

GAMBARAN KONDISI HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN AYAM GEPREK DI KELURAHAN OESAPA

Dinda Lusiana Fanmey¹, Mustakim Sahdan², Agus Setyobudi³, Sintha Lisa
Purimahua⁴

dindalusianafanmey@gmail.com¹, mustakim.sahdan@staf.undana.ac.id²,
budi2609@gmail.com³, sintha.purimahua@staf.undana.ac.id⁴

Universitas Nusa Cendana

ABSTRAK

Rumah makan merupakan salah satu tempat pengelolaan pangan yang berpotensi menjadi sumber penularan penyakit akibat bawaan makanan (foodborne disease) apabila tidak memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi. Penerapan higiene dan sanitasi yang baik diperlukan untuk menjamin keamanan pangan yang dikonsumsi masyarakat. Penelitian ini bertujuan menggambarkan kondisi sanitasi area luar tempat pengolahan pangan, area pelayanan konsumen, area dapur atau penyiapan pangan, pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan, sanitasi peralatan, penyajian pangan matang, pengemasan pangan matang, serta higiene dan sanitasi rumah makan ayam geprek secara keseluruhan. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan metode observasional. Populasi penelitian berjumlah 33 rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa. Sampel penelitian terdiri atas 18 rumah makan, yaitu 3 rumah makan golongan A1 dan 15 rumah makan golongan A2 yang bersedia berpartisipasi. Data dikumpulkan melalui observasi menggunakan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Rumah Makan Golongan A1 dan A2 berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024, kemudian dianalisis secara deskriptif dalam bentuk distribusi frekuensi dan persentase. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada rumah makan golongan A1 terdapat 2 rumah makan (66,7%) yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi dan 1 rumah makan (33,3%) tidak memenuhi syarat. Pada rumah makan golongan A2 terdapat 5 rumah makan (33,3%) yang memenuhi syarat dan 10 rumah makan (66,7%) tidak memenuhi syarat. Disimpulkan bahwa sebagian besar rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi sehingga diperlukan pembinaan, pengawasan, dan peningkatan penerapan higiene serta sanitasi untuk menjamin keamanan pangan dan mencegah penyakit bawaan makanan.

Kata Kunci: Higiene Sanitasi, Rumah Makan Ayam Geprek, Keamanan Pangan, Foodborne Disease.

PENDAHULUAN

Rumah makan merupakan salah satu tempat pengelolaan pangan yang menyediakan makanan dan minuman bagi masyarakat sehingga penerapan higiene dan sanitasi menjadi aspek penting dalam menjamin keamanan pangan. Higiene dan sanitasi makanan merupakan upaya mengendalikan faktor makanan, penjamah, tempat, dan peralatan untuk mencegah kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit bawaan pangan (foodborne diseases) serta menjaga mutu dan keamanan pangan yang dikonsumsi masyarakat (Nono, 2021; Irawan, 2022; Andini et al., 2025).

Penerapan higiene dan sanitasi rumah makan di Indonesia diatur dalam Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021. Standar tersebut meliputi inspeksi area luar Tempat Pengelolaan Pangan (TPP), area pelayanan konsumen, area dapur atau penyiapan pangan, pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan pangan, sanitasi peralatan,

penyajian pangan matang, serta pengemasan pangan matang. Pemenuhan standar tersebut penting untuk meminimalkan risiko kontaminasi pangan pada setiap tahapan pengelolaan.

Menurut World Health Organization (WHO), setiap tahun sekitar 600 juta orang di dunia mengalami penyakit akibat pangan, dengan sekitar 420.000 kematian. Berbagai agen penyebab, seperti bakteri, virus, parasit, dan bahan kimia berbahaya, masih menjadi penyebab utama kejadian foodborne diseases (Wa Rina et al., 2024). Di Indonesia, persentase Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi pada tahun 2024 mencapai 66,39%. Di Provinsi Nusa Tenggara Timur, capaian tersebut meningkat dari 45,5% pada tahun 2022 menjadi 57,15% pada tahun 2024. Kota Kupang juga menunjukkan peningkatan TPP laik higiene sanitasi pangan hingga mencapai 61,56% pada tahun 2024. Meskipun demikian, masih terdapat berbagai rumah makan yang memerlukan perhatian dalam penerapan higiene dan sanitasi.

