

LAMPIRAN

Lampiran 1. Riwayat Hidup



ANISAH KHOFIFAH, putri kandung dari Bapak Isa Agustinus Panggari Ruru dan Ibu Yusita Indrayanti, anak pertama dari dua bersaudara. Lahir di Samarinda, pada tanggal 25 Juli 2001. Penulis berasal dari Tanah Grogot, Kabupaten Paser. Memulai pendidikan pada Taman Kanak-kanak Pembina Tanah Grogot pada tahun 2005 dan selesai pada tahun 2007. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan di SD Negeri 014 Tanah Grogot dan selesai pada tahun 2013. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 2 Tanah Grogot dan selesai pada tahun 2016. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan di SMA Muhammadiyah 2 Al-Mujahidin Balikpapan dan selesai pada tahun 2019. Kemudian melanjutkan pendidikan di Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Program Studi Kesehatan Lingkungan Strata 1. Melakukan penelitian skripsi dengan judul “Hubungan Pengetahuan Pengelola Usaha Dengan Kondisi Fasilitas Sanitasi Pada Rumah Makan Di Kota Samarinda”.

Lampiran 2. Surat Permohonan Izin Penelitian

 Kalimantan Timur	UMKT Program Studi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat	Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832	
		Website http://kesling.umkt.ac.id	
		email: kesling@umkt.ac.id	



Nomor : 332/FIK.5/C.6/C/2023
Lampiran : 1 (satu) Lembar
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Dinas Kesehatan Kota Samarinda
Cq. Pimpinan Puskesmas Sempaja
di-
Samarinda

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh
Ba'da salam semoga selalu dalam lindungan Allah SWT untuk dapat melaksanakan tugas sebagai amal ibadah.
Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir Skripsi Mahasiswa Program Studi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Bersama ini kami sampaikan **Permohonan Izin Penelitian di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja**. Pelaksanaan waktu kegiatan akan disesuaikan dengan jadwal yang ditentukan oleh tempat yang Bapak/Ibu pimpin.
Adapun daftar nama mahasiswa dan judul skripsi terlampir. Demikian surat permohonan ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.
Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Samarinda, 24 Rabiul Awal 1445 H
10 Oktober 2023

Kaprodil S1 Kesehatan Lingkungan


Dr. Yannie Isworo, M.Kes
NIDN. 1122067902



Kampus 1 : Jl. Ir. H. Juanda, No.15, Samarinda
Kampus 2 : Jl. Pelita, Pesona Mahakam, Samarinda



LAMPIRAN

Berikut nama mahasiswa Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan yang akan melaksanakan penelitian :

NO.	NIM	NAMA MAHASISWA	JUDUL SKRIPSI
1	19111024140022	Anisah Khofifah	Hubungan Pengetahuan Pengelola Usaha Dengan Kondisi Fasilitas Sanitasi Pada Rumah Makan di Kota Samarinda



PEMERINTAH KOTA SAMARINDA DINAS KESEHATAN

Jalan Milono No. 1, Kelurahan Bugis, Kecamatan Samarinda Kota
Samarinda, Kalimantan Timur, Kode Pos 75121
<https://dinkes.samarindakota.go.id> Email: dinaskesehatansamarinda@gmail.com

Samarinda, 11 Oktober 2023

Nomor : 400.7.22.1/ *008* /100.02
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian

Yth. Kepala Puskesmas Sempaja
di
Tempat

Menindaklanjuti surat dari Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur Fakultas Kesehatan Masyarakat Nomor : 332/FIK.5/C.6/C/2023 tanggal 10 Oktober 2023 perihal Surat Permohonan izin Penelitian. Maka melalui surat ini, kami memberitahukan bahwa Dinas Kesehatan memberikan izin untuk melakukan Penelitian di Puskesmas Sempaja Kota Samarinda dengan tetap memperhatikan Protokol Kesehatan, bagi Mahasiswa UMKT Sebagai Berikut :

Nama : Anisah Khoffah
NIM : 19111024140022
Judul : *Hubungan pengetahuan pengelola usaha dengan kondisi Fasilitas Sanitasi pada Rumah Makan di Kota Samarinda*

