

## **Analisis Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Tempat Wisata Kuliner Ikan Tuing-Tuing di Kabupaten Majene**

**Asmuni Asmuni\***

Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bina Bangsa Majene

\*e-mail: [asmuni@stikesbbm.ac.id](mailto:asmuni@stikesbbm.ac.id)

Diterima Redaksi: 30-06-2023; Selesai Revisi: 17-7-2023; Diterbitkan Online: 18-7-2023

### **Abstrak**

Kebutuhan sanitasi yang memenuhi syarat kesehatan merupakan hal yang harus dipenuhi untuk kelangsungan hidup agar tetap pada status kesehatan yang berkualitas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis fasilitas sanitasi rumah makan kuliner ikan tuing-tuing di kabupaten Majene. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi, subjek penelitian adalah rumah makan kuliner sebanyak 5 dipilih secara purposive sampling, pengumpulan data dengan observasi partisipatif melalui wawancara mendalam dan dokumentasi. Analisis data dalam penelitian ini yaitu menggunakan model milles dan huberman yaitu reduksi data, penyajian data dan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari lima rumah makan hanya satu yang memenuhi syarat fasilitas toilet dan tidak ada yang memenuhi syarat fasilitas tempat sampah dan tiga rumah makan yang fasilitas tempat cuci tangan sudah sesuai dengan Indikator sehingga perlu dilakukan penelitian selanjutnya terhadap fasilitas sanitasi rumah makan kuliner di Kabupaten Majene yang masih rendah sesuai Peraturan Kementerian Kesehatan tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan.

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

### **Pendahuluan**

Kebutuhan akan sanitasi yang memenuhi syarat kesehatan merupakan hal yang harus dipenuhi untuk menjaga kelangsungan hidup agar tetap pada status kesehatan yang berkualitas. Berdasarkan laporan dari *Center For Disease Control* (CDC) (2018) diperkirakan tiap tahunnya di Amerika Serikat terjadi 48 juta kasus penyakit akibat makanan yang disebabkan oleh makanan dan minuman yang terkontaminasi. Di Indonesia Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat kesehatan telah mencapai angka yang cukup memuaskan yakni 75,21%. Provinsi dengan presentase tertinggi adalah Maluku dengan 93,58% dan Sulawesi Tenggara 55,65%, Sulawesi Selatan menunjukkan angka yang cukup baik dengan melewati rerata nasional dengan 78,61% sedangkan Provinsi Sulawesi Barat yang terendah memiliki 17,60%. Menurut Data Kemenkes RI Tahun 2018 tentang Persentase Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang memenuhi syarat secara Nasional terdapat 75,21%. Hal ini sudah memenuhi target Renstra Kementerian Kesehatan tahun 2018 yaitu sebesar 75%. Data dari Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Barat 2021, bahwa jumlah TPM yang ada di Sulawesi Barat sebanyak 642 rumah makan, TPM yang memenuhi syarat *hygiene sanitasi* 158 rumah makan dan TPM yang tidak memenuhi syarat *hygiene sanitasi* 484 rumah makan. Selanjutnya TPM yang ada di Kabupaten Majene sebanyak 106 rumah makan, TPM yang memenuhi syarat *hygiene sanitasi* 74 rumah makan sedangkan yang tidak memenuhi syarat *hygiene sanitasi* 32 rumah makan. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Majene Tahun 2021 menyebutkan bahwa di wilayah Kabupaten Majene, TPM yang terdaftar terdiri dari 38 Jasa Boga, 149 rumah makan/restoran, 191 kantin, dan 278 makanan jajanan. Sedangkan berdasarkan data Laporan Tahunan Puskesmas Sendana I Sendana tahun 2021, menyebutkan bahwa di wilayah Kelurahan Mosso Kecamatan Sendana terdapat 81 TPM, Dan hampir semua TPM di Kecamatan Sendana I tersebut tidak memenuhi syarat kesehatan. Objek wisata atau tempat-tempat umum seperti pusat

