

KONDISI HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI PASAR JAJAN KOTA GORONTALO

**Brenda Febrina Zusriadi¹, Adriansyah Ridwan Daeng Kuma², Nabila Dwi Septiana Mohune³,
Desy Permatasari Laima⁴**

^{1,2,3,4}*Prodi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Gorontalo*

Jl. Prof.Dr. BJ Habibie, Desa Moutong, Kec. Tilongkabila, Bone Bolango, Gorontalo

E-mail : brendafebrina@gmail.com

ABSTRAK

Rumah makan ialah tiap-tiap tempat usaha menguntungkan yang lingkup aktivitasnya menyajikan makanan dan minuman bagi umum pada tempat usahanya. Penting bagi para pelaku usaha untuk memperhatikan kondisi higiene sanitasi pada rumah makan. Salah satu usaha untuk meminimalkan dampak buruk terjadinya kontaminasi dan penularan penyakit pada bahan makanan atau sajian makanan ialah melalui penerapan higiene sanitasi makanan minuman. Tujuan penelitian ialah melihat kondisi higiene dan sanitasi rumah makan di Pasar Jajan Kota Gorontalo. Penelitian bersifat deskriptif dilaksanakan mulai dari bulan Oktober sampai dengan November 2021. Ada tiga rumah makan yang diobservasi di Pasar Jajan Kota Gorontalo. Lembar observasi berfungsi sebagai instrumen penelitian berpedoman pada Kepmenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran (tidak termasuk uji laboratorium). Data dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga rumah makan yang berada di Pasar Jajan Gorontalo belum memenuhi syarat dalam segi higiene sanitasi rumah makan karena memperoleh nilai <582. Rumah makan A memperoleh nilai 548, rumah makan B memperoleh nilai 565, rumah makan C memperoleh nilai 568. Disarankan untuk memperhatikan higiene sanitasi rumah makan, meningkatkan frekuensi penyuluhan, serta inspeksi higiene sanitasi rumah makan sesuai dengan Kepmenkes yang diterapkan.

Kata Kunci: Higiene, Makanan, Pasar Jajan, Sanitasi, Rumah Makan

1. PENDAHULUAN

Pangan adalah makanan atau bahan makanan yang menyediakan kebutuhan dasar energi bagi manusia. Banyak permasalahan keamanan pangan yang terjadi di berbagai belahan dunia. Permasalahan keamanan pangan tersebut seperti kasus keracunan pangan sekitar 20 juta per tahun yang dialami masyarakat Indonesia berdasarkan penelusuran BPOM. Selain itu, prakiraan dari WHO menunjukkan penularan penyakit melalui makanan (*foodborne disease*) mencapai persentase sebesar 70% dari 1,5 miliar penyakit yang ada di dunia (Kemenkes, 2016). Oleh sebab itu, dalam mengonsumsi makanan, masyarakat harus memperhatikan keamanan dan kebersihan makanan untuk meminimalkan dampak buruk terjadinya kontaminasi dan penularan penyakit pada bahan makanan atau sajian makanan.

Fatma (2021) mendefinisikan higiene sanitasi makanan minuman sebagai upaya penjagaan dan pengendalian faktor makanan atau minuman, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Pengelolaan makanan yang tepat dengan prinsip higiene dan sanitasi mampu mengurangi potensi gangguan kesehatan. Pada dasarnya, tujuan dari sanitasi dan higiene sama yakni menciptakan gaya hidup sehat yang bebas dari penyakit (Yuspasari, 2012).

Gorontalo, 15 Desember 2021

Ada berbagai macam istilah tempat usaha makanan dan minuman diantaranya kafe, restoran, dan rumah makan. Menurut Karsum (2005) kafe adalah tempat atau tipe restoran untuk makan dan minum sajian cepat saji yang menyuguhkan suasana santai atau tidak resmi. Tempat usaha ini tidak hanya berorientasi pada keuntungan tetapi juga pada kenyamanan para pengunjung (Ridho'i, 2017). Berdasarkan UU No. 28 Tahun 2009, restoran ialah fasilitas penyedia makanan dan/atau minuman dengan dipungut bayaran, yang mencakup juga rumah makan, kafetaria, kantin, warung, bar, dan sejenisnya termasuk jasa boga/katering. Berdasarkan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.

