

ANALISIS HIGIENE SANITASI DAN PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN DI RUMAH MAKAN DALAM RANGKA PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN CORONA VIRUS DISEASE 2019 (COVID-19)

*Hygiene Sanitation Analysis And Health Protocol In Restaurants In Order To Prevention
And Control Of Corona Virus Disease 2019 (Covid-19)*

Ekawaty Prasetya¹ dan Andi Ruhban²

¹Universitas Negeri Gorontalo

²Poltekkes Kemenkes Makassar

ekawaty.prasetya@ung.ac.id

ABSTRACT

Restaurants is public facilities that has potential to become the point of spreading of Covid-19. WHO reports that the potential for transmission of Covid 19 in food can occur through hands, workers or those who sneeze, and cough. Hygiene sanitation and health protocols in Restaurant are important aspects in controlling Covid-19. The Objective of The study is to determine the relationship between hygiene sanitation and the application of health protocols in restaurants. This research is a quantitative study using Fisher's test as bivariate statistical analysis. The subject of the research is a restaurant located in Kota Tengah Subdistrict, Gorontalo City with total sample is 23 restaurants. The results showed that 69.6% restaurant has sanitation and hygiene requirements, and 56.6% restaurant has health protocol procedure. The results of the bivariate analysis showed that there is a statistically significant relationship between the variables of hygiene and sanitation and the health protocols procedures in restaurant ($p < 0.05$). This Study is suggested that the government should provide the employees of the restaurant with training related to restaurant hygiene and sanitation and services during the COVID-19 pandemic.

Key Word: Hygiene, Sanitation, Health Protocols, Restaurants, Covid-19

ABSTRAK

Rumah makan menjadi fasilitas umum yang memiliki potensi dalam penyebaran wabah Covid-19. WHO melaporkan bahwa potensi penularan Covid 19 pada makanan dapat terjadi melalui tangan, pekerja atau pengunjung yang bersin, dan batuk. Higiene sanitasi rumah makan dan Protokol kesehatan merupakan aspek penting dalam pengendalian Covid-19. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya hubungan anatara hygiene sanitasi dengan penerapan protokol kesehatan di rumah makan. Metode penelitian ini adalah kuantitatif dengan analisis statistik bivariat menggunakan uji fisher. Subyek penelitian adalah rumah makan yang berada di wilayah Kecamatan Kota Tengah Kota Gorontalo yang berjumlah 23 rumah makan. Hasil penelitian menunjukkan 69,6% telah memenuhi syarat sanitasi dan higiene, dan 56,6% tidak memenuhi syarat, sedangkan untuk penelitian penerapan protokol kesehatan Covid-19 dari 23 rumah makan yang menerapkan (56,6%) dan tidak menerapkan (43,4%). Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna secara statistik antara variabel kondisi higiene sanitasi rumah makan dan penerapan protokol kesehatan ($p < 0,05$). Pemerintah diharapkan dapat memberikan dukungan berupa pelatihan kepada karyawan dan pemilik rumah makan terkait dengan higiene sanitasi rumah makan dan pelayanan selama masa pandemi covid-19

Kata Kunci: Higiene, Sanitasi, Protokol Kesehatan, Rumah Makan, Covid-19

PENDAHULUAN

Pandemi Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) telah menggemparkan dunia sejak awal tahun 2020, menjadi masalah kesehatan yang serius karena menyebabkan kematian. Jumlah kasus yang terus meningkat membuat pemerintah menerapkan beberapa kebijakan untuk memutus rantai penularan Covid 19. Salah satunya dengan menghimbau untuk terus menerapkan protokol kesehatan, untuk semua aktivitas terutama di tempat dan fasilitas umum

Rumah makan menjadi fasilitas umum yang memiliki potensi dalam penyebaran wabah Covid-19. WHO melaporkan bahwa potensi penularan Covid 19 pada makanan dapat terjadi melalui tangan, pekerja atau pengunjung yang bersin, dan batuk. Sehingga penanganan yang tepat adalah mencegah penularan lewat droplet yang dapat mencemari makanan ataupun permukaan benda yang ada di rumah

makan. Covid 19 bukan penyakit yang dapat menular lewat makanan dan tidak dapat hidup berkembang dimakanan. Tetapi penyebarannya melalui kontak manusia (WHO, 2020).

Pada penelitian terbaru diketahui bahwa Covid 19 dapat hidup pada permukaan benda dan bertahan 72 jam pada plastik dan benda yang terbuat dari benda tahan karat (*Stainless steel*). Covid 19 juga dapat bertahan lebih dari 4 jam pada tembaga (van Doremalen N,2020). Benda-benda seperti plastik, benda tahan karat (*Stainless steel*) ataupun tembaga merupakan benda yang sering digunakan di rumah makan untuk peralatan makan ataupun memasak.

