

**STUDI EVALUATIF SANITASI RESTORAN
“AYAM GORENG BU KADIR“ BONDOWOSO**

**Haris Ahmadi, Nurullia Arisandy, Zainul Fatmah, Roiful Fatah dan
Yunita Satya Pratiwi**

Universitas Jember, Indonesia

E-mail: ahmadiharis74@gmail.com, rulisandy12@gmail.com,
Fatmahzain40@gmail.com, alhamdulillah1616@gmail.com,
yunitasatyapратиwi@gmail.com

Diterima:

21 Juli 2021

Direvisi:

09 Agustus 2021

Disetujui:

15 Agustus 2021

Abstrak

Restoran merupakan suatu usaha yang melayani jasa di bidang pangan yang di dalamnya dilengkapi dengan peralatan dan perabotan untuk proses pengolahan, menyimpan bahan makanan/makanan jadi, penghidangan sampai dengan layanan menjual makanan dan minuman untuk masyarakat luas dalam naungan bangunan yang permanen. Dalam penyelenggaraan restoran harus memenuhi laik sehat hygiene sanitasi makanan-minuman untuk mencegah resiko penularan penyakit akibat makanan. Syarat hygiene sanitasi makanan restoran harus memenuhi persyaratan tempat dan tata bangunan, serta fasilitas sanitasi yang memenuhi standart. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan gambaran mutu hygiene sanitasi restoran “Ayam Goreng Bu Kadir” Bondowoso. Adapun penelitian ini menggunakan metode diskriptif evaluatif yaitu untuk mendapatkan keterangan detail tentang kondisi *hygiene* sanitasi restoran. Sedangkan subyek penelitian adalah di Restoran “Ayam Goreng Bu Kadir” Bondowoso dengan kerangka penilaian sesuai dengan formulir RM.2 yang diatur dalam lampiran Kepmenkes No.1098 tahu 2003. Secara umum hasil evaluasi pemeriksaan dan pengawasan laik sehat mutu sanitasi restoran ini termasuk pada tingkat mutu C dengan nilai score 800, namun masih perlu perbaikan terhadap variable yang belum memenuhi syarat seperti pada penilaian fasilitas sanitasi yang perlu mendapat perhatian adalah loker karyawan dan fasilitas pencegah masuknya vector dan binatang pengganggu, di samping itu perlu perbaikan terhadap penyelenggaraan penyajian makanan serta pada kelompok penilaian terhadap tenaga kerja restoran. Selain itu, restoran perlu untuk melakukan pemeriksaan sampel komponen alat, bahan makanan dan makanan jadi untuk mengetahui mutu mikrobiologis dan kualitas kimia.

Kata kunci: *Restoran, kualitas sanitasi, tingkat mutu restoran*

Abstract

Restaurant is a business that provides services in the food sector which is equipped with equipment and furniture for processing, storing food/processed food, serving up to selling food and beverage services to the wider community in the auspices of a permanent building. In the operation of the restaurant, it must meet the proper hygiene hygiene sanitation of food and drink to

prevent the risk of disease transmission and health problems due to food. The restaurant food hygiene hygiene requirements must meet the requirements of the place and building layout, sanitary facilities that meet the standards. The purpose of this study was to obtain an overview of the sanitation hygiene quality of the "Ayam Goreng Bu Kadir" Bondowoso restaurant which was evaluated on the variables of place, building layout and sanitation facilities. This research uses descriptive evaluative method, namely to obtain detailed information about the condition of restaurant hygiene and sanitation. Meanwhile, the research subject was at the Restaurant "Ayam Goreng Bu Kadir" Bondowoso with an assessment framework in accordance with the RM.2 form as regulated in the attachment of the Minister of Health No. 1098 of 2003. In general, the results of the evaluation of the inspection and supervision of health-appropriate quality of sanitation in this restaurant are included in the quality level. C with a score of 800, but still needs improvement on variables that do not meet the requirements, such as in the assessment of sanitation facilities that need attention, namely employee lockers and facilities to prevent the entry of vectors and nuisance animals, in addition, it is necessary to improve the implementation of food presentation and in the assessment group. to the restaurant workforce. As input, the restaurant must follow up to check samples of components of tools, food ingredients and ready-to-eat food to determine the microbiological quality and chemical quality.