Penelitian terkait higiene dan sanitasi rumah makan di Gorontalo pernah dilakukan oleh Prasetya (2012) dengan sampel sebanyak 38 rumah makan di wilayah Kota Gorontalo. Hasil penelitian ini adalah rata-rata higiene perorangan tergolong dalam kondisi baik sebesar 52,3%. Selain itu, fasilitas sanitasi rumah makan rata-rata diatas 60% yang juga tergolong dalam kondisi baik. Penelitian kedua dilaksanakan oleh Mulyani (2012) di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo dimana rumah makan di tempat ini telah memenuhi syarat Kepmenkes yang diterapkan. Namun, apabila ditinjau dari variabelnya ada 1 rumah makan yang higiene penjamah makanan tidak sesuai. Selain itu, ada 2 rumah makan yang fasilitas sanitasinya juga tidak sesuai Kepmenkes yang diterapkan. Penelitian selanjutnya dilakukan oleh Latudi (2012) di Pasar Jajan Gorontalo. Hasil penelitian ini adalah dari segi pengolahan makanan (42,86%) dan penyimpanan makanan (25,00%) di pasar jajan masih tergolong sangat kurang. Sedangkan, dari segi penyajian makanan (92,9%) tergolong sudah bagus.

Namun, penelitian yang dilakukan Latudi (2012) belum mencakup semua aspek dalam Kepmenkes yang diterapkan seperti aspek lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, dan gudang makanan, bahan makanan, makanan jadi, peralatan, dan tenaga kerja. Berdasarkan uraian-uraian di atas perlu dilakukan penelitian terkait "Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Pasar Jajan Kota Gorontalo". Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Kondisi Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Pasar Jajan Kota Gorontalo.

2. METODE PENELITIAN

2.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober sampai dengan November 2021 di Pasar Jajan Kota Gorontalo.

2.2 Jenis Penelitian

Penelitian bersifat deskriptif untuk menghimpun informasi kondisi higiene sanitasi rumah makan sebenarnya yang ada di Pasar Jajan Kota Gorontalo tanpa melakukan pengujian terhadap hipotesis tertentu.

2.3 Instrumen Penelitian

Ada dua jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini yakni data primer berupa lembar observasi dan data sekunder sebagai referensi pendukung. Lembar observasi berpedoman pada Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 disajikan dalam bentuk tabel untuk memperoleh data tentang penerapan higiene sanitasi rumah makan.

2.4 Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan cara deskriptif yang berdasarkan pada Kepmenkes RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 kemudian disajikan dalam bentuk tabel.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Lokasi Penelitian

Gambaran lokasi ditinjau berdasarkan dua hal yakni dari segi geografis dan demografi sebagai berikut :

Gorontalo, 15 Desember 2021

3.1.1 Kondisi Geografis

Pasar Jajan yang berada di Kota Gorontalo merupakan tempat usaha yang hanya menyajikan makanan dan minuman. Tempat ini berada di tengah kota dan pusat perbelanjaan Kota Gorontalo. Pasar jajan terletak di bagian barat Sungai Bulango, bagian timur Kelurahan Ipilo, bagian Selatan Kelurahan Siendeng, dan bagian utara Kelurahan Limba B (Tahaku, 2012).



Gambar 1. Peta Lokasi Pasar Jajan Kota Gorontalo

3.1.2 Kondisi Demografi

Berdasarkan data Kantor Pengelola Pasar Kota Gorontalo, pada tahun 2005 pemerintah kota Gorontalo mendirikan Pasar Jajan kemudian meresmikannya di tahun 2006. Mulanya, pasar ini memiliki 20 pedagang beserta 20 warung makan. Ada 6 pedagang yang menjual minuman es buah dan sisanya yakni 14 pedagang menjual beragam variasi makan (Tahaku, 2012). Namun, berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan salah seorang pegawai Puskesmas Kota Selatan, hanya tersisa tiga sampai dengan empat rumah makan yang masih aktif menyajikan makanan dan minuman.



Gambar 2. Pasar Jajan Kota Gorontalo (Dokumentasi Pribadi, 2021)

3.2 Hasil Pengamatan

Tabel 1. Hasil Pengamatan di Pasar Jajan Kota Gorontalo

No.	Komponen yang Ditinjau	RMA		RMB		RMC	
		Y	T	Y	T	Y	T
A.	Lokasi dan Bangunan						
1.	Lokasi						
	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber		√		√		√
	b. Tidak berada pada jarak <100 M dari sumber pencemaran debu		√		√		√
2.	Bangunan						
	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur		√		√	√	
	b. Kokoh, kuat/permanen		√		√		√
	c. Rapat serangga		√		√		√
	d. Rapat tikus		√		√		√
3.	Pembagian Ruang						
	a. Terdiri dari dapur & ruang makanan	√		√		√	
	b. Ada toilet/jamban		√		√		√
	c. Ada gudang bahan makanan		√		√		√

