GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN DI KECAMATAN RATATOTOK

**Gilbert Chrisfigo Manampiring 1, Agusteivie A. J. Telew2, Ilham Salam3**

1,2,3 Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan Masyarakat, Universitas Negeri Manado, Minahasa, Indonesia

manampiringfigo@gmail.com

***Abstract***

*Food sanitation hygiene measures are an effort to avoid contamination of food production. Hygiene is an effort to prevent disease in individual or human health and the environment in which the person lives. Sanitary hygiene is needed not only in your own home but also in public places such as food stalls. The aim of this research is to analyze the description of sanitation hygiene in food stalls in Ratatotok District. This research is a descriptive survey research conducted in Ratatotok District in December 2023 – January 2024 with a sample size of 30 food stalls. The data analysis used is univariate analysis. The results of the research show that 60% of food stalls do not meet hygiene sanitation requirements and the other 40% meet hygiene sanitation requirements. The conclusion in this research is that food stalls in Ratatotok District do not fully implement good sanitation hygiene so they do not meet the requirements. For this reason, the participation of the government, the community and health agencies is very necessary to improve sanitation hygiene, starting from oneself and implementing sanitation hygiene in food stalls.****Keywords: Stress, hypertension, high risk, Kumelembuai Community Health Center.***

**Abstrak**

Tindakan higiene sanitasi makanan merupakan salah satu upaya untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap hasil produksi makanan. Higiene merupakan suatu usaha pencegahan penyakit pada kesehatan perorangan atau manusia beserta lingkungan tempat tinggal orang tersebut berada. Higiene sanitasi diperlukan bukan hanya di rumah sendiri tetapi juga ditempat-tempat umum seperti halnya warung makan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis gambaran higiene sanitasi di warung makan Kecamatan Ratatotok. Penelitian ini merupakan penelitian survei deskriptif yang dilakukan di Kecamatan Ratatotok pada bulan Desember 2023 – Januari 2024 dengan jumlah sampel 30 warung makan. Analisis data yang digunakan yaitu analisis univariat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 60% warung makan belum memenuhi syarat higiene sanitasi dan 40% lainnya sudah memenuhi syarat higiene sanitasi. Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu warng makan di Kecamatan ratatotok sepenuhnya belum menerapkan higiene sanitasi yang baik sehingga belum memenuhi syarat. Untuk itu peran serta baik pemerintah, Masyarakat maupun instansi Kesehatan sangat diperlukan untuk meningkatkan higiene sanitasi dimulai dari diri sendiri hingga penerapan higiene sanitsi di warung makan.

**Kata kunci: Stres, hipertensi, risiko tinggi, Puskesmas Kumelembuai.**

**PENDAHULUAN**

WHO (2017) memperkirakan 600 juta orang atau hamper 1 orang dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 orang dilaporkan meninggal setiap tahun akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman. Makanan tidak aman yang mengandung bakteri, virus, parasite atau zat kimia berbahaya menyebabkan lebih dari 200 penyakit mulai diare hingga kanker (WHO, 2017).

Sanitasi tempat-tempat umum adalah usaha untuk mengawali atau memeriksa sanitasi terhadap tempat-tempat umum yang bersih agar melindungi kesehatan masyarakat dari kemungkinan terkena penularan penyakit dan gangguan kesehatan, pengawasan yang dilakukan adalah untuk memantau sanitasi tempat umum secara berulang-ulang pada waktu yang tertentu, untuk membawa dan meningkatkan peran secara aktif pada masyarakat dalam mendapatkan lingkungan yang bersih dan sehat di tempat-tempat umum, mencegah timbulnya berbagai macam berbagai penyakit yang menular dan juga penyakit akibat kerja. Dalam hal pelaksanaan pengawasan perlu mempertimbangkan beberapa aspek program yang dibuat dapat berjalan dengan baik, aspek yang dicangkap adalah aspek teknis, aspek sosial ekonomi, dan aspek administrasi manajemen (Santoso, 2015).

Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) yang dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, yaitu kebiasaan mengolah makanan, penyimpanan dan penyajian makanan yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi. Penyakit yang ditularkan melalui makanan atau WHO menyebutnya dengan penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk kedalam badan melalui makanan yang dikonsumsi (Mustika Syifa 2019).

