

## **Hygiene Sanitasi Makanan Di Rumah Makan Cafe Senja 99 Jalan Tanjung Gusta, Kota Medan Tahun 2022**

### ***Food Sanitation Hygiene at Cafe Senja Restaurant 99 Jalan Tanjung Gusta, Medan City in 2022***

Nurul Rahmah Siregar<sup>1\*</sup>, Rismaidah Purba<sup>2</sup>, Sahilatun Nashirah<sup>3</sup>, Sandy Wira  
Perdana<sup>4</sup>, Windah Angraini Harahap<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Dosen Keperawatan Poltekkes YRSU Dr. Rusdi, Indonesia

<sup>2</sup> Dosen Fisioterapi Poltekkes YRSU Dr. Rusdi, Indonesia

<sup>3,4,5</sup> Mahasiswa Poltekkes YRSU Dr. Rusdi, Indonesia

*\*Corresponding author:* E-mail: yuyunboreg1809@gmail.com

---

#### **Abstrak**

Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Desain penelitian ini adalah data primer yang diperoleh dengan observasi langsung di lokasi dengan menggunakan lembar observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara hygiene sanitasi dengan keadaan rumah makan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah adanya keterkaitan antara hygiene sanitasi terhadap rumah makan di Cafe Senja 99. Oleh karena itu, disarankan untuk lebih memperhatikan kondisi rumah makan agar tempat itu layak untuk mencapai tingkat kondisi kebersihannya.

**Kata Kunci:** Sanitasi Kebersihan; Makanan Sehat; Sanitasi Makanan

---

DOI:

## **PENDAHULUAN**

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan paling utama yang berpotensi terkontaminasi bakteri patogen. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah perilaku penjamah makanan dalam penerapan usulan higiene dan sanitasi makanan. Penjamah makanan adalah orang yang setara langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian (Kepmenkes, 2011).

Kebersihan adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan. Hygiene adalah ilmu yang berkaitan dengan pencegahan penyakit dan pemeliharaan kesehatan. Pengertian hygiene juga mencakup usaha perawatan diri (personal hygiene), termasuk juga perlindungan kesehatan akibat pekerjaan (Merriam W, 2009). Selain itu menurut Depkes RI (2004), Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kesehatan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung ditempat serta menilai tentang keadaan, tindakan atau kegiatan yang dilakukan, serta memeberikan petunjuk atau saran-saran perbaikan (Undang-Undang Kesehatan, 2009). Upaya-upaya pengolahan hygiene dan sanitasi yang dilakukan oleh pemilik rumah makan

belum dilakukan secara optimal. Masih banyak pemilik rumah makan yang belum memahami secara benar kegiatan sanitasi makanan. Hal tersebut sangat berpengaruh terhadap kualitas mikrobiologis produk makanan yang dihasilkan. Salah satu penyebab masalah sanitasi makanan yang mendasar adalah pengelolaan rumah makan.

## **METODE**

Penelitian ini dilakukan Pada tanggal 5 November 2022. Di Rumah Makan Cafe Senja 99, Tanjung Gusta, Medan.

Data primer diperoleh dengan observasi langsung di lokasi dengan menggunakan lembar observasi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sanitasi higienis adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2003). Hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. Sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Widyati dan Yuliarsih 2002).

Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. (Depkes RI, 2003). Rumah Makan adalah jasa usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen/semi

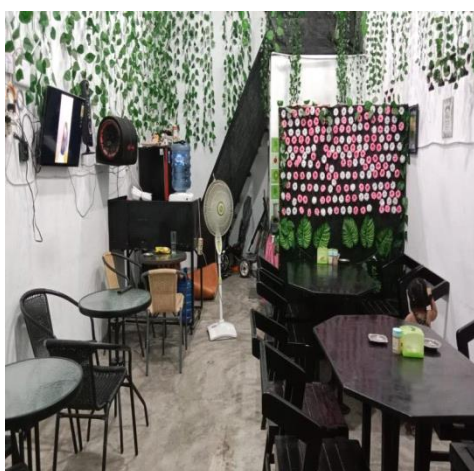
permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya (Depkes RI, 2002).

Dalam pelaksanaan penelitian pada "Cafe Senja 99" adanya melakukan beberapa kegiatan. Yaitu:

1. Melakukan tahapan apa untuk memperbaiki higienitas sanitasi Kafe Senja 99.
2. Membuat konsep desain rencana apa untuk setiap permasalahan dalam menangani sanitasi sanitasinya.



Gambar 1



Gambar 2

## SIMPULAN

Efektivitas persyaratan higiene sanitasi terhadap usaha rumah makan

atau restoran sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, belum terlaksana dengan maksimal. Dilihat dari maraknya usaha rumah makan dan restoran yang dibangun secara bebas tanpa memperhatikan jarak dari satu tempat rumah makan ke tempat rumah makan yang lainnya. Pembangunan rumah makan ini juga tidak memperhatikan keindahan kota. Selain itu hampir tidak semua rumah makan dan restoran memiliki sertifikat laik kebersihan dan sanitasi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Sentia, H. (2021). Karya Tulis Ilmiah Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Rumah Makan Pasar Sidikalang Kabupaten Dairi Tahun 2022
- Sembodro, KP (2020). STUDI LITERATUR HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN (Disertasi Doktor, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Azizi, RN (2020). Gambaran Penerapan Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Pada Beberapa Wilayah Di Indonesia Bagian Timur Dan Bagian Tengah Tahun 2020.
- Dwi Ananda, L.I.D.Y.A. (2021). Karya Tulis Ilmiah Hygiene Sanitasi Rumah Makan Ayam Penyot Rahmat Kelurahan Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung Tahun 2021.
- Nurhandayani, I. (2009). Hubungan Higiene, Sanitasi Makanan Dan Sanitasi Rumah Makan Dengan Kualitas Bakteriologis (Disertasi Doktor Universitas Airlangga).
- Rahmathulla, V.K., Das P., Ramesh, M. & Rajan, R.K. 2007. Growth Rate Pattern And Economic Traits Of Silkworm *Bombyx Mori*, L Under The Influence Of Folic Acid Administration. *J. Appl. Sci. Envi- Ron. Manage.* 11(4): 81-84