Gorontalo, 15 Desember 2021

No.	Komponen yang Ditinjau	RMA		RMB		RMC	
		Y	T	Y	T	Y	T
	d. Ada ruang karyawan		√		√		√
	e. Ada ruang Administrasi		√		√		√
	f. Ada gudang peralatan		√		√		√
4.	Lantai						
	a. Bersih	√		√		√	
	b. Kedap Air		√	√		√	
	c. Tidak licin	√		√		√	
	d. Rata		√	√		√	
	e. Kering	√		√		√	
	f. Konus	√		√		√	
5.	Dinding						
	a. Kedap Air		√		√		√
	b. Rata		√		√		√
	c. Bersih		√		√		√
6.	Ventilasi						
	a. Tersedia & berfungsi baik	√		√		√	
	b. Menghilangkan bau tidak enak	√		√		√	
	c. Cukup menjamin rasa nyaman	√		√		√	
7.	Pencahaya/Penerangan						
	a. Tersebar merata disetiap ruangan	√		√		√	
	b. Intensitas cahaya 10 Fc	√		√		√	
	c. Tidak menyilaukan	√		√		√	
8.	Atap						
	a. Tidak menjadi sarang tikus & serangga	√		√		√	
	b. Tidak bocor	√		√		√	
	c. Cukup landai	√		√		√	
9.	Langit-Langit						
	a. Tinggi minimal 2,4 m	√		√		√	
	b. Rata dan bersih	√		√		√	
	c. Tidak terdapat lubang – lubang	√		√		√	
10.	Pintu						
	a. Rapat serangga & tikus		√	√		√	
	b. Menutup dan balik & membuka arah luar		√		√		√
	c. Terbuat dari bahan yang kuat & mudah dibersihkan		√		√		√
B.	Fasilitas Sanitasi						
11.	Air Bersih						
	a. Jumlah Mencukupi	√		√		√	
	b. Tidak Berbau, Tidak Berasa, dan Tidak Berwarna	√		√		√	
12.	Pembuangan Air Limbah						
	a. Air Limbah Mengalir Lancar		√		√		√
	b. Terdapat Grease Trap		√		√		√
	c. Saluran Kedap Air		√		√		√
	d. Saluran Tertutup		√		√		√
13.	Toilet						
	a. Bersih		√		√		√
	b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan		√		√		√
	c. Tersedia air bersih yang cukup		√		√		√
	d. Tersedia sabun & alat pengering		√		√		√
	e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita		√		√		√
14.	Tempat Sampah						
	a. Sampah diangkut tiap 24 jam		√		√		√
	b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah		√		√		√
	c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup		√		√		√
	d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	√		√		√	
15.	Tempat Cuci Tangan						
	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi		√		√		√
	b. Tersedia sabun/detergent & alat pengering/lap		√		√		√
	c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan		√		√		√
16.	Tempat Mencuci Peralatan						
	a. Tersedia air dingin yang cukup memadai	√		√		√	
	b. Tersedia air panas yang cukup memadai		√		√		√
	c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus		√		√		√
	d. Terdiri dari 3 bilik / bak pencuci		√		√		√
17.	Tempat Mencuci Bahan Makanan						
	a. Tersedia air pencuci yang cukup	√		√		√	
	b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus		√		√		√

Gorontalo, 15 Desember 2021

No.	Komponen yang Ditinjau	RMA		RMB		RMC	
		Y	T	Y	T	Y	T
	c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama		√		√		√
18.	Peralatan Pencegah Masuknya Serangga dan Tikus						
	a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga		√		√		√
	b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus		√		√		√
	c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat		√		√		√
	d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	√		√		√	
C.	Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan						
19	Dapur						
	a. Bersih		√		√		√
	b. Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin	√		√		√	
	c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (Thermospas, kompor panas, heater)	√		√		√	
	d. Ukuran dapur cukup memadai		√		√	√	
	e. Ada cungkup & cerobong asap		√		√		√
	f. Terpasang tulisan pesan hygiene bagi penjamah/ karyawan		√		√		√
20	Ruang Makan						
	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih	√		√		√	
	b. Pintu masuk buka tutup otomatis		√		√		√
	c. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika		√		√		√
	d. Tempat peragaan makanan jadi tertutup	√		√		√	
21	Gudang Bahan Makanan						
	a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan		√		√		√
	b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan		√		√		√
	c. Kapasitas gudang cukup memadai		√		√		√
	d. Rapat serangga dan tikus		√		√		√
D.	Bahan Makanan dan Makanan Jadi						
22	Bahan Makanan						
	a. Kondisi fisik bahan makanan keadaan baik	√		√		√	
	b. Bahan makanan berasal dari sumber alami	√		√		√	
	c. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes	√		√		√	
23	Makanan Jadi						
	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	√		√		√	
	b. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan & terdaftar pada Depkes	√		√		√	
E.	Pengolahan Makanan						
24	Proses Pengolahan						
	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar & cara kerja yang bersih	√		√		√	
	b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus	√		√		√	
	c. Menggunakan peralatan dengan benar	√		√		√	
F.	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi						
25.	Penyimpanan Bahan Makanan						
	a. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	√		√		√	
	b. Tempatnya bersih & terpelihara	√		√		√	
	c. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	√		√		√	
26.	Penyimpanan Makanan Jadi						
	a. Cara penyimpanan tertutup	√		√		√	
G.	Penyajian Makanan						
27.	Cara Penyajian						
	a. Pewadahan & penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih	√		√		√	
	b. Cara membawa & menyajikan makanan dengan tutup		√		√		√
	c. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih	√		√		√	
H.	Peralatan						
28.	Ketentuan Peralatan						
	a. Cara pencucian, pengeringan & penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	√		√		√	
	b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	√		√		√	
	c. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	√		√		√	
I.	Tenaga Kerja						
29.	Pengetahuan/Sertifikat Higiene Sanitasi						
	a. Pemilik/pengusahanya pernah mengikuti kursus atau temu karya		√		√		√
	b. Supervisor pernah mengikuti kursus		√		√		√
	c. Semua penjamah pernah mengikuti kursus		√		√		√
	d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus		√		√		√
30.	Pakaian Kerja						
	a. Bersih	√		√		√	

