

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN *HYGIENE*
DAN SANITASI PADA WARUNG MIE DI KECAMATAN
JOHAN PAHLAWAN KABUPATEN
ACEH BARAT**

SKRIPSI

**ADILIA PUTRA
1605902010068**



**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
ACEH BARAT
2020**

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN *HYGIENE*
DAN SANITASI PADA WARUNG MIE DI KECAMATAN
JOHAN PAHLAWAN KABUPATEN
ACEH BARAT**

SKRIPSI

**Diajukan untuk melengkapi tugas-tugas dan memenuhi syarat-syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan
Masyarakat Universitas Teuku Umar**

**ADILIA PUTRA
1605902010068**



**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2020**

PERNYATAAN

Saya bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Adilia Putra
Nim : 1605902010068

Dengan ini saya menyatakan sesungguhnya bahwa di dalam skripsi adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat bagian atau satu kesatuan yang utuh dari skripsi, tesis, disertasi, buku atau bentuk lain yang saya kutip dari orang lain tanpa saya sebutkan sumbernya yang dapat di pandang sebagai tindakan penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat reproduksi karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain yang dijadikan seolah-olah karya asli saya sendiri. Apabila ternyata dalam skripsi saya terdapat bagian-bagian yang memenuhi unsur penjiplakan maka saya menyatakan kesediaan untuk dibatalkan sebahagian atau seluruh hak gelar kesarjanaan saya.

Demikianlah surat peryantaan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat di pergunakan seperlunya.

Meulaboh, 11 Desember 2020

Saya yang membuat pernyataan,

Materai 6000

Nama : Adilia Putra
Nim : 1605902010068

Persembahan Ku

Ya Allah.....

Terimakasih atas nikmat dan rahmat-Mu yang agung ini, hari ini hamba bahagia, sebuah perjalanan panjang dan gelap..... telah kau berikan secerah cahaya terang meskipun hari esok penuh teka-teki dan tanda tanya yang aku sendiri belum tahu pasti jawabanya .

“Syukur Alhamdulillah ”.....

Kini aku tersenyum dalam iradat-Mu

Kini baru aku mengerti arti kesabaran dalam penantian, sungguh tak kusangka ya Allah engkau menyimpan sejuta makna dan rahasia, sungguh bearti hikmah yang kau berikan.

Sebuah karya kecil nan sederhana ku persembahkan kepada kelurga besarku

Untuk ibunda dan ayahanda tercinta....

Untuk ibunda..

Tiada kasih setulus kasihmu, tiada cinta semurni cintamu, do'amu selalu menyirami hidupku, pelukmu kedamaian hatiku engkau tunjukan beribu cara untuk hidupku, dan engkau selalu memberikan apa yang terbaik untuk hidupku

Untuk ayahanda..

Seluruh cinta dan kasih sayangmu kau berikan untukku, seluruh pengorbanan dan keringatmu telah kau curahkan untukku, kau banting tulang untuk anakmu, meski panas, hujan, dan badai tetap kau jalani untuk mewujudkan cita-cita anakmu...

Terimakasih dan ayahanda atas semua yang kau berikan untuk hidupku, engkau mengajarkanku mengejar arti kehidupan, meski aku takkan pernah mampu mebalas apa yang kau berikan tapi aku akan memberikan garis senyuman diwajahmu.

Untuk dosen ku...

Terimakasih yang tak terhingga kepda dosen pembimbingku Bapak Safrizal SA, SKM, M.Kes dan Ibu Arfah Husna, SKM, MKM, yang telah banyak membantu dan membimbing penyusunan skripsi ini, walaupun bekerja terkadang lelah tetapi selalu ada waktu untuk membimbing.

Dan terimakasih juga kepada dosen pengujiku Bapak Azwar, SKM., MPH Dan Bapak Muhammad Iqbal Fahlevi, SKM.,M.Kes yang telah menyediakan waktu untuk menguji serta membimbing semoga Allah membalas semua bantuan dan bimbingan dengan pahala yang setimpal..

Untuk Teman-teman ku

terima kasih untuk cerita terbaik ini.. teman-teman seperjuangan letingan 2016 dalam perjalanan kita menambah gelar,demi masa depan yang cerah dan kehidupan yang indah, terima kasih kebersamaan dalam perjuangan ini..

by : Adilia Putra

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr.wb

Alhamdulillah Puji syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan *Hygiene* Dan Sanitasi Pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat”**. Shalawat dan salam penulis hantarkan keharibaan Nabi besar yaitu Rasulullah SAW yang selalu menjadi inspirasi peneliti untuk terus berusaha kearah yang lebih baik.

Selama penelitian dan penyusunan laporan penelitian dalam skripsi ini, penulis tidak luput dari kendala yang ada. Kendala tersebut dapat diatasi penulis berkat adanya bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak,oleh karena itu peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Jasman J. Ma'aruf, SE, MBA, selaku Rektor Universitas Teuku Umar Meulaboh.
2. Bapak Prof. Dr. drh. Darmawi, M.Si selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh.
3. Bapak Fitrah Reynaldi, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar.
4. Bapak Safrizal SA, SKM, M.Kes selaku pembimbing I dan Ibu Arfah Husna, SKM, MKM selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Azwar, SKM., MPH selaku penguji I dan Bapak Muhammad Iqbal Fahlevi, SKM.,M.Kes selaku penguji II yang telah meluangkan waktu memberi kritik dan saran dalam penyempurnaan skripsi ini.

6. Orang tua penulis Ayahanda dan Ibunda yang selalu memberikan dukungan serta doa restu yang tiada putus – putusnya hingga peneliti bisa melangkah sejauh ini.
7. Seluruh dosen dan staf pengajar serta civitas akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh yang telah memberikan dorongan serta saran kepada peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Tempat penelitian di Kota Meulaboh Kabupaten Aceh Barat oleh berbagai pihak dan instansi yang turut membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Peneliti menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan dan kejanggalan. Oleh karena itu, peneliti sangat mengharapkan saran dan kritikan yang bersifat membangun demi perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini dimasa mendatang.

Meulaboh, 11 November 2020

Penulis

ABSTRAK

Adilia Putra. 1605902010068. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Hygiene Dan Sanitasi Pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Dibawah bimbingan Safrizal SA dan Arfah Husna.

Hygiene dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit. Observasi yang dilakukan pada 10 warung mie di kota Meulaboh bahwa sanitasi lingkungan warung mie kurang memenuhi syarat kesehatan. Tujuan penelitian untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan *hygiene* dan sanitasi. Metode penelitian ini menggunakan desain survey analitik dengan pendekatan *cross sectional survey*. Populasi dan sampel adalah seluruh warung mie di Kecamatan Johan Pahlawan yaitu 86 warung mie pada tahun 2019, teknik pengambilan sampel menggunakan teknik *total sampling* dan dianalisis dengan univariat dan bivariat menggunakan uji *chi-square*. Hasil penelitian adanya hubungan yang signifikan antara faktor kondisi fisik ($P_{value} = 0,032 < \alpha = 0,05$), fasilitas sanitasi ($P_{value} = 0,020 < \alpha = 0,05$), keadaan dapur makanan ($P_{value} = 0,012 < \alpha = 0,05$), keadaan makanan mentah ($P_{value} = 0,022 < \alpha = 0,05$), tempat penyimpanan ($P_{value} = 0,039 < \alpha = 0,05$), cara penyajian ($P_{value} = 0,005 < \alpha = 0,05$), keadaan peralatan ($P_{value} = 0,021 < \alpha = 0,05$), *hygiene* penjamah makanan/tenaga kerja ($P_{value} = 0,021 < \alpha = 0,05$) dengan *hygiene* dan sanitasi. Disimpulkan bahwa adanya hubungan yang signifikan antara faktor faktor kondisi fisik, fasilitas sanitasi, keadaan dapur makanan, keadaan makanan mentah, tempat penyimpanan, cara penyajian, keadaan peralatan, *hygiene* penjamah makanan/tenaga kerja dengan *hygiene* dan sanitasi. Diharapkan kepada Dinas Kesehatan agar melakukan kegiatan penyuluhan *hygiene* sanitasi makanan.

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Warung Mie

ABSTRACT

Adilia Putra. 1605902010068. Factors Related to Cleanliness and Sanitation at Warung Mie Aceh in Johan Pahlawan District, West Aceh Regency. Under the guidance of Safrizal SA and Arfah Husna.

Hygiene and sanitation is an action or effort to improve hygiene and health through early maintenance of each individual and environmental factors that influence it, so that individuals avoid the threat of germs that cause disease. Observations made at 10 noodle stalls in the city of Meulaboh show that the environmental sanitation of noodle stalls does not meet health requirements. The research objective was to determine the factors related to hygiene and sanitation. This research method used an analytic survey design with a cross sectional survey approach. The population and sample were all noodle stalls in Johan Pahlawan District, namely 86 noodle stalls in 2019, the sampling technique used total sampling techniques and analyzed by univariate and bivariate using the chi-square test. The results of the study showed a significant relationship between physical condition factors ($Pvalue = 0.032 < \alpha = 0.05$), sanitation facilities ($Pvalue = 0.020 < \alpha = 0.05$), and the state of the food pantry ($Pvalue = 0.012 < \alpha = 0.05$), the state of raw food ($Pvalue = 0.022 < \alpha = 0.05$), storage area ($Pvalue = 0.039 < \alpha = 0.05$), presentation method ($Pvalue = 0.005 < \alpha = 0.05$), state equipment ($Pvalue = 0.021 < \alpha = 0.05$), the hygiene of food handlers / labor ($Pvalue = 0.021 < \alpha = 0.05$) with hygiene and sanitation. Provided a significant relationship between factors of physical conditions, sanitation facilities, the state of the food kitchen, the state of raw food, storage, serving method, state of equipment, the cleanliness of food handlers / labor with hygiene and sanitation. It is hoped that the Health Office will conduct extension activities on food sanitation hygiene.

Keywords: Cleanliness, Sanitation, Warung Mie

BIODATA

A. Biodata Diri

Nama : Adilia Putra
Jenis Kelamin : Laki-laki
Tempat/Tanggal Lahir : Salur, 08 Februari 1998
Agama : Islam
Status : Belum Kawin
Anak Ke : 5 dari 7 bersaudara
Alamat Rumah : Desa Salur, Kecamatan Teupah Barat, Kabupaten
Simeulue

B. Biodata Orang Tua / Wali :

Nama Ayah : Syafruddin
Pekerjaan : Petani
Nama Ibu : Mariana
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat Rumah : Desa Salur, Kecamatan Teupah Barat, Kabupaten
Simeulue

C. Pendidikan Formal

(2004-2010) : SD Negeri 3 Salur Lasengalu Kecamatan Teupah
Barat Kabupaten Simeulue
(2010-2013) : SMP Negeri 1 Salur Kecamatan Teupah Barat
Kabupaten Simeulue
(2013-2016) : SMA Negeri 1 Lantik Kecamatan Teupah Barat
Kabupaten Simeulue
(2016-2020) : Peminatan Kesling Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Teuku Umar

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PESETUJUAN KOMISI UJIAN	iv
PERNYATAAN.....	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
BIODATA.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
1.4 Hipotesis.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	8
1.5.1 Manfaat Praktis.....	8
1.5.2 Manfaat Teoritis	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Definisi <i>Hygiene</i>	9
2.2 Definisi Sanitasi	9
2.3 Manfaat <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	10
2.4 <i>Higiene</i> dan Sanitasi Makanan	11
2.4.1 Pengertian <i>Higiene</i> dan Sanitasi Makanan.....	11
2.4.2 Tujuan <i>Hygiene</i> Dan Sanitasi Makanan.....	12
2.5 Persyaratan <i>Hygiene</i> Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran....	13
2.6 <i>Hygiene</i> Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan.....	15
2.6.1 Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan	15
2.6.2 Penyediaan Fasilitas Sanitasi	18
2.6.3 Keadaan Dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan	20
2.6.4 Keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi	21
2.6.5 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	22
2.6.6 Penyajian Makanan	29
2.6.7 Keadaan Peralatan makan dan minum	31
2.6.8 <i>Hygiene</i> Penjamah Makanan/tenaga kerja	34

2.7	Kerangka Teoritis	38
2.8	Kerangka Konsep	39
BAB III METODE PENELITIAN		40
3.1	Jenis dan Rancangan Penelitian	40
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	40
3.3	Populasi dan Sampel	40
	3.3.1 Populasi	40
	3.3.2 Sampel Penelitian	40
3.4	Metode Pengumpulan Data	41
	3.4.1 Data Primer.....	41
	3.4.2 Data Sekunder	41
3.5	Definisi Operasional.....	41
3.6	Aspek Pengukuran	44
3.7	Pengolahan Data.....	45
3.8	Teknik Analisa Data.....	46
	3.8.1 Analisis Univariat.....	46
	3.8.2 Analisis Bivariat.....	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		52
4.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian	52
4.2	Hasil Penelitian.....	53
4.3	Pembahasan	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		78
5.1	Kesimpulan.....	78
5.2	Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA.....		80
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
Tabel 2.1	Perbandingan Jumlah Jamban dan Peturasan dengan Jumlah Penjamah Makanan.....	19
Tabel 2.2	Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Mudah Membusuk	25
Tabel 3.1	Variabel dan Definisi Operasional.....	41
Tabel 4.1	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Umur Responden dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.....	53
Tabel 4.2	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pendidikan Responden dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.....	53
Tabel 4.3.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan Responden dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	54
Tabel 4.4.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penyediaan Fasilitas Sanitasi Responden dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	54
Tabel 4.5.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Keadaan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan Responden dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.....	55
Tabel 4.6.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Keadaan Bahan Makanan Mentah dan Makanan Jadi Responden dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	56
Tabel 4.7.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi Responden dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	56
Tabel 4.8.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Cara Penyajian Makanan Responden dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	57
Tabel 4.9.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Keadaan Peralatan Makan dan Minum Responden dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	57
Tabel 4.10.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Hygiene Penjamah Makanan/Tenaga Kerja Responden dengan Hygiene dan	

	Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	58
Tabel 4.11.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	58
Tabel 4.12.	Faktor Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	59
Tabel 4.13.	Faktor Penyediaan Fasilitas Sanitasi yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	60
Tabel 4.14.	Faktor Keadaan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.....	61
Tabel 4.15.	Faktor Keadaan Bahan Makanan Mentah dan Makanan Jadi yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.....	62
Tabel 4.16.	Faktor Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	63
Tabel 4.17.	Faktor Cara Penyajian Makanan yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	64
Tabel 4.18.	Faktor Keadaan Peralatan Makan dan Minum yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	65
Tabel 4.19.	Faktor Hygiene Penjamah Makanan/Tenaga Kerja yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat	66

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
Gambar 1	Kerangka Teoritis.....	38
Gambar 2	Kerangka Konsep.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kuesioner
- Lampiran 2 Tabel Skor
- Lampiran 3. Master Tabel
- Lampiran 4. Out Put Statistic
- Lampiran 5. Surat Permohonan Izin Pengambilan Data Awal
- Lampiran 6. Surat Telah Mengambil Data Awal
- Lampiran 7 Surat Permohonan Izin Penelitian
- Lampiran 8. Surat Telah Melakukan Penelitian
- Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedang sanitasi merupakan suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup (WHO, 2011)

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO, yang dimaksud makanan adalah “*Food include all substances, whether in a natural state or in a manufactured or prepared form, which are part of human diet.*” Batasan makanan tersebut tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan. Seperti yang dilansir Kemenperin (2018) Industri makanan dan minuman (mamin) merupakan industri yang sangat strategis dan mempunyai prospek cukup cerah untuk dikembangkan di Tanah Air. Berdasarkan data Kementerian Perindustrian (Kemenperin) mencatat sepanjang tahun 2018, industri makanan dan minuman mampu tumbuh sebesar 7,91 persen atau melampaui pertumbuhan ekonomi nasional di angka 5,17 persen. Bahkan, pertumbuhan produksi industri manufaktur besar dan sedang di triwulan IV-2018 naik sebesar 3,90 persen (*y-on-y*) terhadap triwulan IV-2017, salah satunya disebabkan oleh meningkatnya produksi industri minuman yang mencapai 23,44 persen. (Kemenperin, 2018)

Siaran pers Pusat Komunikasi Publik Kementerian Kesehatan RI kepada Antara News, mengungkapkan, ketidaktahuan dan sifat masyarakat yang cenderung turut mendukung kondisi tempat makan yang tidak memiliki hygiene dan sanitasi layak. Di samping itu, kurangnya pengawasan Pemerintah, baik Pusat maupun Daerah mengenai pengelolaan tempat makan, termasuk di antaranya soal sanitasi dan keamanan pangan pun menjadi alasan berikutnya. Padahal, sejumlah peraturan mengenai keamanan pangan dan sanitasi sudah terbilang lengkap. Misalnya, Undang-Undang No. 18 tahun 2012 tentang Pangan, Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Lalu, peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jababoga dan Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 tahun 2013 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran. Meskipun peraturan hukum seperti diatas sudah terdapat sanksi pencabutan sertifikat Layak Sehat/Layak Higiene Sanitasi, tetapi nampak jelas peraturan ini tidak "bergigi". Sebagai contoh, ketika "layak sehatnya" dicabut, pengelola tempat makan semisal warteg, rumah makan ataupun restoran tetap memiliki izin operasional. Padahal kondisi *hygiene* sanitasinya buruk. Selain itu, inspeksi ke Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) baru dilakukan Pemerintah Daerah, dalam hal ini Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, hanya jika ada permintaan dari pemilik/pengelola tempat pengelolaan makanan untuk memenuhi tuntutan konsumen. Alasannya, karena kurangnya tenaga dan anggaran, apabila dibandingkan dengan negara lain, seperti New York atau Singapura, *hygiene* sanitasi tempat-tempat makan tak lagi menjadi masalah. (Kemenkes, 2013)

Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari *wholesomeness* (penyakit). (Pane, 2011). Makanan dilihat dari segi kualitas selain mengandung semua zat yang diperlukan oleh tubuh, makanan juga harus memenuhi syarat keamanan. Pangan yang bermutu dan aman dapat dihasilkan dari dapur rumah tangga maupun dari industri pangan. Oleh karena itu industri pangan adalah salah satu faktor penentu beredarnya pangan yang memenuhi standar mutu dan keamanan yang telah ditetapkan oleh pemerintah (Vitria, et al. 2013).