perbelanjaan, pusat pariwisata dan kuliner yang mobilisasinya sangat tinggi tentu membutuhkan perhatian lebih terkait permasalahan sanitasi. Wisata Kuliner Tuing-Tuing Lingkungan Labuang merupakan salah satu objek wisata di Kabupaten Majene. Kawasan ini merupakan *rest area* terutama yang dari Sulawesi Selatan yang ingin berkunjung ke Mamuju maupun ke Sulawesi Tengah. Demikian pula sebaliknya masyarakat dari Mamuju ke Sulawesi Selatan ataupun ke Majene. Wisata Kuliner Tuing-Tuing adalah pusat pariwisata yang menjadi tujuan banyak orang yang menyajikan makanan khas Mandar tersedia sepanjang jalan di Labuang. Oleh karena itu penelitian terkait sanitasi ini kami pandang perlu untuk dilaksanakan.

## Metode

Penelitian ini adalah penelitian yang bersifat kualitatif dengan menggunakan pendekatan fenomenologi yang mempelajari fenomena tentang hygiene sanitasi rumah makan tempat wisata kuliner ikan tuing-tuing di lingkungan labuang. Lokasi penelitian dilaksanakan di lingkungan labuang kecamatan sendana Kabupaten Majene. Subjek dalam penelitian ini adalah rumah makan tempat wisata kuliner ikan tuing-tuing sebanyak lima rumah makan. Informan kunci pada penelitian ini adalah petugas kesehatan dari puskesmas sendana I bagian sanitarian sedangkan informan tambahan adalah pemilik rumah makan tempat wisata kuliner ikan tuing-tuing di lingkungan labuang kecamatan sendana kabupaten majene dengan menggunakan *purposive sampling* karena peneliti hanya mengambil beberapa informan sebagai subjek dengan beberapa kriteria yakni menyetujui untuk jadi informan dan kooperatif. Mempunyai TPM berlokasi di lingkungan Kabupaten Majene, memiliki izin usaha serta ada pengawasan dan pengujian makanan secara berkala dari petugas sanitarian. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah instrumen utama adalah peneliti sendiri sebagai instrumen utama dalam bertugas untuk menetapkan fokus penelitian, memilih kualitas data, analisis data, menafsirkan data dan membuat kesimpulan atas semuanya dan sebagai Instrumen pendukung dalam penelitian ini adalah panduan wawancara yang sudah disusun secara tertulis sesuai dengan masalah, kemudian digunakan sebagai sarana untuk mendapatkan informasi. Panduan wawancara yang digunakan sifatnya semi terstruktur, pertanyaannya dikembangkan oleh peneliti sehingga mampu mengungkap aspek – aspek yang ingin diungkap oleh penelitian ini serta lembar observasi. Teknik pengumpulan data akan dilakukan dengan menggunakan metode triangulasi teknik yaitu pengumpulan data dengan bermacam – macam cara pada member yang sama. Dalam metode ini dilakukan dengan menggabungkan tiga cara diantaranya, observasi, partisipatif yaitu melakukan pengamatan langsung pada kegiatan informan, wawancara mendalam yaitu menggunakan panduan wawancara yaitu berisi beberapa pertanyaan mengenai masalah yang diteliti, dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode ini karena dokumentasi akan membuat penelitian dari observasi dan wawancara lebih dapat dipercaya. Analisis yang digunakan dalam penelitian kualitatif ini adalah model miles dan huberman dalam melakukan analisis data kualitatif yang harus dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas. Data reduction (reduksi data), Data display (penyajian data) dan conclusion Drawing /verification

## Hasil

### 1. Karakteristik Informan Penelitian

No	Nama Informan	Umur	Tingkat pendidikan	Pekejaan	Jumlah keluarga
1	Ny. MRN	50 thn	SD	Wiraswata	5
2	Ny. NR	41 thn	SD	Karyawan	3
3	Ny. KRM	40 thn	SMP	Wirawasta	6
4	Ny. SPT	52 thn	SD	Wiraswasta	6
5	Ny. NRS	60thn	SD	Wiraswasta	4

