

**JURNAL TUGAS AKHIR**

**STUDI TENTANG PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HYGIENE  
SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN di KABUPATEN  
MAGETAN  
TAHUN 2019**



**DI SUSUN OLEH:**

**AYU REZA KRISMAYANTI  
P27833216076**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PROGRAM STUDI D-III KAMPUS MAGETAN MAGETAN  
TAHUN 2019**

**STUDI TENTANG PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HYGIENE  
SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN di KABUPATEN  
MAGETAN  
TAHUN 2019  
Ayu reza krismayanti**

**Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya**

**Abstrak**

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, terkontaminasi yang berasal dari berbagai macam faktor antara lain yaitu orang yang terkena penyakit menular, tempat, bahan baku makanan yang akan diolah, dan alat yang digunakan agar aman saat dikonsumsi manusia. Higiene dan sanitasi pada makanan perlu diperhatikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan dan perbandingan penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan.

Penelitian ini merupakan penelitian diskriptif, dengan mengumpulkan data menggunakan lembar observasi, wawancara, dokumentasi, pemeriksaan Laboratorium. Penelitian tersebut dilakukan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan. Hasil penelitian dianalisis menggunakan analisis tabel disesuaikan dengan peraturan yang ada dan dijabarkan secara diskriptif.

Hasil dari observasi menunjukkan bahwa penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan Pawon Sewu memiliki kriteria sangat baik (82,35%), Rumah Makan Hargo Dumilah memiliki kriteria sangat baik (88,82%), dan rumah Makan Pringgondani memiliki kriteria cukup (55,88%).

Berdasarkan hasil observasi dari 3 rumah makan yang sudah dilakukan penelitian terdapat 2 rumah makan yang sudah menerapkan dan 1 rumah makan yang belum menerapkan, dan diharapkan bagi penjamah makanan untuk menggunakan APD (celemek, sarung tangan dari plastik, dan penutup kepala) menggunakan peralatan sendok, garpu, penjepit makanan atau mencuci tangan sebelum melakukan proses pengolahan dan penyajian makanan.

Daftar Bacaan : 26 buku (2005 – 2018)  
Klasifikasi : -  
Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Rumah Makan)

## PENDAHULUAN

Rumah Makan adalah suatu usaha komersial yang kegiatan tersebut menyediakan minuman dan makanan bagi umum di tempat tersebut. Aspek dalam penanganan minuman dan makanan, yaitu bahan makanan, air, bahan tambahan makanan, peralatan penyajian, sarana penjamah, dan penjamah makanan. Salah satu aspek diantaranya dapat mempengaruhi kualitas makanan (KepMenKes Hygiene Sanitasi Restoran dan Rumah Makan). Keamanan pangan adalah suatu upaya dan kondisi yang dapat mencegah pangan dari cemaran kimia, fisik, dan biologis yang dapat merugikan, membahayakan dan mengganggu kesehatan manusia.

Tempat umum biasanya menyediakan jenis minuman dan makanan bagi manusia yang sedang melakukan aktivitas ditempat tersebut. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Persyaratan Hygiene Sanitasi Restoran dan Rumah Makan, mempunyai aspek dalam penanganan minuman dan makanan, yaitu bahan makanan, air, bahan tambahan makanan, peralatan penyajian, sarana penjamah, dan penjamah makanan. Salah satu aspek diantaranya dapat mempengaruhi kualitas makanan