WHO memperkirakan 600 juta kasus keracunan makanan atau hampir 1 dari 10 orang di dunia sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi, yang berakibat 420.000 orang diantara kasus tersebut meninggal setiap tahun, atau setara dengan hilangnya 33 juta tahun hidup sehat (DALYs) (Kemenko PMK, 2023). Jumlah total data kasus keracunan akibat pangan di Indonesia dalam aplikasi SPIMKer KLB-KP tahun 2023 sebanyak 1.110 kasus (Yarni, 2024).

Untuk kasus diare, menurut WHO dan UNICEF, terjadi sekitar 2 milyar kasus diare dan 1,9 juta anak balita meninggal karena diare di seluruh dunia setiap tahun. Dari semua kematian tersebut, 78% terjadi di negara berkembang (Kemenkes, 2023). Berdasarkan data Kemenkes, kasus diare di Indonesia pada Mei 2023 berjumlah 212.576 kasus. Angka tersebut turun menjadi 182.260 kasus pada Juni 2023 dan kembali turun menjadi 177.780 kasus pada Juli 2023, sedangkan kenaikan kasus terjadi pada Agustus 2023 menjadi 189.215 kasus (Kemenkes, 2023). Angka kejadian diare di Sulawesi Utara sebanyak 23.881 kasus (Noventi dkk, 2023). Minahasa Tenggara pada tahun 2021 kasus diare mencapai 41,6% terjadi pada balita dan anak remaja (Kosakoij dkk, 2023).

Hasil penelitian dari Wullur (2019) menunjukkan secara keseluruhan kondisi higiene dan sanitasi rumah makan di wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado belum baik atau belum memenuhi syarat karena sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 bahwa jika total skor ≥ 700 maka rumah makan tersebut tersebut sudah memenuhi syarat.

**METODE**

Jenis penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif bersifat deskriptif. Sampel dalam penelitian ini adalah keseluruhan warung makan yang ada di kecamtan ratatotok, kabupaten minahasa Tenggara yaitu sebanyak 30. Informan dalam penelitian ini pemilik warung makan berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi**.**

**HASIL PENELITIAN**

Tabel 1. Kependudukan Kecamatan Ratatotok Kabupaten Minahasa Tenggara Tahun 2023

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nama Desa | Jumlah Penduduk | Total | Jumlah KK |
| Laki-laki | Perempuan |
| Ratatotok | 383 | 364 | 747 | 188 |
| Ratatotok Satu | 678 | 605 | 1.283 | 334 |
| Ratatotok Dua | 465 | 400 | 865 | 227 |
| Ratatotok Selatan | 612 | 583 | 1.195 | 301 |
| Ratatotok Tenggara | 358 | 344 | 702 | 260 |
| Ratatotok Tengah | 358 | 350 | 708 | 173 |
| Ratatotok Muara | 317 | 316 | 633 | 181 |
| Ratatotok Timur | 442 | 433 | 875 | 255 |
| Ratatotok Utara | 465 | 438 | 903 | 246 |
| Basaan | 651 | 622 | 1.273 | 371 |
| Basaan Satu | 602 | 520 | 1.122 | 341 |
| Basaan Dua | 437 | 427 | 864 | 271 |
| Soyoan | 516 | 511 | 1.027 | 314 |
| Moreah | 321 | 405 | 726 | 211 |
| Moreah Satu | 379 | 340 | 719 | 218 |
| JUMLAH TOTAL | 7.013 | 6.594 | 13.607 | 3.891 |

Tebel 2. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Karakteristik Umur

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Umur | N | % |
| ≤ 40 Tahun | 12 | 40 |
| ≥ 41 Tahun | 18 | 60 |
| Total | 30 | 100 |

Sebagian besar berada pada umur ≥ 41 tahun dengan jumlah responden 18 (60%) sedangkan responden dengan kelompok umur ≤ 40 tahun sebanyak 12 responden (40%). Dilihat dari hasil penenitian tersebut, menunjukkan bahwa pemilik warung wakan di Kecamatan Ratatotok sebagian besar berada pada usia dewasa akhir (40-60 tahun), hal ini bisa disebabkan karena keinginan untuk tetap terlihat produktif diusia yang semakin menua, bosan karena tidak ada aktifitas selain menjaga rumah dan atau menjadi sumber penghasilan untuk memenuhi kebutuhan.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Karakteristik Jenis Kelamin