Keywords: Restaurant, sanitation quality, restaurant quality level

Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi nilai gizi seimbang seperti karbohidrat, protein dan lemak, serta vitamin dan mineral (Mariana, Wulandari, & Padila, 2018). Makanan sehat juga dapat menghindari polutan yang tidak dibutuhkan tubuh. Jika keseimbangan makanan terganggu, dapat menyebabkan masalah kesehatan dan penyakit, bahkan keracunan makanan (Pane et al., 2020). Masalah kesehatan, khususnya masalah sanitasi makanan dan hygiene makanan, merupakan masalah yang sangat kompleks dan bukan merupakan masalah baru. Makanan yang dikonsumsi dapat berbahaya karena penyakit atau gangguan kesehatan disebabkan atau disebarkan oleh makanan tersebut. Salah satu gangguan kesehatan yang diakibatkan oleh konsumsi makanan adalah keracunan makanan (Atmoko-Akparyo, 2017).

Kejadian keracunan makanan di negara maju seperti Amerika Serikat diperkirakan ada 48 juta kasus keracunan setiap tahun, mengakibatkan 128.000 rawat inap dan 3.000 kematian (Waluyo & Kusuma, 2017). Di negara berkembang, diperkirakan 1,8 juta anak meninggal karena penyakit diare akibat kontaminasi bakteri pada makanan dan air (Nadiya & Asharina, 2016). Berdasarkan data BPOM tahun 2009 hingga 2013, di Indonesia diperkirakan 10.700 kejadian keracunan makanan (KLB) terjadi selama periode ini, 411.500 orang sakit dan 2.500 meninggal (Mustika, 2019). Karena kurangnya kesadaran hygiene dan kebersihan lingkungan terkait dengan pengolahan dan penyajian

makanan, penyakit yang ditimbulkan dari makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia hingga saat ini (Widyartini, 2020). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran bahwa makanan dan minuman yang diberikan di Masyarakat harus bersih dari kontaminasi makanan seperti bakteri, jamur, Virus, parasit, dan bahan kimia lainnya (Dakwani, 2019).

Undang-Undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 mengatur tentang keamanan pangan pada (Pasal 1) yang mendefinisikan keamanan pangan sebagai kondisi dan upaya melindungi makanan dari kemungkinan kontaminan biologis, kimia, dan benda lainnya yang dapat mengganggu, membahayakan, dan merugikan kesehatan manusia, serta tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan dan budaya masyarakat, sehingga aman untuk di konsumsi (Nurchahyo & Nurchahyo, 2018).

Menurut Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM, terdapat 29 kejadian keracunan makanan yang terjadi pada Januari hingga Maret 2014 (Syafirah, 2015). SIKer Nasional Badan POM juga mencatat bahwa pada tahun 2014, jumlah insiden keracunan makanan menempati urutan teratas dari semua kasus keracunan di tanah air. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan atau foodborne illness. Penyakit akibat makanan ini masih menjadi masalah umum karena kurangnya kebersihan diri dan kebersihan lingkungan terkait dengan pengolahan dan penyajian makanan, penyakit bawaan makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia hingga saat ini (Pambudi, Akmal, & KM, 2020).

Pemerintah Nomor 28 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan Tahun 2004 (Pasal 2 ayat 1) menjelaskan bahwa dalam hal keselamatan, masing-masing orang bertanggung jawab untuk melaksanakan kegiatan dalam rantai makanan, termasuk produksi, penyimpanan, transportasi dan distribusi makanan harus sesuai dengan peraturan standar sanitasi yang sesuai dengan Hukum dan Peraturan perundang-undangan yang berlaku (Azis, 2016).