Gorontalo, 15 Desember 2021

No.	Komponen yang Ditinjau	RMA		RMB		RMC	
		Y	T	Y	T	Y	T
	b. Tersedia pakaian kerja seragam min 2 setel		√		√		√
	c. Penggunaan khusus waktu kerja saja		√		√		√
	d. Lengkap dan rapi		√		√		√
	e. Tidak Tersedia pakaian kerja seragam	√		√		√	
31.	Pemeriksaan Kesehatan						
	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan		√		√		√
	b. Pernah vaksinasi chotypha/typhoid		√		√		√
	c. Check up penyakit khusus		√		√		√
	d. Bila sakit tidak bekerja & berobat ke dokter	√		√		√	
	e. Memiliki buku kesehatan karyawan		√		√		√
32.	Personal Hygiene						
	a. Setiap karyawan/penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi	√		√		√	
	b. Setiap mau kerja cuci tangan	√		√		√	
	c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin	√		√		√	
	d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan	√		√		√	

Berdasarkan tabel 1 di atas menunjukkan bahwa variabel yang tidak memenuhi syarat adalah variabel : (1) lokasi dan bangunan, (2) fasilitas sanitasi, (3) dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan, (4) penyajian makanan, (5) tenaga kerja. Sedangkan, variabel yang memenuhi syarat adalah : (1) bahan makanan dan makanan jadi, (2) pengolahan makanan, (3) tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, (4) peralatan.

Tabel 2. Rekapitan Hasil Pemeriksaan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Pasar Jajan Kota Gorontalo

Variabel	Nilai Min	Rumah Makan		
		A	B	C
Lokasi dan Bangunan		46	49	48
Fasilitas Sanitasi		67	72	74
Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan		41	41	48
Bahan Makanan dan Makanan Jadi		77	77	77
Pengolahan Makanan		35	35	35
Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi		54	58	58
Penyajian Makanan		35	40	35
Peralatan		105	105	105
Tenaga Kerja		88	88	88
Jumlah	582	548	565	568

Berdasarkan tabel 2 diatas, total nilai dari tiga rumah makan yang diobservasi untuk seluruh variabel higiene dan sanitasi makanan belum sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku. Nilai 548 diperoleh Rumah makan A, nilai 565 diperoleh rumah makan B, dan nilai 568 diperoleh rumah makan C.

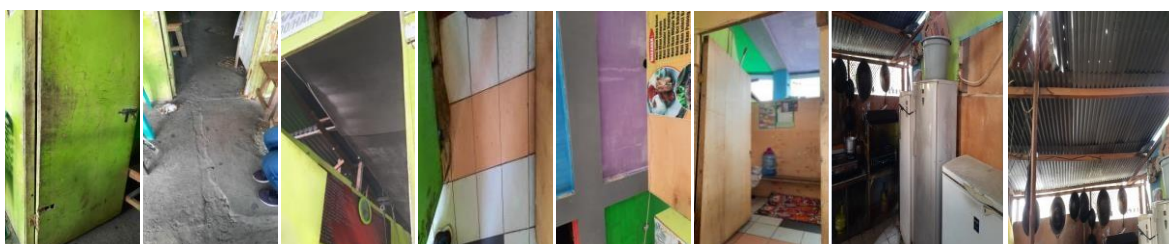
3.3 Pembahasan

3.3.1 Lokasi dan Bangunan

Berdasarkan hasil pengamatan, Rumah Makan A, B, dan C belum sesuai dengan Kepmenkes yang diterapkan. Rumah makan B memperoleh nilai tertinggi yakni 49. Sedangkan, rumah makan A memperoleh nilai terendah yakni 46. Lokasi Rumah Makan A, B, dan C di Pasar Jajan Kota Gorontalo berada pada arah mata angin dari sumber pencemaran debu, asap, abu dan cemaran lainnya. Menurut Mawaddah dalam Assa (2019), Rumah makan yang terletak tidak jauh dari sumber polusi dapat menurunkan kualitas makanan yang disajikan karena makanan rentan terkontaminasi oleh zat-zat pencemar dari lingkungan sekitar. Tidak hanya itu, rumah makan yang berdekatan dengan asal pencemaran misalnya tempat sampah berisiko sebagai tempat perkembangbiakan jasad renik dalam air. Tidak hanya jasad renik, lokasi rumah makan yang buruk tidak jauh dari sumber bau dan pencemaran dapat menarik perhatian insekta, tikus, dan sebagai sarana perkembangbiakan perantara penyakit (Nono, 2021).