Pada Industri makanan, kontaminasi pada makanan dapat dicegah dengan Sistem Manajemen Keamanan Pangan berdasarkan prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Prosedur dari penerapan HACCP meliputi penerapan

praktik hygiene yang baik (Good Hygiene Practices) (Ranaei V dkk, 2020).

Firmansyah (2020). Klaster Covid-19 di rumah makan diketahui terjadi karena masih rendahnya kesadaran dalam menerapkan protokol kesehatan yang selama berada di rumah makan baik pengunjung dan pengelola restoran. Selain itu, pengawasan terhadap ruang publik tersebut dari pemerintah daerah terkait juga terbilang rendah. Kalangan pengusaha mengatakan, apabila ditemukan kasus Covid-19 di rumah makan/restoran maka kondisinya akan semakin berat bagi keberlangsungan usaha mereka. Pasalnya, pendapatan mereka di masa kenormalan baru (new normal) belum pulih secara signifikan.

Hasil studi mixed methode dilakukan oleh Nasrabadi F, dkk (2020) terkait dengan pencegahan Covid 19 di rumah makan kepada 210 pengunjung dan 50 manajer restoran, diketahui bahwa mayoritas pengunjung memiliki pengetahuan tentang pencegahan Covid 19 dengan kategori sedang sebesar 72,4%, sikap positif 50% dan perilaku 38,6%. Sedangkan mayoritas manajer restoran memiliki pengetahuan yang cukup sebesar 50%, sikap negatif terkait dengan pencegahan covid 19 82%.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Amelia, dkk (2020) juga menunjukkan sebagian besar rumah makan di Kota Pontianak belum menerapkan protokol kesehatan yakni hanya sedikit 24,4% rumah makan yang mewajibkan pengunjung memakai masker, 34,4% yang menjaga jarak fisik, 27,8% yang memasang peraturan kesehatan, 40,0% tidak tersedia sabun tangan. dan 76,7% tersedia tempat cuci tangan

Berdasarkan hasil observasi awal yang di lakukan pada rumah makan di Kota Tengah. Dari data yang di dapat dari dinas kesehatan kota Gorontalo di temukan ada 37 rumah makan yang berada di Kota Tengah Kota Gorontalo dan ada beberapa permasalahan yang berkaitan dengan penerapan protokol kesehatan pada rumah makan, seperti masih ada pelaku usaha yang tidak mewajibkan pekerja menggunakan masker selama bekerja, tidak memasang himbauan protokol Covid-19, masih kurangnya sarana cuci tangan dan *handsanitizer* di pintu masuk.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Se-Kecamatan Kota Tengah Kota Gorontalo. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 7 sampai 20 Januari Tahun 2021.

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan rancangan cross sectional dengan mengumpulkan data pada waktu yang bersamaan. Jumlah sampel yang digunakan yakni 23 sampel

Variabel Penelitian

Adapun variabel penelitian yakni:

- a. Higiene dan Sanitasi Rumah Makan
Higiene dan sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya. Unsur rumah makan diperlukan beberapa persyaratan agar tercapai kondisi higiene sanitasi yang memenuhi syarat. Persyaratan higiene dan sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud dalam KepmenkesNo.1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi : Indikator variabel yang dinilai yaitu, Lokasi dan Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Dapur, ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan, Pengolahan Makanan, Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi, Penyajian Makanan, Peralatan, dan Tenaga Kerja
- b. Penerapan Protokol Kesehatan
Dalam Penelitian ini yaitu Pemeriksaan Protokol Kesehatan (Covid-19) Pada Rumah Makan. Dimensi yang dilihat untuk pemeriksaan berdasarkan Keputusan Menteri KesehatanNo HK.01.07/Menkes/382/2020

HASIL PENELITIAN

Jumlah rumah makan yang diobservasi sebanyak 23 rumah makan yang tersebar di beberapa kelurahan Kecamatan Kota Tengah. Data sekunder Dinas Kesehatan Kota Gorontalo menunjukkan bahwa ada 37 rumah makan. Tetapi ketika peneliti melakukan kunjungan langsung ke rumah makan ada 2 rumah makan yang tidak memberikan izin dan ada 12 rumah makan yang sudah tidak di fungsikan lagi (tutup permanen). Pada penelitian ini, tidak memperhitungkan waktu pengumpulan data sehingga pada saat dilakukan

pengumpulan data kondisi setiap rumah makan berbeda-beda.

