

SKRIPSI
GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENJUAL PADA
WARUNG MAKANAN DI JALAN KLEDOKAN
YOGYAKARTA

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat



OLEH:

Delon Antonius Sangur

KM.16.00507

PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN DAN KESEHATAN KERJA
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
WIRA HUSADA YOGYAKARTA

2022

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENJUAL PADA
WARUNG MAKANAN DI JALAN KLEDOKAN
YOGYAKARTA

Diajukan Oleh :

Delon Antonius Sangur

KM.16.00507

Telah Dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal 5 Agustus 2022

Susunan Dewan Penguji

Ketua Dewan Penguji



Novita Sekarwati, S.KM.,M,Si

Pembimbing Utama/Penguji I



Eva Runi Khristiani, S.Si., MT

Pembimbing Pendamping/Penguji II



Susi Damayanti, S.Si., M,Sc

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk

memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

Yogyakarta, 23 Agustus 2022

Mengetahui
Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat (S1)



Dewi Ariyani Wulandari, S.K.M.,M.P.H

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Delon Antonius Sangur
Nomor Induk Mahasiswa : KM.16.00507
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Minat Studi : Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Kerja
Angkatan : 2016/2022

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penyusunan skripsi dengan judul :

"Gambaran Higiene Sanitasi Penjual Pada Warung Makanan di Jalan Kledokan Yogyakarta"

adalah hasil karya saya sendiri dan sepengetahuan saya belum pernah dipublikasikan di Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Wira Husada Yogyakarta maupun di institusi lain.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila di kemudian hari ternyata apa yang saya nyatakan tidak benar maka saya siap menerima sanksi akademik berupa pembatalan kelulusan dan pencabutan ijazah beserta gelar yang melekat.

Mengetahui

Pembimbing Utama/Penguji I,



Eva Runi Khristiani, S.Si., MT

Yang Menyatakan



Delon Antonius Sangur

GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENJUAL PADA WARUNG MAKANAN DI JALAN KLEDOKAN YOGYAKARTA

Delon Antonius Sangur ¹, Eva Runi Khristiani ², Susi Damayanti ³

INTISARI

Latar Belakang: Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan.

Tujuan Penelitian: Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi penjual pada warung makanan di jalan Kledokan Yogyakarta.

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, menggunakan teknik pengambilan sampel *proposive sampling*. Instrumen dalam penelitian ini menggunakan kuesioner *checklist*. Populasi adalah warung makanan yang berada di jalan Kledokan sebanyak 13 responden. Analisis data menggunakan analisis univariat dengan menggunakan microsoft excel 2013.

Hasil: Hasil observasi yang dilakukan pada 13 responden warung makanan pada higiene perorangan semuanya masuk dalam kategori baik (100%), pada sanitasi peralatan dari 13 responden (100%) baik, untuk penyajian makanan telah memenuhi kategori baik (100%), sedangkan penyediaan sarana pada 13 responden di warung makanan terdapat 1 warung makanan yang masuk kategori baik karena tidak menyediakan tempat cuci tangan dan tempat sampah.

Kesimpulan: Higiene sanitasi penjual pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan 13 warung makanan (100%) memenuhi kriteria Baik.

Kata kunci: Higiene sanitasi penjual dan warung makanan

¹ Mahasiswa Prodi Kesehatan Masyarakat STIKES Wira Husada Yogyakarta

² Dosen Prodi Teknologi Bank Darah STIKES Wira Husada Yogyakarta

³ Dosen Prodi Teknologi Bank Darah STIKES Wira Husada Yogyakarta

**DESCRIPTION OF SELLER SANITATION HYGIENE
IN FOOD STOPS ON KLEDOKAN STREET
YOGYAKARTA**

Delon Antonius Sangur ¹, Eva Runi Khristiani ², Susi Damayanti ³

ABSTRACT

Background : Food is a basic need for humans to support health. The food needed must have good nutritional value. Apart from nutritional value, other things will also be considered, such as how to process, clean food handlers, and how the food is served.

Objectives: To find out the description of the seller's sanitation hygiene in food stalls on Kledokan street Yogyakarta.

Methods: This type of research is a descriptive research with a quantitative approach, using a sampling technique proposed sampling. The instrument in this study uses a checklist questionnaire. The population is a food stall located on Jalan Kledokan as many as 13 respondents. Data analysis used univariate analysis using Microsoft Excel 2013.

Results: The results of observations made on 13 respondents of food stalls on personal hygiene are all in the good category (100%), on equipment sanitation of 13 respondents (100%) are good, for food presentation has met the good category (100%), while the provision of facilities for 13 respondents in food stalls, there is 1 food stall which is categorized as good because it does not provide a hand washing place and a trash can.