## 2. Hasil Analisis Data

### a. Hasil wawancara Informan Kunci

“Apakah ada berapa Rumah Makan Wisata Kuliner Tuing-Tuing di Lingkungan Labuang” (*peneliti*), “Ada 26 Rumah makan” (*informan kunci*), “Apakah semua Rumah Makan Wisata Kuliner Tuing-Tuing sudah terdaftar kak” (*peneliti*), “Iya semuanya sudah terdaftar” (*informan kunci*), “Apakah semua Rumah Makan Wisata Kuliner Tuing-Tuing sudah mendapatkan izin usaha dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota” (*peneliti*), “Tidak semua memiliki surat izin usaha, karena masih ada 4 rumah makan yang belum mempunyai surat izin usaha” (*informan kunci*), “Bisakah kakak menjelaskan alasan mengapa pemilik rumah makan wisata kuliner tuing-tuing belum mempunyai surat izin usaha” (*peneliti*), “Karena pemilik rumah makan mempunyai banyak alasan seperti alasan malas mengurus dan tidak tau cara urusnya” (*informan kunci*), “Penyuluhan tentang apa yang kakak berikan kepada Rumah Makan wisata kuliner tuing-tuing di Lingkungan Labuang” (*peneliti*), “Penyuluhan tentang kebersihan rumah makan dan fasilitas sanitasi rumah makan agar rumah makan tersebut bersih dan bisa memenuhi syarat” (*informan kunci*), “Apakah semua rumah makan wisata kuliner Tuing-Tuing mendapat pengawasan dari Pemerintah/Petugas Kesehatan” (*peneliti*), “Iya semua rumah makan Wisata Kuliner Tuing-Tuing mendapatkan pengawasan dari petugas kesehatan” (*informan kunci*), “Apakah fasilitas sanitasi rumah makan wisata kuliner tuing-tuing sudah memenuhi syarat” (*peneliti*), “Belum, ada 4 rumah makan yang belum memenuhi syarat karena sarana sanitasi dan hasil penilaian inspeksi belum memenuhi ke 4 rumah makan tersebut” (*informant kunci*), “Apakah semua pemilik rumah makan Wisata Kuliner Tuing-Tuing yang diundang untuk mengikuti penyuluhan mengenai fasilitas sanitasi rumah makan dari petugas kesehatan datang menghadiri undangan” (*peneliti*), “Tidak, hanya beberapa pemilik usaha rumah makan yang datang menghadiri alasannya sibuk dan tidak ada yang mengawasi rumah makan tersebut” (*informan kunci*), “Berapa kali dalam setahun diadakan penyuluhan pada rumah makan wisata kuliner Tuing- Tuing di Lingkungan Labuang” (*peneliti*), “4 Kali dalam Setahun” (*informan kunci*), “Apakah usaha rumah makan wisata kuliner Tuing-Tuing pernah mengalami kejadian luar biasa ( wabah ) atau kejadian keracunan makanan” (*peneliti*), “Selama 2 tahun saya belum pernah mengalami KLB di wilayah rumah makan tersebut dan belum pernah mendapatkan keracunan makanan” (*informan kunci*). Disimpulkan bahwa dari kutipan wawancara dengan informan kunci di atas bahwa kurangnya kesadaran masyarakat terhadap penyuluhan yang diberikan oleh petugas kesehatan dari Puskesmas Sendana I sebagian besar masih kurang peduli akan hal ini, bisa jadi karena ketidakpedulian masyarakat terkait tentang fasilitas sanitasi rumah makan, tidak adanya respon dari pemilik rumah makan . Sifat pemilik rumah makan yang cenderung tidak peduli atau karena ketidaktahuan masyarakat tentang pentingnya mempunyai rumah makan yang bersih dan memenuhi syarat.

### b. Surat izin membuka dan mendirikan usaha rumah makan

“Sejak kapan Ibu membuka usaha rumah makan” (*peneliti*), “Saya memulai usaha rumah makan sejak Tahun 2010” (*informan pertama*), “Apakah ibu memiliki surat izin mendirikan usaha rumah makan” (*peneliti*), “Belum Ada, karena usaha rumah makan saya tergantung pada hasil tangkapan ikan dari anak saya” (*informan pertama*), “Apakah usaha rumah makan ibu hanya buka jika ada tangkapan ikan dari anak ibu” (*peneliti*), “Tidak, karena biasanya saya juga membeli ikan di tempat lain tetapi dengan persediaan yang sedikit ( buka hanya sampe jam 12 siang )” (*informan pertama*), “Sejak kapan Ibu membuka usaha rumah makan” (*peneliti*), “Kurang lebih sekitar 10 tahunan” (*informan kedua*), “Apakah ibu memiliki surat izin mendirikan usaha rumah makan” (*peneliti*), “Iya, Sudah Ada, sejak 5 tahun yang lalu. Tapi surat izinnya hilang pada saat rumah makan ini di renovasi dan belum sempat mengurus

