitian*. Bandung. Rineka Cipta.
- \_\_\_\_\_ 2010. *Prosedure Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta. Rineka Cipta.
- Anwar. 1997. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Jakarta. Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan Depkes RI.
- Azwar. (2012). *Pariwisata dan Perhoelan*. Surakarta: Alfabeta
- Fadiati, Ari. (1998). *Pengelolaan Usaha Boga (catering management)*. Jakarta: Departmen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Pendidikan.
- Fathoni, A. 2006. *Metode Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta Rineka Cipta.
- Marsum W.A. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta. Andi Offset.
- Mukono, HJ. 2004. *Hygiene dan Sanitasi Hotel dan Restoran*. Surabaya. Airlangga University Press.
- Nazir. 2005. *Metode Penelitian*. Jakarta. Ghalia Indonesia.
- Nursalam. 2008. *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan*. Jakarta. Salemba Medika
- Peraturan Menteri Nomor 1098 2003. *Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta. Depkes.
- Sihite, Richard. 2000. *Hygiene dan Sanitasi*. Surabaya. SIC.
- Soekresno. (2001). *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia.
- Soehartono, Irawan. 2004. *Metode Penelitian Sosial*. Bandung. PT. Remaja Rosdakarya.
- Sugiarto, Endar. (2013). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*.
- Sugiyono. 2011. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung. Alfabeta.
- Sugiyono, 2009. *Metode Penelitian Bisnis*, Alfabeta, Bandung
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.