



---

## **Gambaran Inspeksi Kesehatan Lingkungan Pada Tempat Pengelolaan Pangan di Rumah Makan Kecamatan Limboto**

**Adit P Lamatenggo<sup>1\*</sup>, Dita Regista H Ngadi<sup>1</sup>, Siti Aulia Tahir<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Gorontalo, Indonesia  
*aditlamatenggo@gmail.com\**

---

### **Article History:**

Received : 16-06-2025

Accepted : 22-06-2025

### **Keywords:** *Higiene*

*Sanitasi; Inspeksi Sanitasi;*

*Keamanan Pangan;*

*Kecamatan Limboto*

**Abstract:** *Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan hygiene dan sanitasi di tempat pengelolaan pangan (TPP) pada rumah makan di Kecamatan Limboto. Metodologi penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain cross-sectional, yang dilakukan pada tanggal 7 November 2024. Observasi lapangan dilakukan menggunakan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan berdasarkan pedoman Kementerian Kesehatan terkait hygiene dan sanitasi di TPP tahun 2021. Populasi penelitian adalah seluruh rumah makan di Kabupaten Gorontalo, sementara sampel terdiri dari tujuh rumah makan yang dipilih secara purposive sampling berdasarkan lokasi strategis dan tingkat popularitas. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan observasi langsung di berbagai zona, termasuk zona luar TPP, zona pelayanan konsumen, dapur, penyimpanan bahan pangan, pengolahan makanan, dan penyajian pangan matang. Hasil inspeksi dianalisis menggunakan statistik deskriptif untuk menilai tingkat kepatuhan terhadap standar hygiene dan sanitasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa empat dari tujuh rumah makan memenuhi kriteria sanitasi (skor >80%), sementara tiga lainnya tidak memenuhi kriteria. Faktor utama ketidaksesuaian meliputi kurangnya pelatihan penjamah makanan, fasilitas sanitasi yang tidak memadai, serta perilaku karyawan yang tidak higienis. Penelitian ini menekankan pentingnya pengawasan oleh otoritas terkait serta pelatihan rutin bagi penjamah makanan untuk meningkatkan kualitas hygiene dan sanitasi. Penyediaan fasilitas yang memadai dan*

---

*penerapan inspeksi berkala sangat dianjurkan untuk memastikan keamanan pangan yang optimal.*

---

## **PENDAHULUAN**

Rumah makan merupakan tempat pengolahan pangan yang perlu diperhatikan aspek perlengkapan hingga proses pembuatannya dimulai dari tahapan pemilihan bahan makanan hingga penyajian makanan. Makanan perlu diperhatikan *hygiene* sanitasinya karena apabila tidak diperhatikan mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian dapat menjadi media penularan penyakit yang ditularkan melalui makanan seperti diare, kolera dan hepatitis A yang dapat mempengaruhi kesehatan konsumen yang datang. Oleh karena itu maka diperlukan adanya Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) untuk memantau penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan (Azzahrah & Elvira, 2024). Masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi yang di kelola oleh rumah makan atau restoran, hal ini bertujuan agar makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat tidak memberikan bahaya bagi kesehatan (Ahmad Husaini, Subakir, 2022).

Jutaan orang diseluruh dunia terkena penyakit setiap hari akibat mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi secara mikrobiologis dan kimiawi. Keamanan makanan telah dinyatakan sebagai masalah kesehatan masyarakat global dan meningkat oleh badan-badan internasional seperti organisasi pangan dan pertanian (FAO) dan WHO (Dela et al., 2022). 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 (Ahmadi et al., 2021). Peristiwa keracunan makanan cukup sering terjadi di beberapa wilayah Indonesia dengan angka kejadian yang cukup tinggi. Badan POM Indonesia pada tahun 2017 mencatat jumlah orang yang terpapar keracunan makanan adalah sebanyak 5293 orang, *Food safety* berperan sangat penting untuk mencegah *foodborne disease* yang merupakan salah satu masalah kesehatan serius di negara-negara maju maupun berkembang seperti Indonesia. Data WHO tahun 2020 menunjukkan bahwa sekitar 600 juta orang jatuh sakit secara global karena makanan terkontaminasi dan memakan 420.000 korban jiwa setiap tahunnya. Di Indonesia sendiri, data yang diperoleh dari BPOM tahun 2019 mengungkap bahwa kasus keracunan pangan nasional mencapai 20 juta kasus per tahun (Assagaf, 2022).