Sanitasi makanan memiliki enam prinsip kebersihan diantaranya: (a) Pilihan Bahan. Bahan-bahan yang dipilih harus di pertimbangkan beberapa hal, seperti batas kedaluwarsa, dan terdaftar oleh Departemen Kesehatan, dan telah diizinkan bahan-bahan ini digunakan pada makanan, (b) Penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan ini bertujuan sebagai pencegahan bahan makanan mengalami kerusakan lebih cepat, (c) pengolahan makanan. pengolahan makanan mencakup 3 hal yaitu peralatan, penjamah makanan dan tempat pengolahan, (d) penyimpanan makanan yang dimasak atau sudah matang. Simpan makanan sudah dimasak yang baik ialah berada pada suhu yang rendah untuk menahan pertumbuhan mikroorganisme makanan yang membuat makanan cepat membusuk atau basi, (e) Transportasi/ pengangkutan makanan siap saji. Dilakukan dengan menggunakan wadah yang tertutup. (f) penyajian makanan yang siap disajikan dilakukan dengan segera setelah dimasak, jika makanan tersebut menggunakan hiasan, diusahakan hiasan tersebut bisa dikonsumsi. Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh T. Prasetyo (2017), bahwa upaya untuk meningkatkan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan dapat meningkatkan kepuasan pelanggan, selain itu kondisi hygiene sanitasi rumah makan yang baik menciptakan lingkungan kerja yang sehat bagi para karyawan sehingga dapat memproduksi makanan yang berkualitas. Dari latar belakang tersebut kami bertujuan untuk menganalisis sanitasi makanan di tingkat pengetahuan pedagang makanan, kondisi penjamah makanan, kondisi

tempat/restoran, cara penyajian makanan dan tingkat keamanan dari segi cemaran mikrobiologi makanan di Restoran Ayam Goreng Bu Kadir Bondowoso.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode deskriptif evaluatif dengan desain penelitian kualitatif. Penelitian dilakukan pada hari Selasa tanggal 11 Mei 2021 pukul 16.00-17.30 di Restoran Ayam Goreng Bu Kadir yang terletak di Jalan Diponegoro, Kelurahan Kotakulon, Kecamatan Bondowoso, Kabupaten Bondowoso. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan mengamati kondisi sanitasi dan hygiene Restoran Ayam Goreng Bu Kadir serta perilaku penjamah makanannya. Sumber data pada penelitian ini diperoleh dari data primer hasil penilaian sanitasi restoran. Pengambilan data dilakukan secara observasi dan menggunakan Instrumen penilaian berdasarkan Kepmenkes RI No. 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Penilaian tersebut terdiri dari beberapa variable antara lain: lokasi dan bangunan restoran, fasilitas sanitasi restoran, dapur dan ruang makan, bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan, dan tenaga kerja. Masing-masing variable terdapat bobot dan nilai, skor didapatkan dari bobot dikalikan dengan nilai. Skor untuk persyaratan sanitasi restoran adalah total skor penilaian minimal 700.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil dari inspeksi penilaian persyaratan hygiene sanitasi restoran terdapat beberapa variable dan komponen penilaian yang dilakukan. Sesuai dengan form inspeksi hygiene sanitasi restoran, variable pertama yang dinilai adalah lokasi dan bangunan restoran. Menurut inspeksi, lokasi restoran "Ayam Goreng Bu Kadir" tidak berada pada arah mata angin dari sumber pencemaran debu, asap, abu dan cemaran lainnya. Lokasi restoran berada di tepi jalan raya namun dengan kondisi jalan yang tidak terlalu ramai. Pada kondisi bangunan, restoran "Ayam Goreng Bu Kadir" kokoh dilihat dari tiang penyangga yang kuat, dan dinding permanen. Bangunan restoran terpisah dari tempat tinggal dan juga tempat tidur. Bangunan yang kokoh yang kuat, selain untuk estetika juga untuk keamanan bagi para pekerja maupun pengunjung dari kecelakaan seperti terkena reruntuhan bangunan (Suryandari & Jumino, 2017). Dinding restoran "Ayam Goreng Bu Kadir" kedap air, rata dan bersih. Selain itu, pada ruangan juga terdapat ventilasi udara yang berfungsi dengan baik, bersih sehingga dapat menghilangkan bau tidak sedap jika ada. Hal ini cukup memberikan rasa nyaman bagi karyawan/ pengunjung. Kondisi pencahayaan tersebar merata di setiap ruangan, tidak ada ruangan yang gelap. intensitas cahaya 167 lux berdasarkan pengukuran menggunakan lux meter, intensitas cahaya melebihi dari standar yaitu 108 lux. Karena intensitas yang melebihi standar maka pencahayaan cukup menyilaukan Kondisi atap restoran tidak menjadi sarang tikus dapat dibuktikan dengan tidak adanya noda warna hitam pada plafon yang biasanya disebabkan oleh bekas urine tikus, dan juga tidak bocor. Kondisi atap cukup landai. Tinggi langit-langit sudah sesuai standar yaitu sekitar 2,4 meter dengan kondisi rata dan bersih serta tidak terdapat lubang-lubang. Kondisi pintu baik, rapat serangga dan tikus. Dapat berfungsi dengan baik dan terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan. Namun arah membuka pintu masih kea rah dalam.