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, terkontaminasi yang berasal dari berbagai macam faktor antara lain yaitu orang yang terkena penyakit menular, tempat, bahan baku makanan yang akan diolah, dan

alat yang digunakan agar aman saat dikonsumsi manusia (PERMENKES No. 1096/MENKES/PER/VI/2011). Higiene dan sanitasi pada makanan perlu diperhatikan. Upaya tersebut pada dasarnya meliputi bagaimana penyimpanan bahan baku makanan, tempat pengelolaan makanan, orang yang mengelola makanan, penyimpanan atau penyajian makanan jadi (Hari Purnomo, 2009).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Erin Rahmi Ramadani, Fifi Nirmala G , Agnes Merdatika H. Pada tahun 2016 di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan diperoleh hasil pengetahuan penjamah makanan di kantin SD di Kecamatan Buke sudah baik, Hygiene penjamah makanan jajanan di Kantin SD di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat, Sanitasi peralatan makanan jajanan di Kantin SD di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat, Sanitasi penyajian makanan jajanan di kantin SD di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat, dan Sanitasi sarana penjamah makanan jajanan di Kantin SD di Kecamatan Buke belum memenuhi syarat.

Diketahui pada tahun 2017 Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) terjadi kasus keracunan makanan tertinggi pada bulan april-juni 2017 terdapat 31 kasus keracunan makanan dan korban berjumlah 1498 korban jiwa dengan 8 korban meninggal dunia diantaranya merupakan kasus keracunan makanan dengan total korban

sebanyak 1256 (77,42%) korban jiwa dan 5 korban jiwa meninggal dunia. Sedangkan untuk wilayah Jawa Timur telah diketahui bahwa terjadi insiden keracunan akibat campuran (produk kimia dan pencemaran lingkungan) dengan 1 korban jiwa meninggal dunia dan 9 korban jiwa luka luka.

Data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan, Kejadian Luar Biasa (KLB) yang dilaporkan bahwa di Kabupaten Magetan Tahun 2017 terjadi sebanyak 7 jenis KLB dengan 16 kejadian dan semua kejadian KLB tersebut telah tertangani semua dalam kurun waktu kurang dari 24 jam. Jumlah kejadian tersebut diketahui bahwa kasus AFP terdapat 8 kejadian adalah KLB terbanyak, untuk kejadian keracunan makanan menunjukkan penurunan dari Tahun 2016 yaitu 4 (empat) kejadian menjadi 3 (tiga) kejadian di Tahun 2017 (Profil Kesehatan Kabupaten Magetan, 2017).

Pengolahan makanan adalah kegiatan serangkaian yang meliputi penerimaan bahan baku makanan atau makanan terolah (kaleng), pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, pengemasan, pengangkutan, dan penyajian. Pengolahan makanan oleh rumah makan harus memenuhi prinsip hygiene sanitasi dan dilakukan sesuai dengan cara mengolah makanan yang baik. Tempat pengolahan makanan dalam hal ini adalah tempat pengolahan yang terdapat pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan

Hasil observasi awal yang penulis lakukan terdapat beberapa Rumah Makan yang ada di Kabupaten Magetan, alasan penulis memilih lokasi tersebut karena banyak peminat yang datang untuk membeli dan makan di Rumah Makan setelah mereka jalan-jalan dari obyek wisata yang berada di Kota Magetan. Rumah makan ini melayani masyarakat umum, sering juga menerima pesanan nasi box, dan lain-lain. Pemilihan bahan pada sayuran yang sedikit rusak dan bolong. Tempat penyimpanan bahan makanan jadi satu dengan tempat proses pengolahan. Tempat pengolahan sempit, rumah makan ini dalam mengolah makanan menggunakan kompor gas (LPG), tempat pengolahan makanan belum ada cerobong asap dan berkumpul dengan tempat bahan yang akan diolah serta dekat dengan pelanggan. Tempat pencucian alat makan dan masak berada satu lokasi dengan dapur dan tempat penyimpanan wadah yang sudah digunakan dicuci dan gelas wadah minuman disatukan dengan wadah ember lalu dibilas menggunakan air yang mengalir.

Penjamah makanan tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan masker, sarung tangan, serta penutup kepala (bagi penjamah makanan yang tidak menggunakan jilbab atau berjenis kelamin laki-laki). Wadah penyajian menggunakan piring, sendok, garpu, gelas melamin atau plastik.

Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengelolaan makanan yang tidak

higienis dan saniter dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen (Naria, 2005).

Faktor-faktor yang perlu diperhatikan untuk dapat menyelenggarakan sanitasi makanan yang efektif adalah faktor-faktor makanan, faktor manusia, dan faktor peralatan (Chandra, 2006:86).

Berdasarkan pengambilan sampel awal makanan di salah satu rumah makan dari 3(tiga rumah makan. Hasil pemeriksaan awal untuk angka kuman pada nasi putih 12.100 kol/gr, sayuran (urap) 1.700 kol/gr, lauk (tahu pong) 420 kol/gr, sambal terasi 115.00 kol/gr. Dari ke empat makanan yang diperiksa terdapat dua makanan yang melebihi baku mutu cemaran mikroba dalam pangan sesuai dengan Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor 16 tahun 2016 Tentang Kriteria Mikroba dalam Pangan Olahan dengan jumlah batas maksimal 10.000 kol/gr tetapi didapatkan hasil makanan tersebut diperoleh hasil yang “Tidak Memenuhi Syarat” dan sebanyak 12.000 kol/gr pada nasi putih, 115.000 kol/gr pada sambal terasi. Dikatakan dari hasil pemeriksaan awal yang telah dilakukan tidak memenuhi standart baku mutu maka perlu diperhatikan aspek prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah makan di Kabupaten Magetan.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti melakukan penelitian dengan judul “Studi Tentang Penerapan Prinsip-prinsip Hygiene

Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan Tahun 2019”.

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan.

## **BAHAN DAN METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan jenis penelitian *observasional*.

Penelitian ini menggunakan 3 kali pengulangan dan 3 Rumah Makan di Kabupaten Magetan. Teknik pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling* yaitu didasarkan pertimbangan tertentu yang dibuat oleh peneliti sendiri.

Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari sampai April 2019 dengan lokasi pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan dan Laboratorium Mikrobiologi dan Penyehatan Makanan dan Minuman, Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan.

Melakukan penelitian dengan cara observasi tentang penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan makanan (bahan makanan hewani, bahan makanan nabati, dan makanan olahan pabrik), penyimpanan bahan makanan (makanan basah, makanan kering), pengolahan bahan makanan (penjamah makanan, dan cara pengolahan makanan), pengangkutan, penyajian. Hasil observasi di olah dengan menggunakan tabel distribusi dengan

kriteria sangat baik, baik, cukup, kurang.

Persiapkan segala sesuatu untuk pengambilan sampel, membeli makanan 1 porsi makanan jadi di rumah makan, sterilkan plastik klip, sendok steril dengan alkohol 70%, hidupkan lampu steril menggunakan korek api, mengambil sampel dan memasukkan kedalam plastik sterilm tutup, dan mengirim sampel makanan menggunakan termos es ke laboratorium.

Analisis data menggunakan analisis deskriptif dengan cara menguraikan data yang telah terkumpul sesuai dengan kenyataan. Data hasil observasi dan pemeriksaan dianalisis dengan menggunakan tabel distribusi.

### HASIL

Rekapitulasi hasil observasi penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan dapat dilihat sebagai berikut:

**Tabel I.1**  
**HASIL REKAPITULASI OBSERVASI PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI KABUPATEN MAGETAN 2019**

N o.	Variabel	Skor yang diperoleh RM. X	Presentase RM. X	Skor yang diperoleh RM. Y	Presentase RM. Y	Skor yang diperoleh RM. Z	Presentase RM. Z
1.	Pemilihan Bahan Makanan	132	94,30%	136	97,14%	82	58,57%
2.	Penyimpanan Bahan Makanan	26	65%	32	80%	20	50%
3.	Pengolahan Bahan Makanan	58	72,5%	62	77,5%	42	52,5%
4.	Penyimpanan Bahan Makanan Jadi	32	80%	36	80%	20	50%
5.	Pengangkutan Makanan	16	80%	20	100%	10	50%
6.	Penyajian Makanan	16	80%	16	80%	16	80%
	Jumlah	280	82,35%	302	88,82%	190	55,88%

*Sumber: Hasil observasi penelitian pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan Tahun 2019*

Berdasarkan tabel IV.18 menunjukkan bahwa penelitian penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan dengan persentase 82,35% dari RM. X, 88,82% dari RM. Y, dan 55,88% dari RM. Z.