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Jenis Kelamin | N | % |
| Laki-Laki | 0 | 0 |
| Perempuan | 30 | 100 |
| Total | 30 | 100 |

penelitian ini seluruhnya berjenis kelamin Perempuan yaitu sebanyak 30 responden (100%). Hal ini bisa disebabkan karena perempuan memiliki waktu lebih banyak di rumah sehingga memungkinkan membuka warung makan.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Alamat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Alamat | N | % |
| Basaan | 1 | 3 |
| Basaan Satu | 1 | 3 |
| Basaan Dua | 1 | 3 |
| Morea | 2 | 7 |
| Morea Satu | 3 | 10 |
| Ratatotok | 3 | 10 |
| Ratatotok Satu | 2 | 7 |
| Ratatotok Selatan | 7 | 23 |
| Ratatotok Tengah | 2 | 7 |
| Ratatotok Tenggara | 2 | 7 |
| Ratatotok Timur | 2 | 7 |
| Ratatotok Utara | 3 | 10 |
| Soyoan | 1 | 3 |
| Total | 30 | 100 |

Sebagian besar warung makan di Kecamatan Ratatotok berada di Desa Ratatotok Selatan dengan jumlah responden 7 (23%), kemudian Desa Morea Satu, Ratatotok dan Ratatotok Satu dengan masing-masing responden 3 (10%), Desa Morea, Ratatotok Satu, Ratatotok Tengah, Ratatotok Tenggara dan ratatotok Timur masing-masing 2 responden (7%) sedangkan Desa Basaan, Basaan Satu, Basaan Dya dan Soyoan masing-masing 1 responden (3%).

Tabel 5. Gambaran Inspeksi Area Luar TPP Warung Makan di Kecamatan Ratatotok

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Area Luar TPP | TMS | MS |
| N | % | N | % |
| Bebas banjir | 4 | 13 | 26 | 87 |
| Bebas pencemaran | 23 | 77 | 7 | 23 |
| Bebas vektor penyakit | 5 | 17 | 25 | 83 |

Sesuai hasil penelitian pada tabel 6 dapat dilihat bahwa pada area luar TPP memenuhi syarat untuk rumah makan yang bebas banjir sebanyak 26 (87%), bebas vector penyakit 5 (83%) sedangkan yang bebas pencemaran hanya 7 (23%) yang memenuhi syarat.

Tabel 6. Gambaran Inspeksi Area Pelayanan Konsumen Warung Makan di Kecamatan Ratatotok

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Area Pelayanan Konsumen | Tms | Ms |
| N | % | N | % |
| Area Tempat Makan Bersih |  | 2 | 7 | 28 | 93 |
| Dinding Bersih |  | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Ventilasi Udarah |  | 6 | 20 | 24 | 80 |
| Tempat Sampah | Tertutup | 28 | 93 | 2 | 7 |
| Tidak Menumpuk | 4 | 13 | 26 | 87 |
| Meja Makan | Bersih | 4 | 13 | 26 | 87 |
| Rata/Utuh | 4 | 13 | 26 | 87 |
| Kedap Air | 2 | 7 | 28 | 93 |
| Peralatan Makan | Bersih | 2 | 7 | 28 | 93 |
| Utuh | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Aman Bagi Kesehatan | 2 | 7 | 28 | 93 |
| Tara Pangan (Foodgrade) | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Pangan Yang Tidak Dikemas Disajikan Dengan Penutup | 6 | 20 | 24 | 80 |
| Penyimpanan Pangan Segar Dilemari Pendingin | 4 | 13 | 26 | 87 |
| Penyimpanan Pangan Siap Saji  | 3 | 10 | 27 | 90 |
| Penyimpanan Pangan Matang Mudah Rusak | 1 | 3 | 29 | 97 |
| Keberadaan Vektor Binatang | 5 | 17 | 25 | 83 |
| Cuci Tangan Sebelum Menyentuh Pangan | 22 | 73 | 8 | 27 |

Inspeksi area pelayanan konsumen ditemukan bahwa warung makan memenuhi syarat untuk kebersihan area tempat makan sebanyak 28 (93%), dinding 30 (100%). Untuk tempat sampah, sebanyak 2 (7%) tempat sampah tertutup yang berarti sebanyak 28 (93%) warung makan memiliki tempat sampah yang tidak tertutup. Tempat sampah yang tidak menumpuk sebnayak 26 (87%) dan sebnayak 4 (135) yang menumpuk tempat sampah. Ada 26 (87%) warung makan dengan meja makan yang bersih dengan meja yang rata sebnayak 26 (87) dan kedap air sebanyak 28 (83%). Perlatan makan yang digunakan juga sebagian besar sudah memenuhi syarat baik dari kebersihan, utuh, aman bagi kesehatan dan tara pangan dengan presentasi memenuhi syarat lebih dari 90%. Penyimpnana pangan segar, pangan siap saji, pangan matang dan keberadaan vector penyakit juga sudah memenuhi syarat dengan presentasi ≥80%.

