

**SKRIPSI**

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENERAPAN  
HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI KOTA  
PALEMBANG**



**OLEH**

**NAMA : DINDA VIANKA  
NIM : 10031382025062**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2024**

## **SKRIPSI**

# **FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENERAPAN HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI KOTA PALEMBANG**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
(S1) Sarjana Kesehatan Lingkungan pada Fakultas Kesehatan  
Masyarakat Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : DINDA VIANKA

NIM : 10031382025062

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2024**

**KESEHATAN LINGKUNGAN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
Skripsi, Januari 2024**

Dinda Vianka, Dibimbing oleh Dini Arista Putri, S.Si,M.PH

**Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang**

xiv+130 halaman, 20 tabel, 3 gambar, 9 lampiran

**ABSTRAK**

Rumah makan adalah fasilitas permanen yang mengolah makanan dan minuman serta memiliki semua peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk membuat, menyimpan, dan menyajikan barang-barang tersebut kepada umum. Dalam hal peraturan kesehatan dan sanitasi, restoran tidak boleh mengabaikan kebutuhan pelanggannya. Meneliti apa yang mendorong inisiatif kebersihan sanitasi restoran di Kota Palembang adalah tujuan utama dari penelitian ini. Kuesioner dan observasi partisipan merupakan alat pengumpulan data yang digunakan dalam metodologi penelitian *cross-sectional* studi kuantitatif ini. Mereka yang bekerja di bidang makanan dan menjalankan restoran merupakan populasi. Penelitian ini menggunakan strategi *purposive sampling* dengan memilih 114 tempat makan dari 18 kecamatan berbeda Kota Palembang sebagai sampelnya. Regresi logistik berganda dan *uji chi-square* digunakan untuk menguji data yang dikumpulkan. Pengetahuan ( $p\text{-value}=0,120$ ), pendidikan ( $p\text{-value}=1,000$ ), status ekonomi ( $p\text{-value}=1,000$ ), fungsi penyedia layanan kesehatan ( $p\text{-value}=0,362$ ), dan kebersihan sanitasi rumah tidak berhubungan dengan temuan analisis bivariat. makanan. Dan terdapat hubungan antara fasilitas sanitasi ( $p\text{-value}=0,001$ ) dengan higiene sanitasi rumah makan. Dari analisis multivariat didapatkan hasil bahwa fasilitas sanitasi merupakan variabel yang paling berpengaruh atau dominan terhadap higiene sanitasi rumah makan dengan  $p\text{-value} = 0,001$ , PR= 15,385, CI= 4,296-55,099 setelah dikontrol dengan variabel pengetahuan dan peran petugas kesehatan. Disimpulkan bahwa faktor yang paling berisiko berhubungan dengan higiene sanitasi rumah makan adalah fasilitas sanitasi. Disarankan untuk pemilik rumah makan menyediakan tempat mencuci tangan pelanggan. Tempat cuci tangan yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan yaitu 1 sampai 10 orang, 1 buah dengan penambahan 1 buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.

