

EVALUASI DAN EDUKASI PRAKTIK HIGIENE DAN SANITASI PADA RUMAH MAKAN DI KENDARI: STUDI KASUS DI RUMAH MAKAN BAROKAH

EVALUATION OF HYGIENE AND SANITATION PRACTICES IN RESTAURANTS IN KENDARI: CASE STUDY AT BAROKAH RESTAURANT

Siti Rabbani Karimuna^{1*}, Fakhrul Mubarak Ahmad², Rizda Sandiva³, Asnita Sari⁴, Ainani⁵, Evi Fitriani⁶, Nur yanti⁷, Sri Muliani⁸, Fivin Ramadan⁹, Tina Sesarya Astuti¹⁰

¹²³⁴⁵⁶⁷⁸⁹¹⁰ Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo

Email: siti.rabbanikarimuna@uho.ac.id

Abstrak: Rumah makan merupakan tempat usaha komersil yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Hal ini bila tidak di tunjang dengan pengolahan makanan yang *hygienes* dan kondisi sanitasi yang baik akan menyebabkan gangguan kesehatan. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberikan edukasi terkait *Hygiene* Sanitasi di Rumah Makan. Adapun metode pengabdian yang kami lakukan adalah metode wawancara dan penyuluhan. Sasaran dalam pengabdian ini adalah Rumah Makan Barokah di Jl. HEA Mokodompit, Lalolara, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, Rumah Makan Barokah menyediakan fasilitas sanitasi yang cukup lengkap, pengelolaan sampah yang baik, ketersediaan fasilitas cuci tangan dengan air mengalir, tersedia fasilitas pencucian terpisah antara pencucian peralatan dengan bahan pangan, menyediakan fasilitas pengendalian vector dan binatang pengganggu, serta adanya pelatihan rutin untu tenaga kerja atau karyawan terkait *hygiene* dan sanitasi.

Kata Kunci: Rumah Makan, *Hygiene*, Sanitasi

Abstract: A restaurant is a commercial business place whose scope of activity is providing food and drinks to the public at the place of business. If this is not supported by hygienic food processing and good sanitation conditions, it will cause health problems. The aim of this research is giving education of *Hygiene* Sanitation in Restaurants. The service methods we use are interviews and counseling methods. The target of this service is the Barokah Restaurant on Jl. HEA Mokodompit, Lalolara, Kendari City, Southeast Sulawesi. Based on the results of observations made, Barokah Restaurant provides fairly complete sanitation facilities, good waste management, availability of hand washing facilities with running water, separate washing facilities for washing utensils and food, provides vector and pest control facilities, and the presence of routine training for workers or employees regarding *hygiene* and sanitation.

Keywords: Restaurants, *hygiene*, sanitation

Article History:

Received	Revised	Published
19 November 2024	10 Januari 2025	15 Januari 2025

Pendahuluan

Menurut laporan Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) tahun 2020, kebersihan pangan adalah pengendalian dan pengendalian bahaya biologis, kimia, dan fisik yang dapat

mempengaruhi kualitas dan keamanan pangan.Kebersihan pangan mencakup berbagai tahapan dalam proses penyimpanan, pengolahan, dan distribusi pangan, dengan fokus pada pencegahan kontaminasi dan keracunan pangan.Hubungan antara higiene yang baik dan kesehatan masyarakat sangatlah erat, karena higiene yang baik merupakan salah satu faktor utama dalam mencegah penyakit dan menjamin kesehatan masyarakat.Kebersihan yang baik, termasuk pengelolaan air bersih, pembuangan limbah yang benar, dan kebersihan lingkungan, dapat mengurangi risiko penyebaran penyakit menular seperti diare, kolera, dan infeksi saluran cerna lainnya.Menjaga kebersihan dan memastikan sanitasi yang baik menjaga kualitas air dan lingkungan, sehingga mengurangi angka kematian dan kesakitan akibat penyakit yang berhubungan dengan sanitasi yang buruk.Oleh karena itu, upaya untuk meningkatkan kebersihan yang baik sangat penting untuk mencapai kesehatan masyarakat yang optimal.(Ali Rosidi, 2020).

Kualitas pangan memegang peranan penting terhadap kepuasan konsumen. Jika kualitas makanan baik dan memenuhi harapan konsumen maka kepuasan akan tinggi. Baik makanan maupun usaha yang mengolah dan menjual makanan serta usaha yang membeli makanan merupakan beberapa faktor yang dapat menentukan kesehatan suatu makanan. Menurut WHO, penanganan makanan meliputi pendinginan, penyimpanan, pemanasan ulang, dan penyajian makanan. Dalam hal ini pengecer makanan harus disiplin menjaga kebersihan (Liyanto & Pahar, 2021).