Tabel 7. Gambaran Inspeksi bagian Umum Warung Makan di Kecamatan Ratatotok

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Umum | TMS | MS |
| N | % | N | % |
| Akses Sumber Air |  | 3 | 10 | 27 | 90 |
| Akses Jamban |  | 3 | 10 | 27 | 90 |
| Tempat Cuci Alat Dan Pangan | Air Mengalir | 11 | 37 | 19 | 63 |
| Sumber Kontaminasi | 2 | 7 | 28 | 93 |
| Tempat Cuci Tangan | Air Mengalir | 29 | 97 | 1 | 3 |
| Sabun | 18 | 60 | 12 | 40 |
| Tempat Sampah Tertutup |  | 21 | 70 | 9 | 30 |
| Penyimpanan Pangan Bersih | 5 | 17 | 25 | 83 |
| Penyimpanan Peralatan |  | 1 | 3 | 29 | 97 |
| Tempat Penyimpanan Bukan Jalur Akses Ke Jamban | 2 | 7 | 28 | 93 |
| Vektor Penyakit |  | 9 | 30 | 21 | 70 |
| Tidak Bersebelahan Dengan Bahan Kimia | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Lantai | Rata | 7 | 23 | 23 | 77 |
| Mudah Dibersihkan | 14 | 47 | 16 | 53 |
| Ventilasi Udara | Kuat Dan Tahan Lama | 8 | 27 | 22 | 73 |
| Kasa Anti Serangga (Terbuka) | 22 | 73 | 8 | 27 |
| Terawat, Berfungsi Dengan Benar (Exhaust) | 26 | 87 | 4 | 13 |

Warung makan dikecamatan ratatotok Sebagian besar sudah memenuhi syarat untuk akses sumber air, akses jamban, penyiapan pangan bersih, penyiapan peralatan, tempat penyimpanan bukan jalur akses ke jamban dan penyimpangan pangan tidak bersebelahan dengan bahan kimia dengan presentase memenuhi syarat > 80%. Ada 70% warung makan sudah memenuhi syarat dengan keberadaan vector penyakit secara umum dan 30% lainnya masih ditemukan vector penyakit disekitar warung makan.

Untuk tempat cuci alat dan pangan Sebagian besar memenuhi syarat dengan penggunaan air mengalir sebanyak 19 (63%) dan jauh dari sumber kontaminasi seanyak 28 (93%). Tempat mencuci tangan Sebagian besar tidak memenuhi syarat baik dari segi air mengalir maupun ketersediaan sabun cuci tangan dengan presentase tidak memenuhi syarat air mengalir sebanyak 97% dan sabun 60%. Area lantai sebagan besar sudah memenhi syarat sedangkan ventilasi Sebagian besar belum memenihi syarat dalam penggunaan kasa anti serangga maupun dalam penggunaan exhaust.

Tabel 8. Gambaran Inspeksi Penyimpanan Bahan Pangan Warung Makan di Kecamatan Ratatotok

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Penyimpanan Bahan Pangan | TMS | MS |
| N | % | N | % |
| Bahan Pangan | Mutu Baik | 1 | 3 | 29 | 97 |
| Utuh Dan Tidak Rusak | 4 | 13 | 26 | 87 |
| Bahan Baku Pangan Dalam Kemasan | Memiliki Label | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Terdaftar Ijin Edar | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Tidak Kadaluarsa | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Kemasan Tidak Rusak | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Penyimpanan Pangan Dikulkas | Bersih | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Tersusun Rapih | 9 | 30 | 21 | 70 |
|  | Tidak Padat | 11 | 37 | 19 | 63 |
| Bahan Pangan | Terpisah Sesuai Jenis, Bersih, Tara Pangan | 1 | 3 | 29 | 97 |
| Suhu Yang Tepat Sesuai Jenis | 4 | 13 | 26 | 87 |
| Tidak Ada Pangan Kadaluarsa | 0 | 0 | 30 | 100 |

Hasil penelitian dalam inspeksi penyimpanna bahan pangan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penyimpnana pangan matang sebagian besar sudah memenuhi syarat baik dari segi penyimpanan bahan pangan, bahan baku pangan dalam kemasan bahkan penyimpanna pangan dikulkas. Bahan pangan memiliki mutu yang baik bahkan utuh dan tidak rusak. Pangan baku dalam kemasan memiliki ijin edar, memiliki label, tidakkadaluarsa dan tidak rusak (100%). Penyimpanan pangan dikulkas dalam keadaan bersih (100%), rapih (70%), kepadatan 63%, terpisaj sesuai jenis 97%, penyimpanan dengan suhu sesuai jenis 87%, tertutup 87% dan 100% tidak kadaluarsa.