**Kata Kunci** : Higiene, Rumah Makan, Sanitasi

**Kepustakaan** : 30 (2015-2023)

**ENVIROMENTAL HEALTH**  
**FACULTY OF PUBLIC HEALTH SRIWIJAYA UNIVERSITY**  
**Thesis, January 2024**

Dinda Vianka, *Guided by* Dini Arista Putri, S.Si.,MPH

**FACTORS INFLUENCING THE IMPLEMENTATION OF RESTAURANTS  
SANITATION HYGIENE IN THE CITY OF PALEMBANG**

xiv+130 pages, 20 tables, 3, pictures, 9 attachment

**ABSTRACT**

*Restaurant is a permanent food processing establishment that is equipped with all the necessary tools and supplies required for the process of making, storing, and serving food and beverages where people can come to buy food and drinks at that place. Restaurants must adhere to health and sanitation regulations for public places. The primary objective of this research is to analyze the factors influencing the implementation of restaurant sanitation hygiene in Palembang City. This research used quantitative research with a cross-sectional design, collecting data through questionnaires and observations. The population of interest consisted of restaurant owners and food vendors. A total of 114 restaurants were sampled using a purposive sampling technique, which was distributed across 18 districts in Palembang City. The obtained data was analyzed using chi-square tests and logistic regression. Bivariate analysis revealed no significant relationships between knowledge ( $p$ -value = 0.120), education ( $p$ -value = 1.000), economic level ( $p$ -value = 1.000), and the role of health workers ( $p$ -value = 0.362) with the cleanliness and sanitation of food establishments. There is a significant relationship between sanitary facilities and restaurant hygiene ( $p$ -value=0.001). Multivariate analysis results showed that sanitary facilities are the most influential or dominant variable in determining restaurant hygiene, with a  $p$ -value of 0.001,  $PR=15.977$ , and  $CI=4.518-56.496$ . After controlling for the level of economy and the role of health officials, it was concluded that the factor most at risk of being related to restaurant hygiene is sanitary facilities. It is recommended that restaurant owners provide a place for customers to wash their hands. The number of hand washing stations is adjusted to the number of employees, namely 1 to 10 people, 1 piece with the addition of 1 piece for every additional 10 people or less.*

**Keyword** : Hygiene, Restaurat ,Sanitation

**Bibliography** :30 (2015-2023)

## LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 22 Januari 2024

Yang bersangkutan



Dinda Vianka

NIM 10031382025062

# HALAMAN PENGESAHAN

## FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENERAPAN HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI KOTA PALEMBANG

### SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

Oleh :

**DINDA VIANKA**

**NIM.10031382025062**

Indralaya, 22 Januari 2024

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM  
NIP.197606092002122001

Pembimbing

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dini Arista Putri'.

Dini Arista Putri., S.Si.,M.PH.  
NIP. 199101302022032004

## HALAMAN PERSETUJUAN

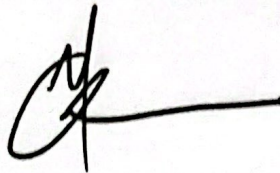
Karya tulis ilmiah berupa skripsi ini dengan judul "Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang" telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada Tanggal 22 Januari 2024 dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, 22 Januari 2024

### Tim Penguji Sidang Skripsi

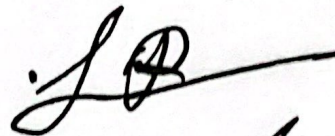
#### Ketua :

1. Yustini Ardillah.,S.KM.,M.PH.  
NIP. 198807242019032015

(  )

#### Anggota :

1. Laura Dwi Pratiwi.,S.KM.,M.KM.  
NIP. 199312212022032008
2. Dini Arista Putri.,S.Si.,M.PH.
3. NIP. 199101302022032004

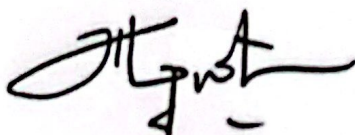
(  )

(  )

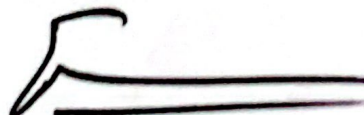
Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya

Koordinator Program Studi  
Kesehatan Lingkungan



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM  
NIP.197606092002122001



Dr. Elvi Sunarsih, S.KM.,M.Kes  
NIP. 197806282009122004

## RIWAYAT HIDUP

### Data Umum

Nama Lengkap : Dinda Vianka  
NIM : 10031382015062  
Alamat : Jl. Tengah Rt. 004 Rw.004 Kec. Tuah Negeri Kab.  
Musi Rawas Provinsi Sumatera Selatan  
Email : [dindapianka2018@gmail.com](mailto:dindapianka2018@gmail.com)  
No Hp : 081376970746

### Riwayat Pendidikan

2008 – 2014 : SD Negeri 2 Petunang  
2014 – 2017 : SMP Negeri Muara Beliti  
2017 – 2020 : SMA Negeri 2 Muara Beliti  
2020-sekarang : Program Studi Kesehatan Lingkungan Fakultas  
Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya

### Pengalaman

#### Organisasi

2017 – 2019 : Anggota Pramuka SMA Negeri 2  
Muara Beliti  
2018– 2020 : Anggota OSIS SMA Negeri 2 Muara  
Beliti  
2020 – 2021 : Anggota HUBEKS HMKL Unsri  
2021– 2023 : Staff Ahli HUBEKS HMKL FKM Unsri



## KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah rabbil Alamin, puji syukur kepada Allah SWT yang maha pengasih juga maha penyayang, karena berkat rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi Rumah Makan di kota Palembang” dengan baik. Adapun tujuan dari penulisan skripsi ini yaitu untuk memenuhi syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan Universitas Sriwijaya. Selama proses menyelesaikan skripsi ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, doa serta dukungan dari pihak yang telah membantu. Sebagai ucapan terimakasih penulis ingin menyampaikan kepada:

1. Ibu Dr. Misnaniarti, S.K.M., M.K.M. selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
2. Ibu Dr. Elvi Sunarsih, S.K.M., M.Kes. selaku ketua Prodi Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
3. Ibu Dini Arista Putri, S.Si., M.PH. selaku Dosen Pembimbing skripsi yang telah penuh kesabaran memberikan bimbingan dan menyumbangkan banyak waktu untuk memberikan semangat, dukungan, dan arahan selama proses pengerjaan skripsi ini.
4. Ibu Yustini Ardillah, S.KM.,M.PH dan Ibu Laura Dwi Pratiwi, S.KM., M.Epid. sebagai penguji skripsi yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan kritik dan saran agar skripsi ini selesai dengan baik.
5. Seluruh Dosen dan Staff di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
6. Papa, Mak, Nenek dan Adek. Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada kalian karena selalu mendukung saya dalam doa, memberi saya motivasi, inspirasi, dan kasih sayang yang tak terbatas. Saya akan berkembang dan berusaha menjadi yang terbaik yang saya bisa, dan pencapaian ini adalah hadiah spesial saya untuk kalian.
7. Nengsih, sapa, ulan, nanda, erpi, yang telah membantu, memotivasi, dukungan satu sama lain untuk mencapai saat ini.

8. Kak Ditha Efriyanda selaku kakak tingkat di Kesling yang selalu membantu aku dalam penyusunan skripsi ini, yang menjadi tempat aku bertanya, dari bikin judul sampai sekarang.
9. Untuk NIM 10031282025046 terima kasih atas dukungan, semangat, menyakinkan aku dalam menyelesaikan skripsi ini serta menjadi tempat keluh kesah, selalu ada dalam suka maupun duka selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih telah menjadi rumah yang tidak hanya berupa tanah dan bangunan. Terima kasih atas waktu, doa dan semua hal baik yang diberikan selama ini.
10. For myself, thank you for fighting until now, who almost wanted to give up but still tried to keep fighting, thank you for finishing this until the end, you are great! 0031382025062

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Skripsi ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis memohon maaf dan menerima saran dan kritik yang bersifat membangun dan bermanfaat di masa yang akan datang. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan skripsi ini dapat bermanfaat.

Indralaya, 31 Desember 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	<b>iii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Subjek Penelitian .....	4
1.4.2 Bagi Peneliti .....	4
1.4.3 Bagi Pemilik dan Penjamah Rumah Makan.....	4
1.4.4 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat.....	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5.1 Lingkup Lokasi.....	4
1.5.2 Lingkup Materi.....	4
1.5.3 Lingkup Waktu.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
2.1 Konsep Rumah Makan.....	5
2.1.1 Pengertian Rumah Makan .....	5
2.1.2 Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	5

2.1.3	Tata Cara Memperoleh Sertifikat Laik Sehat Rumah Makan ..	7
2.2	Konsep Penjamah Makanan.....	10
2.2.1	Pengertian Penjamah Makanan .....	10
2.2.2	Higiene Perorangan Penjamah Makanan .....	10
2.3	Higiene dan Sanitasi Makanan.....	11
2.4	Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	12
2.5	Faktor-faktor yang mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah.....	21
2.5.1	Faktor Predisposisi ( <i>Predisposing Factors</i> ).....	21
2.5.2	Faktor Pemungkin ( <i>Enabling Factors</i> ).....	25
2.5.1	Faktor Penguat ( <i>Reinforcing Factors</i> ).....	25
2.6	Aspek Higiene Sanitasi Makanan.....	26
2.6.1	Kontaminasi.....	26
2.6.2	Keracunan.....	27
2.6.3	Pembusukan.....	28
2.7	Gangguan Kesehatan Akibat Makanan.....	29
2.8	Upaya Meningkatkan Higiene Sanitasi pada Penjamah.....	29
2.9	Penelitian Terkait.....	32
2.10	Kerangka Teori.....	34
2.11	Kerangka Konsep.....	35
2.12	Definisi Operasional.....	36
2.13	Hipotesis.....	39
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
3.1	Desain Penelitian.....	40
3.2	Populasi Sampel.....	40
3.2.1	Populasi .....	40
3.2.2	Sampel .....	40
3.2.3	Teknik Pengambilan Sampel.....	41
3.3	Jenis, Cara, Alat Pengumplan Data	42