Kebersihan dan mutu pangan sangat erat kaitannya dan saling mempengaruhi.Kebersihan yang baik di area pengolahan makanan berperan penting dalam mencegah kontaminasi penyebab penyakit.Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), keracunan makanan merupakan masalah kesehatan masyarakat yang serius, seringkali disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi patogen, bahan kimia, dan zat berbahaya lainnya (Rahmawati & Siwiendrayanti, 2023).

Kebersihan mencakup berbagai aspek, mulai dari kebersihan lingkungan tempat makanan disiapkan, penyimpanan bahan, hingga praktik kebersihan pribadi penjamah makanan.Kegagalan untuk mematuhi standar kebersihan dapat menyebabkan makanan tidak aman untuk dikonsumsi.Misalnya, jika peralatan dan permukaan yang digunakan untuk menyiapkan makanan tidak bersih, bakteri dapat berpindah ke makanan dan menyebabkan keracunan makanan (Rahmawati & Siwiendrayanti, 2023).

Di Indonesia, kasus keracunan makanan yang tinggi menunjukkan perlunya perhatian lebih terhadap sanitasi makanan, terutama di tempat-tempat umum seperti restoran dan kantin. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan, sebagian besar kasus keracunan makanan disebabkan oleh praktik sanitasi yang buruk. Oleh karena itu, penerapan higiene sanitasi yang baik di tempat pengolahan makanan tidak hanya penting untuk melindungi kesehatan konsumen, tetapi juga untuk meningkatkan kualitas dan reputasi makanan yang disajikan (Saputra, 2023).

Kebersihan di warung makan merupakan aspek krusial yang tidak hanya memengaruhi kualitas makanan, tetapi juga kesehatan pelanggan. Dalam industri makanan, kebersihan menjadi indikator utama yang mencerminkan profesionalisme dan komitmen pemilik usaha terhadap kesehatan konsumen. Warung makan yang bersih dapat mencegah kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan penyakit, seperti keracunan makanan dan infeksi saluran pencernaan. Selain itu, lingkungan yang bersih menciptakan kenyamanan bagi pelanggan dan meningkatkan citra warung tersebut. Pelanggan cenderung memilih tempat makan yang terjaga kebersihannya, sehingga kebersihan dapat

berkontribusi pada peningkatan daya saing dan loyalitas pelanggan. Oleh karena itu, penerapan standar kebersihan yang baik, mulai dari pemilihan bahan baku, proses memasak, hingga penyajian, sangat penting dalam menjaga kualitas makanan dan keselamatan konsumen (Kartika et al., 2020).

Metode

Pengabdian yang dilakukan adalah dengan metode wawancara dan edukasi. Kami melakukan wawancara terlebih dahulu kemudian memberikan edukasi terkait sanitasi dan hygiene rumah makan. Lokasi yang dijadikan sebagai tempat pengabdian adalah keadaan hygiene sanitasi Rumah Makan Bakso Barokah di Jl. HEA Mokodompit, Lalolara, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. Edukasi yang kami berikan berdasarkan hasil yang kami dapatkan dilapangan.

Hasil dan Pembahasan

1. Fasilitas Sanitasi rumah makan

Berdasarkan hasil observasi Rumah Makan Barokah menyediakan fasilitas sanitasi yang cukup lengkap, mulai dari ketersediaan air bersih yang telah memenuhi syarat fisik seperti tidak berbau, tidak berwarna dan tidak berasa. Pengelolaan sampah yang baik, terdapat tempat sampah yang dipisahkan antara sampah basah dan kering, serta diletakkan dekat dengan sumber sampah dan dibuang setiap hari. Tempat sampahnya juga tertutup, sesuai dengan standar sanitasi yang baik. Termasuk ketersediaan fasilitas cuci tangan dengan air mengalir, sabun, dan saluran pembuangan tertutup. Tersedia kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir, saluran pembuangan air limbah, adanya sabut dan keset. Tersedia fasilitas pencucian terpisah antara pencucian peralatan dengan bahan pangan. Serta, menyediakan fasilitas pengendalian vektor dan binatang pengganggu dan ventilasi

2. Dapur dan Ruang Makan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan informan, penyimpanan peralatan dan bahan makanan dilakukan di tempat yang terlindung dari kontaminasi. Area dapur dijaga kebersihannya dengan cara disapu dan dipel saat kotor. Meja makan yang selalu dijaga kebersihannya dengan cara dilap menggunakan kain setiap pelanggan selesai makan. Pengelolaan dapur yang baik dan penyimpanan bahan makanan di tempat aman mendukung kebersihan dan keamanan pangan di rumah makan ini.

3. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan informan untuk tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi telah memenuhi syarat. Penyimpanan makanan pada tempat yang sesuai standar mengurangi risiko kontaminasi dan menjaga kualitas makanan. Rumah makan bakso barokah menyediakan lemari es untuk penyimpanan bahan- bahan makanan dan untuk penyimpanan makanan jadi

disediakan lemari etalase yang dilengkapi dengan tirai agar tetap terjaga kebersihan dan terlindungi dari vektor.

4. Pengelolaan dan Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil observasi rumah makan ini menyediakan alat pembersih di area penyajian, dan meja makan dibersihkan setelah pelanggan selesai makan menggunakan kain lap namun penggunaan kain lap untuk membersihkan meja perlu diperhatikan lebih lanjut untuk menghindari kontaminasi silang.

5. Higiene Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil observasi wawancara dengan informan adanya pelatihan rutin untuk tenaga kerja atau karyawan terkait higiene dan sanitasi, tenaga kerja atau karyawan selalu mencuci tangan sebelum memasak namun tidak tersedianya alat pengering tangan tetap dapat meningkatkan potensi penyebaran bakteri melalui tangan yang basah.

Pembahasan

1. Fasilitas Sanitasi rumah makan

Restoran Barokah memiliki fasilitas sanitasi yang baik dan memenuhi standar kesehatan yang ketat. Ketersediaan air bersih merupakan aspek penting karena air yang digunakan di sini memenuhi kriteria fisik yang diperlukan yaitu tidak berbau, tidak berwarna dan tidak berasa. Hal ini sangat penting karena air merupakan media yang sering bersentuhan dengan makanan dan peralatan. Oleh karena itu, kualitas air yang baik memastikan tidak ada kontaminan yang dapat membahayakan kesehatan pelanggan Anda. Selain itu, air bersih juga diperlukan untuk menjaga tangan pekerja tetap bersih dan bebas dari bakteri serta zat berbahaya lainnya dari proses pembersihan alat makan dan bahan makanan.

Restoran Barokah juga sangat memperhatikan kebersihan dalam hal pembuangan limbah. Di restoran ini, sampah dibuang dengan cara biasa, yaitu dengan memisahkan sampah basah dan kering. Pemisahan sampah ini tidak hanya menyederhanakan pengelolaan, namun juga membantu mengurangi risiko kontaminasi, karena sampah basah, yang berisiko lebih cepat terurai, dapat diolah secara terpisah dari sampah Masu lainnya. Tempat sampah ditempatkan di lokasi strategis dekat sumber sampah namun dipelihara sedemikian rupa sehingga tidak mempengaruhi kenyamanan pelanggan. Restoran juga membuang sisa makanan setiap hari dan menyimpannya dalam wadah kedap udara untuk mencegah bau tidak sedap serta mencegah masuknya serangga dan hama.

Fasilitas lain yang mendukung sanitasi di rumah makan ini adalah adanya fasilitas cuci tangan yang lengkap, yang disediakan baik untuk pekerja maupun pelanggan. Fasilitas cuci tangan ini dilengkapi dengan air mengalir, sabun, dan saluran pembuangan tertutup. Kebersihan tangan adalah faktor utama dalam mencegah penyebaran bakteri dan virus, terutama di lingkungan penyajian makanan. Adanya fasilitas ini memungkinkan pekerja membersihkan tangan secara efektif sebelum menyiapkan atau menyajikan makanan, serta bagi pelanggan yang ingin menjaga kebersihan tangan sebelum makan. Selain itu, saluran pembuangan

yang tertutup memastikan bahwa limbah air tidak menimbulkan genangan yang dapat menjadi sumber kontaminasi.

2. Pengelolaan Dapur dan Ruang Makan

Area dapur di Rumah Makan Barokah dijaga kebersihannya dengan sangat cermat melalui prosedur pembersihan yang teratur dan sesuai standar. Pekerja memastikan dapur selalu dalam keadaan bersih dengan melakukan penyapuan dan pengepelan ketika kotor, serta secara berkala untuk menjaga kondisi yang higienis. Selain itu, dapur memiliki sirkulasi udara yang baik, sehingga mengurangi risiko kelembapan berlebih yang dapat menjadi tempat tumbuhnya mikroorganisme. Setiap peralatan dapur disimpan dengan rapi di tempat yang terlindung dari kontaminasi dan terhindar dari paparan bahan kimia atau kotoran, yang menjamin bahwa setiap bahan yang diolah tetap aman untuk dikonsumsi.