Demikian surat izin ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

.....
a.n. Kepala Dinas Kesehatan Kota Samarinda
.....
Kepala Dinas Kesehatan Kota Samarinda



.....
Sriwanti Purmina, M.H
Penyelia T.1/IV b
NIP. 19830815 200312 2 004

Tembusan :
1. Kaprodi

Lampiran 3. Surat Selesai Penelitian



PEMERINTAH KOTA SAMARINDA
UPTD PUSKESMAS SEMPAJA
DINAS KESEHATAN KOTA SAMARINDA
Jalan KH. Wahid Hasyim, Telp. (0541) 220347
SAMARINDA 75119

SURAT KETERANGAN

Nomor : 400.7 / 6r / 100.02.015

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ida, SKM
NIP : 19660930 198703 2 007
Jabatan : Kepala Tata Usaha

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Anisah Khoffah
NIM : 19111024140022
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Nama tersebut diatas benar telah melakukan penelitian pada tanggal 26 Oktober 2023 – 23 November 2023 di Puskesmas Sempaja dengan mengambil judul **"Hubungan Pengetahuan Pengelola Usaha dengan Kondisi Fasilitas Sanitasi pada Rumah Makan di Kota Samarinda"**.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Samarinda, 18 Januari 2024

Kepala Tata Usaha

Ida, SKM
Penata TK. I / III D
NIP. 19660930 198703 2 007

Lampiran 4. Kuesioner dan Lembar Observasi

KUESIONER PENELITIAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN PENGELOLA USAHA DENGAN KONDISI FASILITAS SANITASI RUMAH MAKAN DI KOTA SAMARINDA TAHUN

2023

A. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis kelamin :
4. Pendidikan terakhir :
5. Lama kerja :

B. Pengetahuan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan

1. *Hygiene* adalah upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan melalui faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit ?
 - a. Benar
 - b. Salah
2. Sanitasi adalah upaya meningkatkan derajat kesehatan dan keamanan melalui faktor lingkungan yang dapat menimbulkan penyakit?
 - a. Benar
 - b. Salah
3. Tujuan *hygiene* dan sanitasi sebagai penyelenggaraan pengolahan makanan yang bergizi dan menarik?
 - a. Benar
 - b. Salah
4. Tempat cuci tangan yang baik dan benar: memiliki air mengalir, sabun, alat pengering dan saluran air tertutup?

- a. Benar
 - b. Salah
5. Pencucian peralatan dan bahan makanan yang baik dan benar: dicuci dengan air mengalir?
- a. Benar
 - b. Salah
6. Tempat penyimpanan peralatan yang baik dan benar: tempat yang tertutup?
- a. Benar
 - b. Salah
7. Kondisi air bersih untuk keperluan *hygiene* sanitasi: tidak keruh, tidak berbau dan tidak berasa?
- a. Benar
 - b. Salah
8. Memiliki saluran pembuangan air limbah yang menggunakan bahan kedap air dan tertutup?
- a. Benar
 - b. Salah
9. Memiliki toilet pekerja dan pengunjung yang tergabung?
- a. Benar
 - b. Salah
10. Tempat sampah diletakkan di tempat yang jauh dari jangkauan kontaminasi makanan?
- a. Benar
 - b. Salah

LEMBAR OBSERVASI PENELITIAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN PENGELOLA USAHA DENGAN KONDISI FASILITAS SANITASI RUMAH MAKAN DI KOTA SAMARINDA TAHUN 2023

A. Identitas Rumah Makan

1. Nama rumah makan :
2. Alamat :
3. Nama penanggungjawab :
4. Jumlah karyawan :

B. Lembar Observasi Fasilitas Sanitasi Rumah Makan

No.	Variabel	Komponen yang Dinilai	Ya	Tidak
1.	Air bersih	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna		
2.	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar b. Saluran kedap air c. Saluran tertutup		
3.	Toilet	a. Bersih b. Terpisah dengan dapur c. Tersedia air bersih d. Tersedia sabun dan alat pengereng		
4.	Tempat sampah	a. Disetiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah		

