

Description of Hygiene and Sanitation of Restaurants in Bajawa District, East Nusa Tenggara

Maria Yustina Fengi Nono^{1*}, Mustakim Sahdan², Soni Doko³

^{1,2,3} Public Health Faculty, University of Nusa Cendana

ABSTRACT

A restaurant is a place that provides food and drinks to the public. Therefore, the hygiene and sanitation of the restaurant are vital to ensure the health of that foods and drinks. This study aims to describe the hygiene and sanitation of restaurant according to variables of location and building, sanitation facilities, kitchen, dining room, and food's storage, food ingredients and fast food, food processing, food ingredients, and fast-food storages, serving of food and equipment used. This study used descriptive with an observational method to all restaurants in Bajawa District from January to February 2020. The sample was 25 restaurants taken using the total sampling technique. The result showed that 100% (25) restaurants in Bajawa District qualified for variables of location and building, food ingredients and food storages, and the equipment used. However, the variable of sanitation facilities showed that 84% (21) of the restaurants were not qualified. Moreover, all sample restaurants (100%) in Bajawa District were not qualified for variables of kitchen, dining room and food storage, food processing, and serving of food. Overall, 56% (14) of restaurants were not qualified for hygiene and sanitation requirements. Therefore, government or related health offices should continuously supervise the implementation of restaurant hygiene and sanitation.

Keywords: food, hygiene, restaurants, sanitation.

PENDAHULUAN

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk masyarakat umum di tempat usahanya.⁽¹⁾ Selain sebagai salah satu tempat usaha komersial, rumah makan juga merupakan tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang digunakan dalam proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian makanan bagi umum. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Selain mengandung nilai gizi, makanan juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk, yaitu makanan yang banyak mengandung

kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain adalah dapat masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya, seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lain seperti debu, tanah, dan rambut yang dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia.⁽²⁾

Setiap usaha rumah makan dan restoran harus memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi rumah makan yang sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Adapun variabel-variabel yang diatur dalam persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran antara lain lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan serta peralatan yang disiapkan.⁽³⁾

*Corresponding author:
nonoyustin@gmail.com

Berdasarkan penelitian yang dilakukan tentang higiene dan sanitasi fasilitas rumah makan di Kota Gorontalo, ditemukan bahwa 47,4% penjamah makanan memiliki higiene perorangan yang buruk, 47,4% rumah makan memiliki sanitasi pembuangan limbah yang buruk, 39,5% rumah makan memiliki sanitasi toilet dengan kategori buruk, dan 34,2% rumah makan memiliki sanitasi tempat cuci tangan yang belum baik.⁽⁴⁾ Selain itu, hasil penelitian di rumah makan padang Kota Manado menunjukkan bahwa 35,48% rumah makan memiliki tempat pengolahan makanan yang buruk, 38,70% rumah makan memiliki pengelolaan sampah yang buruk, 32,25% rumah makan memiliki penyimpanan makanan yang buruk, dan bahkan didapati sebanyak 51,61% rumah makan menggunakan air bersih yang tidak memenuhi syarat.⁽⁵⁾

Berdasarkan data profil kesehatan Indonesia tahun 2014, persentase tempat pengolahan makanan (TPM) yang memenuhi syarat secara nasional adalah sebesar 75,21%, dan Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) memiliki persentase TPM memenuhi syarat sebesar 76,62%.⁽⁶⁾ Profil kesehatan RI tahun 2017 menunjukkan bahwa persentase tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan secara nasional pada tahun 2017 adalah 18,04% meningkat dari tahun sebelumnya yaitu sebesar 13,66%. TPM yang memenuhi syarat terus meningkat menjadi 33,69% dari total 127.554 TPM di tahun 2018. Provinsi NTT memiliki 237 (12,76%) TPM yang memenuhi syarat kesehatan dari total 1.857 TPM yang ada.⁽⁷⁾

Berdasarkan laporan profil kesehatan kabupaten/kota se-provinsi NTT tahun 2017, jumlah tempat pengolahan makanan yang ada sebanyak 3.226 buah dan yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi sebanyak 1.842 buah (36%), di antaranya Kabupaten Ngada terdapat 8 (23,5%) rumah makan yang memenuhi syarat higiene

sanitasi dan sebanyak 26 (76,4%) rumah makan tidak memenuhi syarat.⁽⁸⁾ Apabila dilihat per kecamatan, pada tahun 2016 Kecamatan Bajawa memiliki 63 jumlah rumah makan dan restoran. Profil kesehatan Kabupaten Ngada tahun 2016 menunjukkan bahwa dari 63 rumah makan dan restoran yang ada, sebanyak 50 (79,3%) rumah makan dan restoran memenuhi syarat higiene dan sanitasi, sedangkan sisanya tidak.⁽⁹⁾