Rumah makan A dan rumah makan B menyatu dengan tempat tinggal yakni kamar tidur. Pada rumah makan A terdapat kamar tidur yang terletak setelah dapur. Pada rumah makan B terdapat tikar untuk beristirahat serta beberapa potong pakaian dan handuk tergantung pada kawat di dalam rumah makan. Sedangkan rumah makan C terpisah dengan tempat tinggal karena hanya terdiri atas ruang makan dan dapur. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Nono (2021), empat rumah makan di Kecamatan Bajawa menyatu dengan tempat tinggal. Alasannya agar memudahkan pemilik rumah makan dalam mengurus rumah makan serta sebagai tempat untuk beristirahat. Kondisi bangunan dari ketiga rumah makan adalah semi permanen dan tergolong mudah roboh karena terbuat dari tripleks dan kardus tanpa tiang penyangga yang kuat. Pembagian ruang di ketiga rumah makan ini hanya terdiri dari ruang makan dan dapur. Ketiga lantai rumah makan ini sudah cukup bersih, tidak licin, kering, dan konus sehingga sudut-sudutnya mudah dibersihkan. Akan tetapi, lantai rumah makan A tidak terlalu rata dan tidak kedap air. Sedangkan, rumah makan B dan C lantainya rata dan sudah kedap air. Menurut Adnani (2011), keadaan lantai yang sesuai persyaratan wajib kedap air serta mudah dibersihkan. Alangkah baiknya jika lantai dilapisi ubin atau keramik supaya meminimalkan intrusi air dan kelembapan.

Pada ketiga rumah makan ini terdapat ventilasi. Namun, untuk ventilasi rumah makan A terhubung dengan ventilasi rumah makan disampingnya. Sedangkan, rumah makan B dan C memiliki ventilasi sendiri yang cukup berfungsi dengan baik. Menurut Sonia Victa, dkk (2015), ventilasi berperan untuk mengalirkan udara sehingga ruangan terasa sejuk. Kurangnya jumlah ventilasi dapat meningkatkan kadar CO₂ dan kelembapan karena tingginya suhu dan uap panas yang dihasilkan dari tempat pengolahan makanan. Pencahayaan yang tidak menyilaukan dan tersebar merata. Tinggi langit-langit sudah memenuhi syarat yaitu 2,5 meter, rata dan bersih. Atap juga tidak menjadi sarang tikus, tidak bocor, dan cukup landai. Namun, rumah makan A memiliki pintu yang berlubang.



Gambar 3. Kondisi Bangunan Pada Ketiga Rumah Makan (Dokumentasi Pribadi, 2021)

3.3.2 Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil pengamatan, fasilitas sanitasi rumah makan A, B, dan C belum sesuai dengan Kepmenkes. Rumah makan C memperoleh nilai tertinggi yakni 74. Sedangkan, rumah makan A memperoleh nilai terendah yakni 67. Kontaminasi pada makanan dapat mudah terjadi jika tidak memperhatikan fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Makanan yang dihidangkan tidak dalam keadaan panas maupun dingin pada suhu udara tropis dan kelembapan tinggi, dapat menjadi sarana pertumbuhan yang ideal bagi mikroorganisme patogen (Pasek, 2020). Rumah makan di Pasar Jajan Kota Gorontalo, jumlah airnya memadai, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna. Ketersediaan air bersih sesuai persyaratan sangat mempengaruhi proses produksi makanan, pencucian bahan, pencucian peralatan, sampai dengan pengolahan makanan. Jika kualitas air tidak sesuai syarat kesehatan bisa menjadi penularan penyakit (Yunus, 2015).

Namun pembuangan air limbahnya tidak memenuhi syarat. Air limbah akan dialirkan ke pipa kemudian langsung menuju ke anak sungai tanpa mengalami pengolahan terlebih dahulu. Selain itu, rumah makan C membuang air limbahnya secara langsung pada selokan yang dipenuhi sampah-sampah. Limbah organik akan mengakibatkan pencemaran air jika limbah dibuang ke sungai atau lingkungan. Akibatnya, air menjadi bau, berubah warna, mengandung bakteri patogen serta menjadi sumber penyakit (Rauf, 2013). Tidak terdapat *grease trap* pada ketiga rumah makan ini. Padahal sebelum masuk menuju kanal pembuangan, aliran lemak perlu ditangkap untuk mencegah tersumbatnya saluran air (Alistina, 2021).

