

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPURUN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM SANITASI LINGKUNGAN

Laporan Tugas Akhir, Mei 2023

Putri Puspa Ningtyas

Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kecamatan Labuhan Ratu
Kota Bandar Lampung Tahun 2023

XVIII + 72 + tabel + gambar

ABSTRAK

Rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum diusahanya. Perlu adanya pengelolaan makanan yang baik sesuai dengan persyaratan hygiene dan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hygiene sanitasi pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Labuhan Ratu Tahun 2023.

Penelitian ini bersifat deskriptif. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang ada di Wilayah Kerja Puskesmas Labuhan Ratu Kota Bandar Lampung tahun 2023 dengan sampel sebanyak 33 rumah makan. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis Univariat.

Hasil pada penelitian adalah pada variabel lokasi dan bangunan terdapat 32 rumah makan memenuhi syarat (96,7%), variabel fasilitas sanitasi terdapat 19 rumah makan memenuhi syarat (57,6%), variabel pemilihan bahan makanan terdapat 24 rumah makan memenuhi syarat (72,3%), variabel penyimpanan bahan makanan terdapat 16 rumah makan memenuhi syarat (48,5%), variabel pengolahan makanan terdapat 16 rumah makan memenuhi syarat (48,5%), variabel penyimpanan makanan jadi terdapat 15 rumah makan memenuhi syarat (45,5%), variabel pengangkutan makanan terdapat 10 rumah makan memenuhi syarat (30,5%), variabel penyajian makanan jadi terdapat 12 rumah makan memenuhi syarat (36,5%), variabel peralatan terdapat 19 rumah makan memenuhi syarat (57,5%), dan variabel tenaga kerja terdapat 14 rumah makan memenuhi syarat (42,5%). Disarankan untuk pemilik rumah makan agar mengikutsertakan karyawan/penjamah untuk mengikuti kursus temu karya dan untuk tenaga kesehatan/puskesmas kurangnya penyuluhan/sosialisai tentang pentingnya sebuah rumah makan untuk memiliki sertifikat Laik Hygiene Sanitasi.

Kata Kunci: *Hygiene Sanitasi, Rumah Makan*

Daftar Bacaan: 8 (2012-2021)

POLYTECHNIC OF HEALTH MINISTRY OF HEALTH TANJUNGPUR
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
ENVIRONMENTAL SANITATION PROGRAM

Mei, 2023

Putri Puspa Ningtyas

Description of Hygiene Sanitation Conditions for Restaurants in Labuhan Ratu District, Bandar Lampung City in 2023

XVIII + 72 + 17 tables + 16 figures

ABSTRACT

A restaurant is any commercial enterprise whose scope of activities is to provide food and drink for the general public. There is a need for good food management in accordance with the requirements of food hygiene and sanitation. This study aims to determine sanitary hygiene in restaurants in the Work Area of the Labuhan Ratu Health Center in 2023.

This research is descriptive in nature. The population in this study were all restaurants in the Work Area of the Labuhan Ratu Health Center, Bandar Lampung City in 2023 with a sample of 33 restaurants. The analysis used in this research is Univariate analysis.

The results of the study were that for the location and building variabels there were 32 restaurants that met the requirements (96.7%), the sanitation facilities variabel there were 19 restaurants that met the requirements (57.6%), the food ingredients selection variabel there were 24 restaurants that met the requirements (72.3%), the food storage variabel is 16 restaurants that meet the requirements (48.5%), the food processing variabel is 16 restaurants that meet the requirements (48.5%), the food storage variabel is 15 restaurants that meet the requirements (45.5%), the food transportation variabel is 10 restaurants that meet the requirements (30.5%), the prepared food service variabel is 12 restaurants that meet the requirements (36.5%), the equipment variabel is 19 restaurants that meet the requirements (57.5%), and the labor variabel, there were 14 restaurants that met the requirements (42.5%). It is recommended for restaurant owners to enroll their employees/handlers to attend work gathering courses and for health workers/Puskesmas the lack of counseling/socialization about the importance of a restaurant to have a certificate of Sanitation Hygiene Worthiness.