

**Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
Politeknik Kesehatan Jambi
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga**

**Laporan Tugas Akhir, Juli 2025
PUTRI NAYLA MAGHPIRA**

**“Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja
Puskesmas Kenali Besar**

XVI + 38 Halaman + 7 Tabel + 6 Lampiran

ABSTRAK

Data Dinas Kesehatan menunjukkan dari Januari hingga Juli 2024, hanya 40,4 % dari tempat pengelolaan pangan (TPP) memenuhi higiene sanitasi pangan (HSP). Ini adalah penurunan dari 85,8 persen pada tahun 2023. Data dari Januari hingga Juli 2024 Wilayah Puskesmas Kenali Besar menunjukkan bahwa 30 rumah makan tidak memenuhi syarat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran kondisi higiene sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Kenali Besar.

Jenis penelitian ini yaitu deskriptif. Sampel yang digunakan sebanyak 30 Rumah Makan menggunakan formulir inspeksi kesehatan lingkungan berdasarkan Permenkes Nomor 14 Tahun 2021. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari-Juli 2025.

Hasil penelitian terhadap 30 rumah makan yang ada didapatkan variabel area luar tempat pengelolaan pangan terdapat 18 (60%) rumah makan yang tidak memenuhi syarat dan 12 (40%) yang memenuhi syarat. Pada variabel area pelayanan konsumen terdapat 19 rumah makan (63%) yang tidak memenuhi syarat dan 11 (37%) yang memenuhi syarat, variabel area dapur/penyiapan pangan sebanyak 26 (86%) rumah makan tidak memenuhi syarat dan yang memenuhi syarat sebanyak 4 (14%), pada variabel pemilihan dan penyiapan bahan pangan sebanyak 24 (80%) yang tidak memenuhi syarat dan memenuhi syarat sebanyak 6 (20%), dan pada variabel persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan sebanyak 20 (66%) tidak memenuhi syarat dan 10 (34%) yang memenuhi syarat.

Dapat disimpulkan dari 5 variabel penelitian pada variabel area dapur/penyiapan pangan yang paling banyak tidak memenuhi syarat. Dengan persentase 86% sebanyak 26 rumah makan yang memenuhi syarat dan 14% terdiri dari 4 rumah makan yang memenuhi syarat.

Kata Kunci : Rumah Makan, Tempat Pengolahan Pangan, Tempat Penyimpanan Bahan Pangan
Daftar Bacaan : 18 (2012-2024)

**Ministry of Health Republic of Indonesia Health
Polytechnic of Jambi
Department of Environmental Health
Associate degree program in sanitation**

**Final Project Report, July 2025
PUTRI NAYLA MAGHPIRA**

**“Overview of Sanitation Hygiene Conditions of Restaurants in the
Working Area of Kenali Besar Health Center”
XV + 38 pages + 7 tables + 6 appendices**

ABSTRACT

Data from the Health Office show that from January to July 2024, only 40.4% of food service establishments (FSE) complied with food sanitation hygiene (FSH) standards, a decline from 85.8% in 2023. In the working area of Kenali Besar Health Center, data from January to July 2024 indicated that 30 restaurants did not meet the requirements. This study aims to describe the sanitation hygiene conditions of restaurants in the Kenali Besar Health Center working area.

This research employed a descriptive design. The sample consisted of 30 restaurants assessed using an environmental health inspection form based on the Indonesian Ministry of Health Regulation No. 14 of 2021. The study was conducted from February to July 2025.

The results showed that among the 30 restaurants, 18 (60%) did not meet the requirements in the external area of the food service establishment, while 12 (40%) did. In the consumer service area, 19 (63%) did not meet the requirements, and 11 (37%) did. In the kitchen/food preparation area, 26 (86%) restaurants failed to meet the requirements, while only 4 (14%) complied. Regarding food selection and preparation, 24 (80%) did not meet the requirements, while 6 (20%) did. In the food processing/cooking area, 20 (66%) did not meet the requirements, while 10 (34%) complied.

It can be concluded that among the five variables studied, the kitchen/food preparation area had the highest rate of non-compliance, with 86% (26 restaurants) not meeting the requirements and only 14% (4 restaurants) complying.

**Keywords : Restaurant, Food Service Establishment, Food Storage Area
References : 18 (2012–2024)**