Gorontalo, 15 Desember 2021

Adapun, toilet yang berada di Pasar Jajan Kota Gorontalo hanyalah toilet umum. Toilet ini memasang tarif dari Rp.3.000 - Rp.2.000 jika ingin buang air besar maupun kecil. Toilet ini tidak terpisah untuk pria dan wanita. Tidak terdapat tempat sampah khusus di dapur dan ruang makan. Tempat sampah yang tersedia hanya tempat sampah umum terbuka yang terletak di pinggir jalan raya tidak jauh dari rumah makan. Pengelolaan sampah yang tepat diperlukan karena tempat sampah yang terbuka bisa mendatangkan bibit penyakit dan hewan perantara (lalat, kecoa, tikus) (Candra, 2006). Volume sampah yang dihasilkan oleh rumah makan menjadi patokan untuk jumlah dan volume tempat sampah. Sampah wajib disingkirkan dalam waktu 1 x 24 jam dari rumah makan. Hampir semua warung makan yang ada di pasar jajan tidak memiliki fasilitas tempat cuci tangan. Jika ada pengunjung yang ingin mencuci tangannya, mereka akan menyuruh mencucinya di tempat cucian piring.



Gambar 4. Tempat Buangan Limbah Padat dan Limbah Cair (Dokumentasi Pribadi, 2021)

3.3.3 Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan, dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan di rumah makan A, B, dan C belum sesuai dengan Kepmenkes. Rumah makan C memperoleh nilai tertinggi yakni 48. Sedangkan, rumah makan A dan rumah makan B memperoleh nilai terendah yakni 41. Dapur berperan krusial selama kegiatan memasak makanan sehingga kebersihan dapur serta area sekitar wajib dijaga serta dirawat. Dapur yang bagus wajib sesuai dengan persyaratan sanitasi (Auliya, 2017). Komponen yang belum sesuai persyaratan antara lain kondisi dapur yang kotor, tidak adanya cerobong asap, tidak terdapat pesan-pesan hygiene bagi penjamah, tidak terdapat fasilitas cuci tangan bagi pengunjung, tidak terdapat pintu yang buka tutup otomatis, dan tidak terdapat gudang bahan makanan. Ketidakhadiran gudang makanan ini tidak terlalu berpengaruh pada rumah makan karena bahan makan akan langsung dimasak setelah dibeli dari pasar. Jika memerlukan penyimpanan, dapat disimpan pada tempat penyimpanan biasa dan nantinya digunakan esok hari. Adapun, komponen yang memenuhi syarat antara lain keadaan perlengkapan ruang makan yang tetap rapi, adanya tempat penyimpanan makanan dingin dan panas, serta tempat peragaan makanan jadi tidak terbuka.



Gambar 5. Kondisi Dapur Pada Ketiga Rumah Makan (Dokumentasi Pribadi, 2021)

3.3.4 Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil pengamatan bahan makanan dan makanan jadi di rumah makan A, B, dan C sudah sesuai dengan Kepmenkes. Ketiga rumah makan memperoleh nilai yang sama yakni 77. Untuk bahan makanan yang telah kita amati dari beberapa warung makan di Pasar Jajan Gorontalo, ada beberapa komponen yang kami perhatikan seperti, para pedagang membeli bahan makanan tersebut dalam keadaan baik. Adapun, komponen yang memenuhi syarat antara lain mencuci terlebih dahulu bahan makanan sebelum memasaknya, bahan yang cepat

Gorontalo, 15 Desember 2021

busuk disimpan ditempat terpisah, dan bahan disimpan ditempat yang tidak mudah terkena kotoran dan bebas serangga. Keadaan fisik bahan makanan masih segar dan dimasak setelah dibeli dari pasar tradisional. Hal ini didukung oleh penelitian yang dilakukan Mulyani (2012) menunjukkan bahwa seluruh rumah makan di Kota Gorontalo biasanya mendapatkan bahan makanan mentah berupa lauk pauk, sayur-sayuran dan tahu dari pasar. Sedangkan, bahan berbentuk kemasan dari warung. Setiap hari, pengadaan bahan makanan mentah dilakukan karena habis dipakai selama satu hari.

3.3.5 Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan pengolahan makanan pada ketiga rumah makan sudah sesuai dengan Kepmenkes. Pengolahan bahan makanan adalah serangkaian aktivitas mengolah bahan makanan yang memperhatikan faktor tempat pengolahan makanan, peralatan masak, dan cara penjamah dalam mengolah makanan (Marpaung, 2012). Hasil pemeriksaan higiene dan sanitasi rumah makan pada pengolahan makan memperoleh nilai sama yakni 35 pada Rumah Makan A, B, dan C. Adapun, penjamah makanan telah memakai pakaian kerja yang baik, sistem kerja yang tidak kotor, pengambilan makanan jadi telah memakai peralatan yang spesifik, serta telah memakai peralatan secara tepat.