kembali suatu izin” (*informan kedua*), “Apakah usaha rumah makan ibu buka setiap hari” (*peneliti*), “Iya, saya membuka usaha rumah makan dari jam 10 sampai jam 11 malam (tergantung dari keramaian pengunjung)” (*informan kedua*), “Sejak kapan ibu membuka usaha rumah makan” (*peneliti*), “Saya memulai usaha ini sejak tahun 2008” (*informan ketiga*), “Apakah ibu memiliki surat izin mendirikan usaha rumah makan “ (*peneliti*), “Iya sudah ada, tapi masa berlakunya sudah lewat” (*informan ketiga*), “Apakah usaha rumah makan ibu buka setiap hari” (*peneliti*), “Iya buka setiap hari dari jam 10 sampai jam 11 malam. Biasanya pengunjung rame pada jam 11 sampai jam 2 siang” (*informan ketiga*), “Sejak kapan ibu membuka usaha rumah makan” (*peneliti*), “Sudah 20 Tahun” (*informan keempat*), “Apakah ibu memiliki surat izin mendirikan usaha rumah makan” (*peneliti*), “Tidak Ada, karena saya tidak tahu bagaimana cara mengurusnya” (*informan keempat*), “Apakah usaha rumah makan ibu buka setiap hari “ ( *peneliti*), “Iya, buka setiap hari dari jam 10 sampai jam 10 malam” (*informan keempat*), “Sejak Kapan ibu membuka usaha rumah makan” (*peneliti*), “Sejak 20 Tahun” (*informan kelima*), “Apakah ibu memiliki surat izin mendirikan usaha rumah makan” (*peneliti*), “Iya Ada” (*informan kelima*), “Apakah usaha rumah makan ibu buka setiap hari” (*peneliti*), “Iya, dari jam 10 pagi sampai jam 10 malam” (*informan kelima*).