Berdasarkan Kemenkes RI No, 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restorant bahwa rumah makan harus memenuhi beberapa syarat kesehatan seperti (persyaratan lokasi dan bangunan), (persyaratan fasilitas sanitasi) meliputi air bersih, pembuangan air limbah, toilet, jamban, tempatsampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan, locker, peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus, (persyaratan dapur, ruang makan, dan gudang makan), (persyaratan bahan makanan dan makanan jadi), (pengolahan makanan), (persyaratan penyajian), (persyaratan

peralatan). Penerapan *hygiene* sanitasi makanan memiliki dampak positif bagi kesehatan dan keselamatan makanan antara lain mampu mencegah penyebaran penyakit dan mampu meningkatkan kualitas makanan (Saputra, 2023).

Dari 160 rumah makan yang terdaftar Kantor Walikota Kota Gorontalo, setelah dicocokkan dengan data dari Dinas Kesehatan Kota Gorontalo, ternyata baru 141 rumah makan yang memperoleh sertifikat laik dari segi kesehatannya. Hal ini menunjukkan bahwa masih ada 19 rumah makan yang belum memperoleh sertifikat kesehatan.

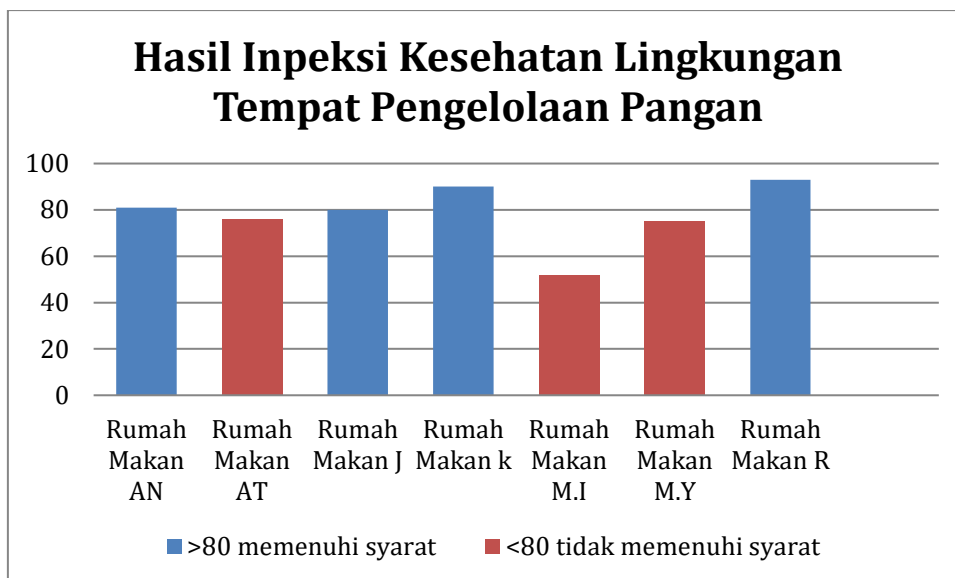
Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan peneliti, di beberapa rumah makan di yang letaknya cukup strategis dan sering dilalui banyak kendaraan bermotor, ada beberapa penjamah makanan yang menunjukkan perilaku yang tidak sehat dalam menjamah makanan, misalnya menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja, dan mengolah makanan ketika sedang dalam keadaan sakit. Demikian juga dalam sarana sanitasinya, dimana sering ditemukan ada rumah makan yang melakukan pencucian peralatan makanan tanpa menggunakan sabun, peralatan hanya dicelupkan seember air pencuci yang sudah kotor, serta bahan makanan belum jadi disimpan dalam ruangan yang tidak dilengkapi dengan pelindung dari hama dan tikus (Prasetya, 2012).

## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan melalui wawancara dan observasi langsung. Penelitian ini dilakukan pada 7 November 2024, Populasi penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang terdapat di Kabupaten Gorontalo. Sampel yang digunakan terdiri dari 7 rumah makan yang dipilih menggunakan metode *Purposive Sampling* dengan kriteria tertentu seperti lokasi strategis atau tingkat popularitas rumah makan. Penelitian dilakukan dengan cara wawancara dan observasional di berbagai titik seperti Inspeksi Zona Luar TPP, Inspeksi zona pelayanan konsumen, inspeksi zona dapur/penyiapan pangan, pemilihan serta penyiapan bahan pangan, persiapan pengelolaan/ pemasakan pangan, perlengkapan (termasuk meja tempat pengelolaan), penyajian pangan matang, serta pengemasan pangan matang.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan Azzahrah dan Elvira (2024), menyatakan bahwa tindakan atau perilaku penjamah yang tidak menerapkan *hygiene* sanitasi saat melakukan pengolahan makanan menjadi faktor penyebab dari kontaminasi makanan (Azzahrah & Elvira, 2024). Berdasarkan hasil IKL yang telah dilakukan di 7 Rumah Makan di Kecamatan Limboto menunjukkan bahwa masih kurang diperhatikannya *Hygiene* dan Sanitasi dari Rumah Makan tersebut.



**Grafik 1.** Distribusi Hasil Pemeriksaan Inspeksi Kesehatan Lingkungan di Tempat Pengolahan Pangan di Kecamatan Limboto  
 Sumber : Data Primer TPP Rumah Makan Kec. Limboto. 2024

Berdasarkan grafik di atas, dapat dilihat bahwa hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan Tempat Pengelolaan Pangan di kecamatan limboto terdapat 3 Rumah Makan yang tidak memenuhi syarat dan ada 4 Rumah Makan yang memenuhi syarat.

1. Rumah Makan AN

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan AN yang berlokasi di Kelurahan Hepuhulawa, terkait inspeksi area luar TPP dan area pelayanan konsumen dari total 44 point mendapatkan hasil 13 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) di antaranya yang tidak bebas dari sumber vektor pembawa penyakit dan pencemaran bau/asap/debu/kotoran, tidak memiliki tempat sampah yang tertutup, pangan yang tidak dikemas tidak disajikan dengan penutup (tudung saji) atau didalam lemari *display* yang tertutup, tidak melakukan pemanasan ulang terhadap pangan makan yang tidak dikonsumsi lebih dari 4 jam, masih terdapat vector pembawa penyakit dan hewan peliharaan berkeliaran di area rumah makan. Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan AN terkait inspeksi area dapur dan pemilihan penyimpanan pangan dari total 62 terdapat 14 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi) seperti tidak tersedia akses ke toilet yang mudah diakses, tidak tersedia tempat sampah yang tertutup, tidak tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, masih terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan yang berkeliaran di area rm, memiliki ventilasi yang terbuka tetapi tidak memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan. AN terkait persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan dari total 55 point mendapatkan hasil 10 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) seperti tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek dan masker,

karyawan rm an. tidak melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun, penjamah makanan yang ada di rm an. Juga tidak pernah mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan. AN terkait peralatan (termasuk meja tempat pengelolaan) dan penyajian pangan matang dari total 62 point mendapatkan hasil 5 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) seperti alat pengering peralatan seperti kain lap tidak selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin, pangan matang yang mudah rusak tidak dikonsumsi 4 jam setelah matang.

Jadi, dari hasil perhitungan dengan rumus skor total inspeksi  $100 - (42/225) \times 100$  mendapatkan hasil 81% sehingga dikategorikan memenuhi syarat.

## 2. Rumah Makan AT

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan AT yang berlokasi di Kelurahan Bolihuangga, terkait inspeksi area luar TPP dan area pelayanan konsumen dari total 44 point mendapatkan hasil 16 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) di antaranya yang tidak bebas dari sumber vektor pembawa penyakit dan pencemaran bau/asap/debu/kotoran, Rumah Makan AT tidak terdapat ventilasi alami maupun buatan, pangan yang tidak dikemas tidak disajikan dengan penutup (tudung saji) atau didalam lemari display yang tertutup, pangan siap saji berkuah tidak disimpan dalam kondisi panas dengan suhu  $60^{\circ}\text{C}$ , Pangan matang yang mudah rusak dan tidak disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, masih terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan yang berkeliaran di area ini.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan AT terkait inspeksi area dapur dan pemilihan penyimpanan pangan dari total 62 terdapat 20 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi) seperti Rumah Makan AT tidak tersedia jamban/toilet yang mudah di akses, tidak tersediannya tempat sampah tertutup, tidak tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih, tidak tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar dari vektor pembawa penyakit, masih terdapat vektor dan binatang peliharaan yang berkeliaran di area rm, dan tidak memiliki ventilasi udara.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan AT terkait persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan dari total 55 point mendapatkan hasil 6 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) seperti tidak menggunakan masker serta penutup kepala.