3.3.6 Tempat Penyimpanan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil pengamatan tempat penyimpanan dan makanan jadi sudah sesuai dengan Kepmenkes. Nilai tertinggi yakni 58 diperoleh rumah makan B dan rumah makan C. Sedangkan, rumah makan A memperoleh nilai terendah yakni 54. Penempatan bahan makanan dipisahkan dari makanan yang telah dimasak. Bahan makanan disimpan dalam wadah yang tidak kotor sebab tidak terdapat gudang bahan makanan. Bahan makanan juga disimpan di dalam lemari pendingin pada rak-rak yang diatur sejenis. Adapun, makanan yang telah dimasak berada di etalase kaca yang tertutup. Penyimpanan makanan berbahan kaca bening dilengkapi tirai yang tertutup dapat melindungi makanan dari abu, insekta, dan tikus (Nono, 2021).



Gambar 6. Etalase Pada Rumah Makan A dan Rumah Makan B (Dokumentasi Pribadi, 2021)



Gambar 7. Lemari Pendingin Pada Rumah Makan C (Dokumentasi Pribadi, 2021)

3.3.7 Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil pengamatan penyajian makanan pada ketiga rumah makan belum sesuai dengan Kepmenkes. Rumah makan B memperoleh nilai tertinggi yakni 40. Sedangkan, rumah makan A dan rumah makan C

memperoleh nilai terendah yakni 35. Makanan atau masakan yang telah jadi di tempatkan pada piring dari bahan keramik / beling/ porselin. Kekurangan penyajian makanan dari ketiga rumah makan ini adalah tidak adanya penutup saat menyajikan maupun membawa makanan. Makanan yang disajikan secara tanpa penutup tidak sesuai persyaratan kesehatan karena langsung diberikan kepada konsumen sesudah makanan tersebut dipesan. Makanan yang terbuka nanti bisa terkontaminasi lewat udara luar melalui tangan si penyaji (Yunus, 2015).



Gambar 8. Penyajian Makanan Pada Rumah Makan A (Dokumentasi Pribadi, 2021)

3.3.8 Peralatan

Berdasarkan hasil pengamatan peralatan sudah sesuai dengan Kepmenkes. Ketiga rumah makan memperoleh nilai yang sama yakni 105. Peralatan makanan dan minuman telah dicuci, dikeringkan, disimpan dengan cara yang benar. Selain itu, keadaan peralatan selalu bersih jika hendak digunakan. Peralatan makanan yang kurang bersih akan berperan krusial pada pertumbuhan serta perkembangbiakkan bakteri, diseminasi penyakit, maupun keracunan. Oleh karena itu, peralatan makanan perlu dirawat selalu tingkat kebersihannya agar bebas dari kontaminasi bakteri patogen dan cemaran unsur lainnya (Bobihu, 2012).

3.3.9 Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil pengamatan tenaga kerja pada ketiga rumah makan belum sesuai dengan KEPMENKES/1098/MENKES/SK/VII/2003. Ketiga rumah makan memperoleh nilai yang sama yakni 88. Hasil penelitian variabel tenaga kerja pada poin pengetahuan/ sertifikat higiene sanitasi menunjukkan bahwa baik pemilik, supervisor, dan penjamah makan belum pernah ikut serta dalam pelatihan atau temu karya. Pada poin pakaian kerja, penjamah makanan tidak memiliki seragam khusus yang dilengkapi dengan celemek. Tetapi, para penjamah makanan berpakaian dalam keadaan lengkap, rapi, dan bersih. Sebagai seorang tenaga penjamah, ketika berhubungan kontan dengan makanan sebaiknya menggunakan celemek supaya pakaian yang digunakan tetap bersih. Pakaian yang kotor dapat menjadi sarang kuman. Oleh karena itu, selama proses menghidangkan atau mengambil makanan diharapkan untuk mempertahankan terus pakaian pekerja/celemek pada saat bekerja (Prawita, 2018). Pemeriksaan kesehatan jarang dilakukan ditunjukkan dengan tidak adanya buku kesehatan karyawan. Namun, jika sakit mereka tidak masuk kerja dan pergi berobat ke dokter. Secara umum, karyawan yang bekerja pada ketiga rumah makan di Pasar Jajan Kota Gorontalo sudah bagus dari segi personal hygiene, mulai dari kuku yang tidak panjang, tidak merokok, tidak memakai aksesoris, memakai peralatan yang tepat, rapi saat mengambil makanan sampai dengan mencuci tangan sebelum beraktivitas.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga rumah makan yang berada di Pasar Jajan Gorontalo belum memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Untuk hasil pemeriksaan higiene dan sanitasi rumah makan di Pasar Jajan Kota Gorontalo, rumah makan A memperoleh nilai 548, rumah makan B memperoleh nilai 565, rumah makan C memperoleh nilai 568.

