

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
Politeknik Kesehatan Jambi
Jurusan Kesehatan Lingkungan

Laporan Tugas Akhir, September 2024

SHAKILA MUTIA DARMA

Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi Tahun 2025

xi + 51 Halaman + 9 Tabel + 7 Lampiran

ABSTRAK

Shakila Mutia Darma¹, Erris², Emilia Chandra³

Rumah makan sebagai tempat yang banyak dikunjungi masyarakat memiliki potensi besar dalam menyebarkan penyakit apabila tidak memenuhi standar sanitasi. Kurangnya fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan, saluran pembuangan limbah, dan penyediaan air bersih menjadi penyebab utama rendahnya kualitas sanitasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan cross sectional. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni tahun 2025 di Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi. Populasi penelitian adalah rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar Kota Jambi sebanyak 12 rumah makan, dimana teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu *total sampling*. Analisis data pada penelitian ini yaitu analisis *univariat*.

Hasil penelitian didapatkan sebagian besar rumah makan memiliki keadaan lokasi dan bangunan yang memenuhi syarat, yaitu sebanyak 8 rumah makan (66,7%), Fasilitas sanitasi di sebagian besar rumah makan belum memenuhi syarat, yaitu sebanyak 7 rumah makan (58,3%), Sebagian besar 8 rumah makan (66,7%) dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan tidak memenuhi syarat, sebagian besar rumah makan memiliki bahan makanan dan makanan jadi yang memenuhi syarat sebanyak 9 rumah makan (75,0%), Sebagian besar rumah makan belum memenuhi syarat dalam hal pengolahan bahan makanan, yaitu sebanyak 8 rumah makan (66,7%), Sebagian besar rumah makan memiliki tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang memenuhi syarat, sebanyak 7 rumah makan (58,3%), dan Penyajian makanan pada sebagian besar sudah memenuhi syarat sebanyak 9 rumah makan (75,0%).

Diharapkan Puskesmas untuk terus meningkatkan kegiatan pembinaan, pengawasan, dan inspeksi terhadap rumah makan secara rutin dan berkala, khususnya pada aspek pengemasan makanan. Puskesmas juga dapat menyusun modul edukasi sanitasi makanan dan mengadakan pelatihan bagi penjamah makanan guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka.

Kata Kunci : Lokasi dan Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Daftar Pustaka : 20 (2015-2025)

**Ministry of Health of the Republic of Indonesia
Jambi Health Polytechnic
Environmental Health Department**

Final Assignment Report, September 2024

SHAKILA MUTIA DARMA

**Overview of Hygiene Sanitation of Restaurants in the Working Area of
Talang Banjar Health Center, Jambi City in 2025**

xi + 51 Pages + 9 Tables + 7 Attachments

ABSTRACT

Shakila Mutia Darma¹, Erris², Emilia Chandra³

Hygiene sanitation is an effort to control risk factors for contamination of food, whether from food ingredients, people, places and equipment so that it is safe to consume. This study aims to determine the description of hygiene sanitation of restaurants in the Talang Banjar Health Center Working Area, Jambi City in 2025.

This study is a quantitative descriptive study with a cross-sectional approach. The study was conducted in June 2025 at the Talang Banjar Health Center, Jambi City. The study population was restaurants in the Talang Banjar Health Center Working Area, Jambi City, totaling 12 restaurants, where the sampling technique used was total sampling. Data analysis in this study was univariate analysis..

The research results showed that most restaurants had location and building conditions that met the requirements, with 8 restaurants (66.7%). Sanitation facilities in most restaurants did not meet the requirements, with 7 restaurants (58.3%). The majority, 8 restaurants (66.7%), had kitchens, dining areas, and food storage rooms that did not meet the requirements. Most restaurants had raw ingredients and ready-to-eat food that met the standards, with 9 restaurants (75.0%). Most restaurants did not meet the requirements in terms of food processing, with 8 restaurants (66.7%). In terms of food and ingredient storage, most restaurants met the standards, with 7 restaurants (58.3%). Furthermore, food serving in most restaurants met the standards, with 9 restaurants (75.0%).

It is hoped that the Health Center will continue to improve coaching, supervision, and inspection activities for restaurants routinely and periodically, especially in terms of food packaging. The Health Center can also compile food sanitation education modules and hold training for food handlers to improve their knowledge and skills.

Keywords : Location and Building, Sanitation Facilities, Food Hygiene
Sanitation Principles

Bibliography : 20 (2015-2025)