Beberapa rumah makan di Kecamatan Bajawa memiliki jarak yang dekat dengan aktivitas masyarakat. Berdasarkan survei awal, higiene dan sanitasi dari beberapa rumah makan yang ada belum sepenuhnya diterapkan dengan baik. Misalnya dari segi lokasi dan bangunan, letak beberapa rumah makan dekat dengan jalan umum sehingga memungkinkan rumah makan tersebut terkontaminasi debu atau kuman. Tenaga pengolah ataupun penjamah makanan pada beberapa rumah makan tidak memakai pakaian kerja. Demikian juga dari segi fasilitas sanitasi, beberapa rumah makan tidak memiliki fasilitas toilet maupun tempat mencuci tangan dan juga membuang air bekas mencuci piring di lantai dan di selokan yang terdapat di depan rumah makan tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene dan sanitasi pada rumah makan di Kecamatan Bajawa.

METODE

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan observasional. Lokasi penelitian adalah seluruh rumah makan yang berada di Kecamatan Bajawa. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari dan Februari 2020. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang berada di Kecamatan Bajawa, yaitu sebanyak 25 rumah makan. Pengambilan sampel menggunakan teknik *total sampling*, yaitu teknik penentuan sampel yang menjadikan

semua anggota populasi sebagai sampel. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah pengamatan serta instrumen yang digunakan dalam penelitian berupa lembar inspeksi hygiene dan sanitasi rumah makan. Analisis data menggunakan analisis deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

HASIL

Kecamatan Bajawa memiliki berbagai macam tempat pengolahan makan, salah satunya yaitu rumah makan. Rumah makan di Kecamatan Bajawa berjumlah 25 rumah makan yang letaknya sangat strategis serta mudah dijangkau. Sebagian besar rumah makan ini menjual makanan siap saji seperti bakso, mie ayam, rendang, dan sebagainya. Biasanya rumah makan akan dibuka pukul 09.00 dan ditutup pada pukul 22.00, namun beberapa rumah makan juga ada yang dibuka dan ditutup lebih awal. Rumah makan akan terlihat sangat ramai pada hari-

hari kerja terutama pada waktu makan siang, yaitu sekitar pukul 12.00 sampai pukul 14.00. Hal ini dikarenakan sebagian besar pengunjungnya adalah pegawai perkantoran, supir, dan tukang ojek yang memilih makan siang di rumah makan tersebut. Beberapa rumah makan juga ada yang dibuka pada hari Sabtu dan Minggu. Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti, jumlah rumah makan di Kecamatan Bajawa yang akan diteliti adalah 25 rumah makan.

Karakteristik objek penelitian tentang gambaran hygiene dan sanitasi pada rumah makan di Kecamatan Bajawa tahun 2020 meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan serta peralatan yang digunakan.

Tabel 1. Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Lama Usaha Rumah Makan di Kecamatan Bajawa Tahun 2020

Lama Usaha (Tahun)	Jumlah Rumah Makan (Buat)	%
0 – 2	5	20 %
3 – 5	6	24 %
6 – 8	7	28 %
9 – 11	3	12 %
12 – 14	4	16 %
Total	25	100 %

Tabel di atas menjelaskan bahwa rumah makan dengan persentase tertinggi adalah rumah makan yang sudah berusaha antara enam sampai delapan tahun yaitu sebesar 28%. Sedangkan rumah makan dengan persentase terendah adalah rumah makan dengan lama usaha antara 9 sampai 11 tahun yaitu sebesar 12%.

Masalah hygiene dan sanitasi memegang peran yang amat penting dalam berbagai aspek kehidupan, terutama yang ada sangkut pautnya dengan kesehatan.

Berbagai masalah kontaminasi dan infeksi oleh mikroba sebenarnya mudah diatasi bila hygiene dan sanitasi ditingkatkan. Gambaran hygiene dan sanitasi rumah makan di Kecamatan Bajawa dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bahwa bahwa 25 (100%) rumah makan di Kecamatan Bajawa memenuhi syarat lokasi dan bangunan, bahan makanan dan makanan jadi, tempat penyimpanan bahan makanan,

makanan jadi, dan peralatan yang digunakan. Sebanyak 4 (16%) rumah makan memenuhi syarat fasilitas sanitasi dan 21 (100%) rumah makan tidak memenuhi syarat. Selain itu, sebanyak 25 (100%)

rumah makan di Kecamatan Bajawa tidak memenuhi syarat dapur, ruang makan, gudang bahan makanan, pengolahan makanan, dan penyajian makanan.