Jadi, dari hasil perhitungan dengan rumus skor total inspeksi  $100 - (42/225) \times 100$  mendapatkan hasil 76% sehingga dikategorikan tidak memenuhi syarat.

## 3. Rumah Makan J

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan J yang berlokasi di Kelurahan Kayubulan, terkait inspeksi area pelayanan konsumen dari total

41 point mendapatkan hasil 10 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) di antaranya tidak memiliki tempat sampah yang tertutup, pangan yang tidak dikemas tidak disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari *display* yang tertutup, pangan segar tidak langsung dikonsumsi dan disimpan di suhu di bawah 5°C (lemari pendingin), masih terdapat vektor pembawa penyakit dan hewan peliharaan berkeliaran di area rumah makan, personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran masih menyentuh pangan secara langsung tanpa melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan J terkait inspeksi area dapur dan pemilihan penyimpanan pangan dari total 62 terdapat 10 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi) seperti Rumah Makan J tidak memiliki toilet, tidak memiliki tempat sampah yang tertutup, tidak tersedia tempat penyimpanan tertutup yang bebas dari vektor atau binatang pembawa penyakit.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan J terkait persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan dari total 55 point mendapatkan hasil 6 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) seperti tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek dan masker, karyawan Rumah Makan J juga tidak melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan J terkait penyajian pangan matang dari total 33 mendapatkan point 6 yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yaitu pangan matang yang panas tidak di jaga di suhu  $>60^{\circ}\text{C}$  dan untuk pangan matang dingin tidak di jaga pada suhu  $<5^{\circ}\text{C}$ .

Jadi, dari hasil perhitungan dengan rumus skor total inspeksi  $100 - (32/225) \times 100$  mendapatkan hasil 80% sehingga dikategorikan memenuhi syarat.

#### 4. Rumah Makan K

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan K yang berlokasi di Kelurahan Kayubulan, terkait inspeksi area luar TPP dan area pelayanan konsumen dari total 44 point mendapatkan hasil 11 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) di antaranya yang tidak bebas dari sumber vektor pembawa penyakit dan pencemaran bau/asap/debu/kotoran, tidak memiliki tempat sampah yang tertutup, pangan yang tidak dikemas tidak disajikan dengan penutup (tudung saji) atau didalam lemari *display* yang tertutup, masih terdapat vektor pembawa penyakit dan hewan peliharaan berkeliaran di area rumah makan.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan K terkait inspeksi area dapur dan pemilihan penyimpanan pangan dari total 62 terdapat 9 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi) seperti tidak tersedia akses tidak tersedia tempat sampah yang tertutup, tidak tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia,

masih terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan yang berkeliaran di area rumah makan.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan K terkait persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan dari total 55 point mendapatkan hasil 8 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) seperti tidak menggunakan alat pelindung diri seperti masker dan hairnet/ penutup kepala, karyawan Rumah Makan K. tidak melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 1 kali dalam setahun, penjamah makanan yang ada di rumah makan k.

Jadi, dari hasil perhitungan dengan rumus skor total inspeksi  $100 - (28/225) * 100$  mendapatkan hasil 90,6% sehingga dikategorikan memenuhi syarat.

#### 5. Rumah makan M.I

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan M.I yang berlokasi di Kelurahan Kayubulan, terkait inspeksi area luar TPP dan area pelayanan konsumen dari total 44 point mendapatkan hasil 24 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) di antaranya lokasi rm m.i merupakan lokasi yang tidak bebas banjir, tidak bebas dari sumber vektor pembawa penyakit dan pencemaran bau/asap/debu/kotoran, area tempat makan konsumen tidak bersih, dinding rumah makan dalam kondisi kotor, tidak memiliki tempat sampah tertutup dan masih terdapat tumpukan sampah, rm m.i masih menggunakan tara pangan (*food grade*), pangan yang siap saji tidak disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C, pangan matang yang mudah rusak tidak disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, masih terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit, karyawan yang menyentuh uang saat melayani pembayaran secara langsung menyentuh pangan sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan M.I terkait inspeksi area dapur dan pemilihan penyimpanan pangan dari total 62 terdapat 31 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi) seperti air untuk pencucian peralatan dan bahan pangan tidak menggunakan air mengalir, pencucian masih dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi), tidak tersedia tempat sampah yang tertutup, tidak tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih terlindung dari bahan kimia, masih terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan yang berkeliaran di area rm, lantai yang tidak rata, ventilasi yang digunakan bukan merupakan bahan yang kuat, ventilasinya juga tidak memakai kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan M.I terkait persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan dari total 55 point mendapatkan hasil 41 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) seperti bahan pangan yang digunakan mulai rusak-rusak, kemasan yang digunakan mulai rusak (penyok), pangan tidak disimpan dengan rapi, pangan yang disimpan dikulka terlalu padat, untuk bahan pangan tidak