Di ruang makan, kebersihan meja makan juga menjadi perhatian utama. Meja-meja makan dibersihkan setiap kali pelanggan selesai makan, menggunakan kain lap bersih yang dikhususkan untuk pembersihan meja. Meskipun demikian, terdapat perhatian khusus terkait penggunaan kain lap ini agar tidak terjadi kontaminasi silang. Penggunaan kain lap yang sama untuk membersihkan beberapa meja secara bergantian dapat meningkatkan risiko perpindahan bakteri. Oleh karena itu, idealnya rumah makan ini menyediakan lebih banyak lap bersih dan memastikan bahwa kain lap yang telah digunakan dicuci atau diganti secara berkala.

Pengaturan ruang makan yang bersih dan terjaga turut mendukung kenyamanan pelanggan dan menunjukkan komitmen rumah makan terhadap kebersihan dan pelayanan yang baik. Selain meja makan, area lantai dan dinding juga dipelihara agar tetap dalam keadaan bersih. Area makan yang rapi, bebas dari kotoran atau bekas makanan, memberikan pengalaman yang lebih menyenangkan bagi pelanggan serta meningkatkan reputasi rumah makan. Dengan menjaga kebersihan secara konsisten, rumah makan ini berhasil menciptakan lingkungan yang nyaman dan sesuai dengan standar kebersihan pangan.

3. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Penyimpanan bahan makanan di Rumah Makan Barokah dilakukan dengan sangat cermat, mengikuti standar kebersihan yang ketat untuk mencegah kontaminasi. Bahan-bahan makanan mentah disimpan di dalam lemari es, sehingga kesegarannya terjaga dan terlindung dari lingkungan luar yang dapat membawa bakteri atau kuman. Lemari es ini tidak hanya mempertahankan suhu yang sesuai untuk bahan makanan, tetapi juga memastikan bahwa bahan-bahan yang mudah rusak tetap aman dan dapat diolah menjadi makanan yang sehat. Selain itu, bahan-bahan yang tidak perlu didinginkan disimpan dalam wadah tertutup yang diletakkan di tempat yang bersih dan terlindung dari paparan udara langsung.

Untuk makanan yang sudah jadi, Rumah Makan Barokah menyediakan lemari etalase yang tertutup rapat dan dilengkapi tirai pelindung. Tirai ini berfungsi untuk melindungi makanan dari paparan debu atau serangga yang mungkin masuk. Lemari etalase ini memastikan bahwa makanan tetap dalam kondisi higienis sebelum disajikan kepada pelanggan. Tirai pelindung juga menambah lapisan

perlindungan bagi makanan yang rentan terhadap kontaminasi, terutama di area publik yang banyak dikunjungi orang. Selain itu, lemari etalase ini ditempatkan di lokasi yang jauh dari tempat penyimpanan sampah atau area yang berisiko kontaminasi tinggi.

Penempatan lemari es dan etalase ini dalam area yang bersih menunjukkan komitmen rumah makan terhadap pengelolaan makanan yang aman dan higienis. Selain itu, pekerja juga diberi pelatihan untuk tidak meletakkan makanan jadi bersentuhan langsung dengan bahan mentah, untuk mencegah kontaminasi silang. Praktik ini sangat penting dalam menjaga mutu makanan, terutama di lingkungan dapur dan penyimpanan. Dengan demikian, Rumah Makan Barokah dapat memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada pelanggan selalu dalam kondisi terbaik Dan Aman di konsumsi.

4. Pengelolaan dan Penyajian Makanan

Dalam hal pengelolaan makanan, Rumah Makan Barokah menyediakan alat pembersih di area penyajian untuk mendukung kebersihan meja makan. Alat pembersih seperti kain lap, cairan pembersih, dan hand sanitizer tersedia untuk memudahkan pekerja menjaga kebersihan meja setelah digunakan oleh pelanggan. Namun, praktik penggunaan kain lap untuk membersihkan meja perlu diperhatikan lebih lanjut untuk menghindari risiko kontaminasi silang. Idealnya, rumah makan ini perlu mengganti atau mencuci lap secara berkala dan menyediakan lap cadangan untuk memastikan bahwa meja benar-benar bersih sebelum digunakan oleh pelanggan berikutnya.

Dalam penyajian makanan, rumah makan ini berusaha meminimalkan kontak langsung antara pekerja dengan makanan. Makanan yang sudah jadi disajikan dengan menggunakan peralatan khusus untuk menghindari kontak tangan langsung, yang dapat menimbulkan risiko penyebaran bakteri. Penggunaan sarung tangan juga diterapkan pada saat-saat tertentu, terutama ketika pekerja menangani makanan mentah yang rentan terhadap kontaminasi. Dengan langkah ini, rumah makan menjaga standar kebersihan pada setiap tahap dari persiapan hingga penyajian, yang penting untuk mencegah penyebaran penyakit bawaan makanan.

Pengelolaan makanan yang baik juga mencakup pemilihan bahan makanan berkualitas dan pengecekan kebersihan bahan sebelum diolah. Pekerja dilatih untuk memilih bahan makanan yang masih segar dan tidak terkontaminasi. Proses ini memastikan bahwa bahan yang digunakan aman untuk diolah menjadi makanan, sehingga meningkatkan kepuasan dan kepercayaan pelanggan. Penerapan standar ini menjadikan Rumah Makan Barokah sebagai contoh dalam pengelolaan kebersihan dan keamanan pangan yang berfokus pada kesejahteraan dan kesehatan konsumen.

5. Higiene Tenaga Kerja

Tenaga kerja di Rumah Makan Barokah memiliki peran penting dalam menjaga kebersihan dan kesehatan makanan yang disajikan. Pekerja diwajibkan mengikuti pelatihan rutin terkait higiene dan sanitasi, yang mencakup cara mencuci tangan dengan benar, menjaga kebersihan peralatan dapur, serta teknik penyajian

makanan yang higienis. Pelatihan ini memastikan bahwa pekerja memiliki pengetahuan yang memadai tentang risiko-risiko kontaminasi dan cara mencegahnya, terutama dalam aktivitas harian di dapur dan ruang makan. Langkah ini juga meningkatkan kesadaran pekerja tentang pentingnya menjaga kebersihan untuk melindungi kesehatan pelanggan.

Salah satu prosedur hygiene yang dijalankan adalah kewajiban mencuci tangan sebelum memasak atau menyajikan makanan. Meskipun pekerja telah diwajibkan mencuci tangan dengan sabun dan air bersih, rumah makan ini belum menyediakan alat pengering tangan. Hal ini dapat menjadi tantangan, karena tangan yang masih basah dapat menyebarkan bakteri melalui sentuhan. Rumah makan dapat meningkatkan prosedur kebersihan ini dengan menambahkan fasilitas pengering tangan atau tisu sekali pakai untuk mencegah risiko kontaminasi yang diakibatkan oleh tangan basah.

Kesimpulan

Sanitasi dan kualitas makanan memiliki hubungan yang sangat erat dan saling memengaruhi. Penerapan fasilitas sanitasi yang cukup memadai mulai dari tersedianya fasilitas cuci tangan, pemisahan sampah, area dapur dan ruang makan yang selalu dijaga kebersihannya, tersedianya penyimpanan yang sesuai karakteristik bahan makanan, serta tersedia alat-alat kebersihan yang mendukung, cukup merepresentasikan keadaan Warung Makan Barokah yang bersih dan nyaman.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami ucapkan kepada pemilik warung makan Barokah dan juga seluruh karyawan yang turut berpartisipasi dalam proses wawancara sehingga dapat berjalan dengan baik.

Referensi

- Kartika, C., Rudianto, R., & Suhariningsih, L. (2020). Pengelolaan dan Pembinaan Usaha Mikro Warung Makanan dan Minuman Model Primitive Di Surabaya Barat. *Humanism : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 93–108. <https://doi.org/10.30651/hm.v1i2.5378>
- Lieyanto, D. M., & Pahar, B. H. (2021). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Kualitas Pelayanan, Dan Store Atmosphere Terhadap Kepuasan Pelanggan. *BIP's JURNAL BISNIS PERSPEKTIF*, 13(2), 88–101. <https://doi.org/10.37477/bip.v13i2.216>
- Rahmawati, K., & Siwiendrayanti, A. (2023). Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Tempat Wisata. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 349–356. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/IJPHN>
- Rosidi, A., Handarsari, E., & Mahmudah, M. (2020). Hubungan kebiasaan cuci tangan dan sanitasi makanan dengan kejadian diare pada anak SD Negeri Podo 2 Kecamatan Kedungwuni Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 6(1).

Saputra, A. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Ampera Di Bangkinang Kota. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2(1), 405–415.