Conclusion: The seller's sanitation hygiene at food stalls on Jalan Kledokan showed that 13 food stalls (100%) met the criteria of Good.

Keywords: Hygiene, sanitation of food vendors and food stalls.

¹ Student of Public Health Study Program STIKES Wira Husada Yogyakarta

² Lecturer of Technology Study Program Blood Bank STIKES Wira Husada

³ Lecturer of Technology Study Program Blood Bank STIKES Wira Husada

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Gambaran Higiene Sanitasi Penjual Pada Warung Makanan di Jalan Kledokan Yogyakarta“.

Penulisan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Wira Husada Yogyakarta tahun 2022.

Skripsi ini dapat terlaksana dengan baik atas bantuan berbagai pihak, khususnya pembimbing. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Ibu Dr. Dra. Ning Rintiswati, M.Kes, Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Wira Husada Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk belajar di Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Wira Husada Yogyakarta.
2. Ibu Dewi Ariyani Wulandari, S.K.M., M.P.H selaku ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Wira Husada Yogyakarta.
3. Ibu Eva Runi Khristiani, S.Si., MT sebagai pembimbing I yang tiada henti memberikan arahan dan masukan demi lancarnya penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Susi Damayanti, S.Si., M.Sc sebagai pembimbing II yang juga selalu memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Orang tua, keluarga, pacar dan teman-teman yang selalu memberikan dukungan kepada penulis dalam proses penyusunan skripsi ini.

Akhir kata, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak diatas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapat balasan dari Tuhan Yesus dan skripsi ini dapat menjadi informasi yang bermanfaat bagi pembaca dan pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Ags 2022

Peneliti

Delon Antonius Sangur

DAFTAR ISI

Halaman

| | |
|--|------|
| COVER DEPAN | i |
| LEMBAR PERSETUJUAN | ii |
| PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN | iii |
| INTISARI | iv |
| ABSTRACT | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| BAB I | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 6 |
| C. Tujuan Penelitian | 6 |
| D. Manfaat Penelitian | 7 |
| E. Keaslian Penelitian | 8 |
| BAB II | 10 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 10 |
| A. Telaah Pustaka | 10 |
| B. Kerangka Teori | 31 |
| C. Kerangka Konsep | 32 |
| BAB III | 33 |
| METODE PENELITIAN | 33 |
| A. Jenis dan Rancangan Penelitian | 33 |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian | 33 |
| C. Populasi dan Sampel | 33 |
| D. Definisi Operasional | 35 |
| E. Etika Penelitian | 35 |
| F. Instrumen dan Alat Penelitian | 36 |
| G. Teknik Pengumpulan Data | 37 |
| BAB IV | 40 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 40 |
| A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian | 40 |
| B. Hasil Penelitian | 41 |
| C. Pembahasan | 44 |
| D. Keterbatasan Penelitian | 52 |
| BAB V | 53 |
| PENUTUP | 53 |
| DAFTAR PUSTAKA | 55 |
| LAMPIRAN | 58 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin | 41 |
| Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Umur | 42 |
| Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pendidikan | 43 |
| Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Warung Makanan | 44 |

DAFTAR GAMBAR

Halaman

| | |
|--------------------------------|----|
| Gambar 1 Kerangka Teori..... | 31 |
| Gambar 2 Kerangka Konsep | 32 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|---|---------|
| Lampiran 1 Kode Etik Penelitian | 58 |
| Lampiran 2 Surat Ijin Penelitian | 59 |
| Lampiran 3 Lembar Pernyataan Kesiediaan Menjadi Responden | 60 |
| Lampiran 4 Lembar Persetujuan Responden | 61 |
| Lampiran 5 Lembar Checklist..... | 63 |
| Lampiran 6 Dokumentasi | 65 |
| Lampiran 7 Rekapitulasi Data Responden..... | 66 |
| Lampiran 8 Hasil Rekapitulasi Kuesioner | 67 |
| Lampiran 9 Jadwal Penelitian | 68 |

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga akan diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan penjamah makanan, dan bagaimana makanan tersebut disajikan. Berbagai pilihan makanan tersedia di berbagai tempat dengan kualitas yang bervariasi (Depkes RI, 2004).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. No1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya (Kepmenkes, 2003).

Pengawasan sanitasi makanan pada rumah makan adalah pemantauan secara terus-menerus terhadap rumah makan atas perkembangan kegiatan item-item persyaratan sanitasi makanan dan keadaan yang terdapat setelah

usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung ditempat serta menilai tentang keadaan, tindakan/kegiatan yang dilakukan, serta memberikan petunjuk atau saran-saran perbaikan (Musdalifah, 2018).