**c. Fasilitas yang harus ada di rumah makan dan syarat syarat yang harus dipenuhi dalam mendirikan rumah makan**

“Apakah ibu mengetahui fasilitas apa saja yang harus ada di rumah makan” (*peneliti*), “Tidak tahu” (*informan pertama*), “Apakah Ibu memiliki Toilet” (*peneliti*), “Ada, tapi tidak terpisah antara toilet laki – laki dan perempuan” (*informan pertama*), “Apakah usaha rumah makan ibu memiliki tempat cuci tangan” (*peneliti*), “Ada” (*informan pertama*), “Apakah ibu memiliki tempat sampah yang dibuat dari bahan kedap air” (*peneliti*), “Iya ada” (*informan pertama*), “Apakah Ibu mengangkut sampah setiap hari” (*peneliti*), “Iya, sampahnya saya buang kelaut” (*informan pertama*), “Apakah Ibu mempunyai Tempat mencuci peralatan dari bahan kedap air” (*peneliti*), “Iya ada” (*informan pertama*), “Apakah ibu mengetahui fasilitas apa saja yang harus ada di rumah makan” (*peneliti*), “Tidak tahu” (*informan kedua*), “Apakah Ibu memiliki Toilet” (*peneliti*), “Ada, tapi tidak terpisah antara toilet laki – laki dan perempuan” (*informan kedua*), “Apakah usaha rumah makan ibu memiliki tempat cuci tangan” (*peneliti*), “Ada” (*informan kedua*), “Apakah ibu memiliki tempat sampah yang dibuat dari bahan kedap air” (*peneliti*), “Iya ada” (*informan kedua*), “Apakah Ibu mengangkut sampah setiap hari” (*peneliti*), “Iya, sampahnya saya buang kelaut” (*informan kedua*), “Apakah Ibu mempunyai Tempat mencuci peralatan dari bahan kedap air” (*peneliti*), “Iya” (*informan kedua*), “Apakah ibu mengetahui fasilitas apa saja yang harus ada di rumah makan” (*peneliti*), “Tidak tahu” (*informan ketiga*), “Apakah Ibu memiliki toilet” (*peneliti*), “Iya” (*informan ketiga*), “Apakah toilet laki-laki dan perempuan terpisah” (*peneliti*), “Iya” (*informan ketiga*), “Apakah usaha rumah makan ibu memiliki tempat cuci tangan” (*peneliti*), “Ada” (*informan ketiga*), “Apakah ibu memiliki tempat sampah yang dibuat dari bahan kedap air” (*peneliti*), “Iya ada” (*informan ketiga*), “Apakah Ibu mengangkut sampah setiap hari” (*peneliti*), “Iya, sampahnya saya buang kelaut karena tidak memiliki TPA ( Tempat Pembuangan Akhir ) “ (*informan ketiga*), “Apakah Ibu mempunyai Tempat mencuci peralatan dari bahan kedap air” (*peneliti*), “Iya ada” (*informan ketiga*), “Apakah ibu mengetahui fasilitas apa saja yang harus ada di rumah makan” (*peneliti*), “Tidak tahu” (*informan keempat*), “Apakah Ibu memiliki toilet” (*peneliti*), “Ada, tapi tidak terpisah antara toilet laki – laki dan perempuan” (*informan keempat*), “Apakah usaha rumah makan ibu memiliki tempat cuci tangan” (*peneliti*), “Tidak Ada, pengunjung biasanya langsung mencuci tangan di toilet” (*informan keempat*), “Apakah ibu memiliki tempat sampah yang dibuat dari bahan kedap air” (*peneliti*), “Iya ada” (*informan keempat*), “Apakah Ibu mengangkut sampah setiap hari” (*peneliti*), “Iya, sampahnya saya



buang kelaut”(informan keempat), “Apakah Ibu mempunyai Tempat mencuci peralatan dari bahan kedap air” (peneliti), “Iya” (informan keempat), “Apakah ibu mengetahui fasilitas apa saja yang harus ada di rumah makan” (peneliti), “Tidak tahu” (informan kelima), “Apakah Ibu memiliki Toilet” (peneliti), “Ada, tapi tidak terpisah antara toilet laki – laki dan perempuan” (informan kelima), “Apakah usaha rumah makan ibu memiliki tempat cuci tangan”(peneliti), “Ada, tapi rusak dan tidak diperbaiki karena, pengunjung biasanya cuci tangannya di toilet” (informan kelima), “Apakah ibu memiliki tempat sampah yang dibuat dari bahan kedap air” (peneliti), “Iya ada” (informan kelima), “Apakah Ibu mengangkut sampah setiap hari” (peneliti), “Iya,sampahnya langsung saya buang kelaut” (informan kelima), “Apakah Ibu mempunyai Tempat mencuci peralatan dari bahan kedap air” (peneliti), “Iya” (informan kelima)