Tabel 2. Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Variabel pada Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kecamatan Bajawa

Higiene dan Sanitasi Rumah Makan	Jumlah Rumah Makan		*TMS	Total %	Total	%
	*MS	%				
Lokasi dan Bangunan	25	100%	0	0%	25	100%
Fasilitas Sanitasi	4	16%	21	84%	25	100%
Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan	0	0%	25	100%	25	100%
Bahan Makanan dan Makanan Jadi	25	100%	0	0%	25	100%
Pengolahan Makanan	0	0%	25	100%	25	100%
Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	25	100%	0	0%	25	100%
Penyajian Makanan	0	0%	25	100%	25	100%
Peralatan yang Digunakan	25	100%	0	0%	25	100%

*MS : Memenuhi Syarat

*TMS : Tidak Memenuhi Syarat

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menemukan bahwa semua rumah makan memenuhi syarat lokasi, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit, dan pintu. Namun, ada beberapa rumah makan letaknya dekat dengan selokan yang biasa digunakan untuk membuang limbah cair dan ada yang letaknya bersampingan dengan bengkel motor yang memungkinkan adanya pencemaran. Lokasi rumah makanan yang berdekatan dengan sumber pencemaran sangat rentan dengan risiko makanan terkontaminasi dengan zat-zat berbahaya yang berasal dari lingkungan sekitar dan mengakibatkan menurunnya kualitas makanan yang dihasilkan.⁽¹⁰⁾

Beberapa rumah makan tidak terpisah dari tempat tinggal termasuk tempat tidur. Menurut pendapat empat pemilik rumah makan yang bangunannya tidak terpisah dari tempat tinggal maupun tempat tidur, alasannya adalah agar lebih dekat dengan tempat beristirahat jika lelah bekerja. Pemilik dapat lebih dekat dengan tempat

istirahat dan tidak kesulitan dalam melayani pelanggan karena tempat istirahatnya dekat dengan rumah makan. Pembagian ruangan hanya terdiri dari dapur dan ruang makan, tidak terdapat ruang karyawan, ruang administrasi, gudang peralatan maupun gudang bahan makanan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya di Kota Padang yang menunjukkan bahwa terdapat dua rumah makan yang memenuhi syarat dan satu rumah makan tidak memenuhi syarat untuk lokasi dan bangunan.⁽¹¹⁾ Lokasi dan bangunan rumah makan yang tidak memenuhi syarat dapat menimbulkan pencemaran dan kerusakan makanan. Letak rumah makan yang terlalu dekat dengan sumber bau dan pencemaran dapat mengundang serangga maupun tikus serta menjadi tempat perkembangbiakan vektor sebagai sumber penularan penyakit.⁽¹²⁾

Seluruh rumah makan di Kecamatan Bajawa sudah memenuhi syarat dari aspek air bersih, tempat sampah dan tempat

mencuci bahan makanan. Namun, jika dilihat dari tempat mencuci peralatan, tempat cuci tangan, dan toilet, hanya beberapa rumah makan yang memenuhi syarat. Selanjutnya, semua rumah makan di Kecamatan Bajawa tidak memenuhi syarat pembuangan air limbah. Dilihat dari jenis SPAL hanya terdapat tujuh rumah makan yang memiliki jenis SPAL tertutup.

Pada fasilitas sanitasi, air bersih yang digunakan oleh semua rumah makan berasal dari sumber air PDAM. Air bersih yang ada sudah memenuhi persyaratan kualitas air bersih, seperti tidak berasa, tidak berbau, tidak berwarna, dan jumlahnya mencukupi untuk kebutuhan rumah makan. Namun, seluruh rumah makan tidak menggunakan larutan cuci hama dalam mencuci bahan makanan dan hanya mencuci dengan air bersih saja serta tidak terdapat loker karyawan maupun peralatan pencegah masuknya tikus dan serangga. Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya di Kabupaten Siak yang menyatakan bahwa semua rumah makan memenuhi syarat air bersih, tempat sampah, dan tempat mencuci bahan makanan. Terkait fasilitas SPAL, diketahui bahwa pembuangan limbah pada rumah makan tidak memenuhi syarat karena tidak memiliki *grease trap* sebelum dialirkan ke saluran pembuangan.⁽¹³⁾