Tabel 9. Gambaran Inspeksi Persiapan dan Pengolahan Bahan Pangan Warung Makan di Kecamatan Ratatotok

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Persiapan Dan Pengolahan Bahan Pangan | TMS | MS |
| N | % | N | % |
| Pencahayaan Cukup Terang |  | 10 | 33 | 20 | 67 |
| Dibersihkan Dan Dicuci Dengan Air Mengalir Sebelum Dimasak | 4 | 13 | 26 | 87 |
| Pelunakan Pangan Dengan Benar | 3 | 10 | 27 | 90 |
| Bekerja Pada Area | Sehat Dan Bebas Dari Penyakit Menular | 0 | 0 | 30 | 100 |
|  | Menggunakan Celemek | 16 | 53 | 14 | 47 |
|  | Masker | 28 | 93 | 2 | 7 |
|  | Harnet/Penutup Kepala | 25 | 83 | 5 | 17 |
|  | Kuku Pendek, Bersih, Tidak Berwarna | 15 | 50 | 15 | 50 |
|  | Cuci Tangan Secara Berkala | 14 | 47 | 16 | 53 |
|  | Tidak Menggunakan Perhiasan Dan Aksesoris | 19 | 63 | 11 | 37 |
| Saat Mengelolah Makanan | Tidak Merokok | 1 | 3 | 29 | 97 |
|  | Tidak Bersin Atau Batuk Diatas Pangan | 10 | 33 | 20 | 67 |
|  | Tidak Meludah Sembarangan | 1 | 3 | 29 | 97 |
|  | Tidak Menguyah Makan/Permen | 6 | 20 | 24 | 80 |
|  | Tidak Menggaruk | 3 | 10 | 27 | 90 |
| Mengambil Pangan Matang Dengan Sarung Tangan | 12 | 40 | 18 | 60 |
| Pemeriksaan Kesehatan Minimal 1 Tahun 1 Kali | 1 | 3 | 29 | 97 |
| Sudah Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji | 12 | 40 | 18 | 60 |

Pada persiapan dan pengolahan bahan pangan masih banyak warung makan yang tidak memenuhi syarat dalam penggunaan celemek, masker, harnet/penutup kepala da pengunaan perhiasan dan aksesoris dengan presentase lebih dari 50% tidak memenuhi syarat. Sebanyak 47% pengelolah warung makan tidak mencuci tangan secara berkala. Untuk penahyaan, kebersihan, pelunakan pangan, penggunaan sarung atngan, pemeriksaan Kesehatan dan mengikuti penyuluhan Sebagian besar sudah memnuhi syarat (>60%) dan saat mengelolah makanan sebagian besar sudah memenuhi syarat baik dari segi tidak merokok, bersih atau batuk, meludah, mengunyah maknana, dan tidak menggaruk atau menyentuh anggota tbuh yang kotor dengan presentase >60%.

Tabel 10. Gambaran Inspeksi Peralatan Warung Makan di Kecamatan Ratatotok

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Peralatan (Termasuk Meja Tempat Pengolahan) | TMS | MS |
| N | % | N | % |
| Peralatan Pengolahan Pangan | Kuat | 30 | 100 | 0 | 0 |
|  | Tidak Berkarat | 1 | 3 | 29 | 97 |
|  | Tara Pangan | 0 | 0 | 30 | 100 |
|  | Bersih Sebelum Digunakan | 0 | 0 | 30 | 100 |
|  | Bersih Setelah Digunakan | 0 | 0 | 30 | 100 |
|  | Berbeda Untuk Pangan Mentah Dan Matang | 5 | 17 | 25 | 83 |
|  | Peralatan Makan Sekali Pakai Tidak Pakai Ulang | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Alat Pengering Peralatan Bersih Dan Diganti Secara Rutin | 1 | 3 | 29 | 97 |
| Perlatan Pembersih Tidak Menyebabkan Kontaminasi | 1 | 3 | 29 | 97 |

Penggunaan peralatan di warung makan bahwa sudah memenuhi syarat baik dari peralatan pengolhan makanan, alat pengering dan peralatan pembersih dengan persentase >80%. Namun dari segi kekuatan peralatan semua warung makan masih menggunakan peralatan pengolahan pangan yang tidak kuat.