Hasil analisis hubungan penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan dan Angka Kuman Makanan didapatkan hasil sebagai berikut ini:

**Tabel I.2**  
**HASIL ANALISIS HUBUNGAN PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP**  
**HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN di**  
**KABUPATEN MAGETAN DAN ANGKA KUMAN MAKANAN**

Hasil Penerapan Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan	Angka Kuman			
	Ramai		Tidak Ramai	
	Memenuhi	Tidak Memenuhi	Memenuhi	Tidak Memenuhi
Sangat Baik	2	-	2	-
Baik	-	-	-	-
Cukup	-	1	-	1
Kurang	-	-	-	-

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui hasil analisis hubungan penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan dan angka kuman makanan diatas dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan memiliki kriteria baik dan juga memiliki angka kuman pada makanan yang memenuhi syarat Baku Mutu baik pada saat Rumah Makan tersebut ramai maupun pada saat Rumah Makan tidak ramai. Hal ini juga menunjukkan bahwa Rumah Makan X dan Y konsisten dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada rumah makan dapat dilihat dari hasil pemeriksaan angka kuman pada saat ramai dan tidak ramai dengan hasil memenuhi syarat. Rumah Makan Y belum konsisten dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada rumah makan dapat dilihat dari hasil pemeriksaan angka kuman pada saat ramai dan tidak ramai dengan hasil tidak memenuhi syarat.

## **PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil penelitian tentang Prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan X mendapatkan kriteria sangat baik, Rumah Makan Y mendapatkan kriteria sangat baik, dan Rumah Makan Z mendapatkan kriteria cukup dari Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yaitu Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003.

Hasil observasi diketahui bahwa 2 rumah makan sudah menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi

makanan pada rumah makan x dan rumah makan y, satu rumah makan belum menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada rumah makan z.

Hasil analisis hubungan penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan dan angka kuman makanan tersebut dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan memiliki kriteria baik dan juga memiliki angka kuman pada makanan yang memenuhi syarat Baku Mutu baik pada saat Rumah Makan tersebut ramai maupun pada saat Rumah Makan tidak ramai. Hal ini juga menunjukkan bahwa Rumah Makan X dan Y konsisten dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada rumah makan dapat dilihat dari hasil pemeriksaan angka kuman pada saat ramai dan tidak ramai dengan hasil memenuhi syarat. Rumah Makan Z belum konsisten dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada rumah makan dapat dilihat dari hasil pemeriksaan angka kuman pada saat ramai dan tidak ramai dengan hasil tidak memenuhi syarat.

## **KESIMPULAN**

1. Pemilihan bahan makanan pada Rumah Makan memiliki kriteria sangat baik dan cukup.
2. Penyimpanan bahan makanan pada Rumah Makan memiliki kriteria baik dan cukup.
3. Pengolahan bahan makanan pada Rumah Makan memiliki kriteria baik dan cukup.

4. Penyimpanan makanan jadi pada Rumah Makan memiliki kriteria baik, sangat baik dan cukup
5. Pengangkutan makanan pada Rumah Makan memiliki kriteria baik dan cukup.
6. Penyajian makanan pada Rumah Makan memiliki kriteria baik.
7. Penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan Pawon Sewu memiliki kriteria sangat baik, dan cukup.
8. Penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan dan kualitas makanan pada makanan Rumah Makan X dan Y yaitu sudah sangat baik dan hasil angka kumannya memenuhi syarat, jadi makanan tersebut layak dikonsumsi, Rumah Makan Z cukup dan hasil angka kumannya tidak memenuhi syarat, jadi makanan tersebut tidak layak dikonsumsi.
9. Rumah Makan X, Y sudah baik dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan dan Rumah Makan Z cukup dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan.