#### **d. Penyuluhan dari petugas kesehatan di daerah setempat**

“Apakah ibu pernah mendapatkan penyuluhan atau bimbingan dari petugas kesehatan” (peneliti), “Pernah” (informan pertama), “Dimana Ibu mendapatkan penyuluhan” (peneliti), “Semua pemilik rumah makan di kumpulkan di satu warung yang sudah di tetapkan oleh Puskesmas Sendan I” (informan pertama), “Berapa kali ibu mendapatkan penyuluhan” (peneliti), “4 tahun sekali” (informan pertama), “Penyuluhan tentang apa yang ibu dapatkan dari petugas kesehatan” (peneliti), “Penyuluhan tentang kebersihan rumah makan” (informan pertama), “Apa – apa saja yang ibu dapatkan dari penyuluhan tersebut” (peneliti), “Tidak ada, karena setiap petugas kesehatan datang untuk memberikan penyuluhan, saya tidak pernah menghadiri. Karena saya sibuk” (informan pertama), “Apakah ibu pernah mendapatkan penyuluhan atau bimbingan dari petugas kesehatan” (peneliti), “Tidak pernah” (informan kedua), “Kenapa ibu tidak pernah mendapatkan penyuluhan” (peneliti), “Karena setiap petugas kesehatan dari Puskesmas Sendan I datang memberikan penyuluhan saya tidak pernah menghadiri karena sibuk dan tidak ada yang mengawasi rumah makan” (informan kedua), “Apakah ibu pernah mendapatkan penyuluhan atau bimbingan dari petugas kesehatan” (peneliti), “Tidak pernah” (informan ketiga), “Kenapa ibu tidak pernah mendapatkan penyuluhan” (peneliti), “Karena setiap petugas kesehatan datang memebrikan penyuluhan saya tidak pernah datang untuk menghadiri” (informan ketiga), “Kenapa ibu tidak menghadiri penyuluhan tersebut: (peneliti), “Karena banyaknya pengunjung sehingga saya tidak sempat untuk datang menghadiri” (informan ketiga), “Apakah ibu pernah mendapatkan penyuluhan atau bimbingan dari petugas kesehatan” (peneliti), “Tidak pernah” (informan keempat), “Kenapa ibu tidak pernah mendapatkan penyuluhan”(peneliti), “Saya tidak pernah datang menghadiri” (informan keempat), “Kenapa ibu tidak menghadiri penyuluhan tersebut” (peneliti), “Karena saya sibuk dan tidak ada yang mengawasi rumah makan saya” (informan keempat),” Apakah ibu pernah mendapatkan penyuluhan atau bimbingan dari petugas kesehatan” (peneliti), “Tidak pernah” (informan kelima),” Kenapa ibu tidak pernah mendapatkan penyuluhan” (peneliti), “Saya tidak pernah datang menghadiri” (informan keempat)

### **Pembahasan**

#### **a. Surat izin membuka dan mendirikan usaha rumah makan**

Berdasarkan hasil analisis wawancara ke 5 infoman hanya informan NRS yang menunjukkan surat izin mendirikan rumah makan, sedangkan informan MRN mengatakan belum mempunyai surat izin mendirikan rumah makan karena MRN biasa tidak membuka usaha rumah makannya, jika anaknya tidak mendapat hasil tangkapan ikan di laut. MRN bisa membuka kembali ketika MRN membeli ikan di tempat lain lalu dijual kembali

Menurut informan NR megatakan bahwa sudah memiliki surat izin rumah makan, namun ketika rumah makan NR di renovasi, surat izin mendirikan usaha rumah makannya hilang.

Informan KRM sudah memiliki surat izin mendirikan usaha rumah makan namun masa berlakunya sudah lewat dan belum kembali diperbaharui karena informan KRM masih sangat sibuk mengurus hal yang lain. Sedangkan informan SPT belum memiliki surat izin rumah makan karena informan mengatakan tidak tau cara mengurusnya. Dari hasil wawancara ke lima informan dapat disimpulkan bahwa hanya 1 informan yang dapat menunjukkan surat izin mendirikan usaha rumah makan, karena ke 4 informan lainnya tidak bisa bertanggung jawabkan perkataannya dengan tidak menunjukkan surat izin mendirikan usaha rumah makan yang katanya sudah dimiliki.

**b. Fasilitas yang harus ada di rumah makan dan syarat – syarat yang harus dipenuhi dalam mendirikan rumah makan.**

1. Toilet

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi peneliti menunjukkan bahwa, toilet pada rumah makan di lingkungan labuang tidak memenuhi syarat karena, hal ini tidak sesuai dengan KepMenkes RI NO. 1098/MENKES/VII/SK/2003 tentang persyaratan Hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

2. Tempat Sampah

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi penelitian, menunjukkan tempat sampah pada 5 rumah makan tidak memenuhi syarat karena hal ini tidak sesuai dengan KepMenkes RI No. 1098/VII/SK/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