Tabel 11. Gambaran Penyajian Pangan Matang Warung Makan di Kecamatan Ratatotok

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Penyajian Pangan Matang | TMS | MS |
| N | % | N | % |
| Pangan Matang Mudah Rusak Dikonsumsi 4 Jam Setelah Matang | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Pangan Matang Panas Dijaga Pada Suhu >60oc | 7 | 23 | 23 | 77 |
| Pangan Matang Dingin <5oc | 1 | 3 | 29 | 97 |
| Penyimpanan Pangan Segar Langsung Dikonsumsi (Buah) <5oc | 5 | 17 | 25 | 83 |
| Es Batu Menggunakan Air Sesuai Standar | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Pangan Matang Sisa Melebihi Batas Waktu Tidak Dikonsumsi | 27 | 90 | 3 | 10 |
| Air Minum Memenuhi Standar | 3 | 10 | 27 | 90 |
| Tempat Menyajikan Pangan | Piring | 28 | 93 | 2 | 7 |
| Gelas | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Sendok | 0 | 0 | 30 | 100 |
| Sedotan | 2 | 7 | 28 | 93 |

Penyajian pangan matang di warung makan hampir seluruhnya sudah memenuhi syarat sesuai dengan tabel 11, namun penggunaan tempat pangan dalam hal ini piring sebanyak 93% tidak memenuhi syarat, namun gelas, sendok dan sedotan sudah memenuhi syarat. Penyimpanan pangan matang baik yang panas, dingin maupun pangan segar Sebagian besar sudah memenuhi syarat.

Tabel 12. Gambaran Inspeksi Pengemasan Pangan Matang Warung Makan di Kecamatan Ratatotok

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pengemasan Pangan Matang | TMS | MS |
| N | % | N | % |
| Pengemasan Dilakukan Secara Higiene | 30 | 100 | 0 | 0 |
| Pengemasan Pangan Matang Diwadah Tertutup Dan Tara Pangan | 27 | 90 | 3 | 10 |

Berdasarkan hasil penelitian sesuai dengan tabel 13 dapat dilihat bahwa pengemasan pangan matang tidak memenuhi syarat di mana 100% warung makan tidak memenuhi syarat pengemasan secara hygiene dan 90% tidak memenuhi syarat dalam pengemasan pangan matang sesuai dengan wadah.

Tabel 13. Gambaran Higiene Sanitasi Warung Makan di Kecamatan Ratatotok

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Higiene Sanitasi | n | % |
| Tidak Memenuhi Syarat | 19 | 63,3 |
| Memenuhi Syarat | 11 | 36,7 |
| Total | 30 | 100 |

Hasil analisis univariat berdasarkan tabel 14 didapatkan sebanyak 19 warung makan (63,3%) belum memenuhi syarat sedangkan warung makan yang sudah memenuhi syarat sebanyak 11 warung makan (36,7%). Dari hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar warung makan di Kecamatan Ratatotok belum memenuhi syarat dan hal ini dapat berdampak pada kesehatan konsumen maupun pemilik warung makan tersebut.

**PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan sebagian besar warung makan di Kecamatan Ratatotok memiliki higiene sanitasi yang belum memenuhi syarat yaitu sebanyak 60%. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan higiene sanitasi di warung makan harus diperhatikan. Pemilik warung makan tidak boleh hanya mengutamakan soal rasa makanan tetapi juga higiene sanitasi mulai dari bangunan, bahan makanan hingga peralatan yang digunakan.

Hasil penelitian ini didukung dengan penelitian Suhaimi (2019) tentang Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Minas Kabupaten Siak Tahun 2019 yang menyatakan bahwa untuk variabel fasilitas sanitasi terdapat 2 rumah makan yang memenuhi syarat dan 4 rumah makan tidak memenuhi syarat. Penelitian yang dilakukan oleh Tunas dkk (2021) di Kecamatan Langowan Utara pada 10 rumah makan menunjukkan bahwa lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan Gudang bahan makanan, penyajian makanan dan tenaga kerja tidak ada yang memenuhi syarat, sedangkan hanya 1 dari 10 rumah makan yang bahan makanan dan makanan jadi memenuhi syarat, sementara 9 lainnya belum memenuhi syarat. Hasil tersebut menunjukkan bahwa secara keseluruhan warng makan di Kecamatan Langowan Utara belum memenuhi syarat.