disimpan terpisah menurut jenisnya dalam wadah terpisah, tidak disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya, tidak tertutup sehingga bisa menjadi akses masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit, personel tidak menggunakan masker, berkuku panjang, dan tidak selalu mencuci tangan dengan sabu pada air mengalir sebelum mengelola pangan, personel masih merokok pada area pengelolaan pangan, masih batuk ataupun bersin di atas pangan langsung, personel masih mengunyah makanan/permen, personel masih meyentuh anggota badan yang kotor kemudian langsung menyentuh pangan, penjamah makanan belum mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan M.I terkait peralatan (termasuk meja tempat pengolahan) dan penyajian pangan matang dari total 62 point mendapatkan hasil 25 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) seperti peralatan setelah digunakan dalam kondisi basah, peralatan masak/makan sekali masih dipakai ulang, alat pengering seperti lapdalam kondisi kotor, pangan matang yang mudah rusak tidak dikonsumsi 4 jam setelah matang, pangan matang panas tidak di jaga pada suhu  $>60^{\circ}\text{C}$  dan untuk yang dingin pada suhu  $<5^{\circ}\text{C}$ , pangan matang sisa masih dikonsumsi walaupun sudah melampaui waktu konsumsi, sedotan yang digunakan tidak dalam kondisi bersih, pengemasan tidak dilakukan secara *higiene* (personel tidak mencuci tangan), pengemasan pangan matang tidak di simpan di wadah tertutup.

Jadi, dari hasil perhitungan dengan rumus skor total inspeksi  $100 - (121/225) \times 100$  mendapatkan hasil 52% sehingga dikategorikan tidak memenuhi syarat.

#### 6. Rumah Makan M.Y

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan M.Y yang berlokasi di Kelurahan Hunggaluwa, terkait inspeksi area luar TPP dan area pelayanan konsumen dari total 44 point mendapatkan hasil 15 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) di antaranya yang tidak bebas dari sumber vektor pembawa penyakit dan pencemaran bau/asap/debu/kotoran, tidak memiliki tempat sampah yang tertutup, pangan yang tidak dikemas tidak disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari *display* yang tertutup, sehingga pangan siap saji berkuah tidak disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas  $60^{\circ}\text{C}$ , tidak melakukan pemanasan ulang terhadap pangan makan yang tidak dikonsumsi lebih dari 4 jam, masih terdapat vector pembawa penyakit dan hewan peliharaan berkeliaran di area rumah makan.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan M.Y terkait inspeksi area dapur dan pemilihan penyimpanan pangan dari total 62 terdapat 10 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi) seperti rm. m.y tidak memiliki tempat sampah yang tertutup, tidak tersedia tempat penyimpanan tertutup yang bebas dari vector atau binatang pembawa penyakit, terdapat vektor pembawa penyakit dan hewan peliharaan yang berkeliaran, rm. M.y memiliki ventilasi tetapi tidak terpasang kasa anti serangga yang mudah di lepas dan dibersihkan, tidak memiliki

penyimpanan bahan pangan yang tertutup untuk mencegah akses vektor pembawa penyakit.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan M.Y terkait persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan dari total 55 point mendapatkan hasil 11 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) seperti tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek dan masker serta penutup kepala, pengemasan pangan matang tidak diletakkan di dalam wadah tertutup dan tara pangan (*food grade*).

Jadi, dari hasil perhitungan dengan rumus skor total inspeksi  $100 - (36/225) \times 100$  mendapatkan hasil 75% sehingga dikategorikan tidak memenuhi syarat.

