

NASKAH PUBLIKASI (*MANUSCRIPT*)

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

***THE RELATIONSHIP BETWEEN THE KNOWLEDGE OF BUSINESS
MANAGERS WITH THE CONDITION OF SANITATION FACILITIES IN
RESTAURANTS IN THE CITY OF SAMARINDA***

ANISAH KHOFIFAH, MARJAN WAHYUNI, HANSEN



**DISUSUN OLEH:
ANISAH KHOFIFAH
1911102414022**

**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR
TAHUN 2023**

Naskah Publikasi (*Manuscript*)

**Hubungan Pengetahuan Pengelola Usaha dengan Kondisi Fasilitas Sanitasi
pada Rumah Makan di Kota Samarinda**

*The Relationship Between the Knowledge of Business Managers with the
Condition of Sanitation Facilities in Restaurants in the City of Samarinda*

Anisah Khofifah, Marjan Wahyuni, Hansen



**DISUSUN OLEH:
Anisah Khofifah
1911102414022**

**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR
TAHUN 2023**

**PERSETUJUAN NASKAH PUBLIKASI
PROGRAM STUDI SI KESEHATAN LINGKUNGAN**

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

Disusun Oleh:

**Anisah Khofifah
1911102414022**

Bersama dengan surat persetujuan ini kami lampirkan naskah publikasi

Samarinda, 24 April 2024

Dosen Pembimbing



**Marjan Wahyuni, S.KM., M.Si
NIDN. 1109017501**

Koordinator Skripsi



**Rusdi, S.Si., M.Si
NIDN. 1131128201**

Ketua Program Studi
SI Kesehatan Lingkungan



**Agung Isworo, S.KM., M.Kes
NIDN. 1122067902**

HALAMAN PENGESAHAN

**Hubungan Pengetahuan Pengelola Usaha Dengan Kondisi Fasilitas Santasi
Pada Rumah Makan Di Kota Samarinda**

NASKAH PUBLIKASI

Disusun Oleh:

Anisah Khofifah
1911102414022

Disetujui Oleh :

Pada Tanggal 24 April 2024

Penguji 1



Hansen, S.KM., M.KL
NIDN. 0710087805

Penguji 2



Marian Wahyuni S.KM., M.Si
NIDN. 1109017501

**Ketua Program Studi
Kesehatan Lingkungan**



Janie Isworo, S.KM., M.Kes
NIDN. 1122067902

Hubungan Pengetahuan Pengelola Usaha dengan Kondisi Fasilitas Sanitasi pada Rumah Makan di Kota Samarinda

The Relationship between Business Managers' Knowledge and the Condition of Sanitation Facilities in Restaurants in Samarinda City

Anisah Khofifah^a, Marjan Wahyuni^b, Hansen^c

Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur. Jl. Ir. H. Juanda No.15, Kota Samarinda, Kalimantan Timur 75124, Indonesia

^a 1911102414022@umkt.ac.id; ^b mw894@umkt.ac.id; ^c han440@umkt.ac.id;

* Corresponding Author

Receipt: Artikel dikirim; Revision: Artikel diputuskan revisi; Accepted: Artikel diputuskan diterima

Abstrak: Rumah makan merupakan salah satu fasilitas sanitasi yang menyediakan makanan dan minuman untuk masyarakat. Setiap rumah makan dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi. Diketahui saat observasi terdapat beberapa rumah makan yang tidak memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi seperti toilet yang tidak menyediakan sabun dan lap pengering dan letaknya berhubungan langsung dengan dapur. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengetahuan pengelola usaha dengan kondisi fasilitas sanitasi di wilayah kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan analisis deskriptif, metode pengambilan sampel dengan teknik purposive sampling sebanyak 41 rumah makan. Dari hasil analisis statistik hubungan pengetahuan pengelola rumah makan dengan kondisi fasilitas sanitasi diperoleh nilai $p = 0,693$. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan pengetahuan pengelola usaha dengan kondisi fasilitas sanitasi rumah makan.

Abstract: *A restaurant is a sanitation facility that provides food and drinks to the community. Every restaurant in running its business must meet hygiene and sanitation requirements. It was discovered during observations that there were several restaurants that did not meet the requirements for sanitation facilities, such as toilets that did not provide soap and drying cloths and were located directly connected to the kitchen. The aim of this research is to determine the relationship between business managers' knowledge and the condition of sanitation facilities in the work area of the Sempaja Community Health Center, Samarinda City. This research uses quantitative research with descriptive analysis, sampling method with a purposive sampling technique of 41 restaurants. From the results of statistical analysis, the relationship between knowledge of restaurant managers and the condition of sanitation facilities was obtained p value = 0,693. So it can be concluded that there is no relationship between the knowledge of business managers and the condition of restaurant sanitation facilities.*

Keywords: Pengetahuan, Fasilitas Sanitasi, Rumah Makan

PENDAHULUAN

Sanitasi merupakan upaya preventif yang memberikan prioritas pada langkah-langkah dan tindakan untuk mencegah potensi risiko yang dapat membahayakan kesehatan. Hal ini mencakup pemantauan terhadap berbagai aspek lingkungan, mulai dari ketersediaan air bersih hingga pengelolaan limbah (Kemenkes RI, 2011).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, pengusaha atau penanggungjawab rumah makan dan restoran diwajibkan untuk mengoperasikan tempat tersebut dengan memenuhi standar hygiene sanitasi yang telah ditetapkan, termasuk dalam pemenuhan syarat fasilitas sanitasi.

Pengetahuan memiliki keterkaitan dengan implementasi pada fasilitas sanitasi di rumah makan. Pengetahuan seseorang terdiri dari dua unsur yaitu mengetahui dan diketahui. Seseorang yang memiliki pengetahuan diharapkan mengetahui bagaimana untuk melakukan penerapan akan hal yang diketahuinya. Pengetahuan pengelola usaha dapat menjadi dasar terwujudnya penerapan fasilitas sanitasi di rumah makan.

Pada penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Ahmad Husaini, Subakir dan Rika Aprianti (2022) terkait Faktor yang Berhubungan dengan *Hygiene* Sanitasi di Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi yang bertujuan untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan *hygiene* sanitasi pada rumah menyebutkan adanya hubungan antara pengetahuan terhadap *hygiene* sanitasi rumah makan dengan nilai $p= 0,025$ (Husaini et al., 2022). Kemudian penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yulia Andriani, Eti Kurniawati dan Parman (2020) terkait Analisis Faktor yang Berhubungan dengan *hygiene* sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun yang menyebutkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan terhadap *hygiene* sanitasi nilai $p= 0,032$ (Andriani et al., 2020).

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Samarinda, diare menjadi salah satu penyakit yang memiliki jumlah kasus terbanyak. Diare disebabkan oleh faktor lingkungannya yang tidak terjaga serta perilaku manusia itu sendiri. Pada tahun 2018, terdapat 10.988 kasus diare, dan terjadi peningkatan pada tahun 2019 menjadi 11.105 kasus, pada tahun 2020 terjadi penurunan mencapai 1.983 kasus dan kembali meningkat pada tahun 2021 mencapai 3.595 kasus dan pada tahun 2022 kasus diare mencapai 3.627 kasus.

Puskesmas Sempaja adalah fasilitas pelayanan kesehatan yang terletak di Jalan Wahid Hasyim I, Kecamatan Samarinda Utara, Kalimantan Timur dan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja tercatat proporsi kasus diare sebesar 161 kasus pada tahun 2022. Di wilayah tersebut terdapat rumah makan yang merupakan salah satu tempat yang ramai berbagai kalangan masyarakat kunjungi. Sebagai konsekuensi dari perkembangan rumah makan diperlukan upaya pemenuhan persyaratan hygiene dan sanitasi yang dikelola oleh pengelola rumah makan agar tidak menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan bagi orang yang mengonsumsi makanan di rumah makan tersebut.

Di era saat ini usaha rumah makan semakin marak berkembang di kalangan masyarakat, baik di kalangan pekerja hingga di kalangan pelajar. Pemeliharaan sanitasi merupakan salah satu kunci sebagai pemenuhan persyaratan hygiene sanitasi pada rumah makan. Dalam konsep segitiga epidemiologi, dijelaskan bahwa penyakit pada manusia dapat terjadi karena adanya kemungkinan kontaminasi mikroorganisme penyakit yang dipengaruhi oleh kondisi lingkungan (Rahmah, S., & Rahayu, 2017). Keberadaan usaha rumah makan tidak dapat lepas dari kehidupan masyarakat. Rumah makan menjadi salah satu tempat sebagai pemenuhan kebutuhan masyarakat. Melalui pengamatan di beberapa rumah makan, ditemukan bahwa beberapa di antaranya tidak menyediakan sabun untuk mencuci tangan dan tidak tersedianya air yang mengalir.

Pengetahuan pengelola usaha menjadi salah satu kunci keberhasilan dalam penerapan fasilitas sanitasi pada rumah makan. Minimnya pengetahuan dapat menjadi faktor penyebab rendahnya akan kesadaran dalam penerapan fasilitas sanitasi tersebut. Pada hal ini, pengetahuan pengelola rumah makan perlu diukur pengetahuannya terhadap pemenuhan persyaratan fasilitas sanitasi pada rumah makan tersebut. Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti apakah ada hubungan antara pengetahuan pengelola usaha dengan penerapan persyaratan fasilitas sanitasi.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian analisis deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan pengelola usaha yang dibandingkan dengan kondisi fasilitas sanitasi rumah makan yang bertujuan untuk mengetahui hubungan tiap variabel tersebut. Adapun lokasi penelitian ini di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda. Penelitian ini dilaksanakan pada Oktober-November dengan mengunjungi tiap-tiap rumah makan yang berada di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda. Populasi pada penelitian ini adalah semua rumah makan yang terdata pada Puskesmas Sempaja berjumlah 68 rumah makan dan jumlah sampel berjumlah 41 rumah makan menggunakan metode teknik *purposive sampling* dengan kriteria rumah makan berada di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja, rumah makan memiliki bangunan permanen atau terpisah dengan tempat tinggal, pengelola usaha yang bersedia menjadi responden dan pengelola usaha yang sedang ada di tempat.

Data pada penelitian ini diperoleh berdasarkan hasil observasi menggunakan lembar observasi yang merujuk pada Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 dan lembar kuesioner yang terdiri dari karakteristik sampel meliputi nama responden, umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir dan lama bekerja serta berisi pertanyaan terkait pengetahuan terhadap persyaratan fasilitas sanitasi. Pada variabel pengetahuan dikategorikan menjadi tiga, yakni pengetahuan baik, cukup dan kurang, yang mana pengetahuan dikatakan baik jika dapat menjawab sebesar 76-100%, dikatakan cukup jika dapat menjawab sebesar 60-75% dan dikatakan kurang jika menjawab sebesar <60%. Pada variabel fasilitas sanitasi dikategorikan menjadi 2, yakni memenuhi syarat dan tidak

memenuhi syarat, yang mana dikatakan memenuhi syarat jika hasil pemeriksaan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 dan dikatakan tidak memenuhi syarat jika hasil pemeriksaan tidak sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003. Penelitian ini menggunakan analisis univariat untuk menghasilkan distribusi dan persentase pada tiap variabel, kemudian dilakukan analisis bivariat pada kedua variabel tersebut yang diduga memiliki hubungan dengan menggunakan uji *spearman rank*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Dalam penelitian ini, terdapat 41 responden yang merupakan pengelola usaha rumah makan, dengan karakteristik seperti usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir, dan lama bekerja. Informasi mengenai karakteristik responden disajikan dalam bentuk tabel, yang mencerminkan temuan dari penelitian terhadap pengelola usaha rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Pengelola Usaha Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja

No.	Karakteristik Responden	N	%
1	Umur		
	28-33	19	46.1
	34-39	19	46.1
	40-45	3	7.8
2	Jenis Kelamin		
	Laki-laki	19	46.3
	Perempuan	22	53.7
3	Pendidikan Terakhir		
	SD	4	9.8
	SMP	17	41.5
	SMA	20	48.7
4	Lama Kerja		
	<6 Tahun	29	70.7
	6-10 Tahun	12	29.3

Pada tabel 1 menunjukkan pada kategori umur 28-33 dan 34-39 memiliki jumlah responden yang sama sebanyak 19 orang (46.1%) dan paling sedikit pada rentang umur 40-45 sebanyak 3 orang (7.8%). Pada kategori jenis kelamin sebagian besar responden adalah perempuan sebanyak 22 orang (53.7%) dan selebihnya adalah laki-laki sebanyak 19 orang (46.3%). Pada kategori pendidikan terakhir yang lebih banyak pada tamat SMA sebanyak 20 orang (48.7%) dan paling sedikit pada tamat SD sebanyak 4 orang (9.8%). Pada kategori lama bekerja lebih banyak pada < 6 tahun sebanyak 29 orang (70.7%) dan paling sedikit pada rentang 6-10 tahun sebanyak 12 orang (29.3%).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Responden Pengelola Usaha Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja

Pengetahuan Pengelola Usaha	N	%
Baik	9	22.0
Cukup	18	43.9
Kurang	14	34.1
Total	41	100

Pada tabel 2 menunjukkan bahwa 9 orang (22.0%) memiliki tingkat pengetahuan yang baik, 18 orang (43.9%) memiliki tingkat pengetahuan yang cukup dan 14 orang (34.1%), memiliki tingkat pengetahuan yang kurang.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja

Kondisi Fasilitas Sanitasi	N	%
Memenuhi Syarat	16	39.0
Tidak Memenuhi Syarat	25	61.0
Total	41	100

Pada tabel 3 menunjukkan bahwa 16 rumah makan (39.0%) yang fasilitas sanitasinya memenuhi syarat, sementara 25 rumah makan (61.0%) yang fasilitas sanitasinya tidak memenuhi syarat.

Tabel 4. Hubungan Pengetahuan Pengelola Usaha dengan Kondisi Fasilitas Sanitasi pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja

Pengetahuan	Kondisi Fasilitas Sanitasi				Jumlah		<i>p-value</i>
	MS		TMS		F	%	
	F	%	F	%			
Baik	4	44.4	5	55.6	9	100	0.693
Cukup	7	38.9	11	61.1	18	100	
Kurang	5	35.7	9	64.3	14	100	
Jumlah	15	39	26	61	41	100	

Pada tabel 4 menunjukkan bahwa dari 15 (39.0%) rumah makan yang memenuhi syarat terdapat 4 (44.4%) responden pada kategori pengetahuan baik, 7 (38.9%) responden pada kategori pengetahuan cukup dan 5 (35.7%) responden pada kategori pengetahuan kurang dan terlihat bahwa dari 26 (61.0%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat terdapat 5 (55.6%) responden pada kategori pengetahuan baik, 11 (61.1%) responden pada kategori pengetahuan cukup dan 9 (64.3%) responden pada kategori pengetahuan kurang.

Dari hasil uji statistik *sperman rank*, diperoleh nilai $p = 0,693$ yang menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan pengelola usaha rumah makan tidak berhubungan dengan kondisi fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja.

Pembahasan

1. Pengetahuan Pengelola Rumah Makan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 41 responden, dapat diamati bahwa 9 orang (22.0%) memiliki tingkat pengetahuan yang baik, 18 orang (43.9%)

memiliki tingkat pengetahuan cukup dan 14 orang (34.1%) memiliki tingkat pengetahuan kurang.

Hal ini disebabkan masih banyak pengelola rumah makan yang kurang memahami bagaimana terkait penerapan fasilitas sanitasi yang baik dan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 Tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yaitu mencuci peralatan dan bahan makan tidak hanya dicuci dengan air mengalir saja tetapi untuk mencuci peralatan diperlukan pembersih atau deterjen dan pada pencucian bahan makanan dapat digunakan larutan cuci hama serta mengenai peletakan tempat sampah seharusnya diletakkan di dekat sumber produksi sampah namun dapat menghindari terjadinya kontaminasi makanan.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Andriani et al., 2020) dengan responden yang memiliki pengetahuan tinggi tentang hygiene dan sanitasi rumah makan sebesar (51.5%) dan pengetahuan yang rendah sebesar (54.5%). Pengetahuan yang rendah maka akan kurang baik dalam penerapan hygiene dan sanitasi seperti seharusnya toilet tidak boleh bergabung langsung dengan dapur.

Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Aini, 2019) dengan hasil penelitian pengetahuan responden yang berpengetahuan kurang baik (51.2%) sedangkan responden dengan pengetahuan baik (48.8%). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Mayasari et al., 2023) pada 43 responden didapatkan hasil responden dengan pengetahuan kurang baik sebanyak 29 (67.4%) dan pengetahuan yang baik sebanyak 14 (32.6%), hal ini dikarenakan responden kurang mendapatkan informasi dari puskesmas dan dinas kesehatan setempat serta rendahnya pendidikan responden sehingga sulit mencerna informasi.

2. Kondisi Fasilitas Sanitasi Rumah Makan

Hasil penelitian yang dilakukan pada 41 rumah makan dapat dilihat bahwa fasilitas sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat sebanyak 16 rumah makan (39.0%) dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 25 rumah makan (61.0%).

Pada persyaratan fasilitas sanitasi toilet berdasarkan hasil observasi pengelola usaha telah menyediakan toilet namun toilet tersebut tidak memenuhi syarat karena tidak menyediakan sabun dan lap pengering dan letaknya langsung berhubungan dengan dapur. Kemudian pada persyaratan fasilitas sanitasi loker karyawan, pengelola usaha yang tidak menyediakan loker karyawan yang memenuhi syarat, berdasarkan hasil wawancara hal ini dikarenakan sebagian penjamah adalah pengelola rumah makan itu sendiri sehingga tidak disediakan loker.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 Tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, tiap rumah makan seharusnya menyediakan sabun dan lap pengering di tiap toilet dan letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur serta menyediakan loker yang cukup, baik untuk karyawan atau penjamah yang juga merupakan pengelola rumah makan tersebut.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Marfiana, 2022) yang berdasarkan hasil penelitian didapatkan fasilitas sanitasi yang kurang baik (69.4%) dan fasilitas sanitasi yang baik hanya (30.6%). Berdasarkan hasil penelitian di lapangan didapatkan rumah makan yang tempat penyimpanan bahan makanan masih tidak tertutup, ketersediaan air yang masih kurang cukup untuk mencuci bahan makanan serta peralatan makan serta tempat mencuci tangan dan sabun yang belum tersedia.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Septiayani, 2021) dari 5 rumah makan hanya 1 rumah makan yang memenuhi syarat (100%) dan 4 rumah makan belum memenuhi syarat (80%). Untuk air bersih setiap rumah makan menggunakan air dari PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum). Di setiap rumah makan terdapat toilet yang letaknya berhubungan langsung dengan dapur dan ruang makan serta toilet tidak menyediakan sabun dan alat pengering. Dari 5 rumah makan hanya ada 2 rumah makan yang menyediakan sarana tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan alat pengering sedangkan, 3 rumah makan belum menyediakan tempat cuci tangan.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Rachmatina, 2018) pada komponen tempat sampah hanya (30%) yang memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi dan (70%) yang belum memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi dengan memiliki tempat sampah tertutup dan pada komponen loker karyawan hanya (40%) rumah makan yang memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi.

Hubungan Pengetahuan Pengelola Usaha Rumah Makan dengan Kondisi Fasilitas Sanitasi Rumah Makan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dari 16 (16.0%) rumah makan yang memenuhi syarat terdapat 4 (44.4%) responden pada kategori pengetahuan baik, 7 (38.9%) responden pada kategori pengetahuan cukup dan 5 (35.7%) responden pada kategori pengetahuan kurang dan terlihat bahwa dari 25 (25.0%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat terdapat 5 (55.6%) responden pada kategori pengetahuan baik, 11 (61.1%) responden pada kategori pengetahuan cukup dan 9 (64.3%) responden pada kategori pengetahuan kurang.

Hasil uji statistik dengan menggunakan spearman rank, menghasilkan nilai $p = 0,693$ yang menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan pengelola usaha rumah makan tidak berhubungan dengan kondisi fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sempaja. Pengetahuan tidak menjadi peran penting terhadap penerapan fasilitas sanitasi rumah makan. Hal ini disebabkan pengelola rumah makan yang masih kurang memahami bagaimana penerapan fasilitas sanitasi yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Hal ini sejalan dengan penelitian (Fatmawati et al., 2013) yang menyatakan bahwa pengetahuan tidak memegang peran penting terhadap hygiene dan sanitasi. Pengetahuan yang tinggi tidak menjamin seseorang akan menerapkan hygiene dan sanitasi yang baik dan benar.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian dilakukan oleh (Aini, 2019) yang meneliti hubungan antara pengetahuan pemilik rumah makan dengan penerapan hygiene sanitasi rumah makan di Kabupaten Magetan. Hasil penelitian ini menunjukkan nilai $p = 0.360$ yang menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh

pengetahuan pemilik rumah makan terhadap penerapan hygiene sanitasi rumah makan di Kabupaten Magetan. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Harnani & Utami, 2018) yang meneliti hubungan pengetahuan terhadap hygiene dan sanitasi rumah makan di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru. Hasil penelitian ini menunjukkan $p\text{-value} = 1.000$ yang menunjukkan tidak ada hubungan antara pengetahuan terhadap hygiene dan sanitasi rumah makan di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru dan penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Hartini, 2022) yang menunjukkan tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan hygiene sanitasi rumah makan dengan $p\text{-value} = 0.053$ dan menyatakan bahwa pengetahuan tidak memainkan peranan penting dalam penerapan hygiene sanitasi.

SIMPULAN

Hasil analisis dari penelitian ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan pengelola usaha dengan kondisi fasilitas sanitasi di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja Kota Samarinda dengan nilai $p = 0,693$. Saran bagi masyarakat diharapkan dapat memilih rumah makan yang tidak hanya menawarkan makanan yang enak dengan harga yang murah tetapi juga dapat memperhatikan kebersihan dari rumah makan tersebut dan bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian lain mengenai hygiene dan sanitasi rumah makan, baik dari segi variabel yang berbeda maupun lokasi penelitiannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, L. N. (2019). *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kabupaten Magetan*. STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Andriani, Y., Kurniawati, E., & Parman. (2020). Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala*, 2(2), 10–17.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8), 115537.
- Harnani, Y., & Utami, T. (2018). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru. *Collaborative Medical Journal (CMJ)*, 1(2), 11–20.
- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi. *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 2(2), 16–26. <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v2i2.58466>
- Husaini, A., Subakir, & Apriant, R. (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.

- Kemenkes RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Marfiana, P. (2022). Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan di Wilayah Pusat Kuliner Cimanuk Indramayu. *Afiasi : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(3), 151–163.
- Mayasari, D., Heryanto, E., & Lilia, D. (2023). Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan. *Jurnal Ilmiah Multi Science Kesehatan*, 15(2).
- Rahmah, S., & Rahayu, S. W. (2017). Implementasi Persyaratan Hygiene Sanitasi Oleh Pelaku Usaha Rumah Makan dan Restoran Dikaitkan dengan Pelayanan Konsumen di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 1(November), 134–145.
- Septiayani, I. (2021). *Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Betutu Kecamatan Sukarami Kota Palembang*. Politeknik Kesehatan Palembang.

NASPUB: 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 08:47AM (UTC+0800)

Submission ID: 2191206344

File name: ANISAH_KHOFIFAH_1911102414022_NASPUB.docx (203.25K)

Word count: 2730

Character count: 17241

NASPUB: Anisah Khofifah: Hubungan pengetahuan pengelola usaha dengan kondisi fasilitas sanitasi pada rumah makan di Kota Samarinda

ORIGINALITY REPORT

25%

SIMILARITY INDEX

23%

INTERNET SOURCES

17%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	e-journal.poltekkesjogja.ac.id Internet Source	4%
2	repository.stikes-bhm.ac.id Internet Source	3%
3	online-journal.unja.ac.id Internet Source	1%
4	journal.univetbantara.ac.id Internet Source	1%
5	lib.unnes.ac.id Internet Source	1%
6	www.e-journal.poltekkesjogja.ac.id Internet Source	1%
7	repo.poltekkes-medan.ac.id Internet Source	1%
8	www.researchgate.net Internet Source	1%

jurnal.stikes-aisyiyah-palembang.ac.id