a. Penilaian Higiene Sanitasi Rumah Makan

Pada tabel 1 menunjukkan bahwa hasil penjumlahan skor setiap indikator seluruh rumah makan untuk variabel higiene sanitasi yang telah memenuhi syarat atau melebihi 700, yakni ada 16 (69,6%) rumah makan tetapi masih terdapat 7 (30,4%) rumah makan yang belum memenuhi syarat higiene sanitasi rumah makan.

b. Penilaian Penerapan Protokol Kesehatan di Rumah Makan

Hasil penelitian tentang penerapan protokol kesehatan pada rumah makan menunjukkan bahwa ada sebanyak 13 (56,6%) rumah makan dari 23 rumah makan yang menjadi total sampel yang tersebar di Kota Tengah sebanyak 10 (43,4%) yang tidak menerapkan protokol kesehatan di masa pandemi Covid-19. Hal ini dikarenakan penempatan wastafel dengan sabun cuci tangan atau menyediakan *handsanitizer* di pintu masuk masih banyak yang tidak menyediakan, serta jaga jarak di beberapa rumah makan tidak di beri batas atau simbol silang di meja makan, penjamah makanan pun sering tidak menggunakan masker saat menyediakan makanan, tidak membatasi pengunjung yang masuk, serta dilihat dari ventilasi udara di ruang makan kurang maksimal.

c. Analisis Higiene Sanitasi dan Penerapan Protokol Kesehatan di Rumah Makan

Hasil analisis lebih lanjut dengan menggunakan analisis statistik bivariat untuk mengetahui apakah ada hubungan antara persyaratan higiene sanitasi dan penerapan protokol kesehatan atau selama masa pandemi menunjukkan adanya hubungan yang sangat signifikan. Nilai $p < 0,000$ bermakna secara statistik bahwa kedua variabel berhubungan. Berdasarkan tabel 3 juga diketahui bahwa dari 16 rumah makanan telah memenuhi syarat higiene sanitasi terdapat 13 rumah makan yang telah menerapkan protokol kesehatan berdasarkan hasil penilaian yang dilakukan oleh peneliti, atau sebesar 81,2% rumah makan yang telah memenuhi syarat higiene sanitasi juga menerapkan protokol kesehatan sesuai standar. Tetapi masih terdapat 7 rumah

makan yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi juga tidak menerapkan protokol kesehatan Covid 19.

PEMBAHASAN

a. Penilaian Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Hasil penelitian variabel hygiene sanitasi menunjukkan bahwa terdapat 16 rumah makan (69,6%) telah memenuhi syarat higiene sanitasi rumah makan rumah makan tetapi masih terdapat 7 (30,4%) rumah makan yang belum memenuhi syarat higiene sanitasi rumah makan. Adapun indikator hygiene yang menjadi penilaian yakni Lokasi dan Bagunan, Fasilitas Sanitasi, Dapur, ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan, Pengolahan Makanan, Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi, Penyajian Makanan, Peralatan, dan Tenaga Kerja.

Higiene dan Sanitasi Rumah Makan merupakan faktor yang penting dalam mencegah adanya penyakit dan keracunan maupun gangguan kesehatan lain melalui makanan yang ada di rumah makan atau restoran (Hitipeuw, dkk, 2018). Prinsip hygiene dan sanitasi perlu diatur dan terapkan. Pengenalan terhadap persyaratan higiene dan sanitasi rumah makan perlu diperkenalkan dengan mengembangkan sistem manajemen keamanan makanan yang sesuai dengan kondisi setempat.

Pelatihan terhadap penjamah makanan pada usaha skala kecil dan menengah perlu dilakukan dan diperlukan dukungan pemerintah dalam menyediakan sarana dan prasarana yang diperlukan. Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya higiene sanitasi makanan dan praktik keamanan makanan selain faktor estetika. Hal ini akan mendorong permintaan terhadap pangan yang berkualitas dan aman (Ababio dan Lovatt, 2015).

Penelitian yang dilakukan oleh Hashanuzzaman dkk, 2020 terkait dengan pengetahuan, sikap dan praktik tentang hygiene makanan menunjukkan bahwa semua responden setuju bahwa pelatihan tentang praktik penerapan higiene diperlukan dan reponden tertarik untuk mengikutinya. Sebanyak 88% penjamah makanan setuju bahwa makanan yang mentah harus disimpan

dengan makanan yang telah jadi. 68% responden juga mengetahui bahwa pengawetan makanan yang tidak tepat berbahaya bagi kesehatan.

b. Penilaian Penerapan Protokol Kesehatan di Rumah Makan

Hasil penelitian yang telah dilakukan di 23 Rumah Makan di Wilayah Kecamatan Kota Tengah Kota Gorontalo terkait dengan penerapan protokol kesehatan selama pandemi Covid-19 diketahui bahwa dari 23 Rumah makan terdapat 13 (56,6%) yang telah menerapkan protokol kesehatan dan 10 (43,4%) Rumah makan belum menerapkan protokol kesehatan.