No.	Variabel	Komponen yang Dinilai	Ya	Tidak
		b. Terbuat dari bahan kedap air dan mempunyai penutup		
5.	Tempat cuci tangan	a. Tersedia air cuci tangan yang cukup b. Tersedia sabun dan alat pengering c. Jumlahnya cukup untuk karyawan dan pengunjung		
6.	Tempat mencuci peralatan	a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Terbuat dari bahan yang kuat dan aman		
7.	Tempat mencuci bahan makanan	a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat dan aman		
8.	Loker karyawan	a. Tersedia loker dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan b. Jumlahnya cukup		
9.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	a. Tempat tandon air mempunyai penutup		

Lampiran 5. Output Analisis Data

Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	9	22.0	22.0	22.0
	Cukup	18	43.9	43.9	65.9
	Kurang	14	34.1	34.1	100.0
	Total	41	100.0	100.0	

Kondisi Fasilitas Sanitasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Memenuhi Syarat	16	39.0	39.0	39.0
	Tidak Memenuhi Syarat	25	61.0	61.0	100.0
	Total	41	100.0	100.0	

Pengetahuan * Kondisi Fasilitas Sanitasi Crosstabulation

		Kondisi Fasilitas Sanitasi		Total	
		Memenuhi Syarat	Tidak Memenuhi Syarat		
Pengetahuan	Baik	Count	4	5	9
		Expected Count	3.5	5.5	9.0
		% within Pengetahuan	44.4%	55.6%	100.0%
	Cukup	Count	7	11	18
		Expected Count	7.0	11.0	18.0
		% within Pengetahuan	38.9%	61.1%	100.0%
	Kurang	Count	5	9	14
		Expected Count	5.5	8.5	14.0
		% within Pengetahuan	35.7%	64.3%	100.0%
Total	Count	16	25	41	
	Expected Count	16.0	25.0	41.0	
	% within Pengetahuan	39.0%	61.0%	100.0%	

Correlations

		Pengetahuan	Kondisi Fasilitas Sanitasi
Spearman's rho	Pengetahuan	Correlation Coefficient	1.000
		Sig. (2-tailed)	.
		N	41
	Kondisi Fasilitas Sanitasi	Correlation Coefficient	.064
		Sig. (2-tailed)	.693
		N	41

Lampiran 6. Master Data Penelitian

No	Nama	Nama Rumah Makan	Pengetahuan	Fasilitas Sanitasi
1	Wanda	Ayam Kepruk Wanda	Kurang	Memenuhi Syarat
2	Agung Winarno	Bakso Solo	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
3	Budiyanto	Ayam Bakar Lunak	Kurang	Tidak Memenuhi Syarat
4	Hartini	Kedai Blangkon	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
5	Tina	Warung Seliur	Kurang	Tidak Memenuhi Syarat
6	Tyas	Warung Falah Barokah	Kurang	Tidak Memenuhi Syarat
7	Lindawati	Warung Ulin	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
8	Zuliatun	Warung Makan Nasgor	Kurang	Tidak Memenuhi Syarat
9	Arum	Warung Arum	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
10	Ardi Marony	My Caramel	Cukup	Memenuhi Syarat
11	Eranus Priyanto	Warung Podomoro	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
12	Hj Dwi	Mie Pangsit Bakso Seger	Cukup	Memenuhi Syarat
13	Nah Nudin	Coto Makassar Daeng Sitaba	Kurang	Tidak Memenuhi Syarat
14	Rini Puspawati	Sari Wangi Lamongan	Kurang	Memenuhi Syarat
15	Didi Sahdi	Ayam Goreng Prapatan	Baik	Memenuhi Syarat
16	Rubiah	Warung Sakera	Kurang	Memenuhi Syarat
17	Adhitya	Pecel Family	Cukup	Memenuhi Syarat
18	Bule Jum	Warung Nganjuk	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
19	Sri	Warung Makan Bu Sri	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
20	Risma	Warung Makan Bu Risma	Baik	Tidak Memenuhi Syarat
21	Nasarunudin	Ayam Gepuk	Cukup	Memenuhi Syarat
22	Nur Hozin	Ayam Bakar Sakera	Cukup	Memenuhi Syarat
23	Kartina	Gado-gado Bu Kartina	Kurang	Tidak Memenuhi Syarat
24	Kasimi	Lalapan Kasimi	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
25	Rusna	Nasi Uduk Rusna	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
26	Ismi	Gado-gado	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
27	Suryani	Warteg	Kurang	Tidak Memenuhi Syarat
28	Samiah	Rumah Makan Kediri	Baik	Memenuhi Syarat
29	Nurhayati	Kedai Kantin Pramuka	Kurang	Memenuhi Syarat
30	Yudha	Bakso Malang Goyang Lidah	Baik	Tidak Memenuhi Syarat
31	Heri	Soto Lamongan	Baik	Tidak Memenuhi Syarat
32	Arif	Ayam Goreng Rumah Makan Banjar	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat
33	Ujang	Warung Padang	Kurang	Tidak Memenuhi Syarat




34	Agung	Warung Pecel Madiun	Kurang	Memenuhi Syarat
35	Daniel	RM Danau Toba	Baik	Memenuhi Syarat
36	Hj.Asnan	RM Seafood Hj. Asnan	Baik	Memenuhi Syarat
37	Dewi	Mie Ayam Bakso Solo	Baik	Tidak Memenuhi Syarat
38	Rendy	Bakso Bakwan Malang	Cukup	Memenuhi Syarat
39	Paramita	Ayam Bebek Bacem Bakar Jogja	Cukup	Memenuhi Syarat
40	Budi	Mie Pangsit Jakarta	Baik	Tidak Memenuhi Syarat
41	Agus	Nasi Kuning Bintang	Cukup	Tidak Memenuhi Syarat

Lampiran 7. Kartu Bimbingan

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Amalia Kharisya
 NIM : 30110200423
 Pembimbing : Murjan Wahyuni, Sidiq M. Kus

No.	Tanggal	Materi Bimbingan	Arahan/Saran	Paraf	
				Mahasiswa	Dosen
1.	24/01/23	diskusi skripsi	<ul style="list-style-type: none"> • memberikan tips/pemilihan • memberikan arahan pembuatan proposal 	<i>Amalia</i>	<i>Murjan</i>
2.	25/01/23	diskusi skripsi	<ul style="list-style-type: none"> • memberikan masukan pada latar belakang dan metodologi penelitian 	<i>Amalia</i>	<i>Murjan</i>
3.	02/02/23	diskusi tempat penelitian	<ul style="list-style-type: none"> • memberikan arahan mengenai lokasi penelitian 	<i>Amalia</i>	<i>Murjan</i>
4.	06/02/23	diskusi proposal	<ul style="list-style-type: none"> • memberikan saran mengenai literatur • memberikan saran konsep kerangka dan definisi operasional 	<i>Amalia</i>	<i>Murjan</i>
5.	30/02/23	diskusi proposal	<ul style="list-style-type: none"> • meninjau kembali BAB 3 - 5 beserta terlampir 	<i>Amalia</i>	<i>Murjan</i>

6.	31/08/23	diskusi review sipro	• memberikan masukan pada bab 3	Cut	
7.	17/11/23	diskusi stripi	• diskusi pada penelitian dan diperbaiki	Cut	
8.	24/11/23	konultasi stripi	• stripi di acc, diperbaiki persiapan seminar hasil	Cut	

Lampiran 8. Lembar Perbaikan Skripsi

 Kalinantan Timur	UMKT Program Studi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat	Temp. 0241-760311 FAX 0241-760634 Website http://kesling.umkt.ac.id email: kesling@umkt.ac.id		
				
LEMBAR PERBAIKAN DRAFT SKRIPSI				
Nama Mahasiswa : Anisah Khoffah				
NIM : 1911102414022				
Judul Skripsi : Hubungan Pengetahuan Pengelola Usaha dengan Kondisi Fasilitas Sanitasi pada Rumah Makan di Kota Samarinda				
No.	Nama Penguji	Perbaikan	Tindak lanjut	TTD
1.	Bapak Hansen S.KM., M.KL	<ul style="list-style-type: none">- Perbaikan pada latar belakang- Perbaikan pada populasi dan sampel- Perbaikan pada definisi operasional- Perbaikan pada analisis data- Perbaikan hasil dan	<ul style="list-style-type: none">- Memperbaiki latar belakang- Memperbaiki populasi dan sampel- Memperbaiki definisi operasional- Memperbaiki analisis data- Memperbaiki hasil dan	

Kampus 1 : J. H. Juanda, No 15, Samarinda
Kampus 2 : Pelita, Person Mahakam, Samarinda



		<p>pembahasan</p> <ul style="list-style-type: none">- Perbaiki pada kesimpulan- Perbaiki pada daftar pustaka dan kutipan	<p>pembahasan</p> <ul style="list-style-type: none">- Memperbaiki kesimpulan- Memperbaiki daftar pustaka dan kutipan	
2.	Ibu Marjan Wahyuni, S.KM., M.Si	<ul style="list-style-type: none">- Perbaiki pada latar belakang- Perbaiki pada populasi dan sampel	<ul style="list-style-type: none">- Memperbaiki latar belakang- Memperbaiki populasi dan sampel	

Lampiran 9. Jurnal Artikel *State of Art*

Collaborative Medical Journal (CMJ) Vol 1 No 2 Mei 2018

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN HIGIENE DAN SANITASI RUMAH MAKAN DI KELURAHAN TANGKERANG LABUAI KOTA PEKANBARU

THE FACTORS ASSOCIATED WITH HYGIENE AND SANITATION OF RESTAURANTS IN TANGKERANG LABUAI PEKANBARU CITY

Yessi Harnani^{1)*}, Tri Utami¹⁾

1) *Program Studi Kesehatan Masyarakat, STIKes Hang Tuah Pekanbaru, Riau,
Indonesia*

**(Email : yessiharnani@gmail.com)*

ABSTRAK

Rumah makan merupakan salah satu fasilitas umum yang menyediakan makanan dan minuman yang banyak diminati oleh masyarakat. Berdasarkan survei awal yang dilakukan terhadap rumah makan yang ada di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru terdapat beberapa rumah makan yang tidak memenuhi standar hygiene dan sanitasi. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui faktor apa saja yang berhubungan dengan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di rumah makan. Penelitian ini bersifat kuantitatif *observational* dengan desain *cross sectional*. Variabel independen dari penelitian ini adalah pengetahuan pekerja, pendidikan pekerja, penyuluhan tenaga kesehatan, dan gaji pekerja. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei-Juni tahun 2017 pada 43 rumah makan yang ada di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru. Berdasarkan hasil penelitian diketahui ada 38 rumah makan yang tidak memenuhi batas skor tingkat mutu, dan variabel yang berhubungan adalah penyuluhan tenaga kesehatan ($p \text{ value} = 0,0014 < 0_{0,05}$), gaji responden ($p \text{ value} = 0,001 < 0_{0,05}$). Dan terdapat variabel yang tidak berhubungan adalah pengetahuan responden ($p \text{ value} = 1,000 > 0_{0,05}$) dan pendidikan responden ($p \text{ value} = 1,000 > 0_{0,05}$). Maka dapat disimpulkan bahwa tingkat mutu hygiene dan sanitasi makanan sangat berpengaruh terhadap penyuluhan tenaga kesehatan dan gaji yang didapat oleh pegawainya.

Kata kunci : Hygiene, sanitasi, rumah makan

ABSTRACT

Restaurant is one of the public facilities that provide food and beverages are much in demand by the community. Based on a preliminary survey of restaurants in Tangkerang Labuai Urban Village Pekanbaru there are some restaurants that do not meet hygiene and sanitation standards. The purpose of this research is to know what factors are related to hygiene and sanitation of food processing at Tangkerang Labuai restaurant Pekanbaru city in 2017. This research is quantitative observational with cross sectional

**GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH
KERJA PUSKESMAS TALANG BETUTU KECAMATAN SUKARAMI
KOTA PALEMBANG TAHUN 2021**

Indri Septiayani

Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes Palembang
Jl. Mawar No. 2711, 20 ilir D.III, Kec. Ilir I, Kota Palembang
Email : indriseptiayani111@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: *Hygiene* sanitasi makanan yang belum memenuhi syarat dapat menyebabkan kontaminasi makanan dan terjadi *food borne disease*, perlunya pengawasan terhadap *Hygiene* sanitasi tempat pengolahan makanan. Berdasarkan data profil Puskesmas Talang Betutu tercatat sebanyak 5 rumah makan. Rumah makan yang laik *hygiene* hanya 1 rumah makan, dan 4 lainnya belum laik *hygiene*. (Puskesmas Talang Betutu). **Tujuan:** Diketuainya *hygiene* sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Betutu Kecamatan Sukarami Kota Palembang. **Metode Penelitian:** Penelitian ini dilakukan secara deskriptif dengan menggunakan metode *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah 5 rumah makan yang berada di Puskesmas Talang Betutu tanpa dilakukan uji laboratorium. **Hasil penelitian:** Dari hasil penelitian menyebutkan bahwa ada 5 (100%) rumah makan yang belum memiliki sertifikat laik *hygiene* sanitasi. Berdasarkan variabel lokasi & bangunan yang memenuhi syarat 5 (100%), Variabel fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat 1 (20%) dan yang belum memenuhi 4 (80%), Variabel dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan yang memenuhi syarat 1 (20%) dan yang belum memenuhi 4 (80%), Variabel bahan makanan dan makanan jadi yang memenuhi syarat 5 (100%), Variabel pengolahan makanan yang memenuhi syarat 3 (60%) dan yang belum memenuhi syarat 2 (40%), Variabel tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang memenuhi syarat 4 (80%) dan yang belum memenuhi syarat 1 (20%), Variabel penyajian makanan yang memenuhi syarat 5 (100%), Variabel peralatan yang sudah memenuhi syarat 5 (100%) dan Variabel tenaga kerja yang belum memenuhi syarat 5 (100%). **Saran:** 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

Kepustakaan: 17 (2003-2019)

**GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI WILAYAH
KERJA PUSKESMAS TALANG BETUTU KECAMATAN SUKARAMI
KOTA PALEMBANG TAHUN 2021**

Indri Septiayani

Program Studi D3 Sanitasi Poltekkes Kemenkes Palembang
Jl. Mawar No. 2711, 20 ilir D.III, Kec. Ilir I, Kota Palembang
Email : indrisepiayani111@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: *Hygiene* sanitasi makanan yang belum memenuhi syarat dapat menyebabkan kontaminasi makanan dan terjadi *food borne disease*, perlunya pengawasan terhadap *Hygiene* sanitasi tempat pengolahan makanan. Berdasarkan data profil Puskesmas Talang Betutu tercatat sebanyak 5 rumah makan. Rumah makan yang laik *hygiene* hanya 1 rumah makan, dan 4 lainnya belum laik *hygiene*. (Puskesmas Talang Betutu). **Tujuan:** Diketuinya *hygiene* sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Betutu Kecamatan Sukarami Kota Palembang. **Metode Penelitian:** Penelitian ini dilakukan secara deskriptif dengan menggunakan metode *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah 5 rumah makan yang berada di Puskesmas Talang Betutu tanpa dilakukan uji laboratorium. **Hasil penelitian:** Dari hasil penelitian menyebutkan bahwa ada 5 (100%) rumah makan yang belum memiliki sertifikat laik *hygiene* sanitasi. Berdasarkan variabel lokasi & bangunan yang memenuhi syarat 5 (100%), Variabel fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat 1 (20%) dan yang belum memenuhi 4 (80%), Variabel dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan yang memenuhi syarat 1 (20%) dan yang belum memenuhi 4 (80%), Variabel bahan makanan dan makanan jadi yang memenuhi syarat 5 (100%), Variabel pengolahan makanan yang memenuhi syarat 3 (60%) dan yang belum memenuhi syarat 2 (40%), Variabel tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang memenuhi syarat 4 (80%) dan yang belum memenuhi syarat 1 (20%), Variabel penyajian makanan yang memenuhi syarat 5 (100%), Variabel peralatan yang sudah memenuhi syarat 5 (100%) dan Variabel tenaga kerja yang belum memenuhi syarat 5 (100%). **Saran:** 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

Kepustakaan: 17 (2003-2019)

**FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIMPANG IV SIPIN KOTA JAMBI***Factors Related to Restaurant Sanitation Hygiene in the Work Area of Puskesmas Simpang
in Jambi City***Ahmad Husaini^{1*}, Subakir², Rika Aprianti³**^{1,2,3}Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Harapan Ibu, JambiKorespondensi: ahusaini050@gmail.com**ABSTRAK**

Higiene sanitasi rumah makan yang ada di Provinsi Jambi masih menjadi permasalahan yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada tahun 2020 persentase tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan sebesar 46,30%, jauh menurun jika dibandingkan dengan tahun 2019 persentase tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan sebesar 57,10%. Puskesmas Simpang IV Sipin memiliki 35,48% rumah makan atau restoran yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi rumah makan restoran. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Sampel penelitian adalah rumah makan atau restoran di wilayah kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi sebanyak 32. Penelitian ini dianalisis secara univariat dan bivariat. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan formulir inspeksi kesehatan lingkungan. Hasil analisis statistik menggunakan *chi-square* menunjukkan terdapat hubungan antara pengetahuan (*p-value* = 0,025) dan sikap (*p-value* = 0,010) terhadap higiene sanitasi rumah makan. Tidak ada hubungan antara motivasi (*p-value* = 0,061) dan peran petugas (*p-value* = 0,112) dengan higiene sanitasi rumah makan. Semua responden belum pernah mengikuti pelatihan dan tidak bergabung dengan organisasi PHRI. Diharapkan petugas kesehatan lebih maksimal dalam meningkatkan pengetahuan pemilik rumah makan dengan memberikan sosialisasi tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan, sehingga dapat meningkatnya pengetahuan responden dan akan menimbulkan sikap yang positif terhadap penerapan higiene sanitasi.

Kata kunci: Higiene, pengetahuan, sikap, motivasi**ABSTRACT**

*Hygienic sanitation of restaurants in Jambi Province is still a problem that is closely related to health. In 2020 the percentage of food processing places that meet health requirements is 46.30%, much lower when compared to 2019 the percentage of food processing places that meet health requirements is 57.10%. The Simpang IV Sipin Health Center has 35.48% of restaurants or restaurants that do not meet health requirements. The purpose of the study was to determine the factors related to the hygiene and sanitation of restaurants. This study is a quantitative study with a cross-sectional design. The research sample was 32 restaurants or restaurants in the work area of the Simpang IV Sipin Health Center, Jambi City. This study was analyzed by univariate and bivariate. The instruments used are questionnaires and environmental health inspection forms. The results of statistical analysis using chi-square showed that there was a relationship between knowledge (*p-value* = 0.025) and attitude (*p-value* = 0.010) towards restaurant hygiene and sanitation. There is no relationship between motivation (*p-value* = 0.061) and the role of officers (*p-value* = 0.112) with restaurant hygiene and sanitation. All respondents have never attended training and have not joined the PHRI organization. It is expected that health workers will be more optimal in increasing the knowledge of restaurant owners by providing socialization about restaurant sanitation hygiene requirements, so that respondents' knowledge can increase and will lead to positive attitudes towards the application of sanitation hygiene.*

Keywords: Hygiene, Knowledge, Attitudes, motivation

Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Higien Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun

Analysis of Factors Related to Restaurant Sanitation Hygiene in the Working Area of the Sarolangun Community Health Center, Sarolangun Regency

Yulia Andriani¹, Eti Kurniawati², Parman³

*Jurusan Kesehatan Masyarakat, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Harapan Ibu Jambi^{1,2,3}
Email : yuliaandriani90789@gmail.com*

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is an effort to control factors of food, people, places and equipment that can or may cause illness or health problems. Data from the Sarolangun District Health Office shows that Sarolangun District has the highest number of restaurants, namely 34 restaurants with 19 restaurants meeting the requirements and 7 restaurants that do not meet the requirements. This research is a quantitative study with a cross sectional approach. The research sample was 34 restaurants in the working area of the Sarolangun Health Center. The research instrument was a restaurant sanitation inspection sheet and a questionnaire. Data analysis using chi square test. The results showed that 21 (63.6%) had proper hygiene and restaurant sanitation, 17 (51.5%) respondents had high knowledge and 18 (54.5%) respondents had positive attitudes. The results of the bivariate analysis showed that there was a relationship between knowledge ($p = 0.032$) and attitude ($p = 0.027$) with the sanitation hygiene of restaurants in the work area of the Sarolangun Community Health Center in 2020. For this reason, Sarolangun Puskesmas should conduct training on restaurant sanitation hygiene so that it can increase knowledge about restaurant hygiene sanitation restaurant owners so that they will apply restaurant sanitation hygiene. Conduct supervision and guidance regarding the implementation of restaurant sanitation hygiene, this is intended so that restaurant sanitation hygiene can be applied continuously so as to form habits that are in accordance with the restaurant sanitation hygiene requirements

Keywords: Sanitation Hygiene, Knowledge, Attitude

ABSTRAK

Higien sanitasi makanan merupakan salah satu upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Data Dinas Kesehatan Kabupaten Sarolangun menunjukkan bahwa Kecamatan Sarolangun memiliki jumlah rumah makan paling banyak yaitu 34 rumah makan dengan jumlah rumah makan yang memenuhi syarat sebanyak 19 dan 7 rumah makan tidak memenuhi syarat. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan cross sectional. Sampel penelitian adalah rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Sarolangun berjumlah 34 rumah makan. Instrumen penelitian adalah lembar inspeksi sanitasi rumah makan dan kuesioner. Analisa data menggunakan uji chi square. Hasil penelitian didapatkan sebanyak 21 (63,6%) memiliki higien sanitasi rumah makan memenuhi syarat, 17 (51,5%) responden memiliki pengetahuan tinggi dan 18 (54,5%) responden memiliki sikap positif. Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan ($p=0,032$) dan sikap ($p=0,027$) dengan higien sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sarolangun Tahun 2020. Untuk itu sebaiknya Puskesmas Sarolangun mengadakan pelatihan tentang higien sanitasi rumah makan sehingga dapat meningkatkan pengetahuan tentang higien sanitasi rumah makan pemilik rumah makan sehingga akan menerapkan higien sanitasi rumah makan. Melakukan pengawasan dan pembinaan mengenai penerapan higien sanitasi rumah makan, hal ini dimaksudkan agar higien sanitasi rumah makan dapat diterapkan secara terus menerus sehingga membentuk kebiasaan yang sesuai persyaratan higien sanitasi rumah makan

Kata Kunci : Higien Sanitasi, Pengetahuan, Sikap

Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Kondisi Tempat Mencuci Tangan Rumah Makan



Gambar 2. Pengisian Kuesioner Responden



Gambar 3. Kondisi Tempat Mencuci Peralatan Rumah Makan



Gambar 4. Kondisi Kamar Mandi Rumah Makan

Lampiran 11. Hasil Uji Turnitin

**SKRIPSI: Anisah Khofifah:
Hubungan Pengetahuan
Pengelola Usaha dengan
Kondisi Fasilitas Sanitasi pada
Rumah Makan di Kota
Samarinda**

by Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Submission date: 04-Mar-2024 08:45AM (UTC+0800)

Submission ID: 2191254384

File name: ANISAH_KHOFIFAH_1911102414022.docx (641.14K)

Word count: 5541

Character count: 35443

SKRIPSI: Anisah Khofifah: Hubungan Pengetahuan Pengelola Usaha dengan Kondisi Fasilitas Sanitasi pada Rumah Makan di Kota Samarinda

ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	dspace.umkt.ac.id Internet Source	2%
2	repository.stikes-bhm.ac.id Internet Source	2%
3	repo.poltekkes-medan.ac.id Internet Source	1%
4	journal.univetbantara.ac.id Internet Source	1%
5	jurnal.untan.ac.id Internet Source	1%
6	ejurnal.undana.ac.id Internet Source	1%
7	eprints.umsb.ac.id Internet Source	1%
8	e-journal.unair.ac.id Internet Source	1%