Semua rumah makan di Kecamatan Bajawa tidak memiliki gudang bahan makanan. Beberapa rumah makan memang sudah memenuhi syarat untuk dapur, ruang makan, dan fasilitas cuci tangan. Seluruh rumah makan di Kecamatan Bajawa menyediakan tempat peragaan makanan jadi yang tertutup serta perlengkapan ruang makan yang selalu bersih. Bahan makanan yang akan diolah diletakan secara terpisah dengan makanan jadi. Bahan makanan diletakan pada beberapa wadah yang bersih karena seluruh rumah makan tidak memiliki gudang untuk menyimpan bahan makanan. Rumah makan juga tidak memiliki cungkup

dan cerobong asap, pesan-pesan hygiene bagi karyawan rumah makan, tidak tersedia rak-rak untuk penempatan bahan makanan dan pintu rumah makan tidak membuka atau menutup secara otomatis.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya di Kota Padang yang menunjukkan bahwa dapur yang dimiliki rumah makan dalam kondisi tidak bersih dan tidak terdapat pesan-pesan hygiene bagi karyawan, pintu tidak membuka atau menutup secara otomatis, serta tidak tersedia rak-rak penempatan bahan makanan.⁽¹¹⁾ Kondisi dapur, ruang makan dan gudang makanan yang tidak memenuhi syarat menimbulkan adanya tanda-tanda keberadaan serangga maupun tikus yang menjadi sumber penularan penyakit.⁽¹²⁾

Semua rumah makan di Kecamatan Bajawa sudah memenuhi syarat bahan makanan dan makanan jadi. Kondisi fisik bahan makanan selalu dalam keadaan baik karena langsung diolah begitu membelinya. Bahan makanan seperti sayur mayur dan daging yang dibeli di pasar tradisional kelihatan masih segar. Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya di Kota Gorontalo yang menyatakan bahwa semua rumah makan memperoleh bahan makanannya dari pasar dan warung. Biasanya bahan makanan mentah yang dibeli di pasar berupa sayur, ikan, dan tahu, sedangkan bahan dalam bentuk kemasan dibeli di warung.

Sementara untuk pengangkutan bahan makanan, semua rumah makan tidak memiliki wadah khusus dalam mengangkut bahan yang dibeli dari lokasi penjualan ke lokasi pengolahan.⁽¹⁴⁾ Bahan makanan dan bahan tambahan makanan berupa kemasan yang digunakan pun berasal dari sumber yang resmi. Rumah makan tidak menggunakan makanan jadi dalam kemasan karena semua makanan diolah langsung dari bahan makanan yang tersedia. Begitu pula dengan makanan jadi yang disediakan pun

dalam keadaan baik dan disimpan pada tempat peragaan tertutup yaitu tempat yang dikelilingi kaca serta mempunyai penutup berupa tirai.

Bahan makanan yang telah diterima harus segera dilakukan penyimpanan yang sesuai untuk meminimalisir terjadinya pencemaran oleh mikroorganisme sehingga tidak berakibat pada penurunan mutu dan keamanan pangan.⁽¹⁵⁾ Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa pengadaan bahan makanan kemasan dan sebagainya dibeli dalam wadah asli, tidak rusak, dan terdaftar di Depkes RI serta memperhatikan masa kedaluwarsa.⁽¹³⁾ Pengadaan bahan makanan mentah atau basah pun dilakukan setiap hari dan habis dikonsumsi dalam satu hari.

Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Biasanya yang berhubungan langsung dengan pengolahan makanan adalah seorang penjamah makanan. Berdasarkan hasil pengamatan, seluruh rumah makan yang ada di Kecamatan Bajawa tidak memiliki pakaian kerja yang dikhususkan untuk dipakai saat bekerja. Pada saat pengolahan makanan, penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan plastik, celemek, tutup rambut, dan sepatu dapur. Penjamah makanan hanya menggunakan penjepit makanan, sendok atau garpu, dan kantong plastic berukuran kecil saat mengambil makanan. Bahkan terkadang hanya menggunakan tangan kosong saat mengambil makanan. Namun, penjamah makanan mengatakan bahwa dirinya nyaman menggunakan tangan kosong karena selalu dicuci tangan sebelum dan sesudah bekerja. Selain itu, pada salah satu rumah makan ditemukan penjamah makanan yang kurang sehat saat mengolah bahan makanan berupa daging. Penjamah makanan tersebut sedang merokok sambil memotong daging. Penjamah makanan yang ada juga mengaku