Terdapat 10 rumah makan yang belum menerapkan protokol kesehatan terlihat dari tidak tersedianya wastafel dengan sabun cuci tangan atau menyediakan *handsanitizer* di pintu masuk, serta jaga jarak di beberapa rumah makan tidak di beri batas atau simbol silang di meja makan, penjamah makanan pun sering tidak menggunakan masker saat menyediakan makanan, tidak membatasi pengunjung yang masuk, serta di lihat dari ventilasi udara di ruang makan kurang maksimal. Selama masa pandemi Covid 19 telah terjadi berbagai perubahan termasuk pembelian makanan yang dilakukan diluar rumah yakni makanan yang di jual di rumah makan. Sehingga upaya dalam mencegah penularan Covid 19 pada proses penyediaan makanan menjadi penting untuk dilakukan. Hal ini menuntut pengusaha kuliner agar memenuhi standar keamanan pangan pada sistem pengolahan makanan.

Penelitian yang dilakukan oleh Nurbaya (2020) terkait dengan sistem pelayanan makanan yang dilakukan oleh pengusaha kuliner selama masa pandemi Covid-19 dan pada era kebiasaan baru di Kota Makassar kepada 33 informan dipilih secara purposive diketahui bahwa terdapat beberapa standar kesehatan yang telah diterapkan di rumah makan/restoran yakni dengan menyediakan fasilitas cuci tangan, pembatas plastik, menjaga jarak meja/kursi dan mewajibkan konsumen menggunakan masker. Proses pengolahan makanan dengan mewajibkan pengolah makanan menggunakan masker dan sarung

tangan plastik sekali pakai serta pengemasan makanan yang lebih ketat.

c. Analisis Higene Sanitasi dan Penerapan Protokol Kesehatan di Rumah Makan

Analisis bivariat dilakukan untuk mengetahui hubungan antara variabel persyaratan higiene sanitasi dan penerapan protokol kesehatan atan selama masa pandemi di rumah makan. Hasilnya menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang sangat signifikan. Nilai p 0,000 bermakna secara statistik terhadap kedua variabel. Berdasarkan hasil penelitian juga diketahui bahwa dari 16 rumah makanan telah memenuhi syarat higiene sanitasi terdapat 13 rumah makan yang telah menerapkan protokol kesehatan (81,2%) sesuai standar.

Industri rumah makan sangat penting untuk memperkuat aspek higiene sanitasi dengan memberikan pelatihan penyegaran terkait dengan prinsip-prinsip higiene makanan untuk menghilangkan resiko atau mengurangi kontaminasi virus Covid 19 yang mungkin dapat terjadi pada perlalatan makanan maupun kemasan makanan. Penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti memakai masker dan sarung tangan, efektif dalam mengurangi penyebaran Covid 19 dan penyakit lainnya dalam industri makanan ataupun usaha rumah makan. Selain itu industri makanan sangat disarankan untuk mengatur jarak dan berbagai langkah-langkah higiene dan sanitasi yang ketat.

Himbauan untuk mencuci tangan yang benar dan penerapan sanitasi pada setiap tahapan pengolahan makanan, hingga tahap pemasaran akan melindungi pekerja rumah makanan dan konsumen dari penularan Covid 19 (WHO, 2020).

Penelitian yang dilakukan oleh Ocampo, dkk (2021) yang mengklasifikasikan tingkat paparan Covid 19 di Industri rumah makan atau restoran menunjukkan bahwa terdapat 10 restoran memiliki tingkat keterpaparan covid 19 kategori rendah, 13 restoran kategori sedang dan 17 restoran kategori tinggi. Penilaian ini menggunakan 6 indikator yakni termasuk ketersediaan peralatan higiene dan sanitasi serat kondisi fisik dan lingkungan restaurant. Sehingga dapat

dikatakan bahwa kondisi Higiene dan Sanitasi pada rumah makan dapat menentukan tingkat keterpaparan Covid 19 di Rumah Makan