#### 7. Rumah Makan R

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan R yang berlokasi di Kelurahan Hepuhulawa, terkait inspeksi area pelayanan konsumen dari total 41 point mendapatkan hasil 10 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) di antaranya tidak memiliki tempat sampah yang tertutup, pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari *display* yang tertutup, tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini, serta personil yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sainitizer*.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan R terkait persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan dari total 55 point mendapatkan hasil 5 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) seperti tidak menggunakan alat pelindung diri seperti celemek dan masker.

Berdasarkan hasil inspeksi di Rumah Makan R terkait pengemasan pengolahan matang dari total 6 point mendapatkan hasil 6 point yang tidak memenuhi kriteria penilaian (tidak memenuhi syarat) yang terdiri dari beberapa kriteria penilaian yang (tidak memenuhi) di antaranya pengemasan dilakukan secara *hygiene* (personel cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik), dan pengemasan pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (*food grade*).

Jadi, dari hasil perhitungan dengan rumus skor total inspeksi  $100 - (21/225) \times 100$  mendapatkan hasil 93% sehingga dikategorikan memenuhi syarat.

Analisis hasil riset ini bersumber pada penemuan utama. Menurut grafik hasil inspeksi, diketahui jika dari 7 tempat pengolahan pangan yang diamati, ada 4 rumah makan yang memenuhi ketentuan serta 3 rumah makan yang tidak memenuhi ketentuan bersumber pada nilai IKL. Persentase paling tinggi diperoleh oleh Rumah Makan R (93%), sebaliknya yang terendah merupakan Rumah Makan M.I (52%). Perihal ini menampilkan terdapatnya variasi dalam pelaksanaan *higiene* sanitasi yang berhubungan langsung dengan tingkatan kepatuhan rumah makan terhadap standar yang berlaku. Sebagian aspek yang mempengaruhi hasil tersebut meliputi tingkatan

pengetahuan pengelola, keberadaan pelatihan terpaut *higiene* sanitasi, dan keadaan fasilitas sanitasi yang ada. Rumah makan yang memenuhi ketentuan cenderung mempunyai area dapur serta perlengkapan yang terpelihara kebersihannya, sedangkan rumah makan yang tidakenuhi ketentuan kerap ditemui pelanggaran semacam pemakaian perlengkapan yang kurang bersih serta penyimpanan bahan pangan yang tidak cocok.

Area Luar TPP Berdasarkan hasil survei menunjukkan bahwa 7 rumah makan yang diperiksa untuk variabel area luar TPP sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Namun menurut hasil observasi masih ditemukan beberapa komponen yang belum memenuhi syarat yaitu pada lokasi area warung makan masih memungkinkan terjadinya bahan pencemar seperti debu/asap/bau/kotoran dan lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit. Hal ini dikarenakan lokasi TPP berhubungan langsung dengan area luar dan masih di area yang sering dilalui kendaraan sehingga terdapat kemungkinan terjadi pencemaran akibat debu, bau, asap, kotoran, dan vektor atau binatang pembawa penyakit. Kondisi ini memungkinkan adanya risiko kesehatan. Dengan ini maka perlu dilakukan upaya pencegahan dan pengendalian agar makanan dan minuman yang ada di tempat pengelolaan makanan tidak terkontaminasi dan terhindar dari vektor dan binatang pembawa penyakit. Untuk kondisi bangunan rumah makan yang berada di Kecamatan Limboto sudah baik (tidak bocor), kuat, dan mudah dibersihkan sehingga telah memenuhi standar yang ditentukan. Kondisi bangunan seperti tembok/dinding, atap harus dalam kondisi baik agar tidak mudah dimasuki oleh binatang seperti vektor tikus. Karena kondisi bangunan sangat berpengaruh dengan adanya vektor tikus di dalam ruangan (Aisyaroh & Yudhastuti, 2023).

Persiapan dan Pengolahan/Pemasakan Pangan terdapat beberapa aspek yang tidak terpenuhi seperti penggunaan alat pelindung diri seperti celemek, masker dan penutup kepala saat mengolah makanan dan menyajikan makanan. Mereka menganggap jika memakai alat pelindung diri seperti masker, celemek ataupun penutup kepala membuat mereka sulit untuk bergerak dalam menyiapkan dan menyajikan makanan, Penutup kepala atau hairnet digunakan untuk mencegah keringat dan rambut rontok masuk ke makanan diolah, kemudian celemek digunakan untuk melindungi baju kerja penjamah makanan untuk mencegah penyebaran bakteri ke makanan yang diolah, lalu sarung tangan digunakan agar tidak terjadi kontaminasi bakteri ke makanan, dan masker perlu digunakan agar tidak terjadi kontaminasi bakteri dari mulut dan hidung ke makanan yang diproduksi (Azzahrah & Elvira, 2024).