tidak pernah divaksinasi chotypha/thypoid dan tidak pernah mengikuti kursus yang berkaitan dengan higiene perorangan dan sanitasi makanan, serta tidak memiliki buku kesehatan karyawan. Hal ini dapat menyebabkan makanan terkontaminasi mikroba yang dapat menimbulkan gejala penyakit baik infeksi maupun keracunan karena tenaga pengolah atau penjamah makanan merupakan perantara utama.⁽¹⁶⁾

Pengawasan pada penjamah makanan dibutuhkan agar higiene dan sanitasi rumah makan tetap terjaga. Pengelola rumah makan seharusnya memelihara sanitasi lingkungan yang ada di sekitar lingkungan rumah makan seperti yang ada di dapur. Perhatian terhadap higiene perorangan penjamah makanan juga diperlukan. Dinas Kesehatan perlu bekerja sama dengan pihak puskesmas untuk secara rutin mengawasi dan melakukan pemeriksaan pada rumah makan sebagai langkah antisipasi adanya kontaminasi pada makanan, minuman, dan air bersih.⁽¹⁷⁾

Semua rumah makan di Kecamatan Bajawa sudah memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan dan penyimpanan makanan jadi. Walaupun rumah makan di Kecamatan Bajawa tidak memiliki gudang untuk menyimpan bahan makanan, namun tempat penyimpanan bahan makanan tetap terpisah dengan makanan jadi. Bahan makanan disimpan dalam wadah yang bersih untuk selanjutnya dilakukan pengolahan terhadap bahan makanan tersebut. Beberapa rumah makan menyusun bahan makanan tersebut dalam rak-rak dan beberapa lainnya menyimpan dalam wadah yang sudah disiapkan. Penyimpanan makanan jadi terlindung dari debu maupun serangga dan tikus, karena tempat penyimpanan makanan jadi dibuat dari bahan kaca transparan dan ditutup dengan tirai.

Penyimpanan bahan makanan pada rumah makan di Kecamatan Bajawa berbeda

antara rumah makan yang satu dan yang lainnya. Ada yang sampai satu minggu dan ada pula yang sehari saja dikarenakan makanan tersebut habis dikonsumsi atau habis terjual dalam sehari. Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya di Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya tahun 2018 yang menunjukkan bahwa tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi sudah memenuhi syarat karena bahan makanan tidak disimpan dalam waktu yang lama atau langsung diolah pada hari tersebut dan makanan jadi disimpan dalam etalase yang dilengkapi dengan penutup kain sehingga makanan terlindungi dari debu dan serangga.⁽¹⁸⁾

Semua rumah makan di Kecamatan Bajawa 100% (25 buah) tidak memenuhi syarat cara penyajian makanan. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan harus terjaga kebersihannya serta makanan jadi yang disajikan diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih. Hasil penelitian menemukan bahwa cara membawa dan menyajikan makanan masih dalam keadaan terbuka atau dengan kata lain tidak menggunakan penutup makanan saat membawanya. Beberapa rumah makan tidak menggunakan kain atau plastik untuk menutupi meja makan yang terbuat dari kayu dan triplek. Tempat-tempat bumbu, garam, kecap dan lain-lain yang diletakkan di meja makan masih terdapat bekas kecap atau lainnya pada mulut-mulut tempat tersebut yang belum dibersihkan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya di Kota Padang yang menunjukkan bahwa semua rumah makan tidak memenuhi syarat dari aspek penyajian makanan.⁽¹¹⁾ Penyajian makanan yang tidak baik dan benar bukan saja dapat mengurangi selera makan seseorang, tetapi dapat juga menjadi penyebab kontaminasi terhadap bakteri.⁽¹³⁾