Tabel 1. Penilaian variabel Lokasi dan Bangunan di “Restoran Ayam Goreng Bu Kadir”

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skor
1.	Lokasi	2	10	20
2.	Bangunan	2	10	20
3.	Pembagian Ruang	1	10	10
4.	Lantai	0,5	10	5
5.	Dinding	0,5	10	5
6.	Ventilasi	1	10	10
7.	Pencahayaan	1	8	8
8.	Atap	0,5	10	5
9.	Langit-langit	0,5	10	5
10	Pintu	1	7	7
Total				95

Pada variable kedua yang dinilai adalah fasilitas sanitasi yang ada di Restoran “Ayam Goreng Bu Kadir”. Kondisi air bersih dan pembuangan limbah sudah cukup baik. Jumlah air bersih yang ada di restoran mencukupi. Air selalu mengalir apabila dibutuhkan. Kondisi air baik tidak berbau berwarna dan berasa. Kondisi pembuangan air limbah sudah memenuhi standar. Air limbah dapat mengalir dengan lancar dan terdapat filter pada saluran pembuangan. Saluran pembuangan kedap air dan tertutup. Saluran pembuangan yang kedap air dan tertutup dapat meminimalisir sebagai tempat untuk sarang vektor seperti tikus/ kecoa, selain itu juga untuk keperluan estetika sehingga air buangan/ selokan tidak terlihat. Komponen lain yang dinilai adalah toilet, pada beberapa komponen penilaian toilet yang ada di restoran tersebut ada yang belum memenuhi syarat. Kondisi toilet cukup bersih terdapat bak penampungan air bersih. Letaknya terpisah dari ruang dapur dan ruang makan. Ketersediaan air bersih cukup, air dapat mengalir setiap akan digunakan. Toilet wanita dan pria dipisah. Namun tidak tersedia sabun dan alat pengering pada toilet. Selain itu, hasil penilaian dari kondisi tempat cuci tangan, tempat sampah, tempat mencuci peralatan dan tempat mencuci bahan makanan sudah cukup baik. Air untuk keperluan mencuci tangan, alat masak dan bahan makanan selalu mengalir dengan lancar. Namun, untuk tempat cuci tangan masih tida tersedia alat pengering tangan ataupun tisu. Untuk komponen tempat samah, pada restoran tersebut terdapat beberapa tempat sampah yang mudah dijangkau. Pengolahan sampah sudah baik.

Selain itu, terdapat loker untuk karyawan yang terbuat dari bahan kayu, namun jumlah loker tidak sesuai dengan jumlah karyawan serta loker tidak berada pada ruangan khusus. Peralatan pencegah masuknya serangga juga beberapa poin penilaian tidak terpenuhi seperti kondisi lubang ventilasi yang tidak dipasang kassa serangga.

Tabel 2. Penilaian Variabel Fasilitas Sanitasi Pada Restoran “Ayam Goreng Bu Kadir”

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skor
1.	Air Bersih	3	7	21
2.	Saluran limbah	2	10	20
3.	Toilet	1	8	8
4.	Tempat sampah	2	10	20
5.	Tempat cuci tangan	2	10	20

6.	Tempat mencuci alat	1	8	8
7.	Tempat mencuci bahan makanan	1	10	10
8.	Loker	1	2	2
9.	Pencegah masuknya vektor	2	5	10
Total				119

Tabel 3. Penilaian Variabel Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan di Restoran “Ayam Goreng Bu Kadir”

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skor
1.	Dapur	7	9	63
2.	Ruang Makan	5	7	35
3.	Gudang Bahan Makanan	3	10	30
Total				128

Berdasarkan hasil penilaian pada variabel Dapur, Ruang Makan, dan Gudang bahan makanan yang terdapat pada tabel 3, kondisi dapur cukup bersih dan tertata serta ukuran dapur yang cukup luas memudahkan karyawan dalam bekerja. Dalam dapur terdapat penyimpanan bahan makanan berupa kulkas dan freezer. Dengan hal tersebut dapat menjaga kualitas bahan makanan yang akan digunakan. Namun pada area sekitar dapur tidak terpasang tulisan yang berisikan pesan-pesan hygiene bagi penjamah dan karyawan. Pada ruang makan kondisi peralatan makanan selalu dalam kondisi bersih. Ukuran ruang makan juga cukup lebar sehingga pengunjung dapat merasa nyaman. Selain itu terdapat fasilitas cuci tangan yang berestetika menambah keindahan suasana restoran. Tidak terdapat pintu karena konsep restoran outdoor. Tempat makan berupa gazebo, dan pondok-pondok. Tidak ada tempat peragaan makanan. Makanan yang jadi langsung diantar ke pelanggan sesuai pesanan.