Dalam Undang-Undang Kesehatan No.36 tahun 2009 pasal 108 ayat 1 bahwa pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan guna melindungi masyarakat dari makanan dan minuman tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan persyaratan kesehatan, hal tersebut dijelaskan bahwa adanya Undang-Undang tersebut bertujuan agar masyarakat terhindar dari makanan dan minuman yang dapat membahayakan kesehatan, maka pemerintah menetapkan standar dan persyaratan kesehatan agar makanan dan minuman aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat (Mukono, 2017).

Makanan dan minuman jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat jualannya selain yang disajikan jasa boga, rumah makan atau restoran dan hotel. Penanganan makanan jajanan kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan dan minuman (Kepmenkes, 2003).

Bakteri dalam makanan dan minuman dapat diakibatkan oleh penjual yang tidak memperhatikan kebersihan dan keamanannya, Pertumbuhan mikroorganisme dalam minuman dan makanan memegang peranan penting dalam pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan

menyebabkan minuman tersebut tidak layak untuk diminum. Di Indonesia penjualan makanan dan minuman dilakukan secara bebas sehingga dapat ditemukan banyak penjual jajanan yang dipinggir jalan (Patty Linersya, 2018).

Penyakit bawaan makanan oleh bakteri dapat berupa intoksifikasi atau infeksi. Intoksifikasi melalui makanan disebabkan oleh adanya toksin bakteri yang terbentuk didalam makanan dan minuman pada saat bakteri bermultiplikasi, sedangkan infeksi disebabkan oleh masuknya bakteri ke dalam tubuh melalui makanan dan minuman yang terkontaminasi dan tubuh memberikan reaksi terhadap bakteri tersebut. Hal ini akan menyebabkan penyakit pada saluran pencernaan, Karena itu kualitas pada makanan dan minuman baik secara bakteriologi, kimia dan fisik harus selalu diperhatikan. Bakteri paling umum yang menyebabkan infeksi melalui makanan dan minuman adalah *E.coli* dan *Salmonella typhi* (Ridho, 2019).

Sanitasi tempat-tempat umum suatu usaha untuk mengawasi dan mencegah kerugian akibat dari tempat-tempat umum terutama yang erat hubungannya dengan timbulnya atau menularnya suatu penyakit. Tempat-tempat umum merupakan tempat kegiatan bagi umum yang mempunyai tempat, sarana dan kegiatan tetap yang diselenggarakan oleh badan pemerintah, swasta, dan atau perorangan yang dipergunakan langsung oleh masyarakat contohnya pada yang merupakan tempat untuk makan, minum dan berbelanja pada saat istirahat. Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor

makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin akan menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes, 2006).

Upaya penyehatan terhadap higiene dan sanitasi juga telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene dan sanitasi rumah makan dan restoran. Dimana merupakan salah satu jenis usaha rumah makan yang menyediakan makanan terutama di sebuah institusi baik itu institusi pemerintah maupun perusahaan (Permenkes, 2003).

Pada hakikatnya “higiene” dan “sanitasi” mempunyai pengertian dan tujuan hampir sama yaitu mencapai kesehatan yang prima. Putu Sudira (1996:17) berdasarkan buku *Theory of Catering* dimana dikemukakan bahwa: “Higiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Higiene lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. Seorang juru masak disamping harus mampu mengolah makanan yang enak rasanya, menarik penampilannya, juga harus layak dimakan. Untuk itu makanan harus bebas dari bakteri atau kuman penyakit yang membahayakan kesehatan manusia. Sedangkan Sanitasi menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terdapat hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik kesehatan dan kelangsungan hidup (Yulia, 2016).

Warung makan sebagai salah satu institusi perusahaan/individu memiliki tempat yang khusus disediakan untuk konsumen atau masyarakat yang ada di

lingkungan masyarakat keberadaan rumah makan sebagai tempat pengolahan makanan bertujuan untuk mempermudah terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi konsumen atau masyarakat yang ada dilingkungan rumah makan. Dengan demikian kebutuhan makanan dan minuman tersebut harus terlindungi dan terjamin kesehatannya agar tercipta tenaga kerja yang produktif (Mukono, 2000).

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti pada tanggal 7 Januari 2022, dari hasil observasi dan wawancara terhadap 13 pedagang warung makanan di Jalan Kledokan yang memiliki jam operasional sampai pukul 24:00 / lebih, dimana terdapat berbagai pedagang yang bervariasi, setiap warung memiliki rata-rata 3 orang jumlah pedagang dengan karakteristik masing-masing dalam penyajian makanan. Penyaji makanan di setiap warung tidak menggunakan celemek dan penutup kepala saat menyiapkan makanan.

Hasil survei terdapat 3 warung yang menggunakan tempat pencucian peralatan makan masih menggunakan tempat perendaman yang sama dengan tempat pembilasan cucian peralatan makan. Selain itu, terdapat 13 warung yang meniriskan peralatan makan yang sudah dicuci menggunakan kain lap untuk mengeringkan alat makan terutama piring dan gelas, sementara kain lap yang digunakan untuk mengeringkan alat makan tersebut tidak selalu diganti dengan durasi waktu yang lama. Hasil observasi awal menunjukkan keadaan kain lap yang basah dan kotor serta masih ada air yang tertinggal pada peralatan makan

dan penjamah makanan tidak menggunakan celemek dan penutup kepala saat menyajikan makanan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011, Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan meliputi: upaya pemilihan bahan makanan, upaya penyimpanan bahan makanan, upaya pengolahan makanan, upaya penyimpanan makanan jadi, upaya pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Berdasarkan latar belakang diatas, penulis harus jeli dalam mengobservasi cara penyajian makanan untuk mengetahui apakah prinsip hygiene sanitasi makanan pada warung makan sudah sesuai atau belum sehingga penulis tertarik untuk memilih judul **“Gambaran Hygiene Sanitasi Penjual Pada Warung Makanan Di Jalan Kledokan Yogyakarta”**.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran hygiene sanitasi penjual pada warung makanan di Jalan Kledokan Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Secara umum, penelitian ini bertujuan untuk rnengetahui Gambaran Hygiene Sanitasi Penjual Pada Warung Makanan di Jalan Kledokan Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a) Mengetahui higiene perorangan pada warung makanan di jalan Kledokan Yogyakarta
- b) Mengetahui sanitasi peralatan pada warung makanan di jalan Kledokan Yogyakarta
- c) Mengetahui penyajian makanan pada warung makanan di jalan Kledokan Yogyakarta
- d) Mengetahui penyediaan sarana pada warung makanan di jalan Kledokan Yogyakarta

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan peneliti dalam bidang kesehatan lingkungan khususnya ilmu kesehatan dan sebagai sumber data dalam menyusun skripsi yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana.

2. Bagi Instansi Terkait

Sebagai sumbangan informasi bagi instansi dan pihak-pihak yang terkait dalam bidang kesehatan pangan yang di kemas dalam bentuk jurnal penelitian.

3. Bagi masyarakat

Sebagai sumber informasi bagi masyarakat mengenai pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi pada makanan sehingga masyarakat lebih memperhatikan kualitas makanan yang di konsumsi.

E. Keaslian Penelitian

1. Damaiyanti, Gustina (2019) dengan judul “Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Sukabumi Kota Bandar Lampung”. Jenis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif. Dari hasil penelitian terhadap 15 Sekolah Dasar, diketahui bahwa 11 Sekolah Dasar memiliki kantin dan 4 tidak memiliki kantin. Perbedaan penelitian ini adalah tempat dan waktu. Sedangkan persamaannya adalah variabel higiene sanitasi makanan dan jenis penelitian.
2. Kertiyasa, Ketut Ngurah Kertyasa (2018), dengan judul Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018. Jenis pada penelitian ini adalah deskriptif, sampel pada penelitian ini yaitu 3 warung makan dengan jumlah karyawan 10 orang. Dari hasil penelitian menunjukkan penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan memenuhi syarat 2 (67%), dan tidak memenuhi syarat 1 (33%). Persamaan dengan penelitian ini adalah metode penelitian dan variabel, sedangkan perbedaannya adalah sampel makanan, waktu dan tempat.
3. Gabriella, (2015) Penilaian Higiene Dan Sanitasi Penjualan Makanan Pecel Di Kecamatan Medan. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan melihat pelaksanaan higiene sanitasi pengolahan makanan pecel pada pecel yang dijual di Kecamatan Medan Helvetia. Teknik total sampling untuk mengetahui karakteristik seluruh penjual pecel. Berdasarkan hasil

yang telah dilakukan pada pecel yang dijual di Kecamatan Medan Helvetia semua sampel (100%) yang berjumlah 10 sampel memenuhi syarat kesehatan. Persamaan dengan penelitian ini adalah variabel dan metode, sedangkan perbedaannya adalah waktu dan tempat penelitian.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis penelitian gambaran higiene sanitasi penjual pada warung makanan di jalan kledokan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Higiene perorangan pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan 13 warung makan (100%) adalah Baik.
2. Sanitasi peralatan pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan 13 warung makan (100%) adalah Baik.
3. Sanitasi penyajian makanan pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan 13 warung makan (100%) adalah Baik.
4. Sanitasi penyediaan sarana pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan dari 13 warung makanan terdapat 1 warung makanan yang belum memenuhi kategori baik karena tidak memiliki tempat cuci tangan dan tempat sampah.
5. Higiene sanitasi penjual pada warung makanan di jalan Kledokan menunjukkan 13 warung makanan (100%) memenuhi kriteria Baik.

B. Saran

Penulis mempunyai saran yang mungkin dapat dilaksanakan, yaitu:

1. Bagi Penjual Warung Makanan

- a. Higiene perorangan pada warung makanan yang tidak memakai celemek dan tutup kepala adalah 11 responden.
- b. Sanitasi penyajian makanan yang diangkat harus dalam keadaan tertutup, terdapat 2 responden yang mengangkat tidak dalam keadaan tertutup.
- c. Penyediaan sarana seperti tempat sampah dan tempat cuci tangan tidak dimiliki 1 warung makanan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian dengan objek berbeda seperti fasilitas warung makanan, variabel berbeda seperti analitik dan metode yang berbeda seperti kuantitatif agar didapatkan hasil penelitian yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Yosvita Maria Nurmayasi Nurwyn. 2011. *Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr.Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan*. Artikel Penelitian Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Azwar, Azrul. 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Cet. 5. Mutiara Sumber Widya Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 7388:2006.
- BPOM RI, 2003. *Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*, Jakarta.
- Chandra, Budiman. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Cet 1. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Damaiyanti, Gustina (2019). *Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Sukabumi Kota Bandar Lampung Tahun 2019*. Poltekes Tanjungkerang.
- Depkes RI (2004). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1197/Menkes/SK/X/2004, tentang standar pelayanan farmasi di rumah sakit, Jakarta: Depertamen Kesehatan RI.
- Effendi, H. 2003 *Telaah Kualitas Air bagi Pengelolaan Sumber Daya dab Lingkungan Perairan*. Cetakan kelima. Yogyakarta: Kasinius.
- Gabriella, (2015). *Penilaian Hygiene dan Sanitasi Penjualan Makanan Pecel di Kecamatan Medan*. Universitas Dian Nuswantoro.
- Hermono, (2017) *.Identifikasi Salmonella sp Pada Jajanan Jus Buah di Kecamatan Gunungpati Semarang dengan PCR*. Jurnal MIPA 40 (2): 68-73.
- Jawetz, Melnick,& Adelberg's, 2005, Mikrobiologi Kedokteran (*Medical Microbiology*), Terjemahan oleh Eddy Mudihardi dkk. Jakarta: Salemba Medika.
- Kampunu, J. 2014. *Hubungan Hygiene Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri Escherchia coli pada Sambal di Kantin di Lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2012*.

- Kemenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*.
- Kemenkes RI, 2010. *Permenkes RI No. 492/Menkes/PER/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kemenkes RI, 2011. *Permenkes RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kertiyasa, Ketut Ngurah Kertyasa, (2018). *Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018. Tesis Diploma, Jurusan Kesehatan Lingkungan*.
- Mukono HJ, (2017). *Dasar Dasar Persyaratan Sanitasi Makanan dan Minuman*: Airlangga University Press; 2017.
- Musdalifah, (2018). *Pengawasan Sanitasi Pada Rumah Makan di Banjarmasin Tahun 2018. Poltekes Tanjung*.
- Patty Linersya, 2018. Studi Keamanan Mikrobiologis Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Leitimur Selatan Pulau Ambon, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 21-29.
- Peraturan Pemerintah. 2004. *Menkes/28/2004. Peraturan Keamanan Pangan*. Jakarta: PP RI.
- Rado, M. R, (2020). *Gambaran Higiene Sanitasi Warung Makan di Jalan Babarsari, Yogyakarta*.
- Sugiyono, 2016. *Statistik untuk Penelitian*, Cetakan Keenam, Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Tarwotjo, C. S. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Tumelap, H. J. Kondisi Bakteriologi Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2011. Vol.1 No.1: 20-27
- Undang- undang Republik Indonesia. 2012. *Pangan*. Jakarta: PP RI WHO, 2006. *Five Keys to Safer Food Manual*. Geneva: WHO Press.

Yulia, 2016. Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin, *Jurnal Vokasi Kesehatan*, Volume II Nomor 1 Januari 2016, hlm, 55-61.