Penelitian yang dilakukan oleh Rachmatina (2018) menunjukkan hasil penelitian bahwa terdapat 4 rumah makan yang sanitasinya tidak memenuhi syarat dan 6 rumah makan yang hygiene penjamah makanan tidak memenuhi syarat. Penelitian ini sejalan dengan penelitian dari Gesvin (2019) tentang Gambaran Higiene Sanitasi Rumah Makan Bunga Mawar, Talago Sari dan Nikmat Bersama di Kota Padang Tahun 2019 yang menunjukan bahwa semua atau tiga rumah makan yang diteliti tidak memenuhi syarat dalam hal dapur, ruang makan, Gudang bahan maknana bahkan pengolahan makanan.

Faktor manusia dalam hal ini penjamah makanan mempunyai peran yang sangat besar dalam proses pengolahan makanan dan minuman dikarenakan penjamah makanan dapat memindahkan bakteri Escherichia coli pada makanan atau minuman apabila penjamah makanan tidak menjaga hygiene perorangan, seperti tidak mencuci tangan sebelum melakukan aktivitas. Higiene penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Perilaku hygiene perorangan yang baik dapat dicapai dengan menanamkan pada diri pekerja tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri (Haruyama, et al., 2014).

Faktor peralatan merupakan salah satu factor yang memegang peran penting dalam penularan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih serta mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit melalui makanan, sehingga proses pencucian alat makan dengan penerapan metode yang tepat sangat penting dalam upaya penurunan angka kuman terutama pada alat makan (Marisdayana, et al., 2017). Fakor munculnya E.coli disebabkan karena beberapa tahapan yang tidak dilakukan seperti kegiatan perendaman sebelum mencuci peralatan makan dan perendaman air panas (Suryanti, et al., 2019).

Higiene sanitasi sangat diperlukan baik dalam rumah masing-masing maupun dalam usaha warung makan, di mana hygiene sanitasi ini sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen yang dapat mempengaruhi kesehatan. Higiene sanitasi bukan hanya dilihat dari segi kebersihan area warung makan tetapi juga dilihat dari semua aspek baik dari lokasi dan bangunan, area dapur, temapat penyimanan bahan maknana, pemilihan bahan makanan, peralatan memasak dan peralatan makan, cara pengolahan dan penyajian makanan bahkan dilihat juga dari faktor manusia yang menyajikan makanan, apakah menggunakan pakaian dan perlengkapan yang sesuai dengan kriteria atau tidak, seperti penggunaan celemek dan penutup kepala.

**KESIMPULAN DAN SARAN**

Sebagian besar warung makan di Kecamatan Ratatotok belum memenuhi syarat, di mana terdapat 63,3% warung makan yang diteliti beleum memenuhi syarat dan hanya 36,7% warung makan yang memenuhi syarat. Perlu ditingkatkan higiene sanitasi di warung makan untuk menjaga kualitas makanan yang disajikan serta untuk mencegah penularan penyakit akibat higiene sanitasi yang kurang baik.

**DAFTAR PUSTAKA**

Amaliyah Nurul. (2017). Penyehatan Makanan dan Minuman - A*.* Deepublish: Yogyakarta.

Ayodya Wulan. (2007). Usaha Rumah Makan. PT Elex Media. Jakarta.

Dinas Kesehatan Kota Kupang. (2019)*.* Inspeksi Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan dan Minuman*.*

Dinas Kesehatan Kota Manado. (2018). Profil Kesehatan Kota Manado*.*

Efendi, Makhfudli. (2009). Keperawatan Kesehatan Komunitas*.* Salemba Medika. Jakarta.

Gardjito, Harmayani, Santoso. (2019). Makanan Tradisional Indonesia*.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Gesvin, WS. (2019). Gambaran Higiene Sanitasi Rumah Makan Bunga Mawar, Talago Sari dan Nikmat Bersama di Kota Padang Tahun 2019 [Skripsi]. Padang (ID) : Politeknik Kesehatan Padang.

Gunawan, Firdaus, Mulsyarih, dan Amaliyah. (2018)*.* Penyehatan Makanan dan Minuman*.* CV Budi Utama. Yogyakarta.

Haruyama, Y., Matsuzuki, H. & Tomita, S. (2014). Burn and cut injuries related to job stress among kitchen workers in Japan. Ind Health , Volume 52(2), pp. 113-120.

Hitipeuw, M. R. C. (2018). Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. Vol 7 No 4.