4.2 Saran

1. Bagi Pelaku Usaha

Para pelaku usaha harus memperhatikan higiene sanitasi makanan pada rumah makan masing-masing serta melakukan pengolahan limbah baik padat dan cair agar supaya lingkungan di pasar jajan kota Gorontalo tetap terjaga serta dapat menarik minat masyarakat untuk datang membeli makanan.

2. Bagi Pemerintah dan Dinas Kesehatan

Tetap memperhatikan higiene sanitasi rumah makan, meningkatkan frekuensi penyuluhan, serta inspeksi higiene sanitasi rumah makan sesuai dengan Kepmenkes yang diterapkan.

PUSTAKA

- Adnani, H. (2011). *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Alristina, A. D., Ethasari, R. K., & Hayudanti, D. (2021). Kelaikan Penyelenggaraan Makanan pada Rumah Makan berdasarkan Pemeriksaan Fisik dan Laboratorium. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 43-56.
- Assa, Yunita, M., Harvani, B., & Umboh, J.M. (2019). Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Manusa Tahun 2019. *eBiomedik*, 7 (2), 102-107.
- Auliya, A., & Aprilia, D.N. (2017). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 2(2), 216-227
- Bobihu, Febriani. (2012). Studi Sanitasi & Pemeriksaan Angka Kuman Pada Usapan Peralatan Makan di Rumah Makan Kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2012. *Public Health Journal*, 1(1).
- Candra, Budiman. (2006). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Fatma, Fitria., Rd. Indah Nirtha NNPS, Umar Hafidz Asy'ari Hasbullah, Mila Sari, Seri Asnawati Munthe, Niken Bayu Argaheni, Nila Puspita Sari, Ichsan Trisutrisno. (2021). *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Medan : Yayasan Kita Menulis.
- Kemenkes RI. (2016). *Buletin Infarkes*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kefarmasian dan Alat Kesehatan Kemenkes RI.
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Latudi, R. (2012). Aspek hygiene & sanitasi makanan di pasar jajan Kota Gorontalo Tahun 2012. *Skripsi*, 1.811408086.
- Marpaung, N., Santi, D.N. & Marsaulina, I. (2012). Hygiene Sanitasi Pengolahan & Pemeriksaan *E. coli* Dalam Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik Tahun 2012. *Lingkungan dan Keselamatan Kerja*. 1(2), 14620.
- Mulyani, Lani. (2012). Aspek Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo 2012. *Public Health Journal*. 1(1), 37215.
- Nono, M.Y.F., Sahdan, M., & Doke, S. (2021). Description of Hygiene & Sanitation of Restaurants in Bajawa District, East Nusa Tenggara. *Lontar : Journal of Community Health*, 3(2), 72-80.
- Pasek, I. N. S., & Rismawati, N. (2020). Uji Kandungan Bakteri Escherichia Coli pada Makanan dan Kondisi Fasilitas Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Bandara Mutiara Sis Al Jufri Palu. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 3(1), 37-43.
- Prasetya, E. (2012). Hygiene & Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo. *Jurnal Sainstek*. 6 (5).
- Prawita, G.K. (2018). Hubungan Pengetahuan & Sikap Dengan Tindakan Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah Di Rumah Makan Lamun Ombak Kota Padang Tahun 2018. *Skripsi*. Padang : Poltekkes Padang.
- Rauf, Rusdin. (2013). *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Ridho'i, A.M. (2017). Fenomena Musik Kafe Pada Coffeccino Café di Kota Pontianak. *Artikel Penelitian*. Universitas Tanjung Pura : Pontianak.

Gorontalo, 15 Desember 2021

- Sonia,V.,Koesyanto,H.,& Wahyuningsih,A.S.(2015). Evaluasi Penerapan Higiene & Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Rsud Sunankalijaga Kabupaten Demak Tahun 2013. *Unnes Journal of Public Health*, 4(2), 124-131.
- Tahaku, N. (2012). Hygiene Sanitasi Pengolahan & Uji Keberadaan Bakteri *E. coli* pada Es Buah yang Dijajakan Dipasar Jajan Kota Gorontalo. *Public Health Journal*, 1(1), 37267.
- Yunus, S. P. (2015). Hubungan personal higiene dan fasilitas sanitasi dengan kontaminasi *E. coli* pada makanan di rumah makan padang Kota Manado dan Kota Bitung. *JIKMU*, 5(3), 210-220.
- Yuspasari, A. (2012). Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Kecamatan Pedurungan Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, 1(2), 871-880.