KESIMPULAN

Simpulan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Kondisi higiene sanitasi rumah makan di Kecamatan Kota Tengah 16 rumah makan (69,6%) telah memenuhi syarat hygiene sanitasi rumah makan rumah makan tetapi masih terdapat 7 rumah makan (30,4%) belum memenuhi syarat
2. Penerapan protokol kesehatan di rumah makan di Kecamatan Kota Tengah 13 rumah makan (56,6%) yang telah menerapkan protokol kesehatan dan 10 rumah makan (43,4%) belum menerapkan protokol kesehatan.
3. Terdapat hubungan yang bermakna secara statistik antara variabel kondisi higiene sanitasi rumah makan dan penerapan protokol kesehatan ($p < 0,05$)

SARAN

- a. Bagi Dinas Kesehatan
Diharapkan dapat melakukan pemberian pengetahuan dan pelatihan kepada karyawan dan pemilik rumah makan terkait dengan higiene sanitasi rumah makan dan pelayanan selama masa pandemi covid-19
- b. Bagi Rumah Makan
Diharapkan dapat mengoptimalkan penerapan standar higiene sanitasi di rumah makan dan protokol kesehatan sesuai standar
- c. Bagi Peneliti Selanjutnya
Penelitian yang lebih lanjut dapat dilakukan oleh peneliti berikutnya dengan menambahkan beberapa faktor yang meningkatkan resiko terhadap penularan Covid 19 di rumah makan, seperti rata-rata waktu pengunjung berada di rumah makan, volume pengunjung dan pengetahuan pengunjung dan karyawan rumah makan terkait dengan protokol kesehatan

REFERENSI

- Ababio, P Lovatt. 2015. *A review on food safety and food hygiene studies in Ghana*. Science Direct. Food Control 47 (2015) 92-97
- Amelia, D., Suwarni L., Selvana., Mawardi 2020. *Kesiapan Rumah Makan di Era New Normal (Studi Cross Sectional Rumah Makan di Kota Pontianak)*. Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat. 2020; 9 (4): 21
- Firmansyah, A. 2020. *Waspada Rumah Makan Jadi Klaster Baru Covid-19*. <https://awas-rumah-makan-jadi-tempat-penularan-covid-19/full&view=ok03> Desember 2020
- Hashanuzzaman, M., Bhowmik, S., Rahman, Md. 2020. *Assessment of food safety knowledge, attitudes and practices of fish farmers and restaurants food handlers in Bangladesh*. ScienceDirect Heliyon 6 (2020) e05485
- Hitipeuw, M., Sumampouw, O., Akili, R. 2018. *Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado*. Jurnal KESMAS, Volume 7 Nomor 4
- Nurbaya., Chandra,W., Ansar. 2020. *Perubahan Sistem Pelayanan Makanan Pada Usaha Kuliner Selama Masa Pandemi Covid-19 Dan Era Kebiasaan Baru Di Kota Makassar*. Volume 6, Nomor Khusus, Oktober 2020, pp. 61 – 68
- Ocampo,L., Tanaid,R., Tiu, A., Selerio Jr, E., Yamagishi, K. 2021. *Classifying the degree of exposure of customers to Covid-19 in the Restaurabt Industry : A novel intuitionistic fuzzy set extension of the TOPSIS-Sort*. Applied Soft Computing 113 (2021) 107906.
- Ranaei V, Pilevar Z, Hosseini H. 2020. *Food safety practices in COVID-19 pandemic*. J Food Qual Hazards Cont. 7:116–8. doi: 10.18502/jfqhc.7.3.4142
- van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. *Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1*. N Engl J Med. 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
- World Health Organization and Food and Agriculture Organization of United Nations. 2020. *COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses*. Geneva: World Health Organization.

Tabel. 1 Distribusi Rumah Makan Berdasarkan Syarat Higiene Sanitasi Rumah Makan

Higiene Sanitasi Rumah Makan	Frekuensi	
	n	%
Memenuhi Syarat (≥ 700)	16	69,6
Tidak Memenuhi Syarat (≤ 700)	7	30,4
Total	23	100,0

Tabel 2 Penerapan Protokol Kesehatan di Rumah Makan

Penerapan Protokol Kesehatan	Frekuensi	
	n	%
Menerapkan	13	56,6
Tidak Menerapkan	10	43,4
Total	23	100,0

Tabel 3 Higiene Sanitasi dan Penerapan Protokol Kesehatan di Rumah Makan

		Penerapan Protokol Kesehatan				Nilai p
		Menerapkan		Tidak Menerapkan		
		n	%	n	%	
Higiene Sanitasi Rumah Makan	Memenuhi Syarat	13	81,2	3	18,8	0,000
	Tidak Memenuhi Syarat	0	0	7	100	
		13		10		