

**NASKAH PUBLIKASI (MANUSCRIPT)**

**MENDESKRIPSIKAN KONDISI LINGKUNGAN FISIK DI RUMAH  
MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIDOMULYO  
KOTA SAMARINDA SELAMA PANDEMI COVID-19**

***DESCRIBING THE CONDITIONS OF THE PHYSICAL ENVIRONMENT  
IN RESTAURANTS IN THE WORKING AREA OF THE SIDOMULYO  
COMMUNITY HEALTH CENTER, SAMARINDA CITY DURING  
THE COVID-19 PANDEMIC***

**Muhammad Ridwan<sup>1</sup>, Deddy Alif Utama<sup>2</sup>**



**DISUSUN OLEH :  
MUHAMMAD RIDWAN  
17111024140006**

**S1 KESEHATAN LINGKUNGAN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR  
2020/2021**

**Naskah Publikasi (*Manuscript*)**

**Mendesripsikan Kondisi Lingkungan Fisik di Rumah Makan di Wilayah  
Kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Samarinda Selama Pandemi  
COVID-19**

*Describe the Conditions of the Physical Environment in Restaurants in the  
Work Area of the Sidomulyo Health Center, Samarinda City During the  
COVID-19 Pandemic*

**Muhammad Ridwan<sup>1</sup>, Deddy Alif Utama<sup>2</sup>**



**DISUSUN OLEH :  
Muhammad Ridwan  
17111024140006**

**S1 KESEHATAN LINGKUNGAN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR  
2020/2021**

PERSETUJUAN NASKAH PUBLIKASI  
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN

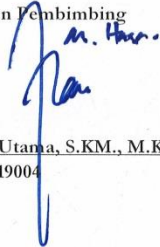
“MENDESKRIPSIKAN KONDISI LINGKUNGAN FISIK DI RUMAH MAKAN DI  
WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIDOMULYO KOTA SAMARINDA  
SELAMA PANDEMI COVID-19”

Disusun oleh:

MUHAMMAD RIDWAN  
17111024140006

Naskah publikasi ini telah disetujui untuk diseminarkan oleh dosen pembimbing:

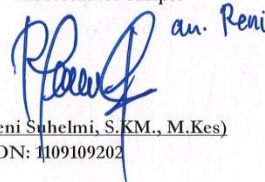
Dosen Pembimbing



(Deddy Alif Utama, S.KM., M.Kes)  
NIDN: 1129019004

Samarinda, 1 September 2021

Koordinator Skripsi



(Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes)  
NIDN: 1109109202



## **Mendeskripsikan Kondisi Lingkungan Fisik di Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Samarinda Selama Pandemi COVID-19**

### *Describe the Conditions of the Physical Environment in Restaurants in the Work Area of the Sidomulyo Health Center, Samarinda City During the COVID-19 Pandemic*

Muhammad Ridwan<sup>1</sup>, Deddy Alif Utama<sup>2</sup>, Andi Daramusseng<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Jl. Ir. H. Juanda No.15 Sidodadi, Kec. Samarinda Ulu, 75124, (0541) 748511

Email : [murid966@gmail.com](mailto:murid966@gmail.com)

#### **INTISARI**

**Latar Belakang:** Kondisi lingkungan fisik yang buruk pada restoran dapat mempengaruhi pertumbuhan bakteri. Pertumbuhan bakteri di tempat penyimpanan bahan makanan, tempat penyimpanan makanan jadi, dapur, dan ruang makan dipengaruhi oleh suhu, kelembaban dan pencahayaan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan kondisi lingkungan fisik rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Samarinda Kalimantan Timur.

**Metode:** Jenis penelitian ini adalah metode deskriptif analisis yang mempelajari indikator-indikator tempat penyimpanan makanan, gudang siap saji, dapur restoran dan restoran yang dijual di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo dengan mengukur suhu, kelembaban dan pencahayaan. Metode pengumpulan data menggunakan teknik pengumpulan data yaitu: Wawancara, Observasi, Dokumentasi dan Pemeriksaan Laboratorium.

**Hasil:** Penelitian ini menunjukkan bahwa dari 30 rumah makan masih ada yang tidak memenuhi syarat suhu, kelembaban, dan pencahayaan pada indikator tempat penyimpanan bahan makanan, tempat makanan jadi, dapur dan ruang makan serta masih banyak rumah makan yang tidak memenuhi protokol kesehatan covid-19 dengan baik.

**Kata kunci:** Suhu; Kelembaban; Pencahayaan; COVID-19.

#### **ABSTRACT**

**Background:** Poor physical environmental conditions in the restaurant can affect the growth of bacteria. The growth of bacteria in the storage of foodstuffs, finished food storage, kitchen, and dining room is influenced by temperature, humidity and lighting. The purpose of this study is to describe the condition of the physical environment in the restaurant in the Working Area of Sidomulyo Health Center in Samarinda City, East Kalimantan.

**Method:** This type of research is a descriptive method of analysis that studies indicators of food storage, ready-to-eat storage, kitchen and restaurant restaurants sold in the working area of Sidomulyo Health Center by measuring

*temperature, humidity and lighting. Data collection methods use data collection techniques, namely: Interviews, Observations, Documentation and laboratory examinations.*

**Results:** *This study shows that out of 30 restaurants there are still some that do not qualify for temperature, humidity, and lighting on indicators of grocery storage, finished food storage, kitchen and dining rooms and there are still many restaurants that do not comply with health protocols covid-19 properly.*

**Keywords:** *Temperature; Humidity; lighting; COVID-19.*

## **PENDAHULUAN**

Restoran merupakan setiap bisnis yang menyajikan makanan dan minuman di tempat tertentu. Restoran ini mulai muncul dan berkembang seiring dengan perkembangan sosial dalam hal melayani kebutuhan konsumen. Tanpa pengolahan makanan yang higienis dan hygiene yang baik, dapat menimbulkan masalah kesehatan. Karena perkembangan industri pangan, diperlukan upaya untuk sanitasi lingkungan rumah makan dengan tujuan agar rumah makan tersebut bisa memberi kenyamanan serta kesehatan saat masyarakat di sekitar membeli makan disana (Irwan, Miswan, Herlina, 2011).

Pada saat musim pandemi *Covid-19*, kegiatan yang perlu diperhatikan saat pandemi yaitu sanitasi saat proses produksi pangan. Seringkali terjadinya bahaya atau cemaran yang didapat dikarenakan kurangnya Kualitas bahan baku yang tidak memadai, teknik pengolahan, langkah-langkah kebersihan dan sanitasi dan kurangnya kesadaran pekerja dan prosedur penanganan makanan. Praktik *higiene* dan sanitasi sangat diperlukan karena apabila pengolahan pangan yang kurang baik dapat Merugikan konsumen, seperti keracunan makanan atau penyakit bawaan makanan (Hatta *et al.*, 2014). Praktik sanitasi pangan yang perlu diterapkan adalah: Penerapan *Good Practices/Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*, hygiene>karyawan, desinfeksi untuk menonaktifkan virus Covid-19 yang lebih cepat dan pembuangan limbah yang aman.

Kasus penyakit diare masih tinggi di Indonesia, penyebab kasus diare tinggi dikarenakan faktor kondisi lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia. Kondisi lingkungan fisik baik secara langsung ataupun tidak langsung ialah pemicu yang sangat penting dari permasalahan kesehatan masyarakat. Lingkungan berkualitas rendah sering menyebabkan tingginya tingkat penyakit menular dan parasit, dan beberapa bahkan memiliki konsekuensi yang lebih mematikan bagi kesehatan masyarakat. Rendahnya pemahaman karyawan terhadap kondisi lingkungan fisik bisa memperparah kesehatan masyarakat bahkan kebiasaan, perilaku dan tidak disiplinnya karyawan akan memperbesar resiko untuk terjadinya gangguan kesehatan masyarakat. Faktor lingkungan fisik perlu diperhatikan seperti pencahayaan, kelembaban dan suhu (Han and Goleman, Daniel; Boyatzis, Richard; Mckee, 2019).

Di sepanjang jalan Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo banyak terdapat rumah makan maupun restoran yang menjual makanan jadi. Tingginya kasus diare di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo diduga karena masyarakat sering membeli makanan di rumah makan maupun restoran tersebut. Kebanyakan

masyarakat membeli makanan jadi di rumah makan maupun restoran tersebut berdasarkan selera yang baik serta harga yang wajar, terlepas dari kualitas sanitasi lingkungan rumah makan maupun restoran tersebut.

Lingkungan fisik harus berdasarkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Termasuk syarat kesehatan rumah makan diantaranya: pencahayaan harus cukup terang saat bekerja intensitas cahaya 10 fc (100 lux), tidak terang serta menyebar secara merata, kelembaban udara bisa mendukung kenyamanan dalam melakukan pekerjaan dan kelembaban pada ruangan harus 80% - 90% dan suhu penyimpanan makanan cepat rusak adalah di bawah dari 65,5°C atau suhu rendah pada 4°C atau lebih rendah, dan makanan jangka panjang disimpan pada suhu -5°C hingga -1°C. Oleh lantaran itu, selama masa pandemi Covid-19 perlu dilakukan pengecekan lingkungan fisik dan keberadaan *Escherichia coli* dalam produk makanan yang dijual oleh restoran wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo.

Mendeskripsikan kondisi lingkungan fisik dan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jadi yang dijual di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Samarinda, Kalimantan Timur.

## **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian ini merupakan observasional dan menggunakan analisis deskriptif, yaitu jenis penelitian yang dilakukan dengan mengukur suhu, kelembaban dan cahaya pada indikator ruangan penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan yang dapat dimakan (jadi), dapur dan ruang makan di rumah makan & restoran yang dijual di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo, Kota Samarinda, Kalimantan Timur.

Sebanyak 30 sampel rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo. Tata cara pengambilan sampel yang dipergunakan merupakan purposive sampling yang mencakup semua populasi dipertimbangkan, dengan mempertimbangkan faktor-faktor seperti sifat populasi dan karakteristik sampel yang diuji. Beberapa metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, antara lain: wawancara, observasi dan dokumentasi.

Pengukuran kondisi fisik lingkungan rumah makan dilakukan dengan menggunakan alat sebagai berikut: Termometer dan Lux Meter. Cara kerja pengukuran kualitas fisik lingkungan rumah makan adalah sebagai berikut: Suhu Tata cara kerja pengukuran suhu adalah pasang termometer ruangan pada tempat yang diinginkan, kemudian melihat angka yang ditunjukkan oleh termometer ruangan. Angka tersebut menunjukkan suhu di dalam rumah. Kelembaban Tata cara kerja pengukuran kelembapan adalah dengan memasang termometer ruangan pada tempat yang diinginkan, kemudian melihat angka yang ditunjukkan oleh termometer ruangan. Angka ini adalah hasil dari kelembaban di dalam rumah. Pencahayaan cara kerjanya Buka penutup sensor untuk membuka pengukuran cahaya yang dikalibrasi, Bawa perangkat ke titik pengukuran yang ditentukan, baik untuk pengukuran tingkat keparahan pencahayaan lokal atau umum, Setelah beberapa saat, Baca hasil pengukuran pada layar monitor untuk mendapatkan nilai yang stabil, Catat pengukuran intensitas pencahayaan lokat atau umum pada

lembar rekaman, Matikan *luxmeter* sehabis berakhir dicoba pengukuran insensitas penerangan.

## HASIL

### Suhu

Distribusi rumah makan berdasarkan suhu penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, ruangan dapur dan ruangan makan dapat dilihat dari tabel 4

**Tabel 4. Distribusi Frekuensi Suhu Kategori Penyimpanan Bahan makanan, Penyimpanan**

Suhu	Kategori rumah makan				Jumlah	
	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat			
	n	%	n	%	n	%
Penyimpanan Bahan makanan	12	40	18	60	30	100
Penyimpanan Makanan Jadi	22	73	8	27	30	100
Dapur	25	83	5	17	30	100
Ruang Makan	19	63	11	37	30	100

Data Primer, 2021

Tabel 4 menunjukkan bahwa 60% rumah makan belum memenuhi syarat pada indikator penyimpanan bahan makanan. Berbeda dengan hal tersebut untuk indikator penyimpanan makanan jadi, dapur dan ruang makan telah memenuhi syarat suhu standar dengan persentase masing-masing sebesar 73%, 83%, dan 63%.

### Kelembaban

Distribusi rumah makan berdasarkan kelembaban penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, ruangan dapur dan ruangan makan dapat dilihat dari tabel 5.

**Tabel 5. Distribusi Frekuensi Kategori Kelembaban Penyimpanan Bahan Makanan, Penyimpanan Makanan Jadi, Ruang Dapur dan Ruang Makan**

Kelembaban	Kategori rumah makan				Jumlah	
	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat			
	n	%	n	%	n	%
Penyimpanan Bahan makanan	28	93	2	7	30	100
Penyimpanan Makanan Jadi	22	73	8	27	30	100
Dapur	20	67	10	33	30	100
Ruang Makan	16	53	14	47	30	100



Sumber: Data Primer, 2021

Tabel 5 menunjukkan bahwa pada indikator penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, dapur dan ruang makan pada rumah makan telah memenuhi syarat kelembaban standar dengan persentase masing-masing sebesar 93%, 73%, 67%, dan 53%.

### **Pencahayaan**

Distribusi rumah makan berdasarkan pencahayaan penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, ruangan dapur dan ruangan makan dapat dilihat dari tabel 6.

**Tabel 6. Distribusi Frekuensi Kategori Pencahayaan Penyimpanan Bahan makanan, Penyimpanan Makanan Jadi, Dapur dan Ruang Makan**

Pencahayaan	Kategori Rumah Makan				Jumlah	
	Memenuhi Syarat		Tidak Memenuhi Syarat			
	n	%	n	%	n	%
Penyimpanan Bahan makanan	23	77	7	23	30	100
Penyimpanan Makanan Jadi	29	97	1	3	30	100
Dapur	30	100	0	0	30	100
Ruang Makan	27	90	3	10	30	100

Sumber: Data Primer, 2021

Tabel 6 menunjukkan bahwa pada indikator penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, dapur dan ruang makan pada rumah makan telah memenuhi syarat pencahayaan standar dengan persentase masing-masing sebesar 77%, 97%, 100% dan 90%.

## **PEMBAHASAN**

Pengumpulan data pada penelitian ini diperoleh melalui 30 responden yang merupakan pemilik dari rumah makan yang berada di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo.

### **Suhu**

Dari hasil pengukuran suhu rumah makan, dari ketiga indikator penyimpanan makanan jadi, dapur dan ruang makan ternyata sebagian besar diantara rumah makan tersebut memenuhi persyaratan dalam hal penyimpanan makanan jadi, dapur dan ruang makan.

Pada indikator penyimpanan makanan jadi memenuhi syarat karena rata-rata suhu di setiap rumah makan yaitu mencapai 28°C di karenakan untuk proses penyimpanan makanan jadi ditempatkan ditempat yang terpisah dan di tempat penyimpanan tersebut tertutup sehingga suhu penyimpanan makanan jadi tersebut memenuhi standar suhu Materi Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Untuk indikator dapur dan ruang makan memenuhi syarat karena rata-rata suhu di

setiap rumah makan yaitu mencapai 28 °C dan 29 °C dikarenakan ruangan dapur dan ruang makan ada yang rumah makan yang terbuka tapi menggunakan kipas dan ada juga rumah makan yang tertutup tetapi menggunakan Ventilasi/AC sehingga indikator dapur dan ruang makan memenuhi syarat.

Penelitian tersebut didukung oleh studi yang dilakukan pada Puskesmas Kecamatan Minas Kabupaten Siak yang menyimpulkan jika ruangan penyimpanan makanan siap saji harus terlindung dari debu, bahan kimia, serangga, tikus serta hewan lain; -18 °C); masakan yang gampang rusak harus disimpan pada atau di atas 65,5 °C atau didinginkan 4 °C atau lebih rendah; Makanan yang gampang rusak mesti disimpan pada temperatur -5 °C buat waktu yang lama (lebih dari 6 jam) hingga 1 °C, jangan mencampur makanan mentah tanpa makan (Suhaimin, 2019). serta Penelitian ini didukung oleh penelitian dari (Huboyo *et al.*, 2009) menyatakan bahwa suhu normal ruangan adalah 18°C – 28°C.

Berbeda dengan hal tersebut pada indikator penyimpanan bahan makanan pada setiap rumah makan belum memenuhi syarat, hal tersebut diakibatkan karena rata-rata suhu di setiap rumah makan yaitu mencapai 17°C, karena semua hidangan ditempatkan di ruangan penyimpanan yang sama dan tidak ada pengaturan suhu. Makanan ini (simpan hanya pada suhu kamar). Hal ini mengakibatkan penyimpanan bahan makanan tidak memenuhi persyaratan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Higiene dan Higiene pada Rumah Makan dan Restoran..

Riset ini didukung oleh riset yang dilakukan oleh di Rumah Makan Dhamar Palembang yang menyatakan bahwa makanan yang mudah rusak sebaiknya disimpan pada suhu di atas 65.5°C atau dibawah 4°C (Atmoko, 2017) dan Satu studi menunjukkan bahwa area dapur sering penuh, menyebabkan suhu naik secara drastis > 4°C atau < 65,5°C (Tanzilal *et al.*, 2016). Riset ini pula sesuai dengan penelitian yang dilakukan di Virulence, yang memberitahukan jika suhu penyimpanan makanan yang optimal adalah 10- 45°C (Chauret, 2011).

Riset ini didukung oleh riset yang dilakukan pada Kota Semarang yang menunjukkan jika E.Coli membutuhkan suhu optimal 37°C untuk tumbuh, tetapi bakteri ini juga dapat tumbuh pada suhu 15 – 45°C (Han and goleman, daniel; boyatzis, Richard; Mckee, 2019). Pertumbuhan bakteri dan jamur yang optimal terjadi pada suhu kamar (30°C) selama 24 jam, 48 jam, 72 jam (Siburian *et al.*, 2012). Kondisi pertumbuhan yang optimal E. coli adalah pada suhu 37°C (Arivo and Annissatussholeh, 2017).

### **Kelembaban**

Dari hasil pengukuran kelembaban di rumah makan menunjukkan bahwa keempat indikator penyimpanan bahan makan, penyimpanan makanan jadi, dapur dan ruang makan sebagian besar (80%) diantara rumah makan tersebut sudah memenuhi syarat dalam aspek penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, dapur dan ruang makan. Pada keempat indikator tersebut memenuhi syarat karena nilai rata-rata pengukuran kelembaban di setiap rumah makan yaitu mencapai 82%, 80%, 80%, dan 80% dikarenakan tempat penyimpanannya, dapur dan ruang makan mempunyai kelembaban yang normal

sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran tersedianya tempat untuk penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, dapur dan ruang makan dengan kelembaban 80%-90%.

Penelitian ini didukung oleh penelitian Discovery Kartika Plaza Hotel yang menyatakan bahwa bahan masakan mesti disimpan di gudang dengan kelembaban normal, apabila tidak maka bahan pangan bakal rusak serta bisa membahayakan rumah makan/restoran (Arisandi, Trianasari and Parma, 2019).

Penelitian ini didukung oleh penelitian Osing Deles Cafe and Resto Banyuwangi yang menyatakan bahwa kelembaban tempat penyimpanan makanan siap saji sesuai dengan jenis makanannya, karena menyesuaikan dengan masakan itu sendiri, dimana makanan tersebut disimpan secara terpisah, karena jika standar kelembaban yang diperlukan, sesuaikan lokasi. Makanan jadi ditempatkan di rak dalam urutan yang sama seperti mereka ditempatkan di rak yang berbeda selama pengamatan, seperti makanan kering, basah, dan mudah rusak (Triyanti, RMS and Hariyani, 2018).

Penelitian ini didukung oleh studi yang dilakukan di Kawasan Stasiun Gubeng Surabaya bahwa standar kelembaban dalam ruangan di rumah makan sangat penting untuk tidak mendorong pertumbuhan bakteri (Diah Ariana, S.T., 2016). Penelitian ini didukung oleh studi yang dilakukan di Jawa Timur yang menunjukkan bahwa kelembaban ruangan penyimpanan bahan makanan dan penyimpanan makanan jadi 80% - 90%. Hal ini berguna mengurangi penjamuran (Barrows and Robinson, 2018).

Penelitian ini didukung oleh penelitian Jember yang menunjukkan bahwa mikroba memiliki kelembaban optimal buat perkembangan ragi dan kuman, yang membutuhkan kelembaban tinggi lebih dari 85% (Prasetyo, 2015). Kelembaban optimum yang dibutuhkan bakteri diatas 85% (Vindrahapsari, 2016).

### **Pencahayaan**

Hasil dari pengukuran pencahayaan di rumah makan menunjukkan bahwa keempat indikator penyimpanan bahan makan, penyimpanan makanan jadi, dapur dan ruang makan ternyata sebagian besar diantara rumah makan tersebut telah memenuhi standar dalam hal penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, dapur dan ruang makan. Pada pencahayaan indikator penyimpanan bahan makan, penyimpanan makanan jadi, dapur, dan ruang makan sudah memenuhi syarat dikarenakan pada indikator penyimpanan makanan jadi, dapur, dan ruang makan memiliki dua pencahayaan yang pertama dihasilkan dari bola lampu yang cukup sesuai dengan luas bangunan dan yang kedua pencahayaan yang dihasilkan oleh alam (matahari). berbeda dengan penyimpanan bahan makanan yang memiliki satu pencahayaan yang dihasilkan oleh bola lampu tetapi, walaupun memiliki satu pencahayaan indikator tersebut sudah memenuhi syarat sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, menyatakan bahwa pencahayaan yang  $\geq 100$  lux (10 fc) sudah memenuhi syarat rumah makan.

Penelitian ini didukung oleh penelitian di kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta yang menunjukkan bahwa pencahayaan restoran harus

memiliki pencahayaan yang memenuhi syarat yaitu  $\geq 10$  foot candle (fc) (Rachmatina, 2018).

Penelitian ini didukung oleh peneliti di Kantor Kesehatan Pelabuhan (Kkp) Tier 1 Medan, dekat dengan Pelabuhan Teluk Medan-Beira. Temuannya menunjukkan bahwa intensitas pencahayaan setiap ruangan harus meningkat agar persiapan makanan dan pekerjaan pembersihan dapat dilakukan di sana secara efektif. Semua aktivitas di tempat kerja, termasuk area penyimpanan, dapur, kamar kecil, dan tempat cuci tangan, harus memiliki intensitas cahaya minimal 10 kaki. Pencahayaan/iluminasi tidak boleh keras dan datar untuk menghindari bayangan yang sebenarnya (Poppy Syafriyanti Nasution, 2019).

Penelitian ini didukung oleh studi di Amerika Serikat yang menunjukkan pencahayaan restoran sama pentingnya dengan pengalaman bersantap mereka. Pencahayaan ditekankan dalam berbagai bentuk, termasuk aspek yang lebih pribadi atau intim (pencahayaan redup), atau cahaya alami melalui jendela restoran (Alonso and Oneill, 2010). Pencahayaan optimal bakteri berkembang adalah minimal 100 lux (Vindrahapsari, 2016).

## **Kesimpulan**

Suhu di ruang makan, dapur, dan tempat penyimpanan produk jadi telah mencapai standar suhu restoran sebesar 63%, 83% dan 73%, sedangkan tempat penyimpanan bahan makanan belum mencapai standar suhu restoran sebesar 60%. Pengukuran kelembaban di restoran, dapur, tempat penyimpanan makanan siap saji dan tempat penyimpanan bahan makanan mencapai 53%, 67%, 73% dan 93% dari standar restoran. Pengukuran pencahayaan restoran, dapur, tempat penyimpanan makanan siap saji dan tempat penyimpanan makanan telah mencapai standar restoran sebesar 90%, 100%, 97% dan 77%.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Alonso, A. D. And Oneill, M. A. (2010) 'Consumers Ideal Eating Out Experience As It Refers To Restaurant Style: A Case Study', *Journal Of Retail And Leisure Property*, 9(4), Pp. 263–276. Doi: 10.1057/Rlp.2010.9.
- Arisandi, K. D., Trianasari, T. And Parma, P. G. (2019) 'Implementasi Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel', *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), P. 55. Doi: 10.23887/Jmpp.V2i1.22089.
- Arivo, D. And Annissatussholeh, N. (2017) 'Pengaruh Tekanan Osmotik Ph, Dan Suhu Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia Coli', *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 4(3), Pp. 153–160.
- Atmoko, T. P. H. (2017) 'Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang', *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), Pp. 1–9.
- Barrows, C. And Robinson, M. (2018) 'Food And Beverage', *Club Management*. Doi: 10.23912/9781911635062-3976.
- Chauret, C. (2011) 'Survival And Control Of Escherichia Coli O157:H7 In Foods, Beverages, Soil And Water', *Virulence*, 2(6), Pp. 593–601. Doi:

10.4161/Viru.2.6.18423.

- Diah Ariana, S.T., M. K. (2016) 'Identifikasi Spesies Jamur Pada Rumah Makan Di Kawasan Stasiun Gubeng Surabaya"', *Identifikasi Spesies Jamur Pada Rumah Makan Di Kawasan Stasiun Gubeng Surabaya*, 147, Pp. 11–40.
- Han, E. S. And Goleman, Daniel; Boyatzis, Richard; Mckee, A. (2019) 'Pengaruh Suhu, Kelembaban, Dan Sanitasi Terhadap Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Dan Salmonella Di Kandang Ayam Pada Peternakan Ayam Broiler Kelurahan Karanggeneng Kota Semarang', *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), Pp. 1689–1699.
- Hatta, W. *Et Al.* (2014) 'Praktek Sanitasi Higiene Pada Usaha Pengolahan Dangka Susu Sapi Di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan', *J. Veteriner*, 15(1), Pp. 147–155.
- Huboyo, H. S. *Et Al.* (2009) 'Pengukuran Konsentrasi Pm 10 Pada Udara Dalam Ruang (Studi Kasus: Dapur Rumah Tangga Berbahan Bakar Kayu Dan Minyak Tanah) Pm 10 Concentration Measurements Within Indoor Air (Case Study: Household Kitchens Using Solid Fuel And Kerosene)', *Lingkungan Tropis*, 3(2), Pp. 105–114. Available At: [https://Core.Ac.Uk/Download/Pdf/225555903.Pdf](https://core.ac.uk/download/pdf/225555903.pdf).
- Irwan, Miswan, Herlina, Y. (2011) 'Analisis Sanitasi Dasar Pada Rumah Makan Dikecamatan Kasimbar Kabupaten Perigi Moutong', *Kesehatan Masyarakat*, (2004), Pp. 1–15.
- Poppy Syafriyanti Nasution (2019) 'Tinjauan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (Kkp) Kelas I Medan Tahun 2019', *Tinjauan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (Kkp) Kelas I Medan Tahun 2019*.
- Prasetyo, W. (2015) 'Perbedaan Daya Hambat Ekstrak Daun Kersen (Muntingia Calabura L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia Coli Dan Bakteri Shigella Dysentriae Serta Pemanfaatannya Sebagai Karya Ilmiah Populer', *Digital Repository Universitas Jember*.
- Rachmatina, L. D. (2018) 'Analisis Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta', *Jurnal Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Siburian, E. T. P. *Et Al.* (2012) 'Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri Dan Fungi Ikan Bandeng', *Life Science*, 1(2).
- Suhaimin (2019) 'Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Minas Kabupaten Siak Tahun 2019', *Politehnik Kesehatan Kemenkes Padang*. Available At: [Http://Pustaka.Poltekkes-Pdg.Ac.Id/Repository/Suhaimi.Pdf](http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/suhaimi.pdf).
- Tanzilal, M. A. *Et Al.* (2016) 'Penyimpanan Bahan Makanan Perishable Di Concorde Hotel Kuala Lumpur'.
- Triyanti, N. R., Rms, N. N. And Hariyani, R. P. (2018) 'Analisis Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Di Cafe Dan Resto Osing Deles Banyuwangi', *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (Makma)*, 1(1), Pp. 27–33.

Vindrahapsari, R. T. (2016) 'Kondisi Fisik Dan Jumlah Bakteri Udara Pada Ruang Ac Dan Non Ac Di Sekolah Dasar (Studi Sekolah Dasar Sang Timur Semarang)', *Universitas Muhammadiyah Semarang*. Available At: [Http://Repository.Unimus.Ac.Id/51/1/Fulltext 1.Pdf](http://Repository.Unimus.Ac.Id/51/1/Fulltext 1.Pdf).

## Hasil Uji Turnitin Naskah Publikasi

# Mendesripsikan Kondisi Lingkungan Fisik Di Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Samarinda Selama Pandemi Covid-19

*by* Muhammad Ridwan

---

**Submission date:** 26-Dec-2022 02:24PM (UTC+0800)

**Submission ID:** 1986644411

**File name:** jurnal\_ridwan\_17111024140006\_-\_Salin.docx (480.73K)

**Word count:** 2588

**Character count:** 16131

## Mendeskripsikan Kondisi Lingkungan Fisik Di Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Samarinda Selama Pandemi Covid-19

### ORIGINALITY REPORT

<b>16%</b> SIMILARITY INDEX	<b>15%</b> INTERNET SOURCES	<b>9%</b> PUBLICATIONS	<b>5%</b> STUDENT PAPERS
--------------------------------	--------------------------------	---------------------------	-----------------------------

### PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<a href="https://repository.unej.ac.id">repository.unej.ac.id</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>2</b>	<a href="http://www.karyailmiah.trisakti.ac.id">www.karyailmiah.trisakti.ac.id</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>3</b>	<a href="https://123dok.com">123dok.com</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>4</b>	<a href="http://ecampus.poltekkes-medan.ac.id">ecampus.poltekkes-medan.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>5</b>	<a href="https://documents.mx">documents.mx</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>6</b>	Sakriani Jamaluddin. "GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN YANG ADA DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS KOTA", Jurnal Kesehatan Poltekkes Ternate, 2016 Publication	<b>1%</b>
<b>7</b>	<a href="http://ejurnal.undana.ac.id">ejurnal.undana.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>