Banyak hal yang dapat menyebabkan suatu makanan tidak aman salah satu diantaranya dikarenakan kontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap prinsip tahap pengolahan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Hygiene sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit. (Isa, N. 2012)

Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan *hygiene*. Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi lebih karena kecerobohan atau karena kurang memadainya pendidikan atau pelatihan dalam hal keamanan pangan (Pane, 2011).

Banyak hal yang dapat menyebabkan suatu makanan tidak aman salah satu diantaranya dikarenakan kontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap prinsip tahap pengolahan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. *Hygiene* sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit. (Isa, N. 2012)

Mie merupakan makanan rakyat yang sangat disukai oleh semua lapisan masyarakat dan berbagai golongan umur. Selain harganya murah mie mudah didapat, mie sangat banyak dikonsumsi oleh anak-anak sekolah dan kalangan masyarakat, karena harganya yang terjangkau sesuai dengan isi kantong. (Vitria, et al. 2013)

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Aceh Barat tahun 2018 jumlah tempat pengelolaan makanan (TPM) yang memenuhi syarat hygiene sanitasi untuk makanan jajanan/kantin sebanyak 358 tempat sedangkan yang tempat pengelolaan makanan (TPM) yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi sebanyak 98 tempat, Tahun 2019 jumlah tempat pengelolaan makanan (TPM) yang ada untuk makanan jajanan/kantin sebanyak 677 tempat sedangkan yang tempat pengelolaan makanan (TPM) yang tidak memenuhi syarat kesehatan sebanyak 472 tempat. Sedangkan di Wilayah kerja puskesmas Johan Pahlawan tahun 2018 jumlah tempat pengelolaan makanan (TPM) yang memenuhi syarat hygiene sanitasi untuk makanan jajanan/kantin sebanyak tidak ada, Tahun 2019 tempat pengelolaan makanan (TPM) yang ada untuk makanan jajanan/kantin sebanyak 129 tempat sedangkan yang tempat pengelolaan makanan (TPM) yang tidak

memenuhi syarat kesehatan sebanyak 107 tempat. Sedangkan untuk data jumlah diare di puskesmas Johan Pahlawan bahwa tahun 2017 sebanyak 312 kasus, tahun 2018 sebanyak 340 kasus, dan tahun 2019 sebanyak 194 kasus.

Berdasarkan survey awal jumlah warung mie di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat terdapat 86 warung mie, warung mie di Kecamatan Johan Pahlawan penjual mie sangat mudah ditemui, bahkan hampir disetiap tempat-tempat yang strategis terdapat penjual mie. Mie merupakan makanan yang rawan mengalami pencemaran mikroba, mengingat warung-warung mie tempat mereka berjualan sangat sederhana. Biasanya warung yang terdapat di kota Meulaboh tidak permanen dan tidak tertutup. Penjamah makanan pada mie ini melakukan penyiapan mie, pencucian peralatan makanan dan pembayaran yang dilakukan seorang diri. Ada pedagang yang mempunyai pembantu namun itu sangat terbatas.

Observasi yang dilakukan pada 10 warung mie di kota Meulaboh, dapat di ketahui bahwa sanitasi lingkungan warung mie kurang memenuhi syarat kesehatan seperti kondisi fisik lokasi dan bangunan yang kurang strategis dan menjadi sarang tikus, permukaan lantai ada yang licin, dinding warung ada yang menggunakan triplek sehingga tidak kedap air, tidak ada ruangan khusus untuk pengolahan mie, Wc yang kurang bersih dan berbau. Penyediaan fasilitas sanitasi dimana tempat minum yang dimiliki warung mie bukan air mineral botol tetapi diisi ulang dalam tempat yang kurang bersih, penyediaan tempat sampah yang kurang tepat yaitu di warung mie hanya disediakan tempat sampah seadanya tidak dilengkapi dengan tutup dan diletakkan disamping rak, kepemilikan sarana pembuangan limbah yang dibiarkan mengalir begitu saja. Keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi yang langsung diletakkan didalam lemari

tanpa ada penutupnya untuk bahan dasar sebelum diracik yang mudah di hinggap lalat. Tidak adanya tempat penyimpanan bahan makanan karena langsung makanan jadi disajikan, cara penyajian makanan yang tidak memiliki tempat khusus langsung di depan, apabila yang didekat jalan dengan mudah di hinggapi debu dan tempat penyajiannya tidak dicuci langsung menyajikan mie lain kadang hanya dicuci dengan air yang dimasukkan kedalam wajan bukan di air mengalir, Keadaan peralatan makan dan minum kurang dijaga dengan baik, kurang menjaga kebersihan peralatan makanan dan minuman, peralatan makanan mentah tidak terpisah dengan peralatan makanan jadi, dan hygiene penjamah makanan/tenaga kerja yang kurang rapi, tidak memperhatikan kebersihan kuku, terkadang ada yang merokok selama pengolahan mie, menggunakan peralatan atau fasilitas kerja yang kurang sesuai sehingga masih kurangnya penerapan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis ingin meneliti lebih lanjut tentang " **Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan *Hygiene* Dan Sanitasi Pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat**".

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah untuk bagaimanakah faktor-faktor yang berhubungan dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Secara umum penulisan ini bertujuan untuk mengetahui “Faktor-faktor yang berhubungan dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat”.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui hubungan kondisi fisik lokasi dan bangunan dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
2. Untuk mengetahui hubungan penyediaan fasilitas sanitasi dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
3. Untuk mengetahui hubungan keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
4. Untuk mengetahui hubungan keadaan bahan akanan mentah dan makanan jadi dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
5. Untuk mengetahui hubungan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
6. Untuk mengetahui hubungan cara penyajian makanan dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

7. Untuk mengetahui hubungan keadaan peralatan makan dan minum dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
8. Untuk mengetahui hubungan *hygiene* penjamah makanan/tenaga kerja dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

1.4 Hipotesis Penelitian

1. Ha : Ada hubungan kondisi fisik lokasi dan bangunan dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
2. Ha : Ada hubungan penyediaan fasilitas sanitasi dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
3. Ha : Ada hubungan keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
4. Ha : Ada hubungan keadaan bahan akanan mentah dan makanan jadi dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
5. Ha : Ada hubungan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

6. Ha : Ada hubungan cara penyajian makanan dengan *hygiene* dan sanitasi dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
7. Ha : Ada hubungan keadaan peralatan makan dan minum dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat
8. Ha : Ada hubungan *hygiene* penjamah makanan/tenaga kerja dengan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Praktis

1. Bagi Pihak petugas kesehatan diharapkan penelitian ini dapat dijadikan salah satu informasi sebagai upaya penerapan *hygiene* dan sanitasi pada warung mie secara maksimal.
2. Bagi Pemilik warung mie diharapkan penelitian ini dapat menjadi upaya pemahaman dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik

1.5.2 Manfaat Teoritis

1. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar sebagai salah satu bahan masukan atau informasi bagi pihak-pihak tertentu.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Definisi *Hygiene*

Menurut Kemenkes (2014) *Hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. *Hygiene* adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu atau mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat (Mukono, 2015)

Dari beberapa pendapat para ahli diatas maka dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan *Hygiene* adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu atau mendukung adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun masyarakat, Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

2.2 Definisi Sanitasi

Menurut Gea (2012) sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan cuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar tidak dibuang sembarangan. Perbedaan sanitasi dan hygiene adalah hygiene lebih mengarahkan aktivitasnya pada

manusia, sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Tujuan diadakannya usaha sanitasi dan hygiene adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan.

2.3 Manfaat *Hygiene* dan Sanitasi

Mukono (2015) mengatakan manfaat *Hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan adalah :

1. Menjamin tempat kerja dan lingkungan yang bersih, nyaman dan aman.
2. Mencegah timbulnya berbagai penyakit menular (*communicable disease*) dan penyakit akibat kerja (*occupational diseases*).
3. Mencegah terjadinya kecelakaan ditempat kerja.
4. Mencegah timbulnya penyakit menular.
5. Mencegah timbulnya bau yang tidak sedap.
6. Menghindari pencemaran.

7. Mempertinggi gairah kerja karyawan, berarti menambah produktivitas dan efisiensi kerja karyawan.
8. Merupakan alat propaganda dalam penjualan hasil produksi.

2.4 *Hygiene* dan Sanitasi Makanan

2.4.1 Pengertian *Hygiene* dan Sanitasi Makanan

Hygiene dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit (Kemenkes, 2013).

Menurut Kemenkes (2013) *hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Menurut Azrul Azwar, sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Azrul, 2010).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini

bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan atau pemborosan makanan (WHO, 2012).

Langkah penting dalam mewujudkan Hygiene dan sanitasi makanan (Kemenkes, 2011), adalah :

- a. Mencapai dan mempertahankan hasil produksi yang sesuai dengan suhu hidangan (panas atau dingin)
- b. Penyajian, penanganan yang layak terhadap penanganan makanan yang dipersiapkan lebih awal
- c. Memasak tepat waktu dan suhu
- d. Dilakukan oleh pekerja dan penjamah makanan yang sehat mulai dari penerimaan hingga distribusi
- e. Memantau setiap waktu suhu makanan sebelum dibagikan
- f. Inspeksi teratur terhadap bahan makanan mentah dan bumbu-bumbu sebelum dimasak
- g. Panaskan kembali suhu makanan menurut suhu yang tepat (74 °C)
- h. Menghindari kontaminasi silang antara bahan makanan mentah, makanan masak melalui orang (tangan), alat makan, dan alat dapur
- i. Bersihkan semua permukaan alat/ tempat setelah digunakan untuk makanan
- j. Perhatikan semua hasil makanan yang harus dibeli dari sistem khusus

2.4.2 Tujuan *Hygiene* Dan Sanitasi Makanan

Menurut Prabu (2012) sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi

kerusakan/pemborosan makanan. *Hygiene* dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

Tujuan *hygiene* Sanitasi Makanan dan Minuman (Kemenkes, 2011) :

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen
2. Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan
3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di institusi.

2.5 Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

Menurut (Kemenkes, 2011) Keputusan Menteri Kesehatan Tentang Persyaratan *hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran, mencakup beberapa hal-hal berikut :

1. Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya;
2. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen di lengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya;
3. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan;

4. *Hygiene* Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
5. Persyaratan *Hygiene* Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.
6. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh rumah makan dan restoran;
7. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
8. Sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal Sarjana (S1) yang telah mendapatkan pelatihan dibidang *Hygiene* Sanitasi Makanan.
9. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan. (Kemenkes, 2011).

2.6 *Hygiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan*

2.6.1 Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan

Menurut Kemenkes (2013) kondisi fisik lokasi dan bangunan instalasi gizi diuraikan sebagai berikut:

a. Lokasi Dapur

Terhindar dari sumber pencemaran, terutama yang berasal dari tempat sampah, WC, debu, asap, bengkel cat, dan sumber pencemaran lain.

b. Bangunan dan Fasilitas Dapur

1. Halaman

Halaman bersih, tidak banyak alat, dan tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus. Pembuangan air kotor (limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuk tikus dan dipelihara kebersihannya. Pembuangan air hujan lancar, tidak menimbulkan genangan-genangan air.

2. konstruksi

Bangunan untuk kegiatan pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan teknis konstruksi bangunan yang berlaku.

3. Lantai

Permukaan lantai rapat air, halus, kelandaian cukup, tidak licin dan mudah dibersihkan.

4. Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering atau tidak menyerap air dan mudah dibersihkan.pada permukaan dinding yang sering terkena percikan air,

harus dilapisi bahan kedap air yang permukaannya halus, tidak menahan debu, setinggi 2 m, dan berwarna terang.

5. Langit-langit

Permukaan langit-langit harus rata, berwarna terang, serta mudah dibersihkan. Selain itu langit-langit tidak boleh berlubang dan tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter dari lantai.

6. Pintu dan Jendela

Seluruh pintu dan jendela pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus membuka ke arah luar. Semua pintu dibuat menutup sendiri dan dilengkapi peralatan anti lalat, seperti kasa, tirai, pintu rangkap.

7. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang. Disetiap ruangan tempat pengolahan makanan dan tempat mencuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 200 lux pada bidang kerja. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian sehingga sejauh mungkin menghindarkan bayangan.

8. Ventilasi atau Penghawaan

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga kenyamanan suhu dan kelembapan dalam ruangan, ventilasi juga harus cukup untuk mencegah udara dalam ruangan terlalu panas, mencegah *kondensasi* uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit, membuang bau, asap dan pencemaran lain dalam ruangan. Tungku dapat

dilengkapi dengan sungkup asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak. Semua tungku terletak di bawah sungkup asap.

9. Atap

Atap harus kuat, tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi tempat perindukan serangga dan tikus.

10. Cerobong Asap

Dapur harus dilengkapi dengan sungkup asap, saringan/saluran serta pengumpul minyak/lemak.

11. Ruang Pengolahan Makanan

Luas ruang pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja agar terhindar dari kemungkinan terkontaminasinya makanan dan memudahkan pembersihan, dengan luas 2 m² untuk setiap pekerja. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan WC, peturasan, dan kamar mandi. Untuk kegiatan pengolahan dilengkapi sedikitnya meja kerja, lemari tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

12. Tempat Cuci Tangan

Tersedia tempat cuci tangan yang bersih dan terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun, dan pengering. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan banyaknya karyawan (penjamah makanan). Untuk sebuah tempat cuci tangan dipergunakan maksimal 10 orang atau kurang, dan terletak sedekat mungkin dengan tempat kerja.

2.6.2. Penyediaan Fasilitas Sanitasi

Menurut Kemenkes (2013), keadaan dan kelengkapan fasilitas sanitasi dapat diuraikan sebagai berikut :

a. Penyediaan Air Bersih

1. Menggunakan sistem perpipaan.
2. Ada bak persediaan air, konstruksinya aman, mudah dibersihkan dan tertutup.
3. Harus memenuhi syarat secara fisik, kimia, dan bakteriologis.

b. Pembuangan Sampah

1. Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastic khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
2. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
3. Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
4. Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam.
5. Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus, atau hewan lain dan terletak ditempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

c. Pembuangan Air Limbah

1. Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, *septic tank* dan roil.
2. Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman *Plumbing* Indonesia.

3. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak (*grease trap*).

d. Toilet atau Kamar Mandi

1. Letak tidak berhubungan langsung dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
2. Toilet pria terpisah dengan toilet wanita.
3. Toilet dibersihkan dengan detergent dan alat pengering.
4. Tersedia cermin, tempat sampah, dan sabun.
5. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, dan kemiringannya cukup.
6. Ventilasi dan penerangan baik.
7. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
8. Didalam toilet harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
9. Perbandingan jumlah jamban dan peturasan dengan jumlah penjamah makanan sebagai berikut :

Tabel 2.1 Perbandingan Jumlah Jamban dan Peturasan dengan Jumlah Penjamah Makanan

No	Jumlah Penjamah Makanan	Wanita	Pria	Peturasan
		WC	WC	
1.	1 s/d 30 orang	1	1	1
2.	Setiap Penambahan 50 orang	+1	+1	+1

(Sumber : Kemenkes (2013))

e. Pengendalian Serangga dan Binatang Pengganggu

1. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga / binatang pengganggu.
2. Kebersihan ruangan tetap terjaga.
3. Setiap sarana penampungan air harus bersih dan tertutup.

4. Diadakan program pemberantas serangga dan binatang pengganggu.

f. Fasilitas Sanitasi Lainnya

1. Tersedia alat pemadam kebakaran yang siap pakai serta tenaga yang mampu menggunakannya.
2. Kotak P3K harus tersedia lengkap dengan obat-obatan.

2.6.3. Keadaan Dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi.

a. Tempat penerimaan bahan makanan

Tempat/ruangan ini digunakan untuk penerimaan bahan makanan dan mengecek kualitas serta kuantitas bahan makanan. Letak ruangan ini sebaiknya mudah dicapai kendaraan, dekat dengan ruang penyimpanan serta persiapan bahan makanan. Luas ruangan tergantung dari jumlah bahan makanan yang akan diterima.

c. Tempat persiapan bahan makanan.

