

INTISARI

Latar Belakang: Hygiene sanitasi makanan dan minuman sangat penting untuk melindungi masyarakat dari bahaya yang diakibatkan kurang higienisnya makanan dan minuman. Hal ini didukung hasil penelitian yang dilakukan Tumelap (2011) di Tikala Manado mengungkapkan, hasil pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan angka kuman dan *Escherichia coli* di peralatan makan tidak memenuhi syarat. Sedangkan hasil penelitian yang dilakukan Ichsan .dkk (2014) mengungkapkan, dari 33 rumah makan terdapat 31 rumah makan yang positif E.coli dan yang negatif E.coli sebanyak 2 rumah makan,

Tujuan Penelitian ini untuk menganalisis hubungan sanitasi rumah makan terhadap angka kuman peralatan makan pada rumah makan di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu Tahun 2017.

Metode Penelitian: Jenis penelitian ini adalah deskriptif analitik dengan rancangan penelitian *cross sectional* yaitu mengkaji masalah pada waktu bersamaan untuk mencari adanya pengaruh antara variabel bebas dengan variabel terikat. Subjek penelitian adalah sarana rumah makan yang ada di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu. Berdasarkan Evaluasi Puskesmas Widasari (2016), jumlah rumah makan di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu adalah 32 sarana Rumah makan. Sampel penelitian ini adalah Total Sampling atau 32 sarana rumah makan.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa dari 32 rumah makan didapatkan: sanitasi lokasi dan bangunan rumah makan fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan rumah makan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan dan sanitasi peralatan rumah sebagian besar termasuk kategori Tidak Memenuhi Syarat (TMS) dan angka kuman peralatan rumah makan menunjukkan masuk dalam kategori Tidak Memenuhi Syarat (TMS).

Kesimpulan: Ada hubungan yang signifikan antara fasilitas sanitasi rumah makan ($p=0,038$), sanitasi pengolahan makanan ($p=0,027$) dan sanitasi peralatan makan rumah makan ($p=0,038$) dengan angka kuman peralatan makan pada rumah makan di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu dan tidak ada hubungan yang signifikan antara sanitasi lokasi dan bangunan rumah makan ($p=0,319$), sanitasi dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan ($p=0,092$), sanitasi bahan makanan dan makanan jadi ($p=1,000$), sanitasi penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi ($p=0,076$) dan sanitasi penyajian makanan ($p=0,467$) dengan angka kuman peralatan makan pada rumah makan di Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu. **Saran:**

Bagi Instansi Puskesmas perlu lebih meningkatkan pengawasan dan pembinaan terhadap sarana rumah makan khususnya yang belum memenuhi syarat kesehatan dan bagi pemilik sarana rumah makan hendaknya lebih memperhatikan sanitasi makanan.

Kata kunci: Inspeksi, Sanitasi Rumah Makan, Angka Kuman

ABSTRACT

Background: Food Hygiene and beverage sanitation is very important to protect the public from the harm caused by less hygienic food and drink. This is supported by the results of research conducted Tumelap (2011) in Tikala Manado revealed, the results of laboratory tests for examination of the number of germs and *Escherichia coli* in eating equipment is not eligible. While the results of research conducted Ichsan. Et.all (2014) revealed, from 33 restaurants there are 31 restaurants that are positive *E.coli* and negative *E.coli* as much as 2 restaurants, **The purpose** of this study is to analyze the relation of sanitation of restaurant to the number of eating utensil germs in restaurants in Widasari Sub-district Indramayu Regency Year 2017.

Research Method: This research type is descriptive analytic with cross sectional research design that is studying problem at the same time to look for existence of influence between independent variable with dependent variable. The subject of research is the existing restaurant facilities in Widasari District Indramayu District. Based on the evaluation of Puskesmas Widasari (2016), the number of restaurants in Widasari Sub-district of Indramayu Regency is 32 Restaurant facilities. The sample of this research is Total Sampling or 32 restaurant facilities.

The results of the study showed that from 32 restaurants were found: sanitation location and restaurant building sanitation facilities, kitchen, dining room and warehouse of foodstuff, foodstuff and finished food, food processing, food storage and finished food, food presentation and sanitation Most home appliances including the Non-Eligible category (TMS) and restaurant germ figures show in the Non-Eligible category (TMS) category.

Conclusion: There is a significant correlation between restaurant sanitation facilities ($p = 0,038$), food processing sanitation ($p = 0,027$) and sanitation of restaurant utensil ($p = 0,038$) with number of eating utensil germs at restaurant in Widasari Sub-district of Indramayu Regency and There is no significant relation between sanitation of location and restaurant building ($p = 0,319$), sanitation of kitchen, dining room and food warehouse ($p = 0,092$), sanitation of foodstuff and finished food ($p = 1,000$), food storage sanitation and Food ($p = 0.076$) and food serving sanitation ($p = 0.467$) with the number of eating utensil germs in restaurants in Widasari Sub-district, Indramayu District. **Suggestion:** for Puskesmas Institution needs to improve supervision and guidance to restaurant facilities, especially those that have not fulfilled health requirements and for restaurant owners should pay more attention to food sanitation.

Keywords: Inspection, Food Sanitation, Germ Figures