#### **SARAN**

1. Dilakukan pemantauan rutin setiap 3 bulan sekali terhadap pengolahan makanan
2. Diadakan sosialisasi dan penyuluhan kepada pengelola dan karyawan tentang penyehatan makanan dan pentingnya menggunakan APD dalam proses pengolahan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Adioono, Purnomo H. 2009. *Makanan Sehat*. Jakarta: UI Pressni
- Budiman, C. 2005 *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta, Buku Kedokteran EGC
- Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan, Profil Kesehatan Kabupaten Magetan, 2017.
- Firdausiyah K., 2018. *Studi Tentang Penerapan Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Jasaboga Pt. Periska Multi Usaha (PMU)*. Madiun.
- Isa N. 2012. *Studi Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan di Wilayah Kamps Universitas Negeri Gorontalo*.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/Per/VI/2011 tentang *Hygiene Sanitasi Jasaboga*.
- Malango Mulyani L. 2012. *Aspek Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di terminal 42 Andals Kota Gorontalo*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Naria, Evi. 2005. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman jajanan di Kompleks USU, Medan*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/18928/1/ikmdes2006-10%20%286%29.pdf>, diakses 25 Desember 2018
- Nietha Mur, 2014. *Pemeriksaan Angka Kuman Pada Makanan & Minuman*.

- <https://dokumen.tips/documents/pemeriksaan-angka-kuman-pada-makanan-dan-minuman.html#>, diakses 25 Desember 2018
- Notoatmodjo, Soekidjo, 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta, Rineka Cipta.
- Prabu, 2008. *Higiene dan Sanitasi Makanan*  
<https://putraprabu.wordpress.com/2008/12/27/higiene-dan-sanitasi-makanan/>, diakses 25 Desember 2018
- Peraturan Kepala Badan POM Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 tentang *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
- Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor 16 Tentang Kriteria Mikroba dalam Pangan Olahan.
- Peraturan Kepala Badan POM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang *Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Rumah Tangga*.
- Peraturan Kepala Badan POM Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang *Batas Cemaran Kuman Pada Makanan*.
- Pusat Informasi Keracunan, 2017. *Berita Keracunan Makanan*.  
<http://ik.pom.go.id/v2016/berita-keracunan/berita-keracunan-bulan-april-juni-2017>. Diakses tanggal 25 Desember 2018.
- Riwidikdo, H. 2013. *Statistik Kesehatan*. Yogyakarta: Mitra Cendekia.
- Ramadani. R. E, G. Nirmala F., H. Mersatika A. 2016. *Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di kantin Sekolah dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan*. Universitas Halu Oleo.
- Sawong, K.S.A., Andrias. D.R., Muniroh L. 2016. *Penerapan Higiene Sanitasi Jasaboga Pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah*. Universitas Airlangga. Surabaya
- Sugiyono, 2007. *Metodologi Penelitian Bisnis*, PT. Gramedia, Jakarta.
- Sumarmi, Rahmadhani. 2017. *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT. Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten*.
- Susanti, D. F., 2016. *Studi Tentang Penerapan prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Parkiran Mobil Timur Pasar Baru Magetan Tahun 2016*.
- Susilowati, 2008. *Pengertian angka Kuman*.  
<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/19/jtptunimus-gdl-s1-2008->

susilowati-944-2-bab2.pdf.  
Diakses 25 Desember 2018

Undang-Undang Nomor 18 Tahun  
2012 tentang *Pangan*.

Zulfi, A. A., 2017. *Penerapan  
prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi  
Makanan pada Rumah Makan  
Ala Gandu Magetan Tahun  
2017*.