Tempat persiapan digunakan untuk mempersiapkan bahan makanan dan bumbu meliputi kegiatan membersihkan, mencuci, mengupas, menumbuk, menggiling, memotong, mengiris, dan lain-lain sebelum bahan makanan dimasak. Ruang ini hendaknya dekat dengan ruang penyimpanan serta

pemasakan. Ruang harus cukup luas untuk menampung bahan, alat, pegawai, dan alat transportasi.

- d. Ruang pengolahan makanan: Ketel uap 10-250 lt, kompor, oven, penggorengan, mixer, blender, lemari es, meja pemanas, pemanggang sate, toaster, meja kerja, bak cuci, kereta dorong, rak alat, bangku, meja pembagi.
- f. Dapur Susu: Meja kerja, meja pembagi, sterilisator, tempat sampah, pencuci botol, mixer, blender, lemari es, tungku, meja pemanas.

2.6.4. Keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi

Semua jenis bahan makanan perlu mendapat perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng, dan buah. Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah kita ketemui, karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (liar) karena kurang dapat di pertanggungjawabkan secara kualitasnya. Bahan makanan yang akan diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.

Bahan makanan keemasan (terolah), bahan tambahan, bahan penolong yang di pergunakan hendaknya memenuhi persyaratan, sudah terdaftar pada departemen kesehatan dan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

1. Makanan keemasan (terolah)

Mempunyai label dan merk; terdaftar dan mempunyai nomor daftar; kemasan tidak rusak/pecah atau kembung; belum kadaluarsa; kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.

2. Makanan yang tidak dikemas :

Baru dan segar; tidak basi, busuk, rusak dan berjamur; tidak mengandung bahan yang dilarang (Kemenkes, 2013).

2.6.5. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

A. Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Kemenkes (2013) tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk katering dan penyediaan makanan rumah makan perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga. Cara penyimpanan yang memenuhi syarat *Hygiene* sanitasi makanan adalah sebagai berikut:

- a. Penyimpanan harus dilakukan ditempat khusus (gudang) yang bersih dan memenuhi syarat.
- b. Barang-barang agar disusun dengan baik sehingga mudah diambil, tidak memberi kesempatan serangga atau tikus untuk bersarang, terhindar dari lalat/tikus dan untuk produk yang mudah membusuk atau rusak agar disimpan pada suhu yang dingin.

Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang banyak (untuk katering dan jasa boga) dan menyebabkan kerusakan bahan

makanan tersebut. Adapun tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik menurut hegiene dan sanitasi makanan adalah sebagai berikut:

1. Suhu penyimpanan yang baik

Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya. Sebagian besar dapat dikelompokkan menjadi:

- a. Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya.

Menyimpan sampai 3 hari : -5°C sampai 0°C ; penyimpanan untuk 1 minggu: -19°C sampai -5°C ; penyimpanan lebih satu minggu : di bawah -10°C .

- b. Makanan jenis telur, susu dan olahannya

Penyimpanan sampai 3 hari : -5°C sampai 7°C ; penyimpanan untuk 1 minggu: dibawah -5°C ; penyimpanan paling lama untuk 1 minggu: dibawah -5°C .

- c. Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu 7°C sampai 10°C .

- d. Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar (25°C)

2. Tata cara penyimpanan

- a. Peralatan penyimpanan

- 1) Penyimpanan suhu rendah dapat berupa:

- a. lemari pendinginan yang mampu mencapai suhu 10°C - 15°C untuk penyimpanan sayuran, minuman dan buah serta untuk display penjualan makanan dan minuman dingin.

- b. Lemari es (kulkas) yang mampu mencapai suhu 1°C - 4°C dalam keadaan isi bisa digunakan untuk minuman, makanan siap santap dan telur.
- c. Lemari es (freezer) yang dapat mencapai suhu -5°C , dapat digunakan untuk penyimpanan daging, unggas, ikan, dengan waktu tidak lebih dari 3 hari.
- d. Kamar beku yang merupakan ruangan khusus untuk penyimpanan makanan beku (*frozen food*) dengan suhu mencapai -20°C untuk menyimpan daging dan makanan beku dalam jangka waktu lama.

2. Penyimpanan suhu kamar

Untuk makanan kering dan makanan terolah yang disimpan dalam suhu kamar, maka ruang penyimpanan harus diatur sebagai berikut:

- a) Makanan diletakkan dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit-langit, maksudnya adalah untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk keseluruh ruangan, mencegah kemungkinan jamahan dan tempat persembunyian tikus, untuk memudahkan pembersihan lantai, untuk mempermudah dilakukan stok opname.
- b) Setiap makanan ditempatkan dalam kelompok dan tidak bercampur baur.
- c) Untuk bahan mudah tercecer seperti gula pasir, tepung ditempatkan dalam wadah penampungan sehingga tidak mengotori lantai.

Tabel 2.2 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan Mudah Membusuk

Jenis Bahan Makanan	Lama Penyimpanan		
	< 3 hari	< 1 minggu	> 1 minggu
Daging, ikan, udang dan olahannya	-5° s/d 0° C	-10° s/d -5°C	>-10° C
Telur, susu dan olahannya	5° s/d 7°C	-5° s/d 0°C	-5°C
Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
Tepung dan biji	25°C	25°C	25°C

(Kemenkes, 2013)

3. Cara penyimpanan

- a. Setiap bahan makanan yang disimpan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata keseluruhan bagian
- b. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (kontainer) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik, atau lemari yang berbeda.
- c. Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata keseluruhan bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan kerana suhunya tidak sesuai kebutuhan.
- d. Penyimpanan didalam lemari es:
 - 1). Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap
 - 2). Makanan yang berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, kalau mungkin dalam lemari yang berbeda, kalau tidak letaknya harus berjauhan.

- 3). Makanan yang disimpan tidak lebih dari 2 atau 3 hari harus sudah dipergunakan.
 - 4). Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, maka dianjurkan lemari untuk keperluan sehari-hari dipisahkan dengan lemari untuk keperluan penyimpanan makanan.
- e. Penyimpanan Makanan Kering:
- a). Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik
 - b). Ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab.
 - c). Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit.
 - d). Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan
 - e). penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*first in first out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dulu.

4. Administrasi Penyimpanan

Setiap barang yang dibeli harus dicatat dan diterima oleh bagian gudang untuk ketertiban administrasinya. Setiap jenis makanan mempunyai kartu stock, sehingga apabila terjadi kekurangan barang dapat segera diketahui.

B. Penyimpanan Makanan Jadi

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan matang adalah sebagai berikut (Kemenkes, 2013):

1. Makanan yang disajikan panas harus tetap disimpan dalam suhu di atas 60⁰C.

2. Makanan yang akan disajikan dingin disimpan dalam suhu dibawah 4°C .
3. Makanan yang disajikan dalam kondisi panas yang disimpan dengan suhu di bawah 4°C harus dipanaskan kembali sampai 60°C sebelum disajikan.

Penyimpanan makanan masak dapat di golongkan menjadi dua, yaitu tempat penyimpanan makanan pada suhu biasa dan tempat penyimpanan pada suhu dingin. Makanan yang mudah membusuk sebaiknya disimpan pada suhu dingin yaitu $< 4^{\circ}\text{C}$. untuk makanan yang disajikan lebih dari 6 jam, disimpan dalam suhu $-5 \text{ s/d}-1^{\circ}\text{C}$.

a. Pengangkutan Makanan Jadi

Menurut Kemenkes (2013), pengangkutan makan dari tempat pengolahan ketempat penyajian atau penyimpanan perlu mendapat perhatian agar tidak terjadi kontaminasi baik dari serangga, debu maupun bakteri. Wadah yang dipergunakan harus utuh, kuat dan tidak berkarat bocor. Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya dalam keadaan panas 60°C atau tetap dingin 4°C .

Makanan yang telah matang atau siap saji, tidak semuanya langsung dikonsumsi oleh kita, terutama makanan yang berasal dari katering atau jasa boga. Makanan tersebut memiliki resiko pencemaran bakteriologis terutama bila dalam pengangkutannya tidak memenuhi prinsip *Hygiene* dan sanitasi makanan.

Suhu makanan yang diangkut dari tempat pengolahan ketempat penyajian harus dipertahankan yaitu:

1. Makanan yang akan di sajikan lebih dari 6 jam dari waktu pengolahan harus diatur suhu nya pada suhu dibawah 4°C atau dalam keadaan beku 0°C .
2. Makanan yang akan disajikan kurang dari 6 jam dapat diatur suhunya dengan suhu kamar asal makanan segera dikonsumsi dan tidak menunggu.

3. Pemanasan kembali makanan beku (reheating) dengan pemanasan biasa atau microwafe sampai suhu stabil terendah 60⁰C.

Hindari suhu makanan berada pada suhu antara 24⁰C sampai 60⁰C, karena pada suhu tersebut merupakan suhu terbaik untuk pertumbuhan bakteri pathogen dan puncak optimalnya pada suhu 37⁰C.

Prinsip pengangkutan makanan matang/siap saji adalah sebagai berikut:

1. Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing. Isi makanan tidak terlampau penuh untuk mencegah tumpah. Wadah harus mempunyai tutup yang rapat dan tersedia lubang hawa (ventilasi) untuk makanan panas. Uap makanan harus dibiarkan terbuang agar tidak terjadi kondensasi. Air uap kondensasi merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri sehingga makanan menjadi basi.
2. Wadah yang dipergunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan tidak berkarat atau bocor.
3. Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya dalam keadaan tetap panas 60⁰C atau tetap dingin 4⁰C.
4. Wadah selama perjalanan tidak dibuka sampai tempat penyajian.
5. Kendaraan pengangkutan disediakan khusus dan tidak tercampur dengan keperluan mengangkut disediakan khusus dan tidak bercampur dengan keperluan mengangkut bahan lain.

b. Pendistribusian Makanan Jadi

Untuk sampai pada pembeli, makanan setelah mengalami proses pemasakan harus didistribusikan menurut ketentuan yang telah ditetapkan.

Umumnya ada dua cara distribusi/pembagian makanan yang banyak dilakukan pada rumah sakit, yaitu (Kemenkes, 2013):

1. Distribusi makanan yang dipusatkan

Cara ini lazim disebut cara distribusi “Sentralisasi”. Dengan ketentuan ini, makanan tiap pasien langsung dibagikan pada masing-masing alat makan pasien dipusat penyelenggarakan makanan (tempat pengolahan makanan)

2. Distribusi makanan tidak dipusatkan

Cara ini disebut “Desentralisasi”. Semua makanan dalam jumlah banyak/besar dibawa ke dapur ruangan perawatan pasien. Selanjutnya dibagikan petugas gizi ke alat makan pasien di dapur ruangan tersebut.

Kedua cara di saat dapat pula digunakan bersama-sama pada suatu rumah sakit bila dianggap perlu. Makanan yang dibagikan petugas dapur kepada masing-masing unit perawatan harus dengan cara *Hygiene*.

2.6.6. Penyajian Makanan

Menurut Kemenkes (2013), saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar makan tersebut terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya. Penyajian makanan yang tidak baik dan etis, bukan saja dapat mengurangi selera makan seseorang tetapi dapat juga menjadi penyebab kontaminasi terhadap bakteri.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyajian makanan sesuai dengan prinsip *Hygiene* dan sanitasi makanan adalah sebagai berikut:

1. Prinsip wadah artinya setiap jenis makan ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup. Tujuannya adalah:
 - a. Makanan tidak terkontaminasi silang
 - b. Bila satu tercemar yang lain dapat diamankan.
 - c. Memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
2. Prinsip kadar air artinya penempatan makanan yang mengandung kadar air tinggi (kuah, susu) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak. Makanan yang disiapkan dalam kadar air tinggi (dalam kuah) lebih mudah menjadi rusak (basi).
3. Prinsip Edible part artinya setiap yang disajikan dalam penyajian adalah merupakan bahan makanan yang dapat dimakan. Hindari pemakaian bahan yang membahayakan kesehatan seperti steples besi, tusuk gigi atau bunga plastik.
4. Prinsip pemisahan artinya makanan yang tidak ditempatkan dalam wadah seperti makanan dalam kotak (dus) atau rantang harus dipisahkan setiap jenis makanan agar tidak saling bercampur. Tujuannya agar tidak terjadi kontaminasi silang.
5. Prinsip panas yaitu setiap penyajian yang disajikan panas, diusahakan tetap dalam keadaan panas seperti soup, gulai, dsb. Untuk mengatur suhu perlu diperhatikan suhu makanan sebelum di tempatkan dalam food warmer harus masih berada di atas 60⁰C. Alat terbaik untuk mempertahankan suhu penyajian adalah dengan bean merry (bak penyaji panas)

6. Prinsip alat bersih artinya setiap peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutupnya, dus, pring, gelas, mangkuk harus bersih dan dalam kondisi baik. Bersih artinya sudah dicuci dengan cara yang *Hygienes*. Baik artinya utuh, tidak rusak atau cacat dan bekas pakai. Tujuannya untuk mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang estetik.
7. Prinsip Handling artinya setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir. Tujuannya adalah:
 - a. Mencegah pencemaran tubuh
 - b. Memberi penampilan yang sopan, baik dan rapi.

2.6.7 Keadaan Peralatan makan dan minum

Menurut Kemenkes (2013), peralatan atau perlengkapan pengolahan makanan diuraikan sebagai berikut:

1. Peralatan Makanan dan Minuman

Peralatan ini digunakan untuk menyajikan makanan yang langsung dimakan oleh karyawan, penderita maupun pengunjung dirumah sakit, maka perlu diperhatikan:

Bahan peralatan:

- a. Bahan untuk peralatan makanan haruslah terbuat dari bahan yang kuat dari bagian permukaan tempat makanan haruslah permukaannya halus, tidak ada sudut mati, mudah dibersihkan, tidak mudah larut dalam makanan, tidak mengandung bahan beracun atau logam berat lain: Timah (pb), Arsen (As), Tembaga (Cu), Seng (Zn), Cadmium (Cd3).

- b. Bahan dasar harus kuat sehingga tidak mudah retak, penyok, gompel, robek atau pecah.
- c. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas, dan tidak boleh mengandung E.coli per cm^2 permukaan alat.
- d. Kebersihan peralatan kebersihan peralatan makanan dan minuman harus dijaga dengan baik.

Indikasi kebersihan makanan secara fisik dapat diketahui dari tidak adanya kotoran atau noda, tidak bau (amis, tengik, atau bau makanan). Kebersihan dapat diperoleh dengan cara pencucian yang baik.

2. Peralatan Masak dan Wadah Makanan

Peralatan ini digunakan untuk mengolah makanan mentah atau membawa makanan matang:

- a. Peralatan makanan mentah terpisah dengan peralatan makanan jadi.
- b. Peralatan masak dan wadah makanan sebaiknya terbuat dari bahan yang kuat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel.
- c. Semua peralatan harus mempunyai tutup.
- d. Peralatn yang bukan logam harus dari bahan yang kuat dan setelah yang rusak langsung dibuang.
- e. Penyimpanan peralatan masak dan wadah pada rak-rak yang teratur, sebaiknya mendapatkan sinar matahari.

3. Pencucian Peralatan

Pencucian yang benar akan memberikan hasil akhir pencucian yang sehat dan aman. Untuk pencucian yang perlu diikuti adalah:

- a. Pisahkan segala kotoran atau sisa-sisa makanan yang terdapat pada alat/barang seperti, gelas, mangkok ketempat yang telah disediakan untuk itu. Selanjutnya sampah tersebut dibuang bersama sampah dapur lainnya.
- b. Piring dan alat yang telah dibersihkan sisa makanan, di tempatkan pada tempat piring kotor.
- c. Setiap piring/alat yang dicuci direndam pada bak pertama. Cara ini dimaksudkan untuk memberi kesempatan peresapan air kedalam sisa makanan yang masih menempel, sehingga mudah untuk membersihkan selanjutnya.
- d. Setelah direndam untuk selama beberapa saat, makan piring mulai dibersihkan dengan menggunakan detergen pada bak pencuci tersebut. Penggunaan sabun sebaiknya dihindarkan karena sabun tidak dapat menghilangkan lemak.
- e. Cara pencucian dilakukan dengan mengosok bagian-bagian yang terkena makanan, dengan cara mengosok berulang kali sampai tidak terasa licin lagi. Bilamana masih licin akan menempel sisa- sisa bau yang belum bersih.
- f. Setelah pencucian dirasa cukup, maka langsung dibilas dengan air pembersihan/pembilas yang mengalir, sambil gosok dengan tangan dan tidak lagi terasa sia-sia makanan atau sisa sisa detergen.
- g. Piring atau gelas yang dicuci atau dibilas dengan air kaporit untuk disinfeksi, langsung direndam didalam air bak kaporit 50 ppm selama 2 menit kemudian ditempatkan pada tempat penirisan.
- h. Sedangkan untuk desinfeksi dengan air panas, disyaratkan suhu 82°C untuk selama 2 menit atau 100°C selama 1 menit.

- i. Cara memasukkan piring/gelas kedalam air panas, tidak boleh langsung dengan tangan, tetapi sebelumnya dimasukkan kedalam rak-rak khusus untuk di disinfeksi.
- j. Piring dan alat makan yang sudah selesai melalui proses desinfeksi ditempatkan pada rak-rak anti karat (stainless steel) sebagai tempat penirisan/pengeringan dengan cara terbalik atau miring sampai kering dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan dan tidak boleh di lap dengan kain. Untuk itu bagian yang menempel ke permukaan piring atau bibir gelas harus dijaga kebersihannya dengan cara desinfeksi.
- k. Piring atau gelas yang akan dipakai tidak perlu di lap atau digosok kain lap, karena menjadi kotor kembali. Bilamana dilap gunakan kain lap (tissue) sekali pakai.

4. Penyimpanan Peralatan

Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan:

- a. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
- b. Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanan harus dibalik.
- c. Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak.
- d. Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
- e. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pencemaran dan binatang perusak.

2.6.8 *Hygiene Penjamah Makanan/tenaga kerja*

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus Aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium Perfringens*, *Streptococcus*, *salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

Pengolahan harus dilakukan oleh penjamah makanan dengan sikap dan perilaku yang *hegienis*:

- a. Tidak merokok selama pengolahan makanan
- b. Tidak makan atau mengunyah
- c. Tidak memakai perhiasan berlebihan kecuali cincin kawin.
- d. Tidak menggunakan peralatan atau fasilitas kerja yang bukan peruntukannya.
- e. Tidak mengerjakan kebiasaan yang menjijikkan selama pengolahan makanan seperti mengorek, mencungkil, mengaruk, menjilat atau meludah.
- f. semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- g. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan makanan jadi dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makana, sendok, garpu dan sejenisnya.

- h. Tenaga pengolah makanan harus selalu melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin/berkala minimal 6 bulan sekali.

Hal-hal yang diperhatikan dalam kebersihan pribadi (Kemenkes ,2013):

1. Mencuci tangan, hendaknya tangan selalu dicuci dengan sabun : sebelum bekerja, sesudah menangani bahan makanan mentah/kotor atau terkontaminasi, setelah dari kamar kecil, setelah tangan digunakan untuk mengaruk batuk atau bensin dan setelah makan atau merokok.
2. Pakaian, hendaknya memakai pakaian khusus untuk bekerja. Pakaian kerja harus bersih, yang sudah usang jangan dipakai lagi.
3. Kuku dan perhiasan, kuku hendaknya dipotong pendek dan dianjurkan untuk tidak memakai perhiasan sewaktu bekerja.
4. Topi/penutup rambut, semua penjamah hendaknya memakai topi atau penutup rambut untuk mencegah jatuhnya rambut kedalam makanan dan mencegah kebiasaan mengusap/menggaruk rambut.
5. Merokok, penjamah makanan sama sekali tidak diijinkan merokok selama bekerja baik waktu menolah maupun mencuci peralatan. Merokok merupakan mata rantai antara bibir dan tangan dan kemudian ke makanan disamping sangat tidak etis.
6. Lain-lain, kebiasaan seperti batuk-batuk, mengaruk-ngaruk, memecet jerawat merupakan tindakan yang tidak *Hygieneis*. Kebiasaan ini akan mengkonstaminasi tangan dan pada gilirannya mengkontaminasi makanan.

2. Tenaga Pengolahan Makanan/Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan,

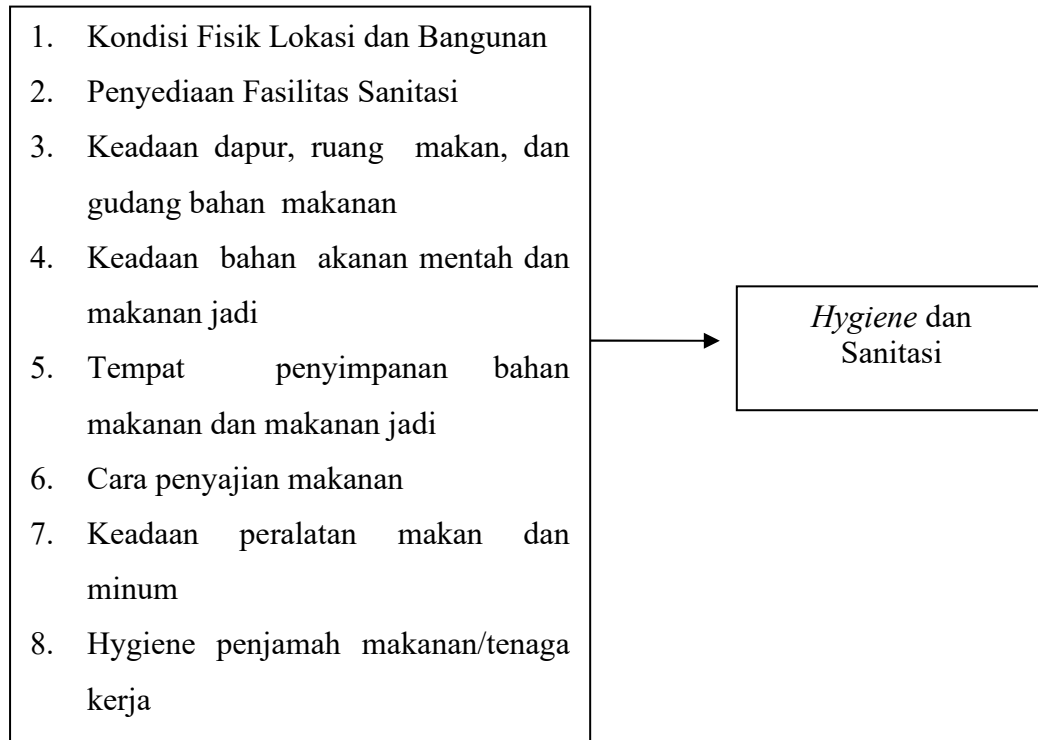
pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus Aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium Perfringens*, *Streptococcus*, *salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

Pengolahan harus dilakukan oleh penjamah makanan dengan sikap dan perilaku yang *hegienis*:

- a. Tidak merokok selama pengolahan makanan
- b. Tidak makan atau mengunyah
- c. Tidak memakai perhiasan berlebihan kecuali cincin kawin.
- d. Tidak menggunakan peralatan atau fasilitas kerja yang bukan peruntukannya.
- e. Tidak mengerjakan kebiasaan yang menjijikkan selama pengolahan makanan seperti mengorek, mencungkil, mengaruk, menjilat atau meludah.
- f. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- g. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan makanan jadi dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makana, sendok, garpu dan sejenisnya.
- h. Tenaga pengolah makanan harus selalu melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin/berkala minimal 6 bulan sekali.

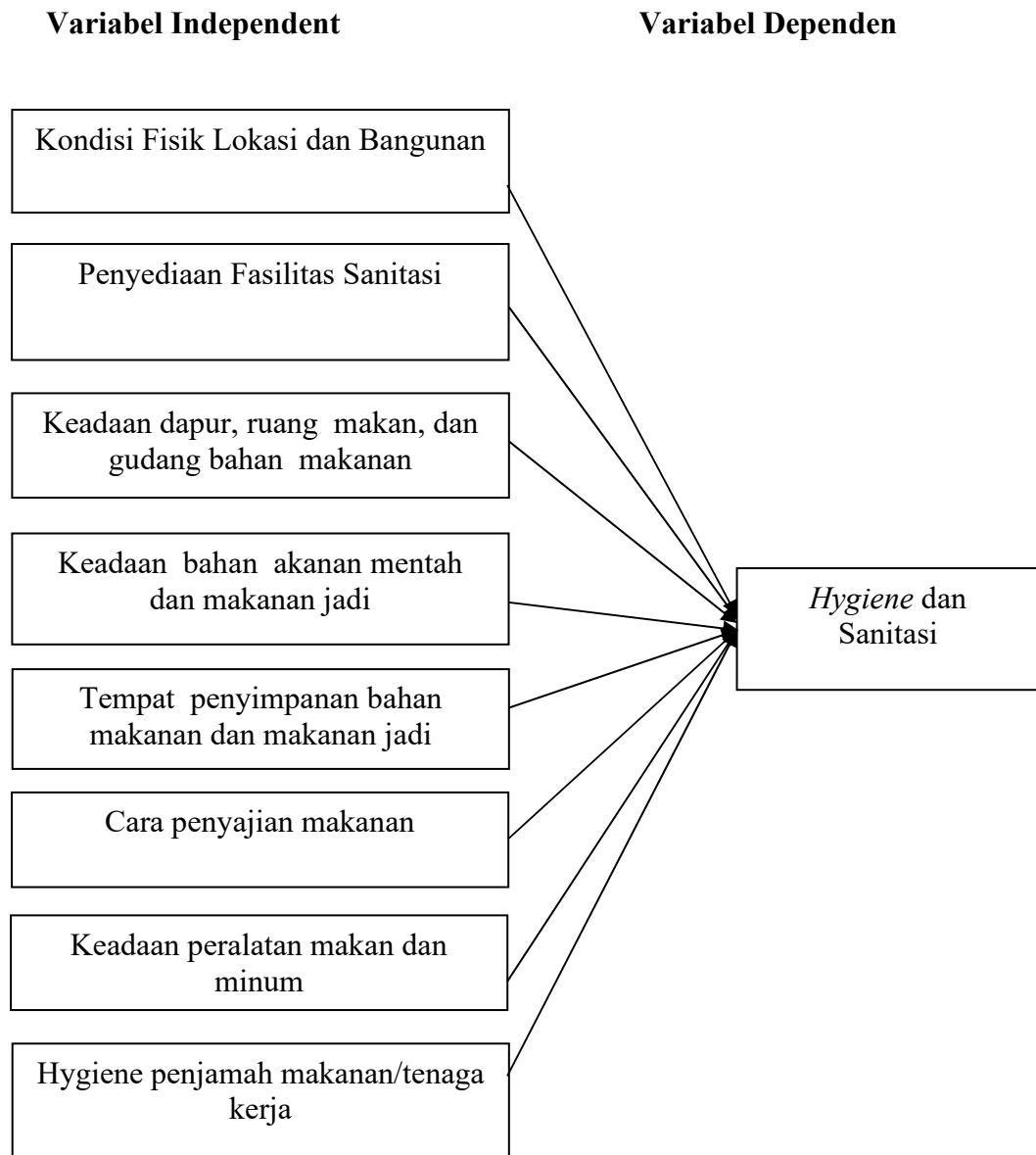
2.7 Kerangka Teoritis

Kerangka teori ini disimpulkan berdasarkan tinjauan kepustakaan diatas yaitu menurut Kemenkes RI No : 1098/MENKES/SK/VII/2013 sebagai berikut:



Gambar 2.1 Kerangka Teoritis

2.8 Kerangka Konsep



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis dan Rancangan Penelitian

Metode penelitian ini adalah metode kuantitatif, jenis penelitian adalah jenis penelitian survey analitik dengan desain *Cross sectional survey* yaitu suatu penelitian dimana variabel-variabel yang termasuk efek diobservasi sekaligus pada waktu yang sama (Notoatmodjo, 2010). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan *Hygiene* Dan Sanitasi Pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 20 Februari – 03 Maret Tahun 2020 di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

3.3 Populasi dan Sampel

3.3.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh warung mie di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat yaitu 86 warung mie pada tahun 2019.

3.3.2 Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh warung mie di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat yaitu 86 warung mie pada tahun 2019, yang diambil dengan menggunakan *Total Sampling* adalah keseluruhan populasi dijadikan sampel.

3.4 Metode Pengumpulan Data

3.4.1 Data Primer

Data primer diperoleh dengan menggunakan kuesioner melalui wawancara dan lembar checklist untuk melihat setiap variabel yang diteliti akan dalam penelitian ini.

3.4.2 Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari Camat Johan Pahlawan serta literatur - literatur lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini.

3.5 Definisi Operasional

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel Penelitian

No	Variabel Independen	Defenisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala
1	Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan	mencakup lokasi dapur, bangunan dan fasilitas dapur yang memenuhi syarat	Observasi/ Wawancara	Lembar Checklist/ Kuesioner	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
2	Penyediaan Fasilitas Sanitasi	Adanya penyediaan air bersih, pembuangan sampah, pembuangan air limbah dan terdapat toilet dan kamar mandi yang memenuhi syarat	Observasi/ Wawancara	Lembar Checklist/ Kuesioner	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
3	Keadaan dapur, ruang makan, dan gudang	suatu tempat dimana makanan diolah, tempat	Observasi/ Wawancara	Lembar Checklist/ Kuesioner	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi	Ordinal

	bahan makanan	pengolahan ini sering sering disebut dapur			Syarat	
4	Keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi	Semua jenis bahan makanan perlu mendapat perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk	Observasi/ Wawancara	Lembar Cheklist/ Kuesioner	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
5	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	Mencakup tempat penyimpanan bahan makanan dan penyimpanan makanan jadi yang memenuhi syarat	Observasi/ Wawancara	Lembar Cheklist/ Kuesioner	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
6	Cara penyajian makanan	Makanan yang disajikan terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya	Observasi/ Wawancara	Lembar Cheklist/ Kuesioner	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
7	Keadaan peralatan makan dan minum	Kebersihan peralatan makanan dan minuman, peralatan	Observasi/ Wawancara	Lembar Cheklist/ Kuesioner	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal

		masak dan wadah makanan, pencucian peralatan dan penyimpan peralatan				
8	Hygiene penjamah makanan/tenaga kerja	orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian	Observasi/ Wawancara	Lembar Checklist/ Kuesioner	1. Memenuhi Syarat 2. Tidak Memenuhi Syarat	Ordinal
Variabel Dependen						
9	Hygiene dan sanitasi pada warung mie	Kebersihan yang dimulai mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen	Observasi/ Wawancara	Lembar Checklist/ Kuesioner	1. Baik 2. Kurang Baik	Ordinal

3.6 Aspek Pengukuran

Aspek pengukuran yang digunakan dalam pengukuran variabel dalam penelitian ini adalah skala Guttman yaitu memberi skor dari nilai tertinggi ke nilai terendah berdasarkan jawaban responden. (Sugiyono, 2013).

1. Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan

- a. Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden ≥ 10 memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan
- b. Tidak Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden < 10 tidak memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan

2. Penyediaan Fasilitas Sanitasi

- a. Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden ≥ 6 memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi
- b. Tidak Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden < 6 tidak memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi

3. Keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan

- a. Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden ≥ 3 memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan
- b. Tidak Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden < 3 tidak memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan

4. Keadaan bahan akanan mentah dan makanan jadi

- a. Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden ≥ 2 memenuhi syarat keadaan bahan akanan mentah dan makanan jadi
- b. Tidak Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden < 2 tidak memenuhi syarat keadaan bahan akanan mentah dan makanan jadi

5. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

- a. Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden ≥ 6 memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi
- b. Tidak Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden < 6 tidak memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi

6. Cara penyajian makanan

- a. Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden ≥ 5 memenuhi syarat cara penyajian makanan
- b. Tidak Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden < 5 tidak memenuhi syarat cara penyajian makanan

7. Keadaan peralatan makan dan minum

- a. Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden ≥ 4 memenuhi syarat keadaan peralatan makan dan minum
- b. Tidak Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden < 4 tidak memenuhi syarat keadaan peralatan makan dan minum

8. *Hygiene* penjamah makanan/tenaga kerja

- a. Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden ≥ 6 memenuhi syarat *hygiene* penjamah makanan/tenaga kerja
- b. Tidak Memenuhi Syarat : Jika skor nilai responden < 6 tidak memenuhi syarat *hygiene* penjamah makanan/tenaga kerja

9. *Hygiene* dan Sanitasi

- a. Baik : Jika skor nilai responden = 1 memenuhi syarat *hygiene* dan Sanitasi
- b. Kurang Baik : Jika skor nilai responden = 0 tidak memenuhi syarat *hygiene* dan Sanitasi

3.7 Pengolahan Data

Pengolahan data merupakan salah satu bagian rangkaian kegiatan penelitian setelah kegiatan pengumpulan data. Data mentah (*raw data*) yang telah dikumpulkan selanjutnya diolah sehingga menjadi sumber yang dapat digunakan untuk menjawab tujuan penelitian. Pengolahan data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan program komputer.

Tahapan pengolahan data melalui beberapa proses yakni sebagai berikut :

3.7.1 Editing Data

Tahap ini merupakan kegiatan penyuntingan data yang telah terkumpul dengan cara memeriksa kelengkapan data dan kesalahan pengisian kuesioner untuk memastikan data yang diperoleh telah lengkap dapat dibaca dengan baik, relevan, dan konsisten.

3.7.2 Coding Data

Setelah melakukan proses editing kemudian dilakukan pengkodean pada jawaban dari setiap pertanyaan terhadap setiap variabel sebelum diolah dengan komputer, dengan tujuan untuk memudahkan dalam melakukan analisa data.

3.7.3 Tabulating

Data yang dikumpulkan ditabulasi dalam bentuk table distribusi frekuensi.

3.8 Teknik Analisa Data

Data yang diperoleh akan dianalisis secara bertahap sebagai berikut :

3.8.1 Analisis Univariat

Analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian (Notoatmodjo, 2010).

$$P = \frac{f}{n} \times 100$$

Keterangan :

f = frekuensi

n = total sampel

3.8.2 Analisis Bivariat

Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hipotesis dengan menentukan hubungan antara variabel independen (variabel bebas) dengan variabel dependen (variabel terikat) dengan menggunakan uji statistik *Chi-square* (X^2) (Budiarto, 2011).

$$\chi^2 = \sum \frac{(O-E)^2}{E}$$

$$E = \frac{\text{total baris} \times \text{total kolom}}{\text{grand total}}$$

Keterangan :

χ^2 : *Chi-square*

O : Nilai pengamatan

E : Nilai yang diharapkan

Dasar dari uji kaid kuadrat (*Chi-Square*) adalah membandingkan frekuensi yang diamati dengan frekuensi yang diharapkan, jika perbedaan antara pengamatan dengan yang diharapkan (O-E), apakah perbedaan itu cukup berarti (bermakna) atau hanya karena faktor variasi sampel.

Kesimpulan dari uji statistik ini adalah :

1. Apabila hasil uji didapat $P \text{ value} > \alpha = 0,05$ berarti tidak ada hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen.
2. Apabila hasil uji tersebut didapat $P \text{ value} < \alpha = 0,05$ berarti ada hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen.

Dalam melakukan uji *Chi-square* adapun ketentuan yang harus di pakai adalah :

1. Bila 2 x 2 dijumpai nilai *expected* (harapan) kurang dari 5, maka yang digunakan adalah *Fisher's test*,
2. Bila 2 x 2 dan nilai $E > 5$, maka uji yang dipakai sebaliknya *Contuinty Correction*,

3. Bila tabel lebih dari 2 x 2 misalnya 2 x 3, 3 x 3 dan seterusnya, maka digunakan uji *Pearson Chi-square*.
4. Uji “Likelihood”, biasanya digunakan untuk keperluan lebih spesifik, misalnya analisis stratifikasi pada bidang epidemiologi dan juga untuk mengetahui hubungan linier dua variabel kategorik, sehingga kedua jenis ini jarang digunakan.

Menurut (Sastroasmoro dan Ismael, 2011) peluang terjadi suatu kejadian risiko bisa dilihat dengan menggunakan *Rasio Prevalensi (RP)*, yaitu dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$RP = a/(a+b) : c/(c+d)$$

Langkah-langkah uji hipotesis dan memperoleh nilai RP dengan menggunakan komputerisasi yaitu sebagai berikut :

- a. Buka file data *rasioodds*
- b. Klik *analyze*
- c. Klik *descriptives statistics*
- d. Klik *crosstabs*
- e. Masukkan setiap variabel dependen kedalam *column*
- f. Masukkan setiap variabel independen kedalam *row (s)*
- g. Klik kotak *statistic*, pilih *chi square* disebelah kiri atas dan *risk* dikanan bawah
- h. Klik kotak *cell*, pilih *column* pada *percentages*
- i. Klik *continue* dan OK

Interfensi hasil RP adalah sebagai berikut (Sastroasmoro dan Ismael, 2011) :

1. Bila nilai rasio prevalensi = 1 berarti variabel yang diduga sebagai faktor risiko tidak ada pengaruhnya dalam terjadinya efek, atau dengan kata lain ia bersifat netral.
2. Bila risiko prevalensi > 1 dan rentang interval kepercayaan mencakup angka 1, berarti variabel tersebut merupakan faktor risiko untuk timbulnya penyakit.
3. Bila nilai rasio prevalensi < 1 dan rentang interval kepercayaan tidak mencakup angka 1, berarti faktor yang diteliti merupakan faktor protektif, bukan faktor risiko.
4. Bila nilai interval kepercayaan rasio prevalensi mencakup angka 1, maka berarti pada populasi yang diwakili oleh sampel tersebut masih mungkin nilai rasio prevalensinya = 1. Ini berarti bahwa dari data yang ada belum dapat disimpulkan bahwa faktor yang dikaji benar-benar merupakan faktor risiko atau faktor protektif.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian

Kecamatan Johan Pahlawan terletak antara 04080'30" dan 04013'30" lintang utara serta antara 96004'30" dan 96009'30 bujur timur dengan wilayah 44,91 Km² dan Kecamatan ini berbatasan langsung dengan Kecamatan Meureubo, Kaway XVI dan Samatiga, rincian penjelasan sbb :

Sebelah Utara bersebalahan dengan Kecamatan Kaway XVI

Sebelah Selatan bersebalahan dengan Samudera Indonesia;

Sebelah Barat bersebalahan dengan Kecamatan Samatiga;

Sebelah Timur bersebalahan dengan Kecamatan Meureubo;

Kecamatan Johan Pahlawan memiliki 21 Gampong/Desa yang berada di daratan dan berada di luar kawasan hutan, dari 21 Gampong/Desa, 9 Gampong/Desa yang berada di tepi laut/pesisir dan 12 Gampong/Desa berada di luar pesisir laut.

Jumlah Gampong/Desa dalam wilayah Kecamatan Johan Pahlawan, Gampong/Desa Ujong Kalak yang memiliki luas wilayah yang menempati nomor urut pertama, dengan luas wilayah 845 Ha atau 18,81% dari jumlah wilayah Kecamatan Johan Pahlawan (4491 Ha/Km²) dan Gampong/Desa yang menempati posisi ke 21 adalah Gampong Pasir dengan luas wilayah 3 Ha/Km² atau 0,07%. (Kecamatan Johan Pahlwan, 2019).

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Analisis Univariat

1. Umur

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan umur dapat dilihat pada Tabel 4.1 berikut dibawah ini :

Tabel 4.1. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Umur Responden pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Umur	Frekuensi	%
21-25 Tahun	13	15,1
26-30 Tahun	23	26,7
31-35 Tahun	29	33,7
36-40 Tahun	14	16,3
> 41 Tahun	7	8,1
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.1 di ketahui bahwa responden tertinggi yang berumur 31-35 tahun sebanyak 29 responden (33,7%), sedangkan responden terendah yang berumur > 46 tahun sebanyak 7 responden (8,1%).

2. Pendidikan

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan pendidikan dapat dilihat pada Tabel 4.2 berikut dibawah ini :

Tabel 4.2. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pendidikan Responden pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Pendidikan	Frekuensi	%
SD	9	10,5
SMP	24	27,9
SMA	41	47,7
Perguruan Tinggi	12	14,0
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.2 di ketahui bahwa responden tertinggi adalah berpendidikan SMA sebanyak 41 responden (47,7%), sedangkan responden terendah adalah berpendidikan SD sebanyak 12 responden (14,0%).

3. Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan kondisi fisik lokasi dan bangunan dapat dilihat pada tabel 4.3 berikut dibawah ini :

Tabel 4.3. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan Responden pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan	Frekuensi	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	42	48,8
Tidak Memenuhi Syarat	44	51,2
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.3 di ketahui bahwa responden yang tidak memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan sebanyak 44 responden (51,2%), sedangkan responden memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan sebanyak 42 responden (48,8%).

4. Penyediaan Fasilitas Sanitasi

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan penyediaan fasilitas sanitasi dapat dilihat pada tabel 4.4 berikut dibawah ini :

Tabel 4.4. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penyediaan Fasilitas Sanitasi Responden pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Penyediaan Fasilitas Sanitasi	Frekuensi	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	39	45,3
Tidak Memenuhi Syarat	47	54,7
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.4 di ketahui bahwa responden yang tidak memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi sebanyak 47 responden (54,7%), sedangkan responden memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi sebanyak 39 responden (45,3%).

5. Keadaan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan dapat dilihat pada tabel 4.5 berikut dibawah ini :

Tabel 4.5. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Keadaan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan Responden pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Keadaan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan	Frekuensi	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	30	34,9
Tidak Memenuhi Syarat	56	65,1
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.5 di ketahui bahwa responden yang tidak memenuhi syarat keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan sebanyak 56 responden (65,1%), sedangkan responden memenuhi syarat keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan sebanyak 30 responden (34,9%).

6. Keadaan Bahan Makanan Mentah dan Makanan Jadi

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi dapat dilihat pada tabel 4.6 berikut dibawah ini :

Tabel 4.6. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Keadaan Bahan Makanan Mentah dan Makanan Jadi Responden pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Keadaan Bahan Makanan Mentah dan Makanan Jadi	Frekuensi	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	29	33,7
Tidak Memenuhi Syarat	57	66,3
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.6 di ketahui bahwa responden yang tidak memenuhi syarat keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi sebanyak 57 responden (66,3%), sedangkan responden memenuhi syarat keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi sebanyak 29 responden (33,7%).

7. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dapat dilihat pada tabel 4.7 berikut dibawah ini :

Tabel 4.7. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi Responden pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	Frekuensi	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	32	37,2
Tidak Memenuhi Syarat	54	62,8
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.7 di ketahui bahwa responden yang tidak memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi sebanyak 54 responden (62,8%), sedangkan responden memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi sebanyak 32 responden (37,2%).

8. Cara Penyajian Makanan

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan cara penyajian makanan dapat dilihat pada Tabel 4.8 berikut dibawah ini :

Tabel 4.8. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Cara Penyajian Makanan Responden pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Cara Penyajian Makanan	Frekuensi	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	41	47,7
Tidak Memenuhi Syarat	45	52,3
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.8 di ketahui bahwa responden yang tidak memenuhi syarat cara penyajian makanan sebanyak 45 responden (52,3%), sedangkan responden memenuhi syarat cara penyajian makanan sebanyak 41 responden (47,7%).

9. Keadaan Peralatan Makan dan Minum

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan keadaan peralatan makan dan minum dapat dilihat pada Tabel 4.9 berikut dibawah ini :

Tabel 4.9. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Keadaan Peralatan Makan dan Minum Responden pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Keadaan Peralatan Makan dan Minum	Frekuensi	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	27	31,4
Tidak Memenuhi Syarat	59	68,6
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.9 di ketahui bahwa responden yang tidak memenuhi syarat keadaan peralatan makan dan minum sebanyak 59 responden (68,6%), sedangkan responden memenuhi syarat keadaan peralatan makan dan minum sebanyak 27 responden (31,4%).

10. Hygiene Penjamah Makanan/Tenaga Kerja

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan hygiene penjamah makanan/tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel 4.10 berikut dibawah ini :

Tabel 4.10. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Hygiene Penjamah Makanan/Tenaga Kerja Responden dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Hygiene Penjamah Makanan/Tenaga Kerja	Frekuensi	Persentase (%)
Memenuhi Syarat	37	43,0
Tidak Memenuhi Syarat	49	57,0
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.10 di ketahui bahwa responden yang tidak memenuhi syarat hygiene penjamah makanan/tenaga kerja sebanyak 49 responden (57,0%), sedangkan responden memenuhi syarat hygiene penjamah makanan/tenaga kerja dan minum sebanyak 37 responden (43,0%).

11. Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Hasil perhitungan frekuensi dan persentase berdasarkan hygiene dan sanitasi pada warung mie dapat dilihat pada Tabel 4.11 berikut dibawah ini :

Tabel 4.11. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh	Frekuensi	Persentase (%)
Baik	40	46,5
Kurang Baik	46	53,5
Total	86	100

Sumber: data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.11 di ketahui bahwa responden yang kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie sebanyak 46 responden (53,5%), sedangkan responden baik hygiene dan sanitasi pada warung mie sebanyak 40 responden (46,5%).

4.2.2 Analisis Bivariat

Analisis bivariat untuk mengetahui hubungan variabel independen dan dependen. Pengujian ini menggunakan uji *chi-square*. Dimana ada hubungan yang bermakna secara statistik jika diperoleh nilai $p_{value} < 0,05$.

a. Hubungan Faktor Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Tabel 4.12. Faktor Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan	Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh				Total		P.value	Rasio Prevalence CI 95%
	Baik		Kurang Baik		F	%		
	F	%	F	%				
Memenuhi Syarat	25	59,5	17	40,5	42	100	0,032	2,843 (1,183-6,830)
Tidak Memenuhi Syarat	15	34,1	29	65,9	44	100		

Sumber : data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.12 diketahui bahwa dari 42 responden yang memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan terdapat pada responden yang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 25 responden (59,5%). Sebaliknya dari 44 responden yang tidak memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan terdapat pada responden yang kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 29 responden (65,9%).

Hal ini sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,032$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,032 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor kondisi fisik lokasi dan bangunan dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 2,843 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan akan berpeluang sebanyak 2,843 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan.

b. Hubungan Faktor Penyediaan Fasilitas Sanitasi dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Tabel 4.13. Faktor Penyediaan Fasilitas Sanitasi yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Penyediaan Fasilitas Sanitasi	Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh				Total		<i>P.value</i>	<i>Rasio Prevalence CI 95%</i>
	Baik		Kurang Baik		F	%		
	F	%	F	%				
Memenuhi Syarat	24	61,5	15	38,5	39	100		3,100
Tidak Memenuhi Syarat	16	34,0	31	66,0	47	100	0,020	(1,282-7,498)

Sumber : data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.13 diketahui bahwa dari 39 responden yang memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi terdapat pada responden yang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 24 responden (61,5%). Sebaliknya dari 47 responden yang tidak memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi terdapat pada responden yang kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 31 responden (66,0%).

Hal ini sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,020$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,020 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor penyediaan fasilitas sanitasi dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,100 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi akan berpeluang sebanyak 3,100 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi.

c. Hubungan Faktor Keadaan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Tabel 4.13. Faktor Keadaan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Keadaan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan	Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh				Total		<i>P.value</i>	<i>Rasio Prevalence CI 95%</i>
	Baik		Kurang Baik		F	%		
	F	%	F	%				
Memenuhi Syarat	20	66,7	10	33,3	30	100		3,600
Tidak Memenuhi Syarat	20	35,7	36	64,3	56	100	0,012	(1,413- 9,174)

Sumber : data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.13 diketahui bahwa dari 30 responden yang memenuhi syarat keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan terdapat pada responden yang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 20 responden (66,7%). Sebaliknya dari 56 responden yang tidak memenuhi syarat keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan terdapat pada responden yang kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 36 responden (64,3%).

Hal ini sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,012$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,012 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor keadaan dapur, ruang makan, dan gudang

bahan makanan dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,600 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan akan berpeluang sebanyak 3,600 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan.

d. Hubungan Faktor Keadaan Bahan Makanan Mentah dan Makanan Jadi dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Tabel 4.14. Faktor Keadaan Bahan Makanan Mentah dan Makanan Jadi yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Keadaan Bahan Makanan Mentah dan Makanan Jadi	Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh				Total		<i>P.value</i>	<i>Rasio Prevalence CI 95%</i>
	Baik		Kurang Baik					
	F	%	F	%	F	%		
Memenuhi Syarat	19	65,5	10	34,5	29	100	0,022	3,257 (1,278-8,304)
Tidak Memenuhi Syarat	21	36,8	36	63,2	57	100		

Sumber : data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.14 diketahui bahwa dari 29 responden yang memenuhi syarat keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi terdapat pada responden yang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 19 responden (65,5%). Sebaliknya dari 57 responden yang tidak memenuhi syarat keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi terdapat pada responden yang kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 36 responden (63,2%).

Hal ini sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,022$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,022 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat

hubungan yang signifikan antara faktor keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,257 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi akan berpeluang sebanyak 3,257 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi.

e. Hubungan Faktor Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Tabel 4.15. Faktor Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh				Total		<i>P.value</i>	<i>Rasio Prevalence CI 95%</i>
	Baik		Kurang Baik					
	F	%	F	%	F	%		
Memenuhi Syarat	20	62,5	12	37,5	32	100		2,833
Tidak Memenuhi Syarat	20	37,0	34	63,0	54	100	0,039	(1,147-6,997)

Sumber : data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.15 diketahui bahwa dari 32 responden yang memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi terdapat pada responden yang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 20 responden (62,5%). Sebaliknya dari 54 responden yang tidak memenuhi syarat keadaan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi terdapat pada responden yang kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 34 responden (63,0%).

Hal ini sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,039$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,039 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 2,833 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi akan berpeluang sebanyak 2,833 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi.

f. Hubungan Faktor Cara Penyajian Makanan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Tabel 4.16. Faktor Cara Penyajian Makanan yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Cara Penyajian Makanan	Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh				Total		<i>P.value</i>	<i>Rasio Prevalence CI 95%</i>
	Baik		Kurang Baik		F	%		
	F	%	F	%				
Memenuhi Syarat	26	63,4	15	36,6	41	100	3,838	
Tidak Memenuhi Syarat	14	31,1	31	68,9	45	100	0,005 (1,567-9,399)	

Sumber : data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.16 diketahui bahwa dari 41 responden yang memenuhi syarat cara penyajian makanan terdapat pada responden yang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 26 responden (63,4%). Sebaliknya dari 45 responden yang tidak memenuhi syarat cara penyajian makanan terdapat pada responden yang kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 31 responden (68,9%).

Hal ini sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,005$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,005 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor cara penyajian makanan dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,838 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat cara penyajian makanan akan berpeluang sebanyak 3,838 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat cara penyajian makanan.

g. Hubungan Faktor Keadaan Peralatan Makan dan Minum dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Tabel 4.17. Faktor Keadaan Peralatan Makan dan Minum yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Keadaan Peralatan Makan dan Minum	Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh				Total		<i>P.value</i>	<i>Rasio Prevalence CI 95%</i>
	Baik		Kurang Baik		F	%		
	F	%	F	%				
Memenuhi Syarat	18	66,7	9	33,3	27	100		3,364
Tidak Memenuhi Syarat	22	37,3	37	62,7	59	100	0,021	(1,290-8,771)

Sumber : data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.17 diketahui bahwa dari 27 responden yang memenuhi syarat keadaan peralatan makan dan minum terdapat pada responden yang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 18 responden (66,7%). Sebaliknya dari 59 responden yang tidak memenuhi syarat keadaan peralatan makan dan minum terdapat pada responden yang kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 37 responden (62,7%).

Hal ini sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,021$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,021 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor keadaan peralatan makan dan minum dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,364 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat keadaan peralatan makan dan minum akan berpeluang sebanyak 3,364 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat keadaan peralatan makan dan minum.

h. Hubungan Faktor Hygiene Penjamah Makanan/Tenaga Kerja dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Tabel 4.18. Faktor Hygiene Penjamah Makanan/Tenaga Kerja yang berhubungan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat

Hygiene Penjamah Makanan/Tenaga Kerja	Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh				Total	<i>P.value</i>	<i>Rasio Prevalence CI 95%</i>
	Baik		Kurang Baik				
	F	%	F	%			
Memenuhi Syarat	23	62,2	14	37,8	37	100	3,092
Tidak Memenuhi Syarat	17	34,7	32	65,3	49	100	0,021 (1,273-7,511)

Sumber : data primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4.18 diketahui bahwa dari 37 responden yang memenuhi syarat hygiene penjamah makanan/tenaga kerja terdapat pada responden yang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 23 responden (62,2%). Sebaliknya dari 49 responden yang tidak memenuhi syarat hygiene penjamah makanan/tenaga kerja terdapat pada responden yang kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh sebanyak 32 responden (65,3%).

Hal ini sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,021$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,021 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor hygiene penjamah makanan/tenaga kerja dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat.

Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,092 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat hygiene penjamah makanan/tenaga kerja akan berpeluang sebanyak 3,092 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat hygiene penjamah makanan/tenaga kerja.

4.3 Pembahasan

4.3.1 Hubungan Faktor Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Berdasarkan hasil penelitian sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,032$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,032 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor kondisi fisik lokasi dan bangunan dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 2,843 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan akan berpeluang sebanyak 2,843 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan.

Berdasarkan observasi dilapangan peneliti menemukan responden yang memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan dan baik hygiene dan sanitasi

pada warung mie Aceh dikarenakan responden memiliki kondisi fisik dan bangunan yang luas dan halaman bersih, langit-langit rata dan tidak bocor, pencahayaan cukup dan adanya ruangan untuk pengolahan makanan, kemudian bangunannya tidak berada pada sumber pencemaran, hanya saja rata-rata warung mie Aceh didekat jalan raya. Kemudian warung mie Aceh bukan merupakan tempat tinggal pemilik atau pekerja di warung mie Aceh. Sedangkan responden yang tidak memenuhi syarat kondisi fisik lokasi dan bangunan dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh karena bangunan yang dimiliki responden lantai yang kurang rapat air, langit-langit tidak memiliki plafon, pencahayaan yang kurang cukup tidak adanya ventilasi dan tidak adanya ruang pengolahan makanan dibelakang dan tidak adanya tempat cuci tangan, kemudian dimana rata-rata warung mie Aceh memiliki bangunan yang terbuka tetapi hanya memiliki atap dan lantai saja dan tidak memiliki langit-langit.



Luas ruang pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja agar terhindar dari kemungkinan terkontaminasinya makanan dan memudahkan pembersihan, dengan luas 2 m² untuk setiap pekerja. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan WC, peturasan, dan kamar mandi. Untuk kegiatan pengolahan dilengkapi sedikitnya meja kerja, lemari tempat penyimpanan bahan

dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya. (Kemenkes, 2013)

Hasil penelitian diatas sejalan dengan penelitian Harnani dan Utami (2018), di kelurahan tangkerang labuai kota pekanbaru dimana ada hubungan kondisi fisik lokasi dan bangunan dengan higiene dan sanitasi rumah makan dengan nilai *Pvalue* = 0,001.

4.3.2 Hubungan Faktor Penyediaan Fasilitas Sanitasi dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Berdasarkan hasil penelitian sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai *Pvalue* = 0,020 dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ (*Pvalue* = 0,020 < $\alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor penyediaan fasilitas sanitasi dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,100 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi akan berpeluang sebanyak 3,100 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi.

Berdasarkan observasi dilapangan peneliti menemukan responden yang memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dikarenakan responden memiliki adanya penyediaan air bersih dimana airnya tidak berbau, tidak berasa dan mudah dibersihkan karena menggunakan air isi ulang kecuali untuk cuci piring dan bahan makanan, toilet dan kamar mandi bersih. Sedangkan responden yang tidak memenuhi syarat penyediaan fasilitas sanitasi dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh karena tidak adanya tempat pembuangan limbah, toilet atau kamar mandi yang

kurang layak dimana tidak terdapat sabun dan alat pengering, tidak terpisahnya toilet pria dan wanita karena hanya satu toilet dan bercampur dengan toilet pekerja, dan tidak adanya pengendalian serangga dan binatang pengganggu. Tidak adanya tempat pembuangan sampah di sudut-sudut ruangan dan tempat sampah yang tersedia di tempat memasak juga tidak memiliki tutup dan bahkan terkadang digunakan kotak sebagai tempat penampungan sampah. Serta tidak adanya locker karyawan.



Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan. (Kemenkes RI. 2013)

Hasil penelitian diatas sejalan dengan penelitian Syaputra dan Suryani (2017), di Kelurahan Warungboto Yogyakarta dimana ada hubungan penyediaan fasilitas sanitasi dengan higiene sanitasi makanan karyawan warung makan dengan nilai *Pvalue* = 0,004.

4.3.3 Hubungan Faktor Keadaan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Berdasarkan hasil penelitian sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai Pvalue = 0,012 dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ (Pvalue = 0,012 < $\alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,600 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan akan berpeluang sebanyak 3,600 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan.

Berdasarkan observasi dilapangan peneliti menemukan responden yang memenuhi syarat keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dikarenakan responden memiliki tempat penerimaan bahan makanan ada pintu belakang untuk disimpan, adanya tempat persiapan bahan makanan sebelum diolah dan khusus adanya ruang pengolahan makanan, dimana adanya kulkas untuk penyimpanan bahan makanan. Sedangkan responden yang tidak memenuhi syarat keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh karena tidak adanya tempat penerimaan bahan makanan langsung dari depan tempat makan mie, tidak adanya tempat persiapan bahan makanan sebelum diolah dan tidak adanya ruang pengolahan makanan. Kemudian ukuran dapur yang tidak memadai hanya untuk atau dua orang yang bisa memasak, tidak adanya tulisan

pesan-pesan hygiene untuk bagi karyawan, disebabkan warung mie Aceh diruangan terbuka jadi tidak ada pintu otomatis terbuka dan tidak tersedia fasilitas cuci tangan.



Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi. (Kemenkes RI. 2013)

Hasil penelitian diatas sejalan dengan penelitian Dakwani (2018), pada pelabuhan laut Tanjung Perak Surabaya dimana ada hubungan keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan dengan higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) dengan nilai $P_{value} = 0,000$.

4.3.4 Hubungan Faktor Keadaan Bahan Makanan Mentah dan Makanan Jadi dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Berdasarkan hasil penelitian sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,022$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,022 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie

Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,257 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi akan berpeluang sebanyak 3,257 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi.

Berdasarkan observasi dilapangan peneliti menemukan responden yang memenuhi syarat keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dikarenakan responden membeli makanan kemasan yang mempunyai label dan merk serta membeli makanan yang dikemas dalam keadaan baru dan segar dengan melihat tanggal kadaluarsa. Sedangkan responden yang tidak memenuhi syarat keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh karena responden menggunakan makanan kemasan yang tidak berlabel dan bahaya dikonsumsi dalam waktu lama seperti saus kemudian saat membeli mie tidak dalam kemasan ada yang mengolah sendiri.



Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (liar) karena kurang dapat di pertanggungjawabkan secara kualitasnya. Bahan makanan yang akan diolah terutama daging, susu, telur, ikan/udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi. Bahan makanan keemasan (terolah), bahan tambahan, bahan penolong yang di pergunakan hendaknya memenuhi persyaratan, sudah terdaftar pada departemen kesehatan dan sesuai dengan peraturan yang berlaku. (Kemenkes RI. 2013)

Hasil penelitian diatas sejalan dengan penelitian Kesuma, et al (2018), Kabupaten Gianyar dimana ada hubungan keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi dengan sanitasi dan hygiene dengan nilai $P_{value} = 0,001$.

4.3.5 Hubungan Faktor Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Berdasarkan hasil penelitian sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,039$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,039 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 2,833 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi akan berpeluang sebanyak 2,833 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi.

Berdasarkan observasi dilapangan peneliti menemukan responden yang memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dikarenakan responden selalu menyimpan makanan hanya sampai 3 hari, tata cara penyimpanan dengan baik dan benar dengan memasukkan dalam wadah atau plastik, diangkut dengan bersih serta tempatnya terpisah dan terpelihara. Sedangkan responden yang tidak memenuhi syarat tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh karena responden menyimpan makanan lebih dari 3 hari disaat kurang laku, tata cara penyimpanan yang dibiarkan terbuka dan bercampur dengan bahan makanan lain, tidak adanya pengangkutan makanan jadi yang bersih.



Menurut Kemenkes (2013) tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk katering dan penyengaran makanan rumah makan perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga.

Hasil penelitian diatas sejalan dengan penelitian Wiji dan Gunawan (2016), di Jalan Jenderal Sudirman Sokaraja dimana ada hubungan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dengan hygiene sanitasi pengolahan makanan dengan nilai $P_{value} = 0,000$.

4.3.6 Hubungan Faktor Cara Penyajian Makanan dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Berdasarkan hasil penelitian sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,005$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,005 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor cara penyajian makanan dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,838 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat cara penyajian makanan akan berpeluang sebanyak 3,838 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat cara penyajian makanan.

Berdasarkan observasi dilapangan peneliti menemukan responden yang memenuhi syarat cara penyajian makanan dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dikarenakan responden menjaga agar makanan tidak terkontaminasi dengan makanan lain, setiap penyajian yang di sajikan dalam keadaan panas dan alat dibersihkan saat digunakan, mencegah pencemaran tubuh dengan makanan. Sedangkan responden yang tidak memenuhi cara penyajian makanan dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh karena responden kurang memiliki penampilan yang menarik dan rapi, kemudian membiarkan makanan terbuka sehingga terkontaminasi dengan serangga dan makanan lainnya, tidak memakai sarung tangan saat penyajian.



Menurut Kemenkes (2013), saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar makan tersebut terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya. Penyajian makanan yang tidak baik dan etis, bukan saja dapat mengurangi selera makan seseorang tetapi dapat juga menjadi penyebab kontaminasi terhadap bakteri.

Hasil penelitian diatas sejalan dengan penelitian Vitria, et al (2013), di kota Padang dimana ada hubungan cara penyajian makanan dengan hygiene sanitasi dan cara pengolahan mie ayam dengan nilai $P_{value} = 0,018$.

4.3.7 Hubungan Faktor Keadaan Peralatan Makan dan Minum dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Berdasarkan hasil penelitian sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,021$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,021 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor keadaan peralatan makan dan minum dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,364 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi

syarat keadaan peralatan makan dan minum akan berpeluang sebanyak 3,364 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat keadaan peralatan makan dan minum.

Berdasarkan observasi dilapangan peneliti menemukan responden yang memenuhi syarat keadaan peralatan makan dan minum dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dikarenakan responden menggunakan peralatan makanan dan minuman bersih, peralatan masak dan wadah makanan bersih, mencuci peralatan dengan bersih dan air mengalir serta memiliki penyimpanan peralatan. Sedangkan responden yang tidak memenuhi keadaan peralatan makan dan minum dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh karena responden kurang menggunakan peralatan makanan dan minuman bersih karena terkadang sendok dan mangkok digunakan masih bermiyak, peralatan masak dan wadah makanan kurang bersih, mencuci peralatan dengan air tidak mengalir tetapi dalam wajar serta tidak memiliki penyimpanan peralatan khusus.



Kebersihan alat makan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman. Alat makan yang tidak dicuci dengan bersih dapat menyebabkan organisme atau bibit penyakit yang

tertinggal akan berkembang biak dan mencemari makanan yang akan diletakkan di atasnya. Semua peralatan makanan yang mempunyai peluang bersentuhan dengan makanan harus selalu dijaga dalam keadaan bersih dan tidak ada sisa makanan yang tertinggal pada bagian-bagian alat makan tersebut. Apabila hal tersebut dibiarkan, akan memberi kesempatan kuman yang tidak dikehendaki untuk berkembang biak dan membusukkan makanan (Tumelap, 2015).

Hasil penelitian diatas sejalan dengan penelitian Ramadani, et al (2017), di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan dimana ada hubungan keadaan peralatan makan dan minum dengan hygiene sanitasi dan cara pengolahan mie ayam dengan nilai $P_{value} = 0,000$.

4.3.8 Hubungan Faktor Hygiene Penjamah Makanan/Tenaga Kerja dengan Hygiene dan Sanitasi pada Warung Mie Aceh

Berdasarkan hasil penelitian sesuai dengan hasil uji statistik *chi square* didapat nilai $P_{value} = 0,021$ dan ini lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ ($P_{value} = 0,021 < \alpha = 0,05$) sehingga terdapat hubungan yang signifikan antara faktor hygiene penjamah makanan/tenaga kerja dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Berdasarkan hasil *Rasio Prevalence* 3,092 dapat disimpulkan bahwa responden yang tidak memenuhi syarat hygiene penjamah makanan/tenaga kerja akan berpeluang sebanyak 3,092 kali kurang baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dibandingkan responden yang memenuhi syarat hygiene penjamah makanan/tenaga kerja.

Berdasarkan observasi dilapangan peneliti menemukan responden yang memenuhi syarat hygiene penjamah makanan/tenaga kerja dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh dikarenakan responden tidak merokok selama pengolahan makanan dan tidak makan atau menguyah makanan dan tidak

memiliki kebiasaan menjijikkan, tidak kontak langsung tubuh dengan makanan. Sedangkan responden yang tidak memenuhi hygiene penjamah makanan/tenaga kerja dan baik hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh karena responden masih merokok saat pengolahan makanan, sedang mengunyah saat mengolah makanan, memakai perhiasan secara berlebihan dan tidak mencuci tangan ketika mengolah makanan. Tidak adanya kursus khusus untuk pemilik atau karyawan, tidak adanya pemeriksaan kesehatan secara berkala, tidak adanya baju kerja yang khusus dan seragam, kadang lupa mencuci tangan saat akan mulai memasak.



Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. (Kemenkes RI. 2013)

Hasil penelitian diatas sejalan dengan penelitian Arifin dan Wijayanti1 (2019), di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah dimana ada hubungan hygiene penjamah makanan/tenaga kerja dengan higiene dan sanitasi makanan dengan nilai *Pvalue* = 0,000.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Adanya hubungan yang signifikan antara faktor kondisi fisik lokasi dan bangunan dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat dengan nilai ($P_{value} = 0,032 < \alpha = 0,05$)
2. Adanya hubungan yang signifikan antara faktor penyediaan fasilitas sanitasi dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat dengan nilai ($P_{value} = 0,020 < \alpha = 0,05$)
3. Adanya hubungan yang signifikan antara faktor keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. dengan nilai ($P_{value} = 0,012 < \alpha = 0,05$)
4. Adanya hubungan yang signifikan antara faktor keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat dengan nilai ($P_{value} = 0,022 < \alpha = 0,05$)
5. Adanya hubungan yang signifikan antara faktor tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat dengan nilai ($P_{value} = 0,039 < \alpha = 0,05$)
6. Adanya hubungan yang signifikan antara faktor cara penyajian makanan dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat dengan nilai ($P_{value} = 0,005 < \alpha = 0,05$)

7. Adanya hubungan yang signifikan antara faktor keadaan peralatan makan dan minum dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat dengan nilai ($P_{value} = 0,021 < \alpha = 0,05$)
8. Adanya hubungan yang signifikan antara faktor hygiene penjamah makanan/tenaga kerja dengan hygiene dan sanitasi pada warung mie Aceh di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat dengan nilai ($P_{value} = 0,021 < \alpha = 0,05$)

5.2 Saran

1. Bagi pihak Dinas Kesehatan agar melakukan kegiatan penyuluhan hygiene sanitasi makanan sebaiknya dilakukan secara rutin supaya penjamah makanan atau pemilik warung mie Aceh dapat meningkatkan pengetahuannya mengenai hygiene sanitasi makanan serta dapat mengubah pola pikir pemilik warung mie Aceh bahwa hygiene sanitasi makanan sangat penting dan menentukan kualitas makanan dan harus sesuai 8 syarat hygiene dan sanitasi makanan.
2. Bagi pihak Pihak penjamah makanan dan pemilik warung hendaknya selalu memperhatikan dan meningkatkan praktik hygiene penjamah makanan yang baik dan benar saat mengolah dan menyajikan makanan.
3. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian tentang hygiene dan sanitasi makanan dengan lebih maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Azrul, A, 2010, *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*, Mutiara Sumber Widya, Jakarta.
- Budiarto, E. 2011. *Metodologi Penelitian Kedokteran*. Jakarta : EGC
- Dakwani. 2018. *Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) DI Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya Tahun 2018*. Jurnal Kesehatan Lingkungan. Volume 11 No 1
- Gea, S., 2012. *Higiene Sanitasi dan Analisa Cemaran Mikroba yang terdapat pada. Saus Tomat dan Saos Cabai Isi Ulang yang digunakan di kantin*. Jumal Kesehatan Masyarakat, Vol. 9, No. 1
- Isa, N. 2012. *Studi Hygiene Sanitasi Pada Rumah Makan Diwilayah Kampus Universitas Negeri Gorontalo*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Nomor 1 Volume 3
- Harnani dan Utami. 2018. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru*. Collaborative Medical Journal (CMJ) Vol 1 No 2 Mei 2018
- Kemenkes RI. 2011, *Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman*, Penerbit Yayasan Pesan, Jakarta.
- Kemenkes RI. 2013. *1098/Menkes/SK/VII/2013 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Kemenkes RI. Jakarta
- Kemenperin. 2018. *Industri Makanan dan Minuman Jadi Sektor Kampiun*. Jakarta
- Kesuma, et al. 2018. *Aspek Sanitasi Dan Hygiene Di Warung Makan Ikan Laut Kawasan Pantai Lebih Kabupaten Gianyar*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN : 2503-488X
Vol. 6, No.4, 356-364,
- Mukono, J. 2015. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Edisi Kedua. Surabaya: Airlangga University Press.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Pane. 2011. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Prabu. 2011. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. <http://gmpg.org>. Jakarta
- Ramadani, et al. 2017. *Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol 2 No 6
- Sastroasmoro dan Ismael. 2013. *Dasar-dasar Metodologi Penelitian Klinis*. Jakarta. Sagung Seto
- Sugiyono. 2013. *Metode penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R & D*. Bandung : alfabeta.
- Syaputra dan Suryani. 2017. *Faktor Risiko Higiene Sanitasi Makanan Karyawan Warung Makan Burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, Vol.2, No.2
- Tumelap, 2015, *Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado*, Jurnal Kesehatan Lingkungan vol. I, pp. 20–27.

Undang-Undang No. 18 tahun 2012 *tentang Pangan*

Vitria, et al. 2013. *Hubungan Hygiene Sanitasi Dan Cara Pengolahan Mie Ayam Dengan Angka Kuman Di Kota Padang*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Maret 2013 - September 2013, Vol. 7, No. 2

WHO. 2011. *Food Safety and Foodborne Illness* , World Health Organization (WHO).

WHO, 2012, *Buku Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*, Jakarta: Buku Kedokteran EGC

Wiji dan Gunawan. 2016. *Studi Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Kandungan Salmonella Sp Pada Bakso Yang Dijual Di Jalan Jenderal Sudirman Sokaraja Tahun 2016*. *ejournal poltekkes smg*. Vol 1 No 1.

Lampiran 1**PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN**

Kepada Yth.

Bapak/Ibu selaku responden

Di tempat.

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini adalah mahasiswa Program Studi S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar :

Nama : ADILIA PUTRA

NIM : 1605902010068

Akan mengadakan penellitian tentang “**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN *HYGIENE* DAN SANITASI PADA WARUNG MIE ACEH DI KOTA MEULABOH KABUPATEN ACEH BARAT**”. Untuk itu saya mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk berpartisipasi menjadi responden dalam penelitian ini. Segala hal yang bersifat rahasia akan saya rahasiakan dan saya gunakan hanya untuk kepentingan penelitian ini.

Apabila Bapak/Ibu bersedia menjadi responden, maka saya bermohon untuk menandatangani lembar persetujuan yang tersedia. Atas perhatian dan ketersediaan serta kerjasama yang baik dari Bapak/Ibu, saya ucapkan terima kasih.

Peneliti,

ADILIA PUTRA

Lampiran 2

PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Dengan ini menyatakan bahwa saya telah mendapatkan penjelasan mengenai maksud dari pengumpulan data untuk penelitian tentang “**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN *HYGIENE* DAN SANITASI PADA WARUNG MIE ACEH DI KOTA MEULABOH KABUPATEN ACEH BARAT**”. Untuk itu, secara sukarela saya menyatakan bersedia menjadi responden penelitian tersebut.

Adapun bentuk kesediaan saya adalah:

1. Bersedia ditemui dan memberi keterangan yang di perlukan untuk keperluan penelitian
2. Bersedia untuk diwawancarai

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan dengan penuh kesadaran tanpa paksaan.

Aceh Barat, 2020

Responden

Lampiran 3

KUESIONER

Kemenkes RI No : 1098/MENKES/SK/VII/2013

**FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN *HYGIENE*
DAN SANITASI PADA WARUNG MIE ACEH DI KOTA
MEULABOH KABUPATEN
ACEH BARAT**

A. DATA RESPONDEN

No Responden :
Umur : Tahun
Pendidikan :

1. Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan	Ya	Tidak
Bangunan dan Fasilitas Dapur		
1. Halaman bersih		
2. Lantai rapat air		
3. Dinding tidak menyerap air		
4. Langit-langit rata		
5. Pintu dan Jendela membuka kearah luar		
6. Pencahayaan cukup		
7. Ventilasi atau Penghawaan		
8. Atap tidak bocor		
9. Ruang Pengolahan Makanan		
10. Tempat Cuci Tangan bersih		

2. Penyediaan Fasilitas Sanitasi	Ada	Tidak Ada
1. Penyediaan Air Bersih		
2. Pembuangan Sampah		
3. Pembuangan Air Limbah		
4. Toilet atau Kamar Mandi		
5. Pengendalian Serangga dan Binatang Pengganggu		
6. Fasilitas Sanitasi Lainnya alat pemadam kebakaran		

P3K		
3. Keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan	Ada	Tidak Ada
1. Tempat penerimaan bahan makanan dari belakang		
2. Tempat persiapan bahan makanan seperti meja		
3. Ruang pengolahan makanan di dapur		
4. Keadaan bahan makanan mentah dan makanan jadi	Ada	Tidak Ada
1. Makanan keemasan (terolah) mempunyai label dan merk		
2. Makanan yang tidak dikemas : baru dan segar		
5. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	Ada	Tidak Ada
1. Suhu penyimpanan yang baik (menyimpan sampai 3 hari)		
2. Tata cara penyimpanan baik dan benar		
3. Cara penyimpanan secara baik dan benar		
4. Administrasi Penyimpanan dengan baik		
5. Pengangkutan Makanan Jadi		
6. Pendistribusian Makanan Jadi		
6. Cara penyajian makanan	Ada	Tidak Ada
1. Makanan tidak terkontaminasi		
2. Setiap penyajian yang disajikan panas		
3. Alat bersih artinya setiap peralatan yang digunakan		
4. Mencegah pencemaran tubuh dengan makanan		
5. Memberi penampilan yang sopan, baik dan rapi.		

7. Keadaan peralatan makan dan minum	Bersih	Tidak Bersih
1. Peralatan Makanan dan Minuman		
2. Peralatan Masak dan Wadah Makanan		
3. Pencucian Peralatan		
4. Penyimpanan Peralatan		

8. <i>Hygiene</i> penjamah makanan/tenaga kerja	Ada	Tidak Ada
1. Tidak merokok selama pengolahan makanan		
2. Tidak makan atau mengunyah		
3. Tidak memakai perhiasan berlebihan kecuali cincin kawin.		
4. Tidak mengerjakan kebiasaan yang menjijikkan		
5. Tidak kontak langsung dengan tubuh		
6. Pemeriksaan kesehatan secara rutin/berkala minimal 6 bulan sekali		

9. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	Ya	Tidak	Skor
1. Anda selalu memperhatikan kebersihan dari pengolahan mie sampai menyajikan mie kepada pembeli?			

TABEL SKOR

NO	Variabel yang diteliti	No. urut pertanyaan	Bobot Skor		Rentang
			Ya	Tidak	
1	Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan	1	1	0	Memenuhi Syarat : ≥ 10 Tidak Memenuhi Syarat : < 10
		2	1	0	
		3	1	0	
		4	1	0	
		5	1	0	
		6	1	0	
		7	1	0	
		8	1	0	
		9	1	0	
		10	1	0	
2	Penyediaan Fasilitas Sanitasi	1	1	0	Memenuhi Syarat : ≥ 6 Tidak Memenuhi Syarat : < 6
		2	1	0	
		3	1	0	
		4	1	0	
		5	1	0	
		6	1	0	
3	Keadaan dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan	1	1	0	Memenuhi Syarat : ≥ 3 Tidak Memenuhi Syarat : < 3
		2	1	0	
		3	1	0	
		4	1	0	
4	Keadaan bahan akanan mentah dan makanan jadi	1	1	0	Memenuhi Syarat : ≥ 2 Tidak Memenuhi Syarat : < 2
		2	1	0	
5	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	1	1	0	Memenuhi Syarat : ≥ 6 Tidak Memenuhi Syarat : < 6
		2	1	0	
		3	1	0	
		4	1	0	
		5	1	0	
		6	1	0	
6	Cara penyajian makanan	1	1	0	Memenuhi Syarat : ≥ 5 Tidak Memenuhi Syarat : < 5
		2	1	0	
		3	1	0	
		4	1	0	
		5	1	0	
7	Keadaan peralatan makan dan minum	1	1	0	Memenuhi Syarat : ≥ 4 Tidak Memenuhi Syarat : < 4
		2	1	0	
		3	1	0	
		4	1	0	

8	<i>Hygiene</i> penjamah makanan/tenaga kerja	1 2 3 4 5 6	1 1 1 1 1 1	0 0 0 0 0 0	Memenuhi Syarat : ≥ 6 Tidak Memenuhi Syarat : < 6
	Variabel Dependen	No. urut pertanyaan	Ya	Tidak	Rentang
9	<i>Hygiene</i> dan Sanitasi	1	1	0	Memenuhi Syarat = 1 Tidak Memenuhi Syarat = 0

LEMBAR CHEKLIST
Kemenkes RI No : 1098/MENKES/SK/VII/2013

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Ya	Tidak
A.	Lokasi & bangunan			
1	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya. b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya		
2	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. b. Kokoh/kuat/permanen. c. Rapat serangga d. Rapat tikus		
3	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b. Ada toilet/jamban c. Ada gudang bahan makanan d. Ada ruang karyawan e. Ada ruang administrasi f. Ada gudang peralatan		
4	Lantai	a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering		
5	Dinding	a. Kedap air b. Rata c. Bersih		
6	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman		
7	Pencahayaan/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan		
8	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor		

		c. Cukup landai		
9	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang		
10	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan		
B	Fasilitas sanitasi			
1	Air bersih	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna		
2	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar. b. Terdapat grease trap. c. Saluran kedap air. d. Saluran tertutup		
3	Toilet	a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita		
4	Tempat sampah	a. Sampah diangkut tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah. c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah		
5	Tempat cuci tangan	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk		

		pengunjung dan karyawan		
6	Tempat mencuci peralatan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci 		
7	Tempat pencuci bahan Makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama 		
8	Locker karyawan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat. b. Jumlahnya cukup. c. Letak locker dalam ruang tersendiri. d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita. 		
9	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	<ul style="list-style-type: none"> a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga. b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus. c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat. d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk 		
C	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan			
1	Dapur	<ul style="list-style-type: none"> a. Bersih b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer). c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) 		

		<ul style="list-style-type: none"> d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup dan cerobong asap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan 		
2	Ruang makan	<ul style="list-style-type: none"> a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih. b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m² per kursi tamu. c. Pintu masuk buka tutup otomatis. d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup 		
3	Gudang bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan. b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan c. Kapasitas gudang cukup memadai d. Rapat serangga dan tikus 		
D	Bahan makanan dan makanan jadi			
1	Bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan. c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi. d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI 		
2	Makanan jadi	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik 		
E	Pengolahan makanan			
1	Proses pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara 		

		<p>kerja yang bersih.</p> <p>b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus.</p> <p>c. Menggunakan peralatan dengan benar.</p>		
F	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi			
1	Penyimpanan bahan makanan	<p>a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.</p> <p>b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.</p> <p>c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.</p> <p>d. Tempatnya bersih dan terpelihara.</p> <p>e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.</p>		
2	Penyimpanan makanan jadi	<p>a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi.</p> <p>b. Cara penyimpanan tertutup.</p>		
G	Penyajian makanan			
1	Cara penyajian	<p>a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C</p> <p>b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.</p> <p>c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.</p> <p>d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.</p>		
H	Peralatan			
1	Ketentuan peralatan	<p>a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan</p>		

		<p>memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan.</p> <p>b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh.</p> <p>c. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.</p> <p>d. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.</p>		
I	Tenaga kerja			
1	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	<p>a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya.</p> <p>b. Supervisor pernah mengikuti kursus.</p> <p>c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus.</p> <p>d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.</p>		
2	Pakaian kerja	<p>a. Bersih</p> <p>b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih.</p> <p>c. Penggunaan khusus waktu kerja saja.</p> <p>d. Lengkap dan rapi.</p> <p>e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam</p>		
3	Pemeriksaan kesehatan	<p>a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan.</p> <p>b. Check up penyakit khusus.</p> <p>c. Bila sakit tidak bekerja dan berobat kedokter.</p> <p>d. Memiliki buku kesehatan karyawan.</p>		
4	Personal hygiene	<p>a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi.</p>		

		<p>b. Setiap mau kerja cuci tangan.</p> <p>c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin.</p> <p>d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.</p>		
--	--	--	--	--

HASIL LEMBAR CHEKLIST

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Ya	Tidak
A.	Lokasi & bangunan			
1	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya	✓	
		b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya	✓	
2	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur.	✓	
		b. Kokoh/kuat/permanen.	✓	
		c. Rapat serangga		✓
		d. Rapat tikus		✓
3	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan.		✓
		b. Ada toilet/jamban	✓	
		c. Ada gudang bahan makanan		✓
		d. Ada ruang karyawan		✓
		e. Ada ruang administrasi		✓
		f. Ada gudang peralatan		✓
4	Lantai	a. Bersih		✓
		b. Kedap air	✓	
		c. Tidak licin	✓	
		d. Rata	✓	
		e. Kering	✓	
5	Dinding	a. Kedap air	✓	
		b. Rata	✓	
		c. Bersih		✓
6	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik	✓	
		b. Menghilangkan bau tak enak	✓	
		c. Cukup menjamin rasa nyaman	✓	
7	Pencahaya/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan	✓	
		b. Intensitas cahaya 10 fc	✓	
		c. Tidak menyilaukan	✓	
8	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga		✓
		b. Tidak bocor	✓	
		c. Cukup landai	✓	

9	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter	✓	
		b. Rata dan bersih	✓	
		c. Tidak terdapat lubang-lubang	✓	
10	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus	✓	
		b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar		✓
		c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan		✓
B	Fasilitas sanitasi			
1	Air bersih	a. Jumlah mencukupi	✓	
		b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna	✓	
2	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar		✓
		b. Terdapat grease trap		✓
		c. Saluran ke air	✓	
		d. Saluran tertutup	✓	
3	Toilet	a. Bersih		✓
		b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	✓	
		c. Tersedia air bersih yang cukup	✓	
		d. Tersedia sabun dan alat pengering		✓
		e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita		✓
4	Tempat sampah	a. Sampah diangkut tiap 24 jam	✓	
		b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah.	✓	
		c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup		✓
		d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah		✓
5	Tempat cuci tangan	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi		✓
		b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap		✓
		c. Jumlahnya cukup untuk		✓

		pengunjung dan karyawan		
6	Tempat mencuci peralatan	a. Tersedia air dingin yang cukup memadai		✓
		b. Tersedia air panas yang cukup memadai		✓
		c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus.		✓
		d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci		✓
7	Tempat pencuci bahan Makanan	a. Tersedia air pencuci yang cukup	✓	
		b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus		✓
		c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama		✓
8	Locker karyawan	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat.		✓
		b. Jumlahnya cukup.		✓
		c. Letak locker dalam ruang tersendiri.		✓
		d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita.		✓
9	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	a. Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kassa serangga.		✓
		b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus.		✓
		c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat.		✓
		d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	✓	
C	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan			
1	Dapur	a. Bersih		✓
		b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer).	✓	
		c. Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (thermos panas, kompor panas, heater)		✓
		d. Ukuran dapur cukup		✓

		memadai		
		e. Ada cungkup dan cerobong asap		✓
		f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan		✓
2	Ruang makan	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih.	✓	
		b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m ² per kursi tamu.		✓
		c. Pintu masuk buka tutup otomatis		✓
		d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika.		✓
		e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup		✓
3	Gudang bahan makanan	a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan.		✓
		b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan		✓
		c. Kapasitas gudang cukup memadai		✓
		d. Rapat serangga dan tikus		✓
D	Bahan makanan dan makanan jadi			
1	Bahan makanan	a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik.	✓	
		b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan.		✓
		c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi.	✓	
		d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI	✓	
2	Makanan jadi	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik	✓	
E	Pengolahan makanan			
1	Proses pengolahan	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	✓	

		b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus		✓
		c. Menggunakan peralatan dengan benar.	✓	
F	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi			
1	Penyimpanan bahan makanan	a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.		✓
		b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan.		✓
		c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.		✓
		d. Tempatnya bersih dan terpelihara.	✓	
		e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak.		✓
2	Penyimpanan makanan jadi	a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi.		✓
		b. Cara penyimpanan tertutup.	✓	
G	Penyajian makanan			
1	Cara penyajian	a. Suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C		✓
		b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih.	✓	
		c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup.		✓
		d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.	✓	
H	Peralatan			
1	Ketentuan peralatan	a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam		✓

		keadaan bersih sebelum digunakan.		
		b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	✓	
		c. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus.		✓
		d. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.	✓	
I	Tenaga kerja			
1	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya.		✓
		b. Supervisor pernah mengikuti kursus.		✓
		c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus.		✓
		d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.		✓
2	Pakaian kerja	a. Bersih	✓	
		b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih		✓
		c. Penggunaan khusus waktu kerja saja.		✓
		d. Lengkap dan rapi.		✓
		e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	✓	
3	Pemeriksaan kesehatan	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan.		✓
		b. Check up penyakit khusus.		✓
		c. Bila sakit tidak bekerja dan berobat kedokter.		✓
		d. Memiliki buku kesehatan karyawan.		✓
4	Personal hygiene	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi.	✓	

		b. Setiap mau kerja cuci tangan.		✓
		c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin.	✓	
		d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.	✓	

Frequency Table

KondisiFisikLokasidanBangunan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Memenuhi Syarat	42	48,8	48,8	48,8
Valid Tidak Memenuhi Syarat	44	51,2	51,2	100,0
Total	86	100,0	100,0	

PenyediaanFasilitasSanitasi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Memenuhi Syarat	39	45,3	45,3	45,3
Valid Tidak Memenuhi Syarat	47	54,7	54,7	100,0
Total	86	100,0	100,0	

Keadaandapurruangmakandangudangbahanmakanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Memenuhi Syarat	30	34,9	34,9	34,9
Valid Tidak Memenuhi Syarat	56	65,1	65,1	100,0
Total	86	100,0	100,0	

Keadaanbahanmakananmentahdanmakananjadi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	29	33,7	33,7	33,7
Valid Tidak Memenuhi Syarat	57	66,3	66,3	100,0
Total	86	100,0	100,0	

Tempatpenyimpananbahanmakanandanmakananjadi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	32	37,2	37,2	37,2
Valid Tidak Memenuhi Syarat	54	62,8	62,8	100,0
Total	86	100,0	100,0	

Carapenyajianmakanan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	41	47,7	47,7	47,7
Valid Tidak Memenuhi Syarat	45	52,3	52,3	100,0
Total	86	100,0	100,0	

Keadaanperalatanmakandanminum

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	Memenuhi Syarat	27	31,4	31,4	31,4
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	59	68,6	68,6	100,0
	Total	86	100,0	100,0	

Hygienepenjamahmakanantenagakerja

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	Memenuhi Syarat	37	43,0	43,0	43,0
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	49	57,0	57,0	100,0
	Total	86	100,0	100,0	

HygieneDanSanitasiPadaWarungMie

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Baik	40	46,5	46,5	46,5
Valid Kurang Baik	46	53,5	53,5	100,0
Total	86	100,0	100,0	

Umur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
21-25 Tahun	13	15,1	15,1	15,1
26-30 Tahun	23	26,7	26,7	41,9
Valid 31-35 Tahun	29	33,7	33,7	75,6
36-40 Tahun	14	16,3	16,3	91,9
>46 Tahun	7	8,1	8,1	100,0
Total	86	100,0	100,0	

Pendidikan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
SD	9	10,5	10,5	10,5
SMP	24	27,9	27,9	38,4
Valid SMA	41	47,7	47,7	86,0
Perguruan Tinggi	12	14,0	14,0	100,0
Total	86	100,0	100,0	

Crosstabs

KondisiFisikLokasidanBangunan * HygieneDanSanitasiPadaWarungMie Crosstabulation

		HygieneDanSanitasiPadaWarungMie		Total
		Baik	Kurang Baik	
KondisiFisikLokasidanBangunan	Count	25	17	42
	Expected Count	19,5	22,5	42,0
	Memenuhi Syarat % within			
	KondisiFisikLokasidanBangunan	59,5%	40,5%	100,0%
	Count	15	29	44
	Tidak Memenuhi Syarat			
Total	Expected Count	20,5	23,5	44,0
	% within			
	KondisiFisikLokasidanBangunan	34,1%	65,9%	100,0%
	Count	40	46	86
	Expected Count	40,0	46,0	86,0
	% within			
	KondisiFisikLokasidanBangunan	46,5%	53,5%	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)	Point Probability
Pearson Chi-Square	5,587 ^a	1	,018	,030	,016	
Continuity Correction ^b	4,611	1	,032			
Likelihood Ratio	5,647	1	,017	,030	,016	
Fisher's Exact Test				,030	,016	
Linear-by-Linear Association	5,522 ^c	1	,019	,030	,016	,011
N of Valid Cases	86					

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 19.53.

b. Computed only for a 2x2 table

c. The standardized statistic is 2.350.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Kondisi Fisik Lokasi dan Bangunan (Memenuhi Syarat / Tidak Memenuhi Syarat)	2,843	1,183	6,830
For cohort Hygiene Dan Sanitasi Pada Warung Mie = Baik	1,746	1,080	2,823
For cohort Hygiene Dan Sanitasi Pada Warung Mie = Kurang Baik	,614	,402	,938
N of Valid Cases	86		

Crosstabs

Penyediaan Fasilitas Sanitasi * Hygiene Dan Sanitasi Pada Warung Mie Crosstabulation

			Hygiene Dan Sanitasi Pada Warung Mie		Total
			Baik	Kurang Baik	
Penyediaan Fasilitas Sanitasi	Memenuhi Syarat	Count	24	15	39
		Expected Count	18,1	20,9	39,0
		% within Penyediaan Fasilitas Sanitasi	61,5%	38,5%	100,0%
	Tidak Memenuhi Syarat	Count	16	31	47
		Expected Count	21,9	25,1	47,0
		% within Penyediaan Fasilitas Sanitasi	34,0%	66,0%	100,0%
Total	Count	40	46	86	
	Expected Count	40,0	46,0	86,0	
	% within Penyediaan Fasilitas Sanitasi	46,5%	53,5%	100,0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)	Point Probability
Pearson Chi-Square	6,477 ^a	1	,011	,017	,010	
Continuity Correction ^b	5,419	1	,020			
Likelihood Ratio	6,549	1	,010	,017	,010	
Fisher's Exact Test				,017	,010	
Linear-by-Linear Association	6,402 ^c	1	,011	,017	,010	,007
N of Valid Cases	86					

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 18.14.

b. Computed only for a 2x2 table

c. The standardized statistic is 2.530.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Penyediaan Fasilitas Sanitasi (Memenuhi Syarat / Tidak Memenuhi Syarat)	3,100	1,282	7,498
For cohort Hygiene Dan Sanitasi Pada Warung Mie = Baik	1,808	1,131	2,889
For cohort Hygiene Dan Sanitasi Pada Warung Mie = Kurang Baik	,583	,373	,912
N of Valid Cases	86		

Crosstabs

Keadaandapurruangmakandangudangbahanmakanan * HygieneDanSanitasiPadaWarungMie Crosstabulation

			HygieneDanSanitasiPadaWarungMie		Total
			Baik	Kurang Baik	
			Count	20	
Keadaandapurruangmakandangudangbahanmakanan	Memenuhi Syarat	Expected Count	14,0	16,0	30,0
		% within	66,7%	33,3%	100,0%
		Count	20	36	56
	Tidak Memenuhi Syarat	Expected Count	26,0	30,0	56,0
		% within	35,7%	64,3%	100,0%
Total		Count	40	46	86
		Expected Count	40,0	46,0	86,0
		% within	46,5%	53,5%	100,0%
		Keadaandapurruangmakandangudangbahanmakanan			

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)	Point Probability
Pearson Chi-Square	7,523 ^a	1	,006	,007	,006	
Continuity Correction ^b	6,330	1	,012			
Likelihood Ratio	7,615	1	,006	,007	,006	
Fisher's Exact Test				,007	,006	
Linear-by-Linear Association	7,435 ^c	1	,006	,007	,006	,004
N of Valid Cases	86					

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 13.95.

b. Computed only for a 2x2 table

c. The standardized statistic is 2.727.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Keadaandapurruangmakandangubahanmakanan (Memenuhi Syarat / Tidak Memenuhi Syarat)	3,600	1,413	9,174
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Baik	1,867	1,211	2,878
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Kurang Baik	,519	,301	,892
N of Valid Cases	86		

Crosstabs

Keadaanbahanmakananmentahdanmakananjadi * HygieneDanSanitasiPadaWarungMie Crosstabulation

		HygieneDanSanitasiPadaWarungMie		Total	
		gMie			
		Baik	Kurang Baik		
Keadaanbahanmakananmentahdanmakananjadi	Memenuhi Syarat	Count	19	10	29
		Expected Count	13,5	15,5	29,0
		% within	65,5%	34,5%	100,0%
	Tidak Memenuhi Syarat	Count	21	36	57
		Expected Count	26,5	30,5	57,0
		% within	36,8%	63,2%	100,0%
Total	Count	40	46	86	
	Expected Count	40,0	46,0	86,0	
	% within	46,5%	53,5%	100,0%	
	Keadaanbahanmakananmentah danmakananjadi				

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)	Point Probability
Pearson Chi-Square	6,353 ^a	1	,012	,014	,011	
Continuity Correction ^b	5,252	1	,022			
Likelihood Ratio	6,415	1	,011	,021	,011	
Fisher's Exact Test				,021	,011	
Linear-by-Linear Association	6,279 ^c	1	,012	,014	,011	,008
N of Valid Cases	86					

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 13.49.

b. Computed only for a 2x2 table

c. The standardized statistic is 2.506.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Keadaanbahanmakananmentahdanmakananjadi (Memenuhi Syarat / Tidak Memenuhi Syarat)	3,257	1,278	8,304
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Baik	1,778	1,156	2,735
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Kurang Baik	,546	,318	,936
N of Valid Cases	86		

Crosstabs

Tempatpenyimpananbahanmakanandanmakananjadi * HygieneDanSanitasiPadaWarungMie Crosstabulation

			HygieneDanSanitasiPadaWarungMie		Total
			Baik	Kurang Baik	
				Count	
Tempatpenyimpananbahanmakanandanmakananjadi	Memenuhi Syarat	Expected Count	14,9	17,1	32,0
		% within			
		Tempatpenyimpananbahanmakanandanmakananjadi	62,5%	37,5%	100,0%
		Count	20	34	54
Tempatpenyimpananbahanmakanandanmakananjadi	Tidak Memenuhi Syarat	Expected Count	25,1	28,9	54,0
		% within			
		Tempatpenyimpananbahanmakanandanmakananjadi	37,0%	63,0%	100,0%
		Count	40	46	86
Total		Expected Count	40,0	46,0	86,0
		% within			
		Tempatpenyimpananbahanmakanandanmakananjadi	46,5%	53,5%	100,0%
		Count	40	46	86

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)	Point Probability
Pearson Chi-Square	5,237 ^a	1	,022	,027	,019	
Continuity Correction ^b	4,263	1	,039			
Likelihood Ratio	5,274	1	,022	,027	,019	
Fisher's Exact Test				,027	,019	
Linear-by-Linear Association	5,176 ^c	1	,023	,027	,019	,013
N of Valid Cases	86					

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 14.88.

b. Computed only for a 2x2 table

c. The standardized statistic is 2.275.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Tempatpenyimpananbahanmakanandanmakananjadi (Memenuhi Syarat / Tidak Memenuhi Syarat)	2,833	1,147	6,997
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Baik	1,688	1,088	2,618
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Kurang Baik	,596	,364	,974
N of Valid Cases	86		

Crosstabs

Carapenyajianmakanan * HygieneDanSanitasiPadaWarungMie Crosstabulation

		HygieneDanSanitasiPadaWarungMie		Total	
		Baik	Kurang Baik		
		Count	26		15
Carapenyajianmakanan	Memenuhi Syarat	Expected Count	19,1	21,9	41,0
		% within	63,4%	36,6%	100,0%
		Carapenyajianmakanan			
Total	Tidak Memenuhi Syarat	Count	14	31	45
		Expected Count	20,9	24,1	45,0
		% within	31,1%	68,9%	100,0%
		Carapenyajianmakanan			
		Count	40	46	86
		Expected Count	40,0	46,0	86,0
		% within	46,5%	53,5%	100,0%
		Carapenyajianmakanan			

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)	Point Probability
Pearson Chi-Square	8,999 ^a	1	,003	,005	,003	
Continuity Correction ^b	7,747	1	,005			
Likelihood Ratio	9,153	1	,002	,005	,003	
Fisher's Exact Test				,005	,003	
Linear-by-Linear Association	8,894 ^c	1	,003	,005	,003	,002
N of Valid Cases	86					

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 19.07.

b. Computed only for a 2x2 table

c. The standardized statistic is 2.982.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Carapenyajianmakanan (Memenuhi Syarat / Tidak Memenuhi Syarat)	3,838	1,567	9,399
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Baik	2,038	1,245	3,337
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Kurang Baik	,531	,339	,831
N of Valid Cases	86		

Crosstabs

Keadaanperalatanmakandanminum * HygieneDanSanitasiPadaWarungMie Crosstabulation

			HygieneDanSanitasiPadaWarungMie		Total
			Baik	Kurang Baik	
Keadaanperalatan makandanminum	Memenuhi Syarat	Count	18	9	27
		Expected Count	12,6	14,4	27,0
		% within			
	Tidak Memenuhi Syarat	Keadaanperalatanmakandanmi num	66,7%	33,3%	100,0%
		Count	22	37	59
		Expected Count	27,4	31,6	59,0
Total	% within				
	Keadaanperalatanmakandanmi num	37,3%	62,7%	100,0%	
	Count	40	46	86	
	Expected Count	40,0	46,0	86,0	
	% within				
	Keadaanperalatanmakandanmi num	46,5%	53,5%	100,0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)	Point Probability
Pearson Chi-Square	6,426 ^a	1	,011	,019	,010	
Continuity Correction ^b	5,300	1	,021			
Likelihood Ratio	6,495	1	,011	,019	,010	
Fisher's Exact Test				,019	,010	
Linear-by-Linear Association	6,352 ^c	1	,012	,019	,010	,008
N of Valid Cases	86					

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 12.56.

b. Computed only for a 2x2 table

c. The standardized statistic is 2.520.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Keadaanperalatanmakandanminimum (Memenuhi Syarat / Tidak Memenuhi Syarat)	3,364	1,290	8,771
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Baik	1,788	1,169	2,735
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Kurang Baik	,532	,301	,939
N of Valid Cases	86		

Crosstabs

Hygienepenamahamanantagakerja * HygieneDanSanitasiPadaWarungMie Crosstabulation

			HygieneDanSanitasiPadaWarungMie		Total
			Baik	Kurang Baik	
Hygienepenamahamanantagakerja	Memenuhi Syarat	Count	23	14	37
		Expected Count	17,2	19,8	37,0
		% within			
		Hygienepenamahamanantagakerja	62,2%	37,8%	100,0%
	Tidak Memenuhi Syarat	Count	17	32	49
		Expected Count	22,8	26,2	49,0
		% within			
		Hygienepenamahamanantagakerja	34,7%	65,3%	100,0%
	Total		Count	40	46
		Expected Count	40,0	46,0	86,0
		% within			
		Hygienepenamahamanantagakerja	46,5%	53,5%	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)	Point Probability
Pearson Chi-Square	6,394 ^a	1	,011	,016	,010	
Continuity Correction ^b	5,337	1	,021			
Likelihood Ratio	6,459	1	,011	,016	,010	
Fisher's Exact Test				,016	,010	
Linear-by-Linear Association	6,319 ^c	1	,012	,016	,010	,007
N of Valid Cases	86					

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 17.21.

b. Computed only for a 2x2 table

c. The standardized statistic is 2.514.

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Hygienepenjamahmakanantenagakerja (Memenuhi Syarat / Tidak Memenuhi Syarat)	3,092	1,273	7,511
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Baik	1,792	1,132	2,836
For cohort HygieneDanSanitasiPadaWarungMie = Kurang Baik	,579	,366	,918
N of Valid Cases	86		

DOKUMENTASI PENELITIAN

Gambar 1. Peneliti mengisi kuisioner sesuai dengan jawaban responden



Gambar 2. Peneliti mengisi kuisioner sesuai dengan jawaban responden



Gambar 3. Peneliti mengisi kuisioner sesuai dengan jawaban responden



Gambar 4. Peneliti mengisi kuisioner sesuai dengan jawaban responden



Gambar 5. Peneliti mengisi kuisisioner sesuai dengan jawaban responden



Gambar 6. Peneliti mengisi kuisisioner sesuai dengan jawaban responden

DOKUMENTASI HASIL OBSERVASI