Inspeksi Area Pelayanan Konsumen, Pemilihan Penyimpanan Bahan Pangan, dan Penyajian Bahan Pangan, terdapat beberapa aspek yang belum memenuhi syarat misalnya bahan mentah harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan coolbox dan coolpack atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4°C. Bahan makanan lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran

harus disimpan pada suhu yang sesuai. Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (food grade). Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak (pallet) dengan ketinggian untuk jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit. Penyimpanan harus menerapkan prinsip first in first out (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan first expired first out (FEFO) yaitu yang memiliki masa kadaluarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan. Bahan pangan yang akan digunakan harus dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan higienis. Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan pangan harus tetap didalam wadah tertutup pembungkus atau kemasan pelindung (Wahyunita Do Tokal, Ismail Rahman, 2024).

Area/tempat pencucian peralatan terpisah dengan area / tempat pencucian pangan, area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk Sanitasi, karyawan seperti cuci tangan, sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan, halus dan mudah dibersihkan, proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan Sanitasi, penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya, sesuai dengan persyaratan kesehatan/standar disinfektan, pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum/air yang sudah diolah/dimasak, pengeringan dengan menggunakan lap/kain majun yang bersih dan diganti secara rutin sehingga tidak meningkatnya risiko kontaminasi silang akibat penggunaan kain lap yang tidak bersih, yang dapat menyebarkan bakteri seperti *E. coli* atau *Salmonella*. Memiliki wastafel yang mudah diakses dengan: (petunjuk cuci tangan, sabun cuci tangan, tersedia air mengalir pengering tangan (bisa hand dryer atau tisu dan bukan serbet). Tidak tersedianya wastafel yang lengkap dengan sabun dan pengering tangan mempermudah penyebaran patogen dari tangan ke makanan, meningkatkan risiko penyakit seperti diare atau hepatitis A. Selain itu, toilet yang tidak memadai atau langsung terhubung ke ruang pengolahan dapat mencemari udara dan makanan, menyebabkan keracunan pangan atau infeksi saluran pencernaan. Akibatnya, kesehatan pelanggan dan pekerja terganggu, serta reputasi rumah makan dapat menurun (Husen et al., 2023).

Hasil ini sejalan dengan riset lebih dahulu oleh Andriani (2020) yang melaporkan jika kepatuhan terhadap 6 prinsip *higiene* sanitasi bisa merendahkan resiko kontaminasi santapan. Penemuan ini menegaskan berartinya pengawasan teratur serta pemberian bimbingan kepada penjamah santapan. Tetapi, riset ini pula menggaris bawahi bernilainya kedudukan pengawasan yang lebih ketat dari otoritas terkait, seperti dinas kesehatan, guna membenarkan rumah makan mematuhi standar yang berlaku. Pengawasan ini butuh diiringi dengan bimbingan serta pelatihan yang

berkepanjangan untuk pengelola serta penjamah makanan. Tidak hanya itu, penyediaan sarana sanitasi yang mencukupi, semacam tempat mencuci perlengkapan makan dengan air bersih serta sabun, sangat berarti buat menunjang pelaksanaan hygiene dan sanitasi di lapangan. Ketidakpatuhan terhadap standar sanitasi tidak cuma berisiko menimbulkan penyakit bawaan makanan, namun pula bisa merugikan reputasi rumah makan. Makanan yang terkontaminasi oleh kuman semacam Salmonella ataupun E-coli bisa menimbulkan penyakit semacam diare ataupun bahkan keracunan makanan, yang merupakan salah satu permasalahan kesehatan publik utama di Indonesia.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai inspeksi kesehatan lingkungan di tempat pengelolaan pangan di Kecamatan Limboto, ditemukan bahwa dari total tujuh rumah makan yang diinspeksi, empat di antaranya telah memenuhi syarat sesuai dengan standar *hygiene* dan sanitasi. Keempat rumah makan ini, yaitu Rumah Makan R, Rumah Makan K, Rumah Makan J, dan Rumah Makan AN, memperoleh skor di atas ambang batas minimal, dengan Rumah Makan R mencatat skor tertinggi sebesar 93%. Rumah makan yang memenuhi kriteria ini menunjukkan praktik pengelolaan pangan yang baik, seperti menjaga kebersihan area dapur, memastikan penyimpanan pangan aman dari kontaminasi, serta menggunakan alat pelindung diri selama proses pengolahan makanan.