3.3.1	Jenis Data .....	42
3.3.2	Cara dan Alat Pengumpulan Data .....	42
3.4	Pengolahan Data.....	42
3.5.1	Analisis Data .....	43
3.5.2	Penyajian Data.....	44
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>45</b>
4.1	Gambaran Umum Rumah Makan di Kota Palembang .....	45
4.2	Hasil Analisis Univariat.....	45
4.2.1	Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan .....	46
4.2.2	Distribusi Frekuensi Pendidikan Penjamah Makanan.....	46
4.2.3	Distribusi Frekuensi Tingkat Ekonomi Penjamah Makanan..	46
4.2.4	Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi .....	47
4.2.5	Distribusi Frekuensi Peran Petugas Kesehatan .....	47
4.3	Hasil Analisis Bivariat.....	47
4.3.1	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	47
4.3.2	Hubungan Pendidikan Penjamah Makanan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	48
4.3.3	Hubungan Tingkat Ekonomi Penjamah Makanan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan.....	49
4.3.4	Hubungan Fasilitas Sanitasi dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan.....	49
4.3.5	Hubungan Peran Petugas Kesehatan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan.....	50
4.4	Hasil Analisis Multivariat.....	50
4.4.1	Seleksi Bivariat.....	50
4.4.2	Pemodelan Awal Multivariat.....	51
4.4.3	Identifikasi <i>Confounding</i> .....	51

4.4.1	Pemodelan Akhir Multivariat .....	54
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>		<b>55</b>
5.1	Keterbatasan Penelitian.....	55
5.2	Pembahasan.....	55
5.2.1	Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	55
5.2.2	Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	57
5.2.3	Hubungan Pendidikan Penjamah Makanan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	58
5.2.4	Hubungan Tingkat Ekonomi Penjamah Makanan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan.....	60
5.2.5	Hubungan Fasilitas Sanitasi dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan.....	61
5.2.6	Hubungan antara Peran Petugas Kesehatan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	62
5.2.7	Faktor yang Paling Dominan Terhadap Higiene Sanitasi .....	63
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>65</b>
6.1	Kesimpulan.....	65
6.2	Saran.....	65
6.2.1	Bagi pemilik Rumah Makan/restoran di Kota Palembang.....	65
6.2.2	Bagi Dinas Kesehatan .....	66
6.2.3	Bagi Peneliti Selanjutnya .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>67</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>72</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori.....	34
Gambar 2. 2 Kerangka Konsep .....	35
Gambar 4. 1 Gambar Rumah Makan .....	45

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan .....	13
Tabel 2. 2 Penyimpanan Makanan jadi/masak .....	17
Tabel 3. 1 Hasil Perhitungan Sampel Dari Penelitian Sebelumnya.....	41
Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penjamah Makanan.....	46
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Pendidikan Penjamah Makanan .....	46
Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Tingkat Ekonomi Penjamah Makanan .....	46
Tabel 4. 5 Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi.....	47
Tabel 4. 6 Distribusi Frekuensi Peran Petugas Kesehatan .....	47
Tabel 4. 7 Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	48
Tabel 4. 8 Hubungan Pendidikan Penjamah Makanan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	48
Tabel 4. 9 Hubungan Tingkat Ekonomi Penjamah Makanan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	49
Tabel 4. 10 Hubungan Fasilitas Sanitasi dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan.....	49
Tabel 4. 11 Hubungan Peran Petugas Kesehatan dengan penerapan Higiene Sanitasi Rumah Makan .....	50
Tabel 4. 12 Hasil Seleksi Bivariat .....	50
Tabel 4. 13 Pemodelan Awal Multivariat.....	51
Tabel 4. 14 Perubahan <i>Prevalence Ratio</i> (PR) Tanpa Variabel Pengetahuan .....	52
Tabel 4. 15 Perubahan <i>Prevalence Ratio</i> (PR) Tanpa Variabel Pendidikan	52
Tabel 4. 16 Perubahan <i>Prevalence Ratio</i> (PR) Tanpa Variabel Tingkat Ekonomi.....	53



# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Higiene sanitasi penjamah makanan sangat berperan dalam proses pengolahan makanan. Makanan yang dijual penjamah harus sehat, aman higienis, layak dikonsumsi dalam jumlah cukup dan layak untuk dikonsumsi serta tidak menimbulkan gangguan terhadap kesehatan. Namun, masih banyak penjamah yang tidak menerapkan higiene sanitasi. Makanan yang terkontaminasi biasanya mengandung bakteri, virus, parasit, atau zat kimia berbahaya yang dapat menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari diare hingga kanker.

Menurut *World Health Organization* (WHO) sekitar 600 juta orang (sekitar 1 dari 10 orang di seluruh dunia) jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, yang mengakibatkan 420.000 kematian dan hilangnya 33 juta tahun hidup sehat setiap tahunnya (WHO, 2022). Berdasarkan laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (2019), melaporkan total 77 kasus keracunan makanan tidak normal (KLB KP) di 21 provinsi di Indonesia. Jumlah orang yang tertular sebanyak 7.244 orang, di antaranya 3.281 orang menunjukkan gejala dan 5 orang meninggal. Laporan ini disediakan oleh 21 departemen kesehatan negara bagian dan kabupaten/kota (BPOM, 2019).

Dari Data Dinas Kesehatan Kota Gorontalo sebanyak 160 rumah makan yang terdaftar di Kantor Walikota Gorontalo dan 141 di antaranya menerima sertifikat laik dari bidang kesehatan. Ini menunjukkan bahwa 19 rumah makan masih belum menerima sertifikat kesehatan. Beberapa penjamah di rumah makan di Gorontalo menunjukkan perilaku yang tidak sehat saat menjamah makanan, seperti menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja dan mengolah makanan saat sedang sakit (Pakaya, 2021).

Pada tahun 2022 telah dilakukan pemetaan dan pengumpulan data kasus keracunan di 12 (dua belas) Rumah Sakit di 3 (tiga) Kabupaten/Kota. Sampai akhir tahun 2022 diterima laporan kasus keracunan dari kabupaten / kota yaitu 7 kasus di Kota Palembang, dan 8 kasus di Kabupaten Musi Rawas Utara. Adapun

total kasus keracunan di Provinsi Sumatera Selatan yang dilaporkan oleh petugas Rumah Sakit selama Tahun 2022 berjumlah 15 kasus dengan jumlah pasien sebanyak 33 orang. Adapun kasus KLB yang terjadi selama Tahun 2022 yakni 4 kasus di Kota Palembang, Kabupaten OKU Timur, Kabupaten Pali dan Kabupaten Musi Banyuasin dengan status KLB closed. Pada tahun 2020 di Kota Palembang tercatat sebanyak 2.042 TPM, dengan hasil yang memenuhi syarat higiene sanitasi sebanyak 1.394 TPM. Semua TPM yang tidak memenuhi syarat dilakukan pembinaan serta semua TPM memenuhi syarat dilakukan uji petik.

Data profil Puskesmas Basuki Rahmat menunjukkan bahwa ada 10 rumah makan dan 41 penjamah makanan di wilayah tersebut. Menurut survei pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti, sebagian besar penjamah makanan belum memakai Alat Pelindung Diri (celemek, penutup kepala, masker, dan sarung tangan). Selain itu, sebagian besar rumah makan padang di wilayah Puskesmas Basuki Rahmat tidak memiliki Surat Keterangan Laik sehat (Navianti, 2021).

Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku terbagi menjadi 3 tahapan yaitu faktor predisposisi, faktor pendukung dan faktor penguat. Bila pengelola dan penjamah makanan memiliki pengetahuan yang cukup atau memadai tentang persyaratan makanan maka kondisi higiene dan sanitasi makanan akan terpelihara sesuai dengan indikator yang berlaku. Berdasarkan penelitian mengenai pengetahuan penjamah (Ayu *et al.*, 2017) bahwa dengan praktik higiene tenaga penjamah makanan. Berdasarkan penelitian mengenai pendidikan penjamah (Suryani, 2021) bahwa ada hubungan antara pendidikan dengan higiene sanitasi. Berdasarkan penelitian mengenai peran petugas kesehatan (Pitri *et al.*, 2020). bahwa ada hubungan antara peran petugas kesehatan dengan higiene sanitasi.

Penelitian ini dilakukan di kota Palembang, karena deskripsi masalah tentang latar belakang dan fenomena yang terjadi di lapangan, yang ingin diketahui peneliti “Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti perlu meneliti faktor yang mempengaruhi penerapan Sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk menemukan faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi rumah makan di Kota Palembang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini :

1. Mengetahui distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan pada Rumah Makan di Kota Palembang.
2. Mengetahui distribusi frekuensi pendidikan penjamah makanan pada Rumah Makan di Kota Palembang
3. Mengetahui distribusi frekuensi tingkat ekonomi penjamah makanan pada Rumah Makan di Kota Palembang.
4. Mengetahui distribusi frekuensi fasilitas sanitasi pada Rumah Makan di Kota Palembang.
5. Mengetahui distribusi frekuensi peran petugas kesehatan penjamah makanan pada Rumah Makan di Kota Palembang.
6. Menganalisis hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang.
7. Menganalisis hubungan pendidikan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang.
8. Menganalisis hubungan tingkat ekonomi penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang.
9. Menganalisis hubungan fasilitas sanitasi dengan penerapan higiene sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang.
10. Menganalisis hubungan peran petugas kesehatan dengan penerapan higiene sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang.
11. Menganalisis faktor dominan pada penerapan higiene sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang..

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Subjek Penelitian**

Memberi tahu penjamah makanan tentang pentingnya menjaga higiene makanan pada mereka sehingga mereka dapat menerapkannya sesuai dengan standar higiene sanitasi Rumah Makan yang ada.

### **1.4.2 Bagi Peneliti**

Memperluas pengetahuan dan pengalaman saat melakukan penelitian dan dapat menerapkan pengetahuan yang telah dipelajari dalam penelitian di lapangan adalah syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan.

### **1.4.3 Bagi Pemilik dan Penjamah Rumah Makan**

Untuk memenuhi persyaratan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Higiene Sanitasi Rumah Makan yang berlaku, pemilik dan penjamah makanan rumah makan di kota Palembang harus diberitahu tentang pelaksanaan sanitasi rumah makan.

### **1.4.4 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat**

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan informasi bagi mahasiswa/I mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi Rumah Makan serta menambah referensi atau bahan kepustakaan Fakultas Kesehatan Masyarakat.

## **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

### **1.5.1 Lingkup Lokasi**

Lingkup lokasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rumah Makan di Kota Palembang.

### **1.5.2 Lingkup Materi**

Lingkup materi penelitian ini mengidentifikasi faktor apa yang mempengaruhi penerapan Sanitasi Rumah Makan di Kota Palembang.

### **1.5.3 Lingkup Waktu**

Lingkup waktu dalam penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2023 - Januari 2024.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Alferds, J. 2020. *Keracunan Makanan Oleh Mikroba*. 2(2), 47–60.
- Annisaa, S. 2021. *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021*. 11(2), 79–89.
- Ayu, A., Sajdah, A., Kurniawan, D., & Suhelmi, R. 2017. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo*.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2019.
- Dafiyanti, P., & Gumayesty, Y. 2023. *Analisis Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2022* 1(3).
- Density, S., Jeparu, B. B., Sofiana, U. R., Sulardiono, B., & Nitisupardjo, M. 2016. *Relationship between Organic of Sediment Matter with Infauna Abundance*. 5, 135–141.
- Dharmastiti, R., & Hidayat, M. 2019. *Pengaruh usia, jenis kelamin, status pendidikan, dan masa kerja terhadap persepsi iklim keselamatan dari pengemudi pt xyz yogyakarta*. 374–383.
- Ernawati. 2021. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana*. 27–35.
- Firdani, F. 2022. *Higiene dan Sanitasi Tempat pengelolaan Makanan*. 6(1), 136–143.
- Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. 2021. *Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima*. 10(2), 223–233.
- Hidayanti, F. 2022. *Faktor yang berpengaruh terhadap higiene penjamah makanan di rumah makan yang ada di wilayah kerja kantor kesehatan pelabuhan padang*. 7(1), 138–147.
- Husaini, A. 2020. *Faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas simpang IV Sipin kota Jambi*. *Kesehatan*

*Lingkungan, X(X), 52–58.*

- Juhaina, E. 2022. Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. *Kesehatan Lingkungan.*
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
- Marinawati. 2015. *Hubungan pengetahuan, motivasi, dan peran petugas terhadap kondisi.* 4(1), 1–8.
- Navianti, D. 2021. *Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang* 9(4), 512–520.
- Nurpratama, W. L., Asmi, N. F., Puspasari, K., Gizi, S. S., Kesehatan, F. I., Suherman, U. M., Bekasi, K., & Barat, J. 2023. *Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Makanan Sebagai Upaya Mencegah Foodborne Disease Di Pasar.* 10(1).
- Pakaya, P. 2021. *Kondisi sanitasi rumah makan di sekitar kampus 1 universitas negeri gorontalo. 2021(SemanTECH).*
- Pitri, R. H., & Husaini, A. 2020. *Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Factors Related to Food Handling Hygiene Practices in Primary Schools in the Work Area of the Tanjung Pinang Health Center.* 6(2), 732–741.
- Suryani, D., & Astuti, F. D. 2019. *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta.*
- Suryani, D., & Jannah, A. A. 2021. *Determinan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Angkringan Selama Masa Pandemi Covid-19.* 5.
- Syaputra, E. M., & Suryani, D. 2017. *Faktor Risiko Higiene Sanitasi Makanan Karyawan Warung Makan Burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta* 2(2).

- Titahena, G. 2019. *Perilaku Hygiene Pedagag Makanan Kaki Lima di Area Pertokoan Batu Merah Kelurahan Rijali Kota Ambon. 1.*
- Alferds, J. 2020. *Keracunan Makanan Oleh Mikroba. 2(2), 47–60.*
- Annisaa, S. 2021. *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. 11(2), 79–89.*
- Ayu, A., Sajdah, A., Kurniawan, D., & Suhelmi, R. 2017. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo.*
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2019.
- Dafiyanti, P., & Gumayesty, Y. 2023. *Analisis Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2022 1(3).*
- Density, S., Jeparu, B. B., Sofiana, U. R., Sulardiono, B., & Nitisupardjo, M. 2016. *Relationship between Organic of Sediment Matter with Infauna Abundance. 5, 135–141.*
- Dharmastiti, R., & Hidayat, M. 2019. *Pengaruh usia, jenis kelamin, status pendidikan, dan masa kerja terhadap persepsi iklim keselamatan dari pengemudi pt xyz yogyakarta. 374–383.*
- Ernawati. 2021. *Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana. 27–35.*
- Firdani, F. 2022. *Higiene dan Sanitasi Tempat pengelolaan Makanan. 6(1), 136–143.*
- Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. 2021. *Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. 10(2), 223–233.*
- Hidayanti, F. 2022. *Faktor yang berpengaruh terhadap higiene penjamah makanan di rumah makan yang ada di wilayah kerja kantor kesehatan pelabuhan padang. 7(1), 138–147.*
- Husaini, A. 2020. *Faktor yang berhubungan dengan higiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas simpang IV Sipin kota Jambi. Kesehatan*

*Lingkungan, X(X), 52–58.*

- Juhaina, E. 2022. Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. *Kesehatan Lingkungan.*
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
- Marinawati. 2015. *Hubungan pengetahuan, motivasi, dan peran petugas terhadap kondisi.* 4(1), 1–8.
- Navianti, D. 2021. *Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang* 9(4), 512–520.
- Nurpratama, W. L., Asmi, N. F., Puspasari, K., Gizi, S. S., Kesehatan, F. I., Suherman, U. M., Bekasi, K., & Barat, J. 2023. *Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Makanan Sebagai Upaya Mencegah Foodborne Disease Di Pasar.* 10(1).
- Pakaya, P. 2021. *Kondisi sanitasi rumah makan di sekitar kampus 1 universitas negeri gorontalo. 2021(SemanTECH).*
- Pitri, R. H., & Husaini, A. 2020. *Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Factors Related to Food Handling Hygiene Practices in Primary Schools in the Work Area of the Tanjung Pinang Health Center.* 6(2), 732–741.
- Suryani, D., & Astuti, F. D. 2019. *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta.*
- Suryani, D., & Jannah, A. A. 2021. *Determinan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Angkringan Selama Masa Pandemi Covid-19.* 5.
- Syaputra, E. M., & Suryani, D. 2017. *Faktor Risiko Higiene Sanitasi Makanan Karyawan Warung Makan Burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta* 2(2).



- Titahena, G. 2019. *Perilaku Hygiene Pedagag Makanan Kaki Lima di Area Pertokoan Batu Merah Kelurahan Rijali Kota Ambon. 1.*
- World Health Organization (WHO), 2022*
- Yudhastuti, R. 2019. *Gambaran Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Kantin Kampus C Universitas. 11(2).*