

## PENYULUHAN KESEHATAN TENTANG HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN RUMAH MAKAN DI KELURAHAN BATUNADUA JULU

Alprida Harahap<sup>1\*</sup>, Rusdiah<sup>2</sup>, Nayodi Permayasa<sup>3</sup>, Dedi<sup>4</sup>, Dewi Khairani<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi Magister Kesehatan Masyarakat Universitas Aufo Royhan

\*Korespondensi: [lialprida12@gmail.com](mailto:lialprida12@gmail.com)

### Abstrak

Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Rumah makan di Indonesia sebagian besar belum mengerti betul perihal persyaratan hygiene sanitasi erat hubungannya dengan kesehatan. Tujuan dari pengabdian ini untuk memberikan pengetahuan, kesadaran serta motivasi bagi masyarakat agar lebih memahami dan menerapkan hygiene sanitasi pengelolaan rumah tangga. Pengabdian ini menggunakan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab dengan menggunakan leaflet, LCD, serta sound system. Hasil dari pengabdian ini terlihat antusias dari masyarakat di Kelurahan Batunadua Julu tersebut dapat mengikuti penyuluhan dengan begitu banyak memberikan pertanyaan seputar Hygiene Sanitasi Pengelolaan Rumah Makan yang disampaikan pemateri. Kesimpulan dari kegiatan ini warga yang mengikuti penyuluhan ini sudah mengetahui serta termotivasi untuk menerapkan hygiene sanitasi pengelolaan rumah makan pada milik mereka masing – masing.

**Kata kunci:** rumah makan, hygiene, sanitasi

### Abstract

A restaurant is a commercial place of business whose scope of activities is to provide food and drinks to the public at the place of business. Most restaurants in Indonesia do not fully understand the requirements for hygiene and sanitation which are closely related to health. The purpose of this service is to provide knowledge, awareness and motivation for the community to better understand and apply household hygiene and sanitation management. This service uses lecture, discussion and question and answer methods using leaflets, LCDs, and sound systems. The results of this service showed that the enthusiasm of the people in the Batunadua Julu Village was able to take part in counseling by giving so many questions about Hygiene, Sanitation, Management of Restaurants, which were conveyed by the presenters. The conclusion from this activity is that residents who take part in this counseling already know and are motivated to apply hygiene and sanitation in the management of restaurants on their own.

**Keywords:** restaurant, hygiene, sanitation

### 1. PENDAHULUAN

Upaya hygiene dan sanitasi rumah makan merupakan kebutuhan utama terhadap terwujudnya makanan dan minuman aman, oleh karena itu keadaan hygiene dan sanitasi rumah makan tidak memenuhi syarat akan memperbesar pencemaran serta kerusakan makanan yang ada sejak dimulai dari pengadaan bahan sampai pada penyajian makanan. Keadaan hygiene dan sanitasi rumah makan yang memenuhi syarat adalah merupakan faktor penjamin untuk tersedianya makanan aman, yang

merupakan menjadi tanggung jawab pemerintah bersama masyarakat, khususnya pengusaha rumah tangga.

Dalam system kesehatan nasional dan rencana pokok program pembangunan jangka panjang bidang kesehatan dinyatakan antara lain bahwa program dari peningkatan kesehatan lingkungan adalah agar masyarakat terhindar dari gangguan kesehatan yang timbul karena kondisi makanan dan kondisi tempat umum. Oleh karena itu diadakanlah pengawasan hygiene dan sanitasi restoran/rumah makan.

Rumah makan di Indonesia sebagian besar belum mengerti betul perihal persyaratan hygiene sanitasi erat hubungannya dengan kesehatan. Tujuan dari pengabdian ini untuk memberikan pengetahuan, kesadaran serta motivasi bagi masyarakat agar lebih memahami dan menerapkan hygiene sanitasi pengelolaan rumah tangga.

Dalam Kemekes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Menkes RI disebutkan dalam BAB IV Pasal 91 bahwa rumah makan dan restoran dalam menyalankan usahanya harus memenuhi syarat hygiene sanitasi.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Bentuk kegiatan yang dilakukan yaitu penyuluhan tentang Hygiene dan sanitasi Pengelolaan Rumah Makan. Kegiatan dilaksanakan pada :  
Hari/tanggal : Kamis, 7 Oktober 2021  
Tempat : Kantor Lurah Batunadua Julu

Peserta : Masyarakat Batunadua

Penyuluhan ini menggunakan metode ceramah, diskusi dan demonstrasi. Dengan menggunakan alat dan bahan poster dan sound system.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan penyuluhan kesehatan ini dilanjutkan dengan memberikan evaluasi kepada audiens. Ada beberapa pertanyaan yang diberikan kepada audiens, rata – rata audiens bisa menjawab pertanyaan tersebut, hanya saja beberapa audiens masih kesulitan dengan istilah – istilah yang baru bagi mereka.

Terlihat antusias dari masyarakat di kelurahan Batunadua Julu tersebut dapat mengikuti penyuluhan dengan begitu banyak memberikan pertanyaan seputar Hygiene dan sanitasi pengelolaan rumah makan yang disampaikan pemateri.

## 4. KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan yang dilakukan berjalan dengan baik. Warga Batunadua Julu yang mengikuti tampak antusias dalam mengikuti kegiatan penyuluhan tentang Hygiene Sanitasi Pengelolaan Rumah Makan. Hal ini dibuktikan dengan antusias masyarakat menjalankan kegiatan dengan tertib dan teratur, masyarakat juga mendengarkan penyuluhan tentang Hygiene Sanitasi Pengelolaan Rumah Makan oleh pemateri.

Kegiatan penyuluhan ini dapat dilakukan lebih sering lagi dan berlaka serta jangkauan informasinya diperluas sehingga seluruh lapisan masyarakat dan dapat menerapkannya serta meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

## REFERENSI

- Azwar, A, 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Yayasan Mutiara.
- Chandra, Budiman, 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Blongkod, Fitriani R, 2012. *Studi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kecamatan Kota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya Kota Gorontalo* 2012.
- Departemen Kesehatan RI, 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI.
- Dinkes Sumut, 2017. *Laporan Kerja Instansi Pemerintah*. Medan: Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Utara.
- Kemenkes RI, 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang
- Kemenkes RI  
Kepmenkes/715/Menkes/SK/V/2003. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Depkes RI.
- Kepmenkes/1098/Menkes/SK/VII/2003.

Persyaratan Hygiene Sanitasi  
Rumah  
Makan dan Restoran. Jakarta:  
Depkes RI.  
Oginawati, K, 2008. *Sanitasi Makanan  
dan Minuman*. Bandung: Institut  
Teknologi Bandung