Gudang bahan makanan hanya dikhususkan untuk bahan makanan saja, tidak bercampur dengan bahan-bahan lain seperti bahan kimia. Bahan makan disimpan pada arak-rak makanan sesuai dengan ketentuan. Kapasitas gudang cukup memadai untuk menyimpan bahan makanan. Pada variabel selanjutnya yang dinilai adalah bahan makanan, makanan jadi dan pengolahan. Hasil dari inspeksi penilaian dapat dilihat dari table berikut:

Tabel 4. Penilaian Variabel Bahan Makanan, Makanan Jadi, dan Proses Pengolahan Makanan di Restoran “Ayam Goreng Bu Kadir”

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skor
1.	Bahan makanan	5	7	35
2.	Makanan jadi	6	7	42
3.	Proses pengolahan makanan	5	10	50
Total				127

Kondisi fisik pada bahan makanan maupun makanan jadi cukup baik. Bahan makanan berasal dari sumber resmi, seperti pasar, supermarket, peternakan, dan restoran tersebut memiliki kolam ikan sehingga ikan selalu segar saat akan diolah. Bahan makanan kemasan atau makanan jadi dalam kemasan terdaftar pada Depkes RI memiliki nomor ijin BPOM dan tidak dalam kondisi kadaluarsa.

Tenaga pengolah makanan menggunakan pakaian kerja berupa seragam kerja dan pada pegawai penjamah makanan menggunakan apron/ celemek. Pengambilan makanan menggunakan alat khusus seperti penjepit makanan sehingga makanan tidak tersentuh tangan secara langsung. Pegawai juga menggunakan sarung tangan plastic untuk kegiatan memasak/mempersiapkan makanan. Alat masak digunakan secara benar sesuai dengan fungsinya. Melalui proses pengolahan makanan yang baik dan benar serta penjamah tetap menjaga kehygienisan dari makanan tersebut hal tersebut dapat menghindari pencemaran baik secara biologis maupun kimiawi pada makanan. Makanan yang diolah dengan baik menghasilkan makanan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi oleh para pelanggan restoran tersebut (Auliya & Aprilia, 2017).

Pada variable berikutnya inspeksi yang dinilai meliputi Tempat penyimpanan Bahan Makanan dan makanan Jadi, Penyajian makanan dan Peralatan yang digunakan di restoran “Ayam Goreng Bu Kadir”. Berikut hasil penilaian yang dihasilkan :

Tabel 5. Penilaian Tempat Penyimpanan Bahan Makanan, Makanan Jadi di Restoran, Penyajian Makanan di restoran “Ayam Goreng Bu Kadir”

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skor
1.	Penyimpanan bahan makanan	4	10	28
2.	Penyimpanan makanan jadi	5	10	30
3.	Cara Penyajian	5		25
4.	Ketentuan Peralatan	15	8	120
	Total			203

Penyimpanan bahan makanan di restoran “Ayam Goreng Bu Kadir” sudah sesuai dengan standar dimana penempatan terpisah dengan makanan jadi sehingga meminimalisir untuk tercampur. Bahan makanan disimpan rapi pada rak-rak dan beberapa disimpan di kulkas atau freezer untuk menjaga kualitas bahan makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan bersih dan terpelihara sehingga kesegarannya terjamin.

Makanan jadi disimpan secara tertutup dan disimpan secara terpisah dimana memiliki tempat sendiri sendiri, sehingga terhindari dari menempelnya debu atau dihindari serangga. Makanan jadi segera disajikan pada pelanggan. Pada cara penyajian makanan pewadahan dan penjamah menggunakan alat yang bersih untuk tetap menjaga kualitas makanan, namun pada saat membawa makanan yang akan disajikan tidak dibawa dengan cara tertutup sehingga memungkinkan adanya debu atau serangga yang menempel pada makanan. Pada Peralatan yang digunakan di restoran “Ayam Goreng Bu Kadir” dalam keadaan baik dan utuh serta bersih. Pada wadah makanan menggunakan alat yang tidak bersudut mati dan halus sehingga menghindari sisa makanan menumpuk pada sudut sudut wadah. Peralatan makanan jauh dari bahan-bahan beracun sehingga hal ini membuat makanan tetap aman untuk dikonsumsi. Peralatan yang sudah dicuci bersih

disimpan dengan baik dan rapi sehingga pada saat akan digunakan tetap bersih dan siap digunakan kembali.

Kondisi peralatan yang digunakan tidak mengandung zat beracun karena peralatan tersebut terbuat dari stainless steel dan kaca yang bila terkena suhu tinggi dari makanan baru matang dan minuman hangat tidak akan mengeluarkan zat beracun pada makanan dan minuman tersebut. Selain itu pada penyajian makanan menggunakan bahan dari rotan yang dilapisi oleh daun pisang, dimana kondisi dari 2 bahan penyediaan tersebut dalam keadaan bersih dan bebas dari zat beracun.

Pada variabel yang terakhir yang dinilai yaitu tentang Tenaga Kerja yang bekerja di restoran “Ayam Goreng Bu Kadir”. Berikut adalah hasil penilaian:

Tabel 6. Penilaian Tenaga Kerja di restoran “Ayam Goreng Bu Kadir”

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skor
1.	Pengetahuan sertifikat Hygiene sanitasi makanan	4	10	40
2.	Pakaian Pekerja	2	10	14
3.	Pemeriksaan Kesehatan	2	10	16
4.	Personal Hygiene	7	10	70
Total				140

Pada Pakaian kerja di mana setiap karyawan mendapatkan 6 stel seragam atau pakaian kerja. Setiap hari pekerja menggunakan seragam yang berbeda. Karyawan restoran menggunakan pakaian kerja bersih dan rapi. Namun menurut beberapa karyawan pakaian kerja langsung dikenakan dari rumah, padahal seharusnya pakaian kerja hanya digunakan di tempat kerja saja.

Setiap karyawan dan penjamah makanan berperilaku bersih dan rapi (Rachmatina & Winda Wulandari, 2018). Tidak lupa mencuci tangan setiap akan bekerja terutama jika kontak dengan makanan/ bahan makanan. Setiap karyawan menggunakan masker, baik masker medis ataupun masker kain. Dengan menggunakan masker apabila karyawan bersin atau batuk maka tidak ada droplet pada makanan. Alat-alat yang digunakan untuk mengambil makanan dalam keadaan bersih.

Pada variabel Pengetahuan hygiene sanitasi makanan dan pemeriksaan kesehatan. Pemilik atau pengusaha belum pernah mengikuti kursus/ temu karya terkait dengan sanitasi makanan atau restoran, begitu pula dengan penanggung jawab belum pernah mengikuti pelatihan serupa. Semua penjamah makanan tidak pernah mengikuti kursus. Pada variabel pemeriksaan kesehatan berdasarkan hasil inspeksi dan wawancara karyawan tidak pernah ada pengecekan kesehatan setiap 6 bulan sekali, tidak pernah di vaksin thypoid dan chotypha, tidak pernah ada check up untuk penyakit khusus dan karyawan tidak terdaftar pada BPJS Ketenagakerjaan serta tidak memiliki buku riwayat kesehatan. Sehingga perlu dilakukan pemeriksaan kesehatan khususnya dalam hygiene sanitasi makanan, di mana hal tersebut bertujuan untuk meningkatkan kinerja para pekerja dan mutu makanan yang ada di restoran ayam goreng Bu Kadir.

Kesimpulan

Kondisi Higiene dan sanitasi restoran ayam goreng Bu Kadir Bondowoso setelah dilakukan inspeksi diperoleh skor 800 / Katagori C. nilai tersebut sudah memenuhi skor standar minimal tingkat mutu / layak hygiene sanitasi yaitu dengan skor 700, ada beberapa hal yang harus tetap diperbaiki dari komponen sanitasi kantin agar sanitasi di restoran ayam goreng Bu Kadir Bondowoso mempunyai sanitasi yang lebih baik lagi menjadi kategori yang sangat baik yaitu katagori A. Sanitasi di lokasi restoran ayam goreng Bu Kadir Bondowoso sudah baik sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan karena restoran ayam goreng Bu Kadir Bondowoso lebih dari 100 meter dari sumber pencemaran. Serta lokasi kantin sesuai yaitu dengan tidak berada pada arah mata angin dari sumber pencemaran debu, asap, abu dan cemaran lainnya. karena tidak berhadapan dengan jalan raya secara langsung. Penyehatan restoran ayam goreng Bu Kadir Bondowoso terdiri dari beberapa komponen penjamah makanan hingga makanan jadi siap untuk dikonsumsi dari hasil inspeksi yang dilakukan pada penjamah makanan di ayam goreng Bu Kadir Bondowoso sebagian besar sudah sesuai dengan aturan yaitu, menggunakan pakaian bersih, tidak merokok, menggunakan celemek dll. Pada bahan makanan yang digunakan di restoran ayam goreng Bu Kadir Bondowoso sudah sesuai aturan dalam keadaan, bahan berasal dari sumber resmi dan terdaftar di Depkes RI.

Fasilitas restoran ayam goreng Bu Kadir Bondowoso sebagian besar sudah memenuhi syarat seperti ketersediaan tempat sampah yang mencukupi dan layak pakai, tempat mencuci tangan yang baik dimana dibuktikan dengan air yang cukup dan ketersediaan sabun cuci tangan serta toilet yang telah memenuhi syarat. Namun ada beberapa komponen yang belum memenuhi syarat seperti pembuangan limbah, dimana pembuangan limbah yang digunakan pada restoran ayam goreng Bu Kadir pada bagian grease trap tidak tertutup dengan rapat, hal tersebut dapat mengakibatkan masuknya serangga dan tikus, sehingga perlu dilakukan perbaikan pada bagian grease trap.

Bibliografi.

- Atmoko-Akparyo, T. Prasetyo Hadi. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Auliya, Anisatul, & Aprilia, Dinda Nira. (2017). Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap Kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2).
- Azis, Jamaluddin. (2016). *Penerapan Strict Liability Dalam Distribusi Susu Cair Kemasan Yang Didalamnya Terdapat Benda Asing Dikaitkan Dengan Undang-Undang No 8 Tentang Perlindungan Konsumen*. Bandung: UNPAS.
- Dakwani, Tifal. (2019). Higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) di gudang 100 pada pelabuhan laut tanjung perak Surabaya tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 69–74.
- Mariana, Dina, Wulandari, Dwi, & Padila, Padila. (2018). Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 1(2), 108–122.
- Mustika, Syifa. (2019). *Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Nadiya, Annida Nizlah, & Asharina, Ilma. (2016). Beberapa Mikroba Patogenik Penyebab Foodborne Disease dan Upaya untuk Menurunkan Prevalensi Foodborne Disease di Indonesia. *Institut Teknologi Bandung. Bandung*.
- Nurchahyo, Edy, & Nurchahyo, E. (2018). Pengaturan dan pengawasan produk pangan

- olahan kemasan. *Jurnal Magister Hukum Udayana*, 7(3), 402–417.
- Pambudi, Rizka Aziz Nur, Akmal, Dzul, & KM, S. (2020). *Analisis Kualitas Kebersihan Lingkungan Pada Warung Tradisional “Angkringan” (Studi Literatur Review)*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pane, Herviza Wulandary, Tasnim, Tasnim, Sulfianti, Sulfianti, Hasnidar, Hasnidar, Puspita, Ratna, Hastuti, Puji, Apriza, Apriza, Pattola, Pattola, Sianturi, Efendi, & Rifai, Achmad. (2020). *Gizi dan Kesehatan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Rachmatina, Luthfi Dina, & Windi Wulandari, S. K. M. (2018). *Analisis Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suryandari, Cahyaning, & Jumino, Jumino. (2017). Analisis Desain Interior Lantai Dua Jogja Library Center Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Perpustakaan*, 6(1), 231–240.
- Syafirah, Sarah. (2015). *Higiene Sanitasi dan Keamanan Mikrobiologi Pangan di Kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Mulyorejo*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Waluyo, Eko, & Kusuma, Bayu. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Widyartini, Ni Putu. (2020). *Tinjauan Keamanan Pangan, Hygiene Sanitasi Dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Di Kabupaten Tabanan*. Denpasar: Poltekkes Denpasar.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.