3. Tempat Mencuci tangan

Berdasarkan dari hasil wawancara dan observasi penelitian menunjukkan bahwa jumlah rumah makan memenuhi syarat yaitu 3 rumah makan sedangkan yang tidak memenuhi syarat yaitu sebanyak 2 rumah makan . Rumah makan tersebut dikatakan memenuhi syarat karena ketiga komponen yang dinilai terpenuhi yaitu tersedianya air cuci tangan, tersediannya sabun dan lap serta jumlahnya yang cukup untuk pengunjung dan karyawan, sedangkan pada rumah akan tersebut ketiga komponennya yang dinilai tidak terpenuhi

Dari 3 rumah makan ini sesuai dengan KepMenkes RI No. 1098/VII/SK/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dari fasilitas tempat cuci tangan. Harus dilengkapi dengan sarana pencucian tangan dan menggunakan bahan pencucian sabun, dan detergen, tempat pengolahan makanan dilengkapi dengan sarana tempat mencuci tangan seperti wastafel. Sedangkan pada 2 rumah makan tersebut tidak sesuai dengan KepMenkes RI No. 1098/VII/SK/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dari fasilitas tempat cuci tangan dimana kamponen yang dinilai semuanya tidak terpenuhi. Hal ini menyangkut perilaku hidup bersih (PHBS) bagi pengunjung dan karyawan serta penanggung jawab rumah makan tidak memperhatikan tempat cuci tangan.

4. Tempat Mencuci Peralatan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi penelitian, rumah makan menunjukkan tempat mencuci peralatan pada 5 rumah makan dikatakan memenuhi syarat karena 4 komponen penilaian terpenuhi yang terdiri dari tersediannya air dingin, tersediannya air panas, yang cukup memadai, terbuat dari bahan yang kuat aman dan halus, terdiri dari 3 bak/bilik pencuci serta menggunakan sabun/detergen. Hasil analisis wawancara dengan informan bahwa informan tidak pernah menghadiri penyuluhan padahal sangat banyak pengetahuan dan manfaat jika kelima informan bisa menghadiri penyuluhan. Karena dengan penyuluhan dapat menambah informasi tentang Rumah Makan yang Bersih dan Sehat serta mengetahui Fasilitas Sanitasi Rumah Makan agar menunjang Rumah Makan yang memenuhi syarat sesuai dengan Kepmenkes RI No. 1098/VII/SK/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

## **Simpulan**

Dari 5 rumah makan hanya 1 rumah makan yang fasilitas toilet sesuai dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran. dan dari 5 rumah makan tidak ada fasilitas tempat sampah yang sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, ada 3 rumah makan yang fasilitas tempat cuci tangan sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi rumah makan serta ada 5 rumah makan yang fasilitas tempat mencuci peralatan sesuai dengan tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran. Diharapkan adanya penelitian selanjutnya pada indicator fasilitas sanitasi rumah makan di Tempat Wisata Kuline tuing-tuing di Lingkungan Labuang Kecamatan Sendana Kabupaten Majene yang masih sangat rendah dari syarat KepMenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran serta dapat melanjutkan masalah yang sama dengan tujuan memecahkan kekurangan dari penelitian sebelumnya dan menjadikan sebagai bahan referensi penelitian berikutnya.

## **Referensi**

- Azwar,s 2003, *Penyusunan Skala Psikologi* , Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Depkes RI 2003, *Keputusan Menteri Kesehatan Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Jajanan*. Jakarta Depkes RI.
- Depkes RI 2009, *Modul kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman* Jakarta : Depkes RI Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan.
- Depkes RI 2003 tentang *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan*  
<http://duniakesling.blogspot.com/2009/05/hygiene-tempat-pengolahan.html?m=1>
- Mukono 2004. *Hygiene Sanitasi Rumah Hotel dan Restoran* Surabaya Airlangga University Press.
- Seto Sugeng (2001). *Pangan dan Gizi, Ilmu Teknologi Industri dan Perdagangan Internasional*
- Sugiyono 2010. *Metode Penelitian kuantitatif, kualitatif dan R & D*. Bandung : Alfabeta
- Wahab , A . 2003. *Pengantar Riset Bidang Kesehatan, Kebidanan , Keperawatan*, Edisi Pertama : Yogyakarta : Kaukaba Dipantara.
- World Health Organization.(n.d).Guicte to implementation of who multimodal Hand Hygiene improvement strategi <http://etd.eprints URS.ac.id> (diakses maret 2014)