Kelurahan Oesapa, Kecamatan Kelapa Lima, merupakan salah satu kawasan dengan aktivitas kuliner yang tinggi di Kota Kupang, terutama rumah makan ayam geprek yang banyak diminati karena harganya terjangkau dan penyajiannya cepat. Tingginya jumlah konsumen meningkatkan pentingnya penerapan higiene dan sanitasi untuk menjamin keamanan pangan. Namun, masih ditemukan permasalahan yang mengindikasikan belum optimalnya penerapan higiene dan sanitasi, seperti kasus makanan yang ditemukan mengandung belatung di wilayah Oesapa serta hasil pengamatan awal yang menunjukkan adanya ketidaksesuaian pada kebersihan area pelayanan, fasilitas sanitasi, perilaku higiene penjamah, dan penyajian pangan.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan menggambarkan penerapan higiene dan sanitasi pada rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa, Kecamatan Kelapa Lima, Kota Kupang berdasarkan Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi informasi bagi pemilik rumah makan dan instansi terkait dalam upaya meningkatkan penerapan higiene dan sanitasi untuk menjamin keamanan pangan dan mencegah terjadinya *foodborne diseases*.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasional yang dilaksanakan pada Februari–April 2026 di Kelurahan Oesapa, Kecamatan Kelapa Lima, Kota Kupang. Populasi penelitian berjumlah 33 rumah makan ayam geprek, dengan sampel sebanyak 12 rumah makan yang dipilih menggunakan teknik convenience sampling.

Data primer diperoleh melalui observasi dan wawancara menggunakan formulir inspeksi higiene dan sanitasi rumah makan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024, sedangkan data sekunder diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Kupang serta berbagai literatur pendukung. Data dianalisis secara deskriptif menggunakan analisis univariat berdasarkan skor higiene sanitasi dengan rumus: $\text{Skor} = 100 - (\text{Total Ketidaksesuaian} / \text{Total Nilai} \times 100)$ kemudian dikategorikan menjadi memenuhi syarat (≥ 80) dan tidak memenuhi syarat (< 80). Hasil penelitian disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tabel

Tabel 1 Distribusi kondisi higiene dan sanitasi rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa Tahun 2026

Variabel	MS (%)	TMS (%)
Area Luar TPP	25	75
Area Pelayanan Konsumen	16,7	83,3
Area Dapur	25	75
Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan	100	0
Persiapan dan Pengolahan	0	100
Peralatan	91,7	8,3
Penyajian Pangan Matang	75	25
Pengemasan Pangan Matang	0	100
Higiene Sanitasi keseluruhan	41,7	58,3

Berdasarkan Tabel 1, sebagian besar rumah makan belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi pada beberapa aspek penilaian. Persentase ketidakmemenuhan tertinggi ditemukan pada aspek pengemasan pangan matang (100%), persiapan dan pengolahan pangan (100%), pelayanan konsumen (83,3%), , area dapur (75%), area luar TPP (75%) dan (83,3%), serta penyajian pangan matang (25%). Sebaliknya, rumah makan yang memenuhi persyaratan pada aspek aspek pemilihan dan penyimpanan bahan pangan (100%) dan sanitasi peralatan (91,7%).

Secara keseluruhan, sebanyak 41,7% rumah makan yang memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi, sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebesar (58,3%).

Pembahasan

Sanitasi Inspeksi Area Luar Tempat Pengolahan Pangan (TPP)

Berdasarkan Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024, area luar Tempat Pengolahan Pangan (TPP) harus memenuhi persyaratan sanitasi, antara lain berada pada lokasi yang bebas banjir, tidak tercemar debu, asap, bau, maupun kotoran, serta bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 12 rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa, terdapat 3 rumah makan (25%) yang memenuhi persyaratan, sedangkan 9 rumah makan (75%) belum memenuhi persyaratan. Rumah makan yang memenuhi syarat umumnya tidak berada di tepi jalan, tidak ditemukan vektor, dan tidak berada di daerah rawan banjir. Sebaliknya, rumah makan yang tidak memenuhi syarat masih berlokasi di dekat jalan raya sehingga rentan terhadap pencemaran debu dan asap kendaraan, serta masih ditemukan lalat dan hewan pembawa penyakit di area luar.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Istikomah et al. (2023) yang melaporkan bahwa seluruh rumah makan yang diteliti belum memenuhi persyaratan sanitasi area luar TPP. Namun, hasil ini berbeda dengan penelitian Lamatenggo et al. (2025) yang menunjukkan bahwa sebagian besar rumah makan telah memenuhi persyaratan, meskipun masih ditemukan potensi pencemaran akibat debu, asap, serta keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit.

Temuan ini menunjukkan perlunya peningkatan pengelolaan sanitasi area luar rumah makan melalui pengendalian genangan air, pengelolaan sampah, pencegahan masuknya debu dan asap dari jalan raya, serta pengendalian vektor dan hewan pembawa penyakit

guna meminimalkan risiko kontaminasi pangan.

Higiene dan Sanitasi Area Pelayanan Konsumen

Berdasarkan Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024, area pelayanan konsumen pada rumah makan harus memenuhi persyaratan sanitasi, meliputi kebersihan ruang makan, ventilasi yang memadai, tempat sampah tertutup, peralatan makan yang bersih dan berbahan tara pangan, penyimpanan pangan yang aman, bebas dari vektor dan hewan pembawa penyakit, serta penerapan higiene personel, terutama setelah menangani uang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 12 rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa, terdapat 2 rumah makan (16,7%) yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi area pelayanan konsumen, sedangkan 10 rumah makan (83,3%) tidak memenuhi syarat. Rumah makan yang memenuhi syarat umumnya memiliki area makan yang bersih, ventilasi yang baik, meja dan peralatan makan yang higienis, pangan disajikan dalam wadah tertutup, serta pemisahan tugas antara petugas kasir dan penyaji makanan. Sebaliknya, rumah makan yang belum memenuhi syarat masih menunjukkan kondisi area makan yang kurang bersih, tempat sampah tanpa penutup, pangan tidak dikemas disajikan tanpa pelindung, belum tersedia fasilitas penyimpanan dingin untuk pangan segar, masih ditemukan lalat dan hewan peliharaan di area pelayanan, serta petugas yang menerima pembayaran langsung menyajikan makanan tanpa mencuci tangan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Sinabutar (2025) yang menunjukkan bahwa sebagian besar rumah makan belum memenuhi persyaratan sanitasi area pelayanan konsumen, meskipun telah menerapkan beberapa aspek seperti penggunaan tempat sampah tertutup, penyimpanan pangan segar dalam lemari pendingin, dan pembatasan waktu penyimpanan pangan matang pada suhu ruang.

Temuan ini menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi pada area pelayanan konsumen masih perlu ditingkatkan melalui pemeliharaan kebersihan ruang makan, penggunaan tempat sampah tertutup, penyimpanan pangan yang aman, pengendalian vektor, serta penerapan higiene personel, terutama dengan mencuci tangan atau menggunakan hand sanitizer setelah menangani uang sebelum menyentuh pangan.

Sanitasi Area Dapur atau Penyiapan Pangan

Berdasarkan Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024, area dapur atau penyiapan pangan pada rumah makan harus memenuhi persyaratan sanitasi, meliputi ketersediaan sumber air bersih, jamban, tempat cuci tangan dan pencucian peralatan dengan air mengalir, tempat sampah tertutup, penyimpanan pangan dan peralatan yang higienis, area yang bebas dari vektor dan hewan pembawa penyakit, penyimpanan bahan kimia yang terpisah dari pangan, serta lantai yang rata dan mudah dibersihkan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 12 rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa, terdapat 3 rumah makan (25%) yang memenuhi syarat sanitasi area dapur atau penyiapan pangan, sedangkan 9 rumah makan (75%) belum memenuhi syarat. Rumah makan yang memenuhi syarat umumnya telah memiliki sumber air yang memadai, fasilitas cuci tangan dan pencucian peralatan dengan air mengalir, tempat sampah tertutup, penyimpanan pangan dan peralatan yang terlindung, serta lantai yang mudah dibersihkan. Sebaliknya, rumah makan yang belum memenuhi syarat masih menunjukkan keterbatasan akses air dan jamban, pencucian peralatan tanpa air mengalir, tempat sampah tanpa penutup, penyimpanan peralatan secara terbuka, keberadaan lalat dan hewan peliharaan di area dapur, serta kondisi lantai yang tidak rata sehingga berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Nitami et al. (2022) yang melaporkan bahwa sebagian besar rumah makan belum memenuhi persyaratan pada aspek

penyimpanan peralatan dan kebersihan tempat penyimpanan, meskipun aspek sanitasi lainnya telah memenuhi ketentuan.

Temuan ini menunjukkan bahwa perbaikan sanitasi area dapur perlu difokuskan pada penyediaan fasilitas air mengalir, tempat sampah tertutup, penyimpanan pangan dan peralatan secara higienis, pengendalian vektor, serta perbaikan kondisi lantai untuk meminimalkan risiko kontaminasi selama proses penyiapan pangan.

Sanitasi Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan

Berdasarkan Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024, pemilihan dan penyimpanan bahan pangan pada rumah makan harus memenuhi persyaratan sanitasi, meliputi penggunaan bahan pangan yang bermutu dan tidak rusak, memiliki label dan izin edar (untuk pangan kemasan), belum kedaluwarsa, serta disimpan secara terpisah sesuai jenisnya dalam wadah berbahan tara pangan (food grade), pada suhu yang sesuai, dan terlindung dari vektor maupun binatang pembawa penyakit.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa (100%) telah memenuhi persyaratan sanitasi pada aspek pemilihan dan penyimpanan bahan pangan. Bahan pangan yang digunakan berada dalam kondisi baik, tidak rusak maupun kedaluwarsa, disimpan sesuai jenisnya menggunakan wadah yang bersih dan aman, serta pada suhu yang sesuai untuk menjaga mutu dan keamanan pangan. Meskipun demikian, hasil observasi masih menemukan beberapa bahan pangan yang disimpan dalam keadaan terbuka pada suhu ruang sehingga berpotensi mengalami kontaminasi oleh debu, lalat, dan pencemar lainnya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Puspitarini (2022) yang menunjukkan bahwa seluruh Tempat Pengelolaan Pangan yang diteliti telah memenuhi persyaratan pemilihan dan penyimpanan bahan pangan melalui penyimpanan yang bersih, terpisah sesuai jenis, dan sesuai persyaratan suhu. Namun, hasil ini berbeda dengan penelitian Lamatenggo et al. (2025) yang melaporkan bahwa sebagian rumah makan belum memenuhi persyaratan akibat penggunaan bahan pangan yang mulai rusak, penyimpanan yang tidak terpisah, suhu penyimpanan yang tidak sesuai, serta wadah penyimpanan yang tidak tertutup.

Temuan ini menunjukkan bahwa penerapan sanitasi pada aspek pemilihan dan penyimpanan bahan pangan di rumah makan sudah tergolong baik, namun pengelola tetap perlu memastikan seluruh bahan pangan selalu disimpan dalam wadah tertutup dan melakukan pemeriksaan rutin terhadap kondisi bahan pangan, masa kedaluwarsa, serta kebersihan tempat penyimpanan untuk mencegah risiko kontaminasi.

Higiene dan Sanitasi Persiapan dan Pengolahan Pangan

Berdasarkan Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024, persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan pada rumah makan harus memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi, meliputi penggunaan air mengalir untuk mencuci bahan pangan, pencahayaan yang memadai, penggunaan alat pelindung diri (APD), penerapan higiene personal penjamah pangan, pengambilan pangan matang menggunakan alat bantu, pemeriksaan kesehatan berkala, serta penyuluhan mengenai keamanan pangan siap saji.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa (100%) belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi pada tahap persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan. Ketidaksesuaian yang ditemukan meliputi pencahayaan dapur yang kurang memadai, pencucian bahan pangan tanpa air mengalir, penggunaan APD yang belum lengkap, kebiasaan mencuci tangan yang belum konsisten, penggunaan aksesoris dan pewarna kuku saat mengolah pangan, serta belum dilaksanakannya pemeriksaan kesehatan berkala dan penyuluhan keamanan pangan bagi

penjamah pangan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penerapan higiene personal penjamah pangan masih belum optimal sehingga berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Rifai et al. (2025) yang melaporkan bahwa penggunaan APD oleh penjamah pangan masih belum optimal meskipun aspek higiene personal lainnya telah diterapkan. Sebaliknya, hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian Nurdini dan Siregar (2024) yang menunjukkan bahwa seluruh penjamah pangan telah memenuhi persyaratan higiene, termasuk penggunaan APD secara lengkap, kebiasaan mencuci tangan, serta tidak menggunakan aksesoris selama proses pengolahan pangan.

Temuan ini menunjukkan bahwa peningkatan higiene penjamah pangan perlu menjadi prioritas melalui penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai, penggunaan APD secara konsisten, penerapan kebiasaan mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun, pelaksanaan pemeriksaan kesehatan berkala, serta pemberian penyuluhan mengenai keamanan pangan untuk meminimalkan risiko kontaminasi selama proses persiapan dan pengolahan pangan.

Sanitasi Peralatan

Berdasarkan Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024, sanitasi peralatan pada rumah makan harus memenuhi persyaratan, meliputi penggunaan peralatan berbahan tara pangan (food grade), bersih, tidak berkarat, pemisahan peralatan untuk pangan mentah dan matang, pembersihan serta pengeringan peralatan setelah digunakan, penggunaan alat pengering yang bersih, dan penerapan prosedur pembersihan yang mencegah kontaminasi silang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 12 rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa, terdapat 11 rumah makan (91,7%) yang memenuhi syarat sanitasi peralatan, sedangkan 1 rumah makan (8,3%) belum memenuhi syarat. Rumah makan yang memenuhi syarat umumnya menggunakan peralatan berbahan tara pangan, bersih, tidak berkarat, serta memisahkan peralatan untuk pangan mentah dan pangan matang sehingga dapat meminimalkan risiko kontaminasi silang. Namun, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian, terutama peralatan yang telah dicuci tidak dikeringkan menggunakan alat pengering yang bersih, melainkan dibiarkