

**GAMBARAN KEADAAN TEMPAT
PENGOLAHAN MAKANAN PADA RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000**



**Karya Tulis Ilmiah ini diajukan untuk memenuhi
Salah satu persyaratan dalam mencapai derajat
Ahli Madya Kesehatan Lingkungan**

Diajukan Oleh :

**FRANSISCA RILYA CHRISTIANTY
Nomor Induk Mahasiswa : 197 300 247 L**

**AKADEMI KESEHATAN TERPADU JAYAPURA
PROGRAM D III KESEHATAN LINGKUNGAN
TAHUN 2000**

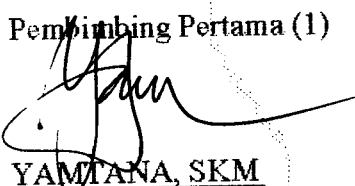
KARYA TULIS ILMIAH
GAMBARAN KEADAAN TEMPAT
PENGOLAHAN MAKANAN PADA RUMAH MAKAN
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

DISUSUN OLEH :
FRANSISCA RILYA CHRISTIANTY
Nim : 197 300 247 L

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal 23 Oktober 2000
dan dinyatakan telah lulus memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

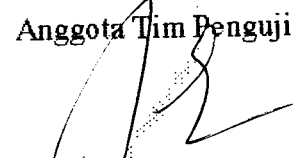
Pembimbing Pertama (1)

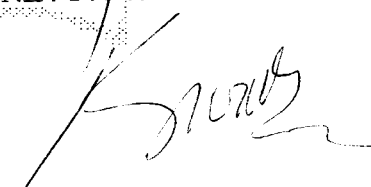

YAMTANA, SKM
NIP. 140 192 805

Pembimbing Pendamping

ARIF DWI DARMANTO, SKM
NIP. 140 216 869

Anggota Tim Penguji lain


Drs. SOENGKOWO, M.Kes
NIP. 140 053 123


KUSWADI, SKM, M.Kes
NIP. 140 238 020

JAYAPURA, 20 NOVEMBER 2000
AKADEMI KESEHATAN TERPADU JAYAPURA
PROGRAM D III KESEHATAN LINGKUNGAN

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat, rahmat dan bimbinganNya sehingga penulis dapat menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai salah satu persyaratan dalam mencapai derajat Ahli Madya Kesehatan Lingkungan.

Dengan terselesainya penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan baik secara moril maupun materil. Perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Jan Piet Rumaikewi SKM, Sebagai koordinator pengelola Akademi Kesehatan Terpadu Jayapura atas segala bimbingan dan arahan selama penulis mengikuti pendidikan.
2. Bapak Yamtana, SKM sebagai Ketua Jurusan Program D III Kesehatan Lingkungan sekaligus sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan arahan serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Bapak Arif Dwi Darmanto, SKM sebagai dosen pembimbing II (dua) yang telah memberikan arahan dan petunjuk serta motivasi sehingga penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan.
4. Bapak dr. B. Sandjaja, MSPH, sebagai Dosen pengasuh mata kuliah Dasar-dasar penelitian.

5. Seluruh Dosen dan staf Akademi kesehatan Terpadu Jayapura, khususnya program Diploma III Kesehatan Lingkungan.
4. Kawan – kawan sejati : Mas Nursaid, Ibhe, Ivo, James, Mas Widodo, Dian, Iwan, Asih, Anita, Deasy, Galih dan seluruh rekan-rekan seperjuangan yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah.

Kebahagiaan dan penghargaan yang tulus , penulis persembahkan buat keluarga terkasih Papa, Mama, Mas Rudy, Mbak Reny, Kak Yusran, Dik Ratih, dan yang tersayang Kak Arifin Han, yang setia dalam doa dan penuh kesabaran, pengorbanan, penantian dan harapan, membiayai dan memberikan doa restu serta dorongan selama penulis menyelesaikan pendidikan di Akademi Kesehatan Terpadu Jayapura.

Dengan segala kerendahan hati penulis menyadari dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan-kekurangan untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Semoga segala bantuan dan kebaikan yang telah diberikan akan mendapat imbalan yang berlipat Dari-Nya.

Jayapura, Oktober 2000

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBARAN PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRAK	ix
BAB. I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB. II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Umum Sanitasi Makanan	6
B. Aspek Penggolahan Makanan	7
C. Hubungan Makanan dan Kesehatan	14
D. Bakteri Penyebab Penyakit Melalui Makanan	15

BAB. III	KERANGKA KONSEP	17
	A. Alur Pemikiran Variabel Penelitian	17
	B. Variabel Penelitian	18
	C. Defenisi Operasional dan Kriteria Objektif	18
BAB. IV	METODE PENELITIAN	22
	A. Jenis Penelitian	22
	B. Waktu dan Tempat	22
	C. Populasi dan Sampel	22
	D. Pengumpulan Data	23
	E. Penggolahan dan Penyajian Data	23
	F. Instrumen Penelitian	23
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN	24
	A. Hasil Penelitian	25
	B. Pembahasan	31
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN	36
	A. Kesimpulan	36
	B. Saran	37
	DAFTAR PUSTAKA	39
	LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

- | | |
|----------|---|
| Tabel 1 | Keadaan lantai tempat pengolahan makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara. |
| Tabel 2 | Keadaan Luas Lantai Tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara |
| Tabel 3 | Bentuk Sudut Lantai tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara |
| Tabel 4 | Keadaan Atap atau Langit-Langit Tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara. |
| Tabel 5 | Keadaan Permukaan Langit-Langit Tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara |
| Tabel 6 | Keadaan Penerangan Tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara |
| Tabel 7 | Keadaan Cahaya Tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara |
| Tabel 8 | Keadaan Ventilasi Tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara |
| Tabel 9 | Keadaan Fasilitas Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara |
| Tabel 10 | Keadaan Sumber Air Cadangan Tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara. |
| Tabel 11 | Keadaan tempat cuci tangan Tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara |
| Tabel 12 | Keadaan Tempat Sampah Tempat Pengolahan Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. **Data Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara**
2. **Formulir Pemeriksaan / Penilaian TTU**
3. **Surat Izin Penelitian**

**Akademi Kesehatan Terpadu
Program D III Kesehatan Lingkungan
Jayapura**

Karya Tulis Ilmiah, Oktober 2000

Fransisca Rilya Christianty

**GAMBARAN KEADAAN TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN PADA
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKEMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000**

ix, 38, 13 Tabel, 3 Lampiran.

Daftar Pustaka : 10 buah (1987-1991)

Rumah Makan merupakan bentuk akomodasi yang dikelola secara komersil dan disediakan bagi setiap orang-orang untuk memperoleh makanan dan minuman. Tempat pengolahan makanan harus selalu diperhatikan keadaan tempat pengolahan makanan dan fasilitas sanitasi. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui Keadaan Tempat Pengolahan Makanan dan Keadaan Sanitasi Dasar Tempat Pengolahan Makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara.

Hasil penelitian terhadap 33 Rumah Makan yang ada di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara yang memiliki lantai baik sebanyak 60,7% dan yang berlantai tidak baik sebanyak 39,3%, yang memiliki luas lantai cukup adalah 54,5% sedangkan yang tidak sebanyak 45,5% , sudut lantai lengkung 12,2 % dan yang tidak lengkung 87,8% , Atap dan langit-langit baik sebanyak 85% yang tidak baik sebanyak 15% ,yang mempunyai penerangan baik sebanyak 85% sedangkan yang tidak baik sebanyak 15% ,Keadaan tidak silau cahaya sebanyak 45,5%, keadaan silau cahaya sebanyak 54,5%, Ventilasi baik sebanyak 39,4% dan buat yang tidak baik sebanyak 60,6%. Fasilitas Sanitasi yang digunakan yaitu seluruh Rumah Makan menggunakan sumber air bersih dari PDAM (100%) dan yang menggunakan sumur sebanyak (85%), Tempat cuci tangan sebanyak 85% dan yang tidak mempunyai sebanyak (15%). Dari 33 Rumah Makan di wilayah kerjanya Puskesmas Jayapura Utara seluruhnya mempunyai tempat sampah (100%).

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tujuan pembangunan nasional yang dimaksud dalam Undang Undang Dasar 1945 adalah untuk melindungi segenap bangsa Indonesia dan seluruh tumpah darah Indonesia, memajukan kesejahteraan umum, mencerdaskan kehidupan bangsa dan ikut serta melaksanakan ketertiban dunia yang berdasarkan kemerdekaan, perdamaian abadi dan keadilan sosial. Upaya pencapaian tujuan nasional diselenggarakan melalui pembangunan nasional yang berencana, bertahap dan berkesinambungan.

Peningkatan kualitas sumber daya manusia merupakan rangkaian upaya mewujudkan manusia seutuhnya dan masyarakat Indonesia seluruhnya. Peningkatan sumber daya manusia meliputi pembangunan manusia sebagai insan dan sebagai sumber daya manusia, merupakan kesatuan yang tidak terpisahkan.

Pembangunan Indonesia seutuhnya menjamin adanya peningkatan taraf hidup rakyat dari lapisan masyarakat dan dari berbagai golongan . Peningkatan taraf hidup tercermin pada pemenuhan kebutuhan pokok, yaitu pangan, sandang, pemukiman, kesehatan, dan pendidikan. Usaha-usaha pemenuhan kebutuhan pokok akan merupakan tolok ukur dari pencapaian tujuan pembangunan

Upaya untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dalam pasal 4 UU. No. 23 1992 tentang kesehatan, antara lain menyebutkan bahwa setiap orang berhak mendapat derajat kesehatan yang optimal.

Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 304/MENKES/TV/1989, tentang persyaratan kesehatan rumah makan, tercantum batasan sebagai berikut : Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Menurut Dit-Jen P2M PLP Rumah makan adalah setiap bangunan yang menetap dengan segala peralatan yang digunakan untuk proses pembuatan atau pengolahan dan penjualan atau penyajian makanan dan minuman bagi umum dimana proses pembuatan atau pengolahan dimaksud dapat berada pada satu bangunan atau bangunan lainnya yang terpisah dengan proses penjualan atau penyajian.

Berbagai upaya yang dilaksanakan dalam pembangunan kesehatan masyarakat antara lain melalui usaha pencegahan dan pemberantasan penyakit dan pemulihan kesehatan demi tercapainya derajat kesehatan yang optimal.

Salah satu usaha yang dapat mempengaruhi peningkatan derajat kesehatan masyarakat yaitu adanya tempat pengolahan makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan. Sehubungan dengan itu sanitasi makanan memegang peranan karena suatu usaha yang dititik beratkan pada pencegahan penyakit.

Rumah makan merupakan bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial dan disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan makanan dan minuman. Untuk itu para pengusaha rumah makan selalu berupaya agar makanan yang dikelola senantiasa selalu dalam keadaan baik.

makanan merupakan unsur yang penting, karena kegiatannya dititik beratkan pada usaha pencegahan penyakit atau mencegah timbulnya berbagai penyakit pada para tamunya.

Dengan melihat perkembangan rumah makan dan jumlah tenaga kerja yang diserap, serta jumlah pengunjung yang datang setiap harinya, maka rumah makan mempunyai potensi yang sangat besar terhadap penularan penyakit, terutama penyakit saluran pencernaan.

Makanan selain memberikan dampak positif untuk kehidupan manusia, misalnya sebagai sumber energi, zat pembangun, dan zat pengatur dapat pula memberikan dampak negatif yang menyebabkan infeksi dan keracunan makanan.

Rumah makan yang menyediakan makanan dalam keadaan kotor dapat menimbulkan pencemaran pada makanan tersebut. Sumber pengotoran yang biasanya terjadi pada saat makanan dipersiapkan, diolah, maupun dihidangkan antara lain berasal dari :

1. pengotoran debu
2. pengotoran dari air yang digunakan untuk mencuci peralatan
3. pengotoran terhadap alat yang digunakan
4. pengotoran dari penjamah makanan
5. pengotoran dari serangga

Tempat pengolahan makanan harus selalu diperhatikan dari kondisi sanitasinya antara lain : penyediaan air bersih yang memenuhi syarat, tempat pembuangan sampah, pembuangan air kotor, serangga dan tikus, serta adanya penerangan yang cukup. Kesemuanya itu akan mempengaruhi kualitas makanan. Selain itu pengotoran makanan dapat pula disebabkan karena alat- alat makan yang kurang bersih dan kesehatan penjamah makanan. (Sulastri,S.1989)

Berdasarkan data Puskesmas Jayapura Utara tahun 1999 diketahui jumlah Rumah Makan sebanyak 31 buah yang memenuhi syarat sebanyak 20 dari jumlah yang diperiksa sebanyak 20 buah, oleh karena itu dianggap penting untuk diambil yang lainnya.

B Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

" Bagaimana mana keadaan tempat pengolahan makananan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara ?"

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari penelitian ini untuk mengetahui sanitasi tempat pengolahan makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara.

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui tempat pengolahan makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara.
- b. Untuk mengetahui sarana sanitasi dasar pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara.

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan masukan bagi Instansi yang terkait dalam pemantauan keadaan sanitasi rumah makan.
2. Sebagai penerapan disiplin ilmu dan dapat menambah pengalaman untuk bekal setelah menyelesaikan pendidikan
3. Sebagai pengalaman yang berharga bagi peneliti dalam menuntut ilmu dan teknologi.
4. Untuk menambah wawasan, pengetahuan dan mengembangkan penelitian berikutnya bagi pembaca.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. TINJAUAN UMUM SANITASI MAKANAN

Makanan sangat diperlukan untuk kelangsungan hidup, karena dari makanan dihasilkan energi (tenaga) yang diperlukan untuk melakukan aktivitas didalam tubuh. Yang perlu diperhatikan dalam mengkonsumsi makanan yaitu makanan yang kita makan bukan hanya menarik atau bernilai gizi tinggi, namun juga harus aman dalam arti bersih, sehat dan tidak mengandung bakteri patogen yang dapat menyebabkan penyakit melalui makanan dan keracunan makanan.

Makanan selain memberikan dampak positif untuk kehidupan manusia, misalnya sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur maka dapat pula memberikan dampak negatif misalnya penyakit infeksi dan keracunan makanan .

Agar makanan senantiasa dalam keadaan baik, maka perlu dijaga dari sumber pengotoran yang biasanya terjadi pada saat makanan dipersiapkan sampai dihidangkannya. Pengotoran makanan tersebut berasal dari :

1. Pengotoran debu
2. Pengotoran dari air yang digunakan untuk mencuci peralatan
3. Pengotoran terhadap alat-alat yang digunakan
4. Pengotoran dari penjamah makanan dan dari serangga

Dari segi kesehatan lingkungan, perhatian terhadap makanan terutama ditujukan pada hygiene dan sanitasi makanan, yaitu bagaimana mengusahakan agar makanan tersebut tidak mengandung zat-zat yang dapat membahayakan kesehatan, atau tidak sampai tercemar oleh bakteri yang dapat membahayakan kesehatan. Untuk mencapai tersedianya makanan yang sehat, maka upaya hygiene sanitasi makanan harus didasarkan pada 6 (enam) prinsip utama, yaitu :

1. Pengamanan bahan makanan
2. Penyimpanan bahan makanan
3. Pengolahan bahan makanan
4. Pengangkutan makanan
5. Penyimpanan makanan
6. Penyajian makanan

A. ASPEK PENGOLAHAN MAKANAN

Ada empat aspek pengolahan makanan :

1. Penjamah makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan mempunyai hubungan erat dengan makanan. Yang termasuk penjamah makanan adalah tenaga-tenaga yang menyiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut dan menyajikan makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Guna mencegah jangan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan, maka perlu diadakan pengawasan kesehatan dari penjamah makanan tersebut antara lain bahwa setiap penjamah makanan harus memperhatikan kesehatan / kebersihan perorangan.

- a. Memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang ilmu hygiene dan sanitasi makanan.
- b. Memiliki keterangan sehat yang dibuktikan dengan surat kesehatan dari hasil pemeriksaan dokter yang menerangkan bahwa seorang penjamah makanan yang bebas dari penyakit menular, bebas dari penyakit pernapasan yang berbahaya dan bukan carier.
- c. Memakai pakaian kerja pada waktu kerja.

2. Cara Pengolahan Makanan

Selama dalam pengolahan makanan, maka perlu dihindari adanya kontaminasi terhadap makanan oleh peralatan penjamah makanan, proses penanganan, maupun air yang digunakan, baik untuk mencuci, meracik maupun untuk memasak.

Dari segi kesehatan sanitasi makanan, maka cara pengolahan makanan yang baik menitik beratkan pada hal sebagai berikut :

- a. Cara – cara menjamah makanan yang baik
- b. Menilai gizi/ nutrien yang memenuhi syarat
- c. Teknik memasak yang baik dan cara pengolahan yang baik
- d. Menerapkan dasar – dasar hygiene perorangan bagi para pengolahnya

- e. Menerapkan dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan
- f. Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai luka pada tangan atau jari – jari, untuk bekerja sebagai pengolah.

3. Tempat Pengolahan

Tempat pengolahan makanan biasa disebut dapur. Dapur adalah tempat dimana makanan dipersiapkan dan diolah, karena itu maka perlu diperhatikan tentang sanitasi antara lain :

- a. Persediaan air yang baik yang memenuhi syarat kesehatan
- b. Pembuangan air kotor yang memenuhi syarat
- c. Pembuangan sampah yang baik yang dianjurkan sedikitnya tersedia sistem duet (satu set penampungan sampah terdiri dari dua bak, yaitu untuk sampah kering dan sampah basah)
- d. Terdapat banyak serangga dan tikus
- e. Adanya penerangan yang cukup
- f. Adanya ventilasi yang cukup angin dan cerobang asap
- g. Diusahan asap dapat keluar dengan cepat
- h. Tersedia alat pemadam kebakaran
- i. Barang – barang berbahaya tidak diperbolehkan disimpan didapur, seperti racun serangga dan bahan peledak.

Tempat pengolahan makanan terdiri dari :

1. Lantai

- a. Semua sudut – sudut antara lantai dan dinding harus melengkung bulat dengan tinggi (jari –jari) tidak kurang dari 7,62 cm dari lantai.
- b. Lantai yang membutuhkan tutup / alas supaya dibuat dari bahan karet yang elastis.
- c. Lantai harus selalu dalam keadaan bersih terpelihara sebelum dan sesudah melakukan kegiatan.
- d. Lantai harus dibuat dari bahan yang keras atau kedap air, mudah dibersihkan, tahan kerusakan dan korosi (rapuh).
- e. Luas lantai 35 % sampai dengan 40 % dari luas ruang makan, dan tidak boleh kurang dari 15 m² sampai 25 m².

2. Dinding

Dinding tempat pengolahan makanan harus memenuhi syarat antara lain :

- a. Permukaan dalam dinding harus rata, halus tidak menyerap dan mudah dibersihkan.
- b. Dinding yang menerima percikan air harus dilapisi dengan persolin setinggi 2 meter dari lantai.

3. Atap dan langit – langit

Atap dan langit – langit tempat pengolahan makanan harus memenuhi syarat sebagai berikut :

- a. Atap dibuat dari bahan yang kedap air dan tidak bocor
- b. Lantai – lantai harus menutupi permukaan bawah bagian dalam atap, anti debu dan mudah dibersihkan.
- c. Permukaan bawah langit untuk ruangan atau kamar tempat persiapan perwadhahan makanan dan minuman, peralatan atau perabotan dicuci atau dibersihkan, tempat – tempat cuci tangan harus rata, tidak menyerap dan berwarna terang.

4. Penerangan

Penerangan atau pencahayaan tempat pengolahan makanan sebaiknya harus memenuhi syarat – syarat sebagai berikut:

- a. Intensitas minimum penerangan 20 foot candles (fc) pada titik setinggi 76, 20 cm dari permukaan kerja intensitas penerangan ruangan makan dan minuman dan tempat cuci antara 30 – 40 fc.
- b. Semua penerangan harus bebas dari silau (tidak menyilaukan mata) dan tidak menimbulkan bayangan.

5. Ventilasi

- a. Ventilasi yang memenuhi syarat akan relatif dan cocok untuk memelihara kenyamanan (10 % dari luas lantai)
- b. Ventilasi harus cukup untuk mencegah udara yang melampaui batas mencegah kondensasi (pengembunan) dan pembentukan kelembaban pada dinding, langit – langit dan untuk menghilangkan bau yang tidak enak, asap dan udara kotor (debu-debu)

- c. Bilamana ventilasi alam tidak efektif dapat dibantu ventilasi buatan dengan cara mengalirkan udara bersih secukupnya dan mengeluarkan udara kotor.

6. Pembuangan Sampah

Jenis sampah yang terdapat pada tempat pengolahan makanan terdiri dari sampah basah dan sampah kering. Adapun usaha yang dilakukan adalah:

- a. Tempat pembuangan sampah harus disediakan, terbuat dari bahan yang tidak karat, mudah dibersihkan dan menggunakan tutup.
- b. Jauhkan tempat penyimpanan makanan dari adanya sampah, peralatan dan perkakas, peti-peti kosong.

7. Kondisi peralatan perlengkapan

Untuk memperoleh kualitas makanan yang baik pada rumah makan maka peralatan tersebut memenuhi syarat kualitas dan kuantitasnya.

Peralatan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan harus memenuhi syarat – syarat sebagai berikut :

- a. Terdiri dari bahan yang anti karat, kedap air, halus mudah dibersihkan, tidak berbau dan tidak mudah berubah.
- b. Bila terdapat sambungan gunakanlah bahan yang anti karat
- c. Jika menggunakan plastik gunakanlah yang aman dan mudah dibersihkan permukaannya
- d. Bila digunakan kayu sebagai bahan maka dianjurkan tidak dipakai bahan yang kontak dengan makanan.

8. Penyediaan air bersih

Tempat pengolahan makanan harus mempunyai persediaan air yang memenuhi syarat, baik dari segi kualitasnya maupun dari segi kuantitasnya. Persediaan air sangat penting untuk pengolsahan dan pencucian alat.

Air bersih sangat dibutuhkan dalam pengolahan makanan seperti :

- a. Berguna untuk mencuci peralatan makanan
- b. Mengolah atau memasak makanan
- c. Mencuci lantai tempat mengolah makanan
- d. Pemadam kebakaran

9. Mencuci Alat

Mencuci alat makan adalah penting untuk mencegah timbulnya atau terjadinya penularan penyakit dan kasus keracunan makanan. Pencucian bisa menggunakan alat pencuci otomatis yang dikerjakan dengan tiga tahap :

- a. Pengambilan atau pencucian sisa makanan, untuk membatu pencucian selanjutnya
- b. Pembilasan dengan menggunakan deterjen untuk menghilangkan lemak yang melekat
- c. Pembilasan kembali disertai proses pembersihan bakteri dengan menggunakan disinfektan berupa chlor. Deterjen adalah bahan pencuci yang bekerja melarutkan dan membentuk emulsi daari lemak atau debu dari alat-alat yang dicuci sehingga terbawa oleh air.

(Reksosoebroto S, 1991).

B. HUBUNGAN MAKANAN DENGAN KESEHATAN

1. Manfaat Makanan

Makanan merupakan hal yang sangat penting dan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk dapat hidup. Agar manusia dapat hidup sehat maka makan yang dikonsumsi harus memenuhi syarat kesehatan, baik segi kualitas maupun kuantitasnya.

2. Fungsi Makanan

- a. Untuk disimpan dalam bentuk lemak dan dibawa kulit yang sewaktu-waktu dapat dibutuhkan dalam keadaan sakit atau kurang makan.
- b. Untuk mengganti sel-sel yang mati
- c. Menimbulkan energi atau tenaga
- d. Untuk pertumbuhan atau membangun sel-sel baru
- e. Mencegah penyakit

Sejak jaman dahulu orang sudah mengetahui antar kegunaan makanan dalam tubuh dan erat sekali hubungannya dan tidak dapat dipisahkan.

3. Makanan sebagai perantara penyebab penyakit

Makanan merupakan perantara yang baik bagi penularan penyakit oleh bakteri patogen, penyakit perut seperti dipteri, kolera, dapat ditularkan melalui makanan yang terkontaminasi dari berbagai vektor penyebaran penyakit.

Penyakit–penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan dapat digolongkan menjadi beberapa jenis antara lain :

a. Penyakit infeksi

Penyebabnya adalah bakteri patogen yang masuk kedalam tubuh manusia melalui makanan. Makanan ini tergantung bakteri patogen yang menyebabkan. Mempunyai masa Inkubasi dan gejala sesuai dengan gejala patogennya

b. Keracunan Makanan

Makanan yang terkontaminasi atau oleh adanya bakteri yang menghasilkan toksin atau oleh adanya makanan yang mengandung bahan racun didalamnya. Dalam hubungannya dengan penyakit keracunan makanan berperan sebagai penyebab, pembawa dan sebagai media.

C. BAKTERI-BAKTERI PENYEBAB PENYAKIT DALAM MAKANAN

Hubungan antara makanan dengan penyakit, bahwa makanan dapat berperan sebagai pembawa bibit penyakit , seperti bahan kimia atau parasit Mikroorganisme patogen yang ikut termakan bersama makanan. Jenis bakteri yang dapat menimbulkan penyakit melalui makanan adalah :

1. *Eschericia coli*

Escherici terdapat dalam tubuh manusia dan hewan. *Eschericia Coli* ini berbentuk batang negatif, bergerak dan bersifat fakultatif anaerob. Dengan

masa inkubasi 1-3 hari. Gejala-gejalanya menyerupai gejala keracunan yang disebabkan oleh *Salmonella*.

2. *Salmonella*

Penyebabnya adalah *salmonella typhy*, *salmonella paratyphy*, *salmonella thypymurium*. Gejala-gejalanya adalah mual, muntah, diare dan lemah. Sumber pencemarannya adalah melalui kotoran manusia, saluran pencemaran manusia, makanan yang telah terkontaminasi dengan *salmonella*. Manusia sebagai sumber pencemaran. *Salmonella* adalah apabila menderita sakit atau karier menjamah makanan maka ia akan memindahkan bakteri *salmonella* pada makanan melalui tangan yaitu toksinnya. Bakteri ini berbentuk batang, gram negatif, berbentuk aktif dengan flagela dan tidak berbentuk flagela dan tidak berbentuk spora, masa inkubasi 6-12 jam.

3. *Fibrio cholera*

Bakteri ini berbentuk gram negatif, bersifat aerob, berflagela berbentuk batang. Masa inkubasi antara 2-3 hari.

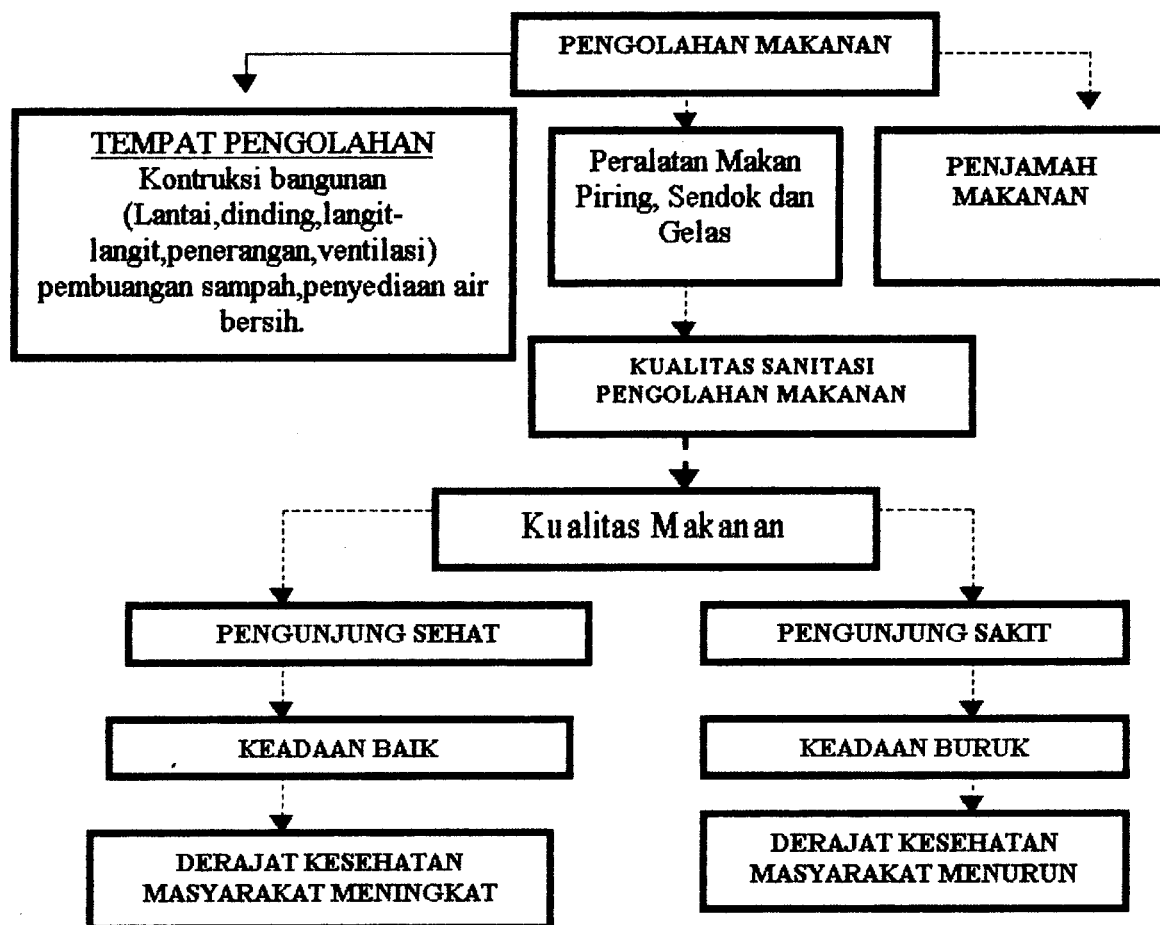
4. *Shigella*

Penyakit yang ditimbulkannya adalah *shigellosis* (Disentri basiler) bakteri ini bersifat aerob. Masa inkubasi 1-7 hari. Gejalanya adalah kejang perut, diare bercampur darah, lendir dan nanah. Terdapatnya kuman pada pemeriksaan rectal swab menandakan karier positif penyakit perut. (Sanropie, Djasio, et al)

KERANGKA KONSEP

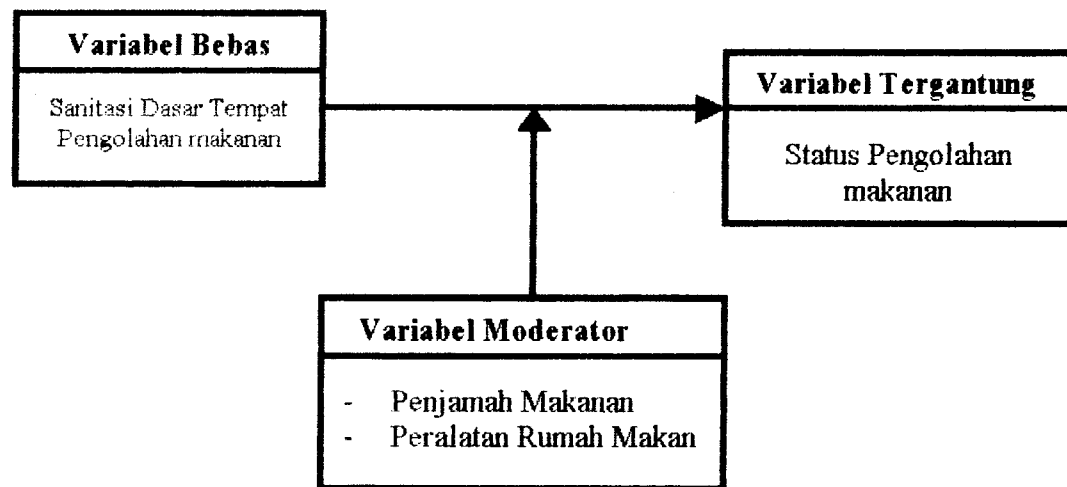
A. Alur Pemikiran Variabel Penelitian

Berdasarkan kerangka teoritis diatas maka dapat digambarkan alur pemikiran variabel penelitian sebagai berikut :



Keterangan : $\longrightarrow$ Variabel diteliti
 $\dashrightarrow$ Variabel tidak diteliti

B. Variabel Penelitian



C. Definisi Operasional

1. Sanitasi dasar tempat pengolahan makanan adalah sarana sanitasi yang digunakan di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara seperti Air bersih dan tempat pembuangan sampah.
2. Status pengolahan makanan adalah rumah tempat orang atau umum untuk makan atau minum yang mempunyai bangunan permanen dan menetap.
3. Penjamah makanan adalah orang yang mengolah makanan
4. Peralatan rumah makan adalah peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan.

D. Kriteria Objektif

1. Tempat pengolahan makanan

- a. Lantai ialah lantai yang selalu bersih dan terbuat dari bahan yang keras atau kedap air, mudah dibersihkan tahan kerusakan, korosi, luas $>25 \text{ m}^2$, sudut lantai pada dinding harus melengkung bulat.

b. Dinding

Dinding tempat pengolahan makanan harus memenuhi syarat antara lain :

- 1. Permukaan dalam dinding harus rata, halus tidak menyerap dan mudah dibersihkan.
- 2. Dinding yang menerima percikan air harus dilapisi dengan persolin setinggi 2 meter dari lantai.

c. Atap dan langit – langit

Atap dan langit – langit tempat pengolahan makanan harus memenuhi syarat sebagai berikut :

- 1. Atap dibuat dari bahan yang kedap air dan tidak bocor
- 2. Lantai – lantai harus menutupi permukaan bawah bagian dalam atap, anti debu dan mudah dibersihkan
- 3. Permukaan bawah langit untuk ruangan atau kamar tempat persiapan perwadhahan makanan dan minuman, peralatan atau perabotan dicuci atau dibersihkan, tempat – tempat cuci tangan harus rata, tidak menyerap dan berwarna terang.

d. Penerangan

Penerangan atau pencahayaan tempat pengolahan makanan sebaiknya harus memenuhi syarat – syarat sebagai berikut

1. Intensitas minimum penerangan 20 foot candles (fc) pada titik setinggi 76, 20 cm dari permukaan kerja intensitas penerangan ruangan makan dan minuman dan tempat cuci antara 30 – 40 fc.
2. Semua penerangan harus bebas dari silau (tidak menyilaukan mata) dan tidak menimbulkan bayangan.

e. Ventilasi

1. Ventilasi yang memenuhi syarat akan relatif dan cocok untuk memelihara kenyamanan (10 % dari luas lantai)
2. Ventilasi harus cukup untuk mencegah udara yang melampaui batas mencegah kondensasi (pengembunan) dan pembentukan kelembaban pada dinding, langit – langit dan untuk menghilangkan bau yang tidak enak, asap dan udara kotor (debu-debu)
3. Bilamana ventilasi alam tidak efektif dapat dibantu ventilasi buatan dengan cara mengalirkan udara bersih secukupnya dan mengeluarkan udara kotor.

f. Pembuangan Sampah

Jenis sampah yang terdapat pada tempat pengolahan makanan terdiri dari sampah basah dan sampah kering. Adapun usaha yang dilakukan adalah:

1. Tempat sampah harus disediakan, terbuat dari bahan yang tidak karat, mudah dibersihkan dan menggunakan tutup
2. Setiap 2 hari sampah harus diangkut oleh truk-truk pengangkut sampah.

g. Penyediaan air bersih

Tempat pengolahan makanan harus mempunyai persediaan air yang memenuhi syarat, baik dari segi kualitasnya maupun dari segi kuantitasnya. bersumber dari PDAM atau dari sumur.

2. Rumah Makan

Semua rumah makan yang berada diwilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara yang memiliki bangunan permanen dan menetap.

3. Penjamah makan

Penjamah makanan yang memiliki atau tidak memiliki surat keterangan sehat dari dokter.

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif yaitu ingin mengetahui keadaan tempat pengolahan makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara, Kotamadya Jayapura.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu penelitian

Penelitian dilakukan selama 1 (satu) bulan yaitu tanggal 20 Agustus sampai dengan 20 September 2000.

2. Lokasi Penelitian.

Sebagai tempat penelitian dipilih wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara dengan pertimbangan wilayah tersebut merupakan pusat kota Jayapura sehingga banyak masyarakat melakukan aktivitas kehidupan termasuk membeli makanan.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara yang berjumlah 31 rumah makan.

2. Sampel.

Dalam penelitian ini sampel yang digunakan adalah Total Sampel atau sistem sensus yang berjumlah 33 rumah makan.

D. Pengumpulan Data

1. Data Sekunder

Data ini diperoleh dengan membaca literatur yang ada kaitannya dengan penelitian ini, berupa buku-buku atau skripsi dan data yang berasal dari instansi terkait.

2. Data Primer

Data ini didapatkan dengan pengamatan di lapangan dan wawancara dengan menggunakan Formulir.

E. Pengolahan dan Penyajian Data

Data diolahlah dengan sistim manual, selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

F. Instrumen Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan :

1. Formulir pengamatan digunakan untuk menilai keadaan pengolahan makanan pada rumah makan.
2. Lux meter untuk mengukur cahaya
3. Hygrometer untuk mengukur kelembaban
4. Thermo hygrometer untuk mengukur suhu dan kelembaban.
5. Roll meter untuk mengukur panjang, atau luas suatu ruangan.

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

a. Wilayah Kerja

Wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara meliputi 5 kelurahan yaitu:

1. Kelurahan Gurabesi
2. Kelurahan Bhayangkara
3. Kelurahan Mandala
4. Kelurahan Trikora
5. Kelurahan Angkasapura

Dengan luas wilayah secara keseluruhan 52,28 Km².

Juga ada 2 Puskesmas Pembantu (Pustu) yaitu di Bhayangkara dan di Angkasapura.

b. Keadaan Geografis

Puskesmas Jayapura Utara terletak di pusat kota sebelah barat. Sangat mudah bila dijangkau baik berjalan kaki maupun kendaraan bermotor. Bagian barat hingga utara dibatasi oleh pegunungan, sedangkan bagian timur berbatasan dengan kelurahan Imbi, teluk Imbi Yos Sudarso. Pada bagian selatan dibatasi oleh kali Anafree hingga Paldam.

c. Keadaan Penduduk

Penduduk yang dilayani oleh Puskesmas Jayapura Utara sangat bervariasi baik dari suku, agama, golongan ekonomi, tingkat pendidikan, serta status sosialnya. Jumlah penduduk pada tahun 1998 adalah 59.607 jiwa dengan jumlah kepala keluarga 14.307 KK.

2. Khusus Penelitian

Kegiatan survei dilaksanakan selama 1 (satu) minggu dengan lokasi yaitu wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara, dan rumah makan yang dikunjungi sebanyak 33 Rumah Makan.

Hasilnya adalah sebagai berikut :

Tabel I
KEADAAN LANTAI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN
PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

No	Keadaan Lantai	Frekuensi	Persentasi
1	Memenuhi syarat	20	60,7
2	Tdk memenuhi syarat	13	39,3
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer, Tahun 2000

Dilihat dari keadaan lantai tempat pengolahan makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Jayapura Utara Kota Jayapura Tahun 2000 menunjukkan bahwa yang berlantai memenuhi syarat adalah 20 Rumah Makan (60,7 %) sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 13 Rumah Makan (39,3 %).

Tabel 2
KEADAAN LUAS LANTAI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN
PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS JAYAPURA
TAHUN 2000

No	Luas lantai	Frekuensi	Persentase
1	Cukup	18	54,5
2	Tidak Cukup	15	45,5
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer, Tahun 2000

Dilihat dari keadaan Luas lantai tempat pengolahan makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Jayapura Kota Jayapura Tahun 2000 menunjukkan bahwa yang berluas lantai baik adalah 18 Rumah Makan (54,5 %) sedangkan yang berluas lantai tidak baik sebanyak 15 Rumah Makan (54,5 %)

Tabel 3
BENTUK SUDUT LANTAI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN
PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS
JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

No	Keadaan Sudut lantai	Frekuensi	Persentasi
1	lengkung	4	12,2
2	Tidak lengkung	29	87,8
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer, Tahun 2000

Dilihat dari keadaan Sudut lantai tempat pengolahan makanan pada Rumah Makan di Wilayah Puskesmas Jayapura Utara Kota Jayapura Tahun 2000 menunjukkan bahwa yang mempunyai sudut lantai lengkung sebanyak 4 Rumah Makan (12,2 %), sedangkan yang tidak mempunyai sudut lantai tidak lengkung sebanyak 29 Rumah Makan (87,8 %).

Tabel 4
KEADAAN ATAP ATAU LANGIT-LANGIT TEMPAT PENGOLAHAN
MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

No	Keadaan Atap atau Langit-Langit	Frekuensi	Persentasi
1	Memenuhi syarat	28	85
2	Tidak memenuhi syarat	5	15
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer, Tahun 2000

Di lihat dari keadaan Atap dan Langit-Langit Tempat pengolahan makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara Kota Jayapura Tahun 2000 menunjukan bahwa yang mempunyai Atap dan Langit-Langit memenuhi syarat sebanyak 28 Rumah Makan (85 %), sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 5 Rumah Makan (15 %)

Tabel 5
KEADAAN PERMUKAAN LANGIT-LANGIT TEMPAT PENGOLAHAN
MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

No	Keadaan permukaan langit-langit	Frekuensi	Persentasi
1	Memenuhi Syarat	28	85
2	Tidak memenuhi syarat	5	15
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer , Tahun 2000

Dilihat dari keadaan permukaan langit-langit tempat pengolahan makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara Tahun 2000 menunjukan bahwa yang berpermukaan memenuhi syarat sebanyak 28 Rumah makan (85%), dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 5 Rumah Makan (15%).

Tabel 6
KEADAAN PENERANGAN TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN PADA
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

No	Keadaan Penerangan	Frekuensi	Persentasi
1	Memenuhi syarat	15	45,5
2	Tidak memenuhi syarat	18	54,5
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer, Tahun 2000

Dilihat dari keadaan penerangan tempat pengolahan makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara Kota Jayapura Tahun 2000 menunjukkan bahwa yang berpenerangan memenuhi syarat sebanyak 15 Rumah Makan (45,5%) , sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 18 Rumah Makan (18%).

Tabel 7
KEADAAN PENERANGAN TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN PADA
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

No	Keadaan Penerangan	Frekuensi	Persentasi
1	Tidak silau cahaya	15	45,5
2	Silau cahaya	18	54,5
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer , Tahun 2000

Dilihat dari keadaan penerangan tempat pengolahan makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara kota Jayapura Tahun 2000 menunjukkan bahwa yang tidak silau cahaya sebanyak 15 Rumah Makan (45,5%) sedangkan keadaan yang silau cahaya sebanyak 18 Rumah Makan (54,5%).

Tabel 8
KEADAAN VENTILASI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN PADA RUMAH
MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

No	Keadaan Ventilasi	Frekuensi	Persentasi
1	Memenuhi syarat	13	39,4
2	Tidak memenuhi syarat	20	60,6
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer, Tahun 2000

Dilihat dari keadaan ventilasi tempat pengolahan makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara kota Jayapura Tahun 2000 menunjukkan

bahwa yang berventilasi 10 % dari luas lantai sebanyak 13 Rumah Makan (39,%) sedangkan yang tidak sebanyak 20 Rumah Makan (60,6).

Tabel 9
KEADAAN FASILITAS SANITASI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN PADA
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

No	Sumber air	frekuensi	Persentasi
1	PDAM	33	100
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer , Tahun 2000

Di lihat dari keadaan fasilitas sanitasi Rumah Makan di Wilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara kota Jayapura Tahun 2000 menunjukan bahwa seluruh Rumah Makan menggunakan air PDAM .

Tabel 10
KEADAAN SUMBER MATA AIR CADANGAN TEMPAT PENGOLAHAN
MAKANAN PADA RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
Tahun 2000

No	Sumber Air	Frekuensi	Persentasi
1	Sumur	28	85
2	Tidak ada Sumur	5	15
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer, Tahun 2000

Dilihat dari keadaan fasilitas sanitasi Rumah Makan dikecamatan Jayapura Utara Tahun 2000 menunjukan bahwa yang mempunyai sumur sebanyak 28 Rumah Makan (85%), dan yang tidak mempunyai sumur sebanyak 5 Rumah Makan (15%).

Tabel 11
KEADAAN TEMPAT CUCI TANGAN TEMPAT PENGOLAHAN MAKAN PADA
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

No	Tempat cuci Tangan	Frekuensi	Persentasi
1	Mempunyai tempat cuci tangan	28	85
2	Tidak mempunyai	5	15
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer, Tahun 2000

Dilihat dari keadaan fasilitas sanitasi Rumah Makan dikecamatan Jayapura Utara Kota Jayapura Tahun 2000 menunjukkan bahwa Rumah Makan yang mempunyai tempat cuci tangan sebanyak 28 Rumah Makan (85%) dan yang tidak mempunyai tempat cuci tangan sebanyak 5 Rumah Makan (15%).

Tabel 12
KEADAAN TEMPAT SAMPAH TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN PADA
RUMAH MAKAN DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000

No	Keadaan Tempat sampah	Frekuensi	Persentasi
1	Ada Tempat Sampah	33	100
2	Tidak ada	0	0
	Jumlah	33	100

Sumber : Data Primer, Tahun 2000

Dilihat dari keadaan fasilitas sanitasi Rumah Makan dikecamatan Jayapura Utara Kota Jayapura Tahun 2000 menunjukkan bahwa seluruh Rumah Makan mempunyai Tempat Sampah (100%).

B. Pembahasan

Dari hasil penelitian dan analisa data diatas dapat dibahas sebagai berikut:

1. Keadaan tempat pengolahan makanan.

a. Keadaan lantai.

Dari 33 Rumah Makan di wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara menunjukkan bahwa yang berlantai memenuhi syarat adalah 20 Rumah Makan (60,7%) dan yang berlantai tidak memenuhi syarat sebanyak 13 Rumah Makan (39,3%) ,Luas lantai cukup adalah 18 Rumah Makan (54,5%) dan yang berluas lantai tidak baik sebanyak 15 Rumah Makan (54,5%) , sudut lantai lengkung sebanyak 4 Rumah Makan (12,2%) dan yang tidak bersudut lantai lengkung sebanyak 29 Rumah Makan (87,8%), permukaan langit-langit memenuhi syarat sebanyak 28 Rumah Makan (85%) dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 5 Rumah Makan (15%). Hal ini disebabkan karena pengelola Rumah Makan hanya merupakan penyewa dari bangunan rumah makan tersebut , sehingga pengelola rumah makan tidak berusaha untuk memperbaikinya, Syarat-syarat untuk lantai dapur tempat pengolahan makanan adalah :

1. Lantai harus terbuat dari bahan yang keras atau kedap air, mudah dibersihkan tahan kerusakkan dan korosi (rapuh)
2. Luas lantai 35% sampai dengan 40% dari luas ruang makan dan tidak boleh kurang dari 15 m² sampai 25 m².

3. Semua sudut-sudut antara lantai dan dinding harus melengkung bulat dengan tinggi (jari-jari) tidak kurang dari 7,62 cm dari luas lantai.
 4. Lantai yang membutuhkan tutup / alas supaya dibuat dari bahan karet yang elastis.
 5. Lantai harus selalu dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah melakukan kegiatan (Reksosoebroto, 1991).
- b. Keadaan Penerangan.

Dari 33 Rumah makan yang ada di Jayapura Utara menunjukkan bahwa yang mempunyai penerangan memenuhi syarat sebanyak 15 Rumah makan (45,5%) dan yang mempunyai penerangan tidak memenuhi syarat baik sebanyak 18 Rumah makan (54,5%). Hal ini disebabkan karena sebagian besar Pengelola Rumah makan sudah pernah dapat penyuluhan dari petugas Puskesmas Jayapura Utara. Sedangkan keadaan tidak silau cahaya sebanyak 15 (45,5%) dan keadaan silau cahaya sebanyak 18 Rumah Makan (54,5%). Hal ini disebabkan karena penjamah makanan tidak merasa terganggu dengan keadaan ini, karena sudah dianggap biasa.

Penerangan atau pencahayaan tempat pengolahan makanan sebaiknya harus memenuhi syarat sebagai berikut:

1. Intensitas minimum penerangan 20 Fc pada titik setinggi 76,20 cm dari permukaan kerja intensitas penerangan ruangan makan dan minum dan tempat cuci antara 30-40 Fc.

2. Semua penerangan harus bebas dari silau (tidak menyilaukan mata) dan tidak menimbulkan bayangan. (Reksosoebroto,1991)

c. .Keadaan sanitasi

Dari 33 Rumah Makan yang ada diwilayah kerja Jayapura Utara menunjukan bahwa yang mempunyai Ventilasi 10% dari luas lantai sebanyak 13 Rumah Makan (39,4%) dan tidak mempunyai ventilasi 10% dari luas lantai sebanyak 20 rumah makan (60,6%). Keadaan ini disebabkan karena pengelola rumah makan hanya merupakan penyewa dari bangunan rumah makan tersebut dan kemungkinan lain disebabkan karena keadaan ini tidak merasa mengganggu kegiatan penjamah makanan.

Ventilasi yang memenuhi syarat-syarat adalah sebagai berikut :

1. Ventilasi yang memenuhi syarat akan relatif dan cocok untuk memelihara kenyamanan (10% dari luas lantai).
2. Ventilasi harus cukup untuk mencegah udara yang melampaui batas mencegah kondensasi (pengembunan) dan pembentukan bau tidak enak, asap dan udara kotor (debu-debu).
3. Bilamana Ventilasi dalam tidak efektif dapat dibantu ventilasi buatan dengan cara mengalirkan udara bersih secukupnya dan mengeluarkan udara kotor. (Reksosoebroto, 1991)

2. Keadaan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan.

a. Air Bersih.

Air yang digunakan bersumber dari PDAM sebanyak 33 rumah makan (100%), namun demikian ada juga yang menggunakan sumur sebanyak 28 Rumah (85%) dan tidak menggunakan sumur sebanyak 5 rumah makan (15%). Rumah makan yang mempunyai tempat cuci tangan sebanyak (85 %) dan yang tidak mempunyai sebanyak 5 Rumah Makan (15%). Hal ini disebabkan karena tempat cuci tangan sangat diperlukan oleh pengunjung atau sering ditanyakan oleh pengunjung. Tempat pengolahan makanan harus mempunyai persediaan air yang memenuhi syarat, baik dari segi kualitas maupun dari segi kuantitasnya. Persediaan air sangat penting untuk pengolahan dan pencucian alat. (Reksosoebroto, 1991)

b. Tempat Sampah.

Rumah makan yang mempunyai tempat sampah sebanyak 33 Rumah Makan (100%). Tempat yang digunakan pada rumah makan diwilayah kerja Puskesmas Jayapura Utara berupa karung dan sampah dan dibuang setiap hari (pada sore hari). Hal ini disebabkan untuk mempermudah cara membuangnya.

Jenis sampah yang terdapat pada tempat pengolahan makanan terdiri atas sampah basah dan sampah kering. Adapun usaha yang dilakukan adalah :

1. tempat sampah harus disediakan, terbuat dari bahan yang tidak karat, mudah dibersihkan dan menggunakan tutup.
2. Setiap 2 hari sampah harus diangkut oleh truk-truk pengangkut sampah. (Reksosoebroto, 1991)

3. Kelemahan Penelitian.

1. Didalam penelitian ini penulis tidak mengambil data tentang status kepemilikan tempat usaha.
2. Masih kurangnya penelitian sebelumnya yang berhubungan dengan penelitian ini, yang akan dijadikan sebagai bahan perbandingan / Referensi.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari 33 Rumah Makan yang ada di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara yang memiliki lantai memenuhi syarat sebanyak 60,7% dan yang berlantai tidak memenuhi syarat sebanyak 39,3%, yang memiliki luas lantai cukup adalah 54,5% sedangkan yang tidak sebanyak 45,5% , sudut lantai lengkung 12,2% dan yang tidak lengkung 87,8%, Atap dan langit-langit memenuhi syarat sebanyak 85% yang tidak memenuhi syarat sebanyak 15% ,yang mempunyai penerangan memenuhi syarat sebanyak 85% sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 15% ,Keadaan tidak silau cahaya sebanyak 45,5%, keadaan silau cahaya sebanyak 54,5%, Ventilasi memenuhi syarat sebanyak 39,4% dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 60,6%.
2. Dari 33 Rumah Makan yang ada di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara Fasilitas Sanitasi yang digunakan yaitu seluruh Rumah Makan menggunakan sumber air bersih dari PDAM (100%) dan yang menggunakan sumur sebanyak (85%), Tempat cuci tangan sebanyak (85%) dan yang tidak mempunyai sebanyak (15%). Dari 33 Rumah Makan di wilayah kerjanya Puskesmas Jayapura Utara seluruhnya mempunyai tempat sampah (100%)

B. Saran

1. Pengelola Rumah Makan sebaiknya lebih memperhatikan keadaan tempat pengolahan makanan.
2. Lebih mengaktifkan petugas kesehatan khususnya petugas Puskesmas Jayapura Utara, dalam hal ini dalam upaya penyuluhan maupun pemecahan-pemecahan masalah yang ada kaitannya dengan tempat pengolahan makanan.
3. Keadaan tempat pengolahan makanan harus selalu dalam keadaan bersih, seperti lantai, dinding, dan tempat pembuangan sampah diberi penutup serta letaknya berjauhan dengan tempat penyimpanan makanan dan peralatan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

-, 1990, Sistim Kesehatan Nasional, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
-, 1990, Modul Penelitian Penyehatan makanan dan minuman untuk petugas Sanitasi Dinas Kesehatan Dati II Jayapura, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
-, 1990, Peraturan MenKes RI Nomor 416/MenKes/PER/IX/1990, Jakarta Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
-, 1993, Garis-Garis Besar Haluan Negara, Jakarta Majelis Permusyawaratan Rakyat.
- Pratiknya A.W, 1993, Dasar-dasar Metodologi Penelitian Kedokteran dan Kesehatan.
- Sanropie, Djasio, et-al, 1987, Pedoman Bidang Study Penyediaan Air Bersih APK-TS Jakarta, Puskidnakes.
- Sanropie, Djasio, et-al, 1987, Pedoman Bidang Study Sanitasi Makanan dan Minuman, Jakarta, Puskidnakes.
- Suparlan, 1988, Sanitasi Tempat-tempat Umum, Akademi Penilik Kesehatan, Surabaya.
- Surastrri Siti, 1989, Prinsip Sanitasi Makanan, Jakarta, Puskidnakes, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Tim Akademi, 2000, Petunjuk Penulisan Karya Tulis Ilmiah, Akademi Kesehatan lingkungan.

Lampiran 1

**DATA RUMAH MAKAN PUSKESMAS JAYAPURA UTARA
TAHUN 2000**

No	Nama Rumah Makan	Alamat	Nama Pengusaha
1	Nirvana	Jln Percetakan	Asia Hanafi
2	Sidoarjo	Jln Ahmad Yani	Aries
3	Sudi Mampir	Jln Percetakan	Liu Bung Liung
4	Ratna Sari	Jln Perintis	Ny. Sanusi
5	Lembah Anai	Jln Setia Pura	Zanir E. N
6	Gudeg Jogja	Jln Pembangunan	Sri Suhaeni
7	Asia	Jln Matahari	Lagos Ali Samta
8	Sinar Padang	Jln Pecetakan	Yunirman
9	Sari Rasa	Jln Matahari	Ny. Lusla Ningsih
10	Simpang Tigo	Jln Percetakan	Baharudin
11	Makan Gembira	Jln percetakan	Nur Tirja
12	Solo Mandiri	Jln Percetakan	Hartowijono
13	Bahagia	Jln Percetakan	Sofian
14	Pondok Ria Wisata	Jln Soasiu	Eateng
15	Pak Kumis	Jln Samudra Maya	K. S. Kunari
16	Buwono	Jln Garuda	Buwono
17	Depot Surya	Jln Apo Pantai	Herminawati
18	Genofa	Jln Setia pura	Selfianus Leslylolo
19	Romy dan Karoke	Jln Olah Raga	Ani Manaku
20	Sumatera	Jln Sam Ratulangi	Ny. Usmi
21	Jawa Timur	Jln Ahmad Yani	Harti Sudiro
22	Abadi	Jln Setia Pura	
23	Pantai Indah	Jln Pasifik Permai	
24	Parahyangan	Jln Pasifik Permai	Nani S.N.
25	Bahari	Jln Pasifik Permai	
26	Delima	Jln Ahmad Yani	
27	Nyiur Melambai	Jln Apo Pantai	Killy Tjuaha Montoh
28	Apose	Jln Sam Ratulangi	Budi
29	Salero Anda	Jln kabupaten I	
30	Kartini	Jalan Soa Siu	
31	Andika	Jln Apo Gudang	
32	Cita Rasa	Jln Ahmad Yani	
33	Borobudur	Jln Pasifik Permai	

Sumber Data : Puskesmas Jayapura Utara Tahun 1999

Lampiran 2.

Formulir Pemeriksaan/Penilaian TTU

Kec/Puskesmas :
 Nama TTU :
 Alamat :

Jumlah Karyawan :
 Nama Pemilik :
 Tanggal Pemeriksaan :
 Izin Usaha, Nomor :

No	O B J E K	HASIL PEMERIKSAAN		
		Ya	Tidak	Keterangan
1	D A P U R a. Lantai Baik b. Luas Lantai Cukup c. Sudut lantai Lengkung d. Atap dan Langit – langit Baik e. Permukaan Langit-langit Baik			
2	PENERANGAN/PENCAHAYAAN a. Penerangan Bidang Kerja (Minimal 20 Fc) b. Keadaan Tidak silau Cahaya			
3	VENTILASI Ventilasi 10 % dari Luas Lantai			
4	FASILITAS SANITASI a. Air : PDAM Sumur b. Tempat cuci Tangan c. Tempat Sampah : Ada Tidak Ada			

Pimpinan Perusahaan

Jayapura, 2000
 Pemeriksa

.....

PEMERINTAH KOTA JAYAPURA
KANTOR SOSIAL POLITIK
Jl. Balaikota No.1 Entrop Jayapura Tlp.

Nomor : 070/50/2000
Lampiran :
Perihal : Ijin Penelitian
Lapangan

Jayapura, 1 Agustus 2000
Kepada
Yth. Akademi Kesehatan Terpadu
Jayapura
di -

J a y a p u r a

Memperhatikan suat Permohonan saudara Fransiska R. Christianty No.DL. 02.02.6.U/373 tanggal, 29 Juli 2000 tentang ijin Penelitian Lapangan di Kota Jayapura dalam rangka Penulisan Karya Tulis Ilmiah.

Berdasarkan penelitian dan pertimbangan Pemerintah Kota Jayapura, maka pada prinsipnya tidak keberatan.

- Setelah melaksanakan kegiatan agar dapat memperhatikan hal
- hal sebagai berikut :
 - Menjaga keamanan dan ketertiban lingkungan tempat penelitian.
 - Memperhatikan segala ketentuan dan peraturan - peraturan yang berlaku.
 - Setelah selesai masa waktunya dapat melaporkan kembali pada Kantor Walikota Jayapura Cq Kepala Kantor Sosial Politik Kota Jayapura.

Demikian untuk menjadi maklum.

KEPALA KANTOR SOSIAL POLITIK
KOTA JAYAPURA



Drs. DEDDY HERWANDI
PEMBINA TK.I
NIP. 010 081 919

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kadit Sospol Propinsi Irian Jaya;
2. Kapolres Jayapura;
3. Kepala Kecamatan Jayapura Utara ;