Semua rumah makan di Kecamatan Bajawa sudah memenuhi syarat ketentuan peralatan. Beberapa rumah makan

menggunakan tiga buah bak pencuci dan beberapa hanya menggunakan dua buah bak pencuci serta semuanya hanya menggunakan air dingin untuk mencuci. Setelah proses pencucian, peralatan yang digunakan tersebut kemudian ditiriskan dan dibiarkan kering sendiri pada rak yang telah disediakan. Peralatan yang sudah dikeringkan kemudian disimpan di dalam lemari dan ada juga yang diletakkan di meja penyimpanan dalam keadaan terbalik. Peralatan yang digunakan juga dalam keadaan baik dan utuh serta tidak membentuk sudut mati. Penelitian ini sejalan dengan penelitian di Kota Surabaya yang menunjukkan bahwa kondisi peralatan tidak rusak sehingga tidak menimbulkan pencemaran pada makanan, selain itu peralatan dicuci dan ditiriskan hingga kering kemudian diletakkan pada rak-rak peralatan makanan.⁽¹⁸⁾ Hal ini baik, karena jika peralatan yang sudah dicuci kemudian langsung dikeringkan dengan menggunakan kain, kain tersebut akan menjadi basah dan berisiko terhadap kontaminasi bakteri.

KESIMPULAN

Kondisi hygiene dan sanitasi rumah makan di Kecamatan Bajawa dapat dikatakan belum cukup baik karena lebih banyak rumah makan yang tidak memenuhi syarat. Pengusaha rumah makan sebaiknya memperhatikan hygiene dan sanitasi rumah makan. Hygiene penjamah makanan dapat ditingkatkan melalui pemberian kursus atau penyuluhan hygiene penjamah makanan. Selain itu, penting juga untuk memberikan vaksin bagi penjamah makanan serta memberikan pakaian kerja untuk para karyawan. Karyawan atau pekerja juga sebaiknya lebih memperhatikan kebersihan diri dan kondisi kesehatan agar makanan tidak terkontaminasi mikroba yang dapat menimbulkan penyakit infeksi maupun keracunan.

KONFLIK KEPENTINGAN

Artikel ini telah dipastikan tidak memiliki konflik kepentingan, kolaboratif, atau kepentingan lainnya dengan pihak manapun.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam penelitian ini, terutama bagi para pemilik rumah makan di Kecamatan Bajawa.

REFERENSI

1. Kemenkes RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Vol. 49, Demographic Research. 2003.
2. Santosa AYP. Gambaran Tingkat Pengetahuan terhadap Perilaku Hygiene Sanitasi Makanan pada Tenaga Pengolahan Makanan di Rumah Makan Taman Sari. *J Chem Inf Model*. 2013;53(9):1689–99.
3. Nadiawati. Gambaran Hygiene dan Sanitasi Kantin Kampus II Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. 2013;
4. Prasetya E. Hygiene dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo. *J Sainstek*. 2012;6(5):31–9.
5. Yunus SP, M.L JU, Pinontoan O. Hubungan Personal Hygiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *Biotechnol Adv*. 2015;28(6):940.
6. Kemenkes RI. Profil Kesehatan Indonesia 2014. Jakarta; 2014.
7. Kemenkes RI. Data Informasi Profil Kesehatan Indonesia 2018. Vol. 53, *Journal of Chemical Information*. 2013.
8. Dinkes Prov. NTT. Profil Kesehatan NTT Tahun 2017. Kupang; 2017.
9. Dinkes Kab. Ngada. Profil Kesehatan Tahun 2016. Bajawa; 2016.
10. Assa YM, Boky H, Umboh JML. Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa Tahun 2019. *J e-Biomedik*. 2019;7(2):102–7.
11. WS. Dirgilio Gesvin. Gambaran Higiene Sanitasi Rumah Makan Bunga Mawar, Talago Sari dan Nikmat Bersama di Kota Padang Tahun 2019. *Angew Chemie Int Ed* 6(11), 951–952. 2019;
12. Pulungan SR, Marsaulina I, Naria E. Higiene dan Sanitasi Terminal Pelabuhan Roro Kota Dumai Tahun 2017. *Agrovigor*. 2012;5(2):113–8.
13. Suhaimin. Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Minas Kabupaten Siak Tahun 2019. *Politech Kesehat Kemenkes Padang*. 2019;
14. Malango LM. Aspek hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo 2012. *Public Heal J*. 2012;1(1):65–74.
15. Depkes RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1204/Menkes/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan

-
- Penyehatan Lingkungan. 2004. 2018;7(4):11–7.
16. Khaerunisa M, Cahyono A, Binawan U. Hubungan Kebersihan Pribadi Pekerja Kantin. *Journal Kesehat Masy.* 2019;1(April):1–7.
17. Hitipeuw MRC, Sumampouw OJ, Akili RH. Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *Kesmas.* 2018;7(4):11–7.
18. Dakwani T-. Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Gudang 100 pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya Tahun 2018. *J Kesehat Lingkung.* 2018;11(1):69–74.