Kemenkes. (2023). Kewaspadaan Dini Terhadap Peningkatan Kasus Penyakit Infeksi Saluran Pencernaan (PSIP) Pada Musim Kemarau Tahun 2023. Surat Edaran Nomor: PM.03.02/C/3476/2023 Direktorat Jenderal P2PM

Kemenkes. (2023). Laporan Kinerja 2022. Direktorat Pencegahan Dan Pengendalian Penyakit Menular Kementerian Kesehatan. Jakarta

Kemenko PMK. (2023). Hadiri WFSD 2023, Kemenko PMK Mendorong Semua Pihak Jaga Makanan Sehat dan Aman. [https://www.kemenkopmk.go.id/](https://www.kemenkopmk.go.id/hadiri-wfsd-2023-kemenko-pmk-mendorong-semua-pihak-jaga-makanan-sehat-dan-aman#:~:text=WHO%20memperkirakan%20600%20juta%20kasus,tahun%20hidup%20sehat%20(DALYs)) diakses pada 05 Mei 2024

Kosakoij, T. P., Bolang, A. S., & Nelwan, J. E. (2023). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) Pada Siswa SMP Negeri 1 Tombatu. *KENDALI: Economics and Social Humanities*, *2*(2), 89-105.

Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). Teknik pencucian alat makan, personal hygiene terhadap kontaminasi bakteri pada alat makan. *Jurnal Endurance*, *2*(3), 376-382.

Marsanti, A. S. S., Widiarini, R., & KM, S. (2018). Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan. Uwais Inspirasi Indonesia.

Mundiatum, Daryanto. (2015). Pengelolaan Kesehatan Lingkungan. Gaya Media. Yogyakarta.

Murdianti Agnes, Amaliyah. (2013). Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua. Kencana. Jakarta.

Mustika Syifa. (2019). Keracunan Makanan, Cegah, Kenali, Atasi*.* UB Press. Malang.

Notoatmodjo, S. (2018). Metodologi Penelitian Kesehatan, Jakarta: Rineka Cipta

Noventi, D., Umboh, J. M., & Sumampouw, O. J. (2023). Sarana Air Bersih dan Jamban Keluarga pada Balita Penderita Diare Anak Berumur Bawah Lima Tahun. *JPAI: Jurnal Perempuan dan Anak Indonesia*, *4*(2), 69-82.

Rachmatina, L. D. (2018). Analisis Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. [Skripsi] Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Open Access under CC BY–SA License*, 291-299.

Rejeki, Hantoro. (2020). Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja. Sumantri A. (2015). Kesehatan Lingkungan. Kencana Penada Media Group. Jakarta Rekayasa Sains. Bandung.

Sari, M. H. (2017). Pengetahuan dan sikap keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar. *Journal of Health Education*, *2*(2), 156-163.

Suhaimi. (2019). Gambaran Kondisi Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Minas Kabupaten Siak Tahun 2019 [Skripsi] Politeknik Kesehatan Padang.

Suryanti, A., Amir, R. & Majid, M., 2019. Pemeriksaan Escherichia coli Menggunakan Metode Usap pada Peralatan Makan di Rumah Sakit Umum Andi Makkasau Kota Parepare. Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan, pp. 2(1). 2-11.

Syarif, H. (2019). Gambaran Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Pelabuhan Sungai Duku Wilayah Kerja Kantor Kesehatan*.*

Tarwotjo, Soejoeti. (2008). Dasar-Dasar Gizi Kuliner*.* Grasindo. Jakarta.

Tunas, M. S., Sondakh, R., & Umboh, J. (2022). Gambaran Higiene Dan Sanitasi Warung Makan Bubur Manado (Tinutuan) Di Kecamatan Langowan Utara. *KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, *11*(1).

Utama. J. Lalu, Demu. Y. D. Bosko. (2021). Dasar-Dasar Penanganan Gizi Anak Sekolah*.* Media Sains Indonesia. Bandung.

Widyastuti Nurmasari, Almira G. Vita. (2019). Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan. K-Media. Yogyakarta

Wullur N. Christy. (2019). Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Pasar Pinansungkulan Karombasan Kota Manado Tahun 2019*.*

Yarni, L., Nurhayati, S., Simanjuntak, R. U. C., Lestari, A. P. D., Imanuna, I., & Anggarini, N. R. 2024. Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023. <https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023> diakses pada 05 Mei 2024

Yulia, Y. (2016). Higiene sanitasi makanan, minuman dan sarana sanitasi terhadap angka kuman peralatan makan dan minum pada kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, *2*(1), 55-61