Sebaliknya, tiga rumah makan lainnya, yaitu Rumah Makan M.I, Rumah Makan M.Y, dan Rumah Makan AT, tidak memenuhi syarat dengan skor terendah dicatat oleh Rumah Makan M.I sebesar 52%. Ketidaksesuaian yang ditemukan pada rumah makan ini mencakup kurangnya pelatihan *hygiene* sanitasi bagi karyawan, fasilitas sanitasi yang tidak memadai seperti ketiadaan tempat sampah tertutup dan ventilasi yang layak, serta penyimpanan pangan yang tidak sesuai standar. Selain itu, perilaku karyawan yang tidak higienis, seperti tidak menggunakan alat pelindung diri, tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, dan merokok di area dapur, menjadi faktor utama yang memengaruhi rendahnya skor inspeksi.

Penelitian ini menyoroti pentingnya pengawasan dan pembinaan dari dinas kesehatan untuk memastikan setiap rumah makan mematuhi standar yang telah ditetapkan. Penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai, seperti tempat sampah tertutup, ventilasi dengan kasa anti serangga, serta pelatihan rutin bagi penjamah makanan, merupakan langkah penting untuk meningkatkan kualitas *hygiene* dan sanitasi. Dengan langkah ini, risiko penyakit bawaan makanan yang membahayakan kesehatan konsumen dapat diminimalkan, dan kepercayaan masyarakat terhadap rumah makan pun dapat ditingkatkan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Andriani, Y. (2020). Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala*, 2(2), 10. <https://doi.org/10.32585/jikemb.v2i2.982>

- Ahmad Husaini, Subakir, R. A. (2022). Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi. *JURNAL Promotif Preventif*, 4(2), 116–123.
- Ahmadi, H., Arisandy, N., Fatmah, Z., Fatah, R., & Satya Pratiwi, Y. (2021). Studi Evaluatif Sanitasi Restoran “Ayam Goreng Bu Kadir“ Bondowoso. *Jurnal Sosial Sains*, 1(8), 920–929. <https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v1i8.185>
- Aisyaroh, S. H., & Yudhastuti, R. (2023). Gambaran Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Perimeter Pelabuhan Tanjungwangi Banyuwangi 2022. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 920–926. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i2.2023.920-926>
- Assagaf, F. (2022). Gambaran Angka Kuman pada Peralatan Makan Pedagang Makanan Kaki Lima Jalan Sam Ratulangi Kecamatan Sirimu Kota Ambon. *Global Health Science*, 7(3), Hal 111-115. <http://jurnal.csdforum.com/index.php/ghs>
- Azzahrah, A. N., & Elvira, V. F. (2024). Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan. *Buletin Keslingmas*, 43(1), 19–25. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v43i1.10826>
- Dela, Budiman, & Eka. (2022). Studi Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dalam Pengolahan Makanan di Rumah Makan Pogaian Beach Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong Study of Knowledge and Attitudes of Food Handlers in Food Processing at the Beach Pogaian Diner , Tomi. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 05(3), 155–158.
- Husen, Sahuri, & Putra, G. W. (2023). Analisis Manajemen Risiko Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Dengan Metode Inspeksi Kesehatan Lingkungan (Ikl) Dinas Kesehatan Tahun 2023. *Jurnal Mutiara Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 67–80. <https://doi.org/10.51544/jmkm.v8i2.4639>
- Prasetya, E. (2012). Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo. *Jurnal Sainstek*, 1–9. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/ST/article/download/1138/924>
- Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Ampora Di Bangkinang Kota. *Jurnal Imliah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415.
- Wahyunita Do Tokal, Ismail Rahman, S. S. (2024). PENINGKATAN KESADARAN TERHADAP HIGIENE SANITASI MAKANAN SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN FOODBORNE DISEASE PADA MASYARAKAT PESISIR Wahyunita. *Pengabdian Kesehatan Unkhair*, 3(2), 18–25.