

# HYGIENE DAN FASILITAS SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH KOTA GORONTALO

Ekawaty Prasetya

Jurusan Kesehatan Masyarakat FIKK  
Universitas Negeri Gorontalo

**ABSTRAK:** Rumah makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang digunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut. Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene dan fasilitas sanitasi rumah makan di Kota Gorontalo. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang didesain berdasarkan pendekatan *cross sectional*. Jumlah responden dan rumah makan yang dijadikan sampel pada penelitian ini berjumlah 38 rumah makan (menggunakan *metode purposive sampling*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata responden berjenis kelamin laki-laki (60,5%) dan terdapat 52,3% responden yang hygiene perorangannya sudah dalam kategori baik. Dari segi fasilitas sanitasi yang dimiliki rumah makan secara umum sudah dalam kondisi baik, rata-rata diatas 60%. Meskipun demikian, perlu ditingkatkan lagi pembinaan melalui pemeriksaan sanitasi, pemberian sertifikat kesehatan dan pemeriksaan kesehatan bagi seluruh penjamah makanan di rumah makan.

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Rumah makan, kesehatan

## PENDAHULUAN

Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersil yang ruang lingkup kegiatan menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya (Depkes 1990). Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan. Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan makanan pada dasarnya adalah upaya hygiene sanitasi makanan, gizi dan safety.

Pengawasan sanitasi makanan pada rumah makan adalah pemantauan secara terus menerus terhadap rumah makan atas perkembangan tindakan atau kegiatan untuk memenuhi persyaratan sanitasi makana dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung di tempat serta menilai tentang keadaan, tindakan atau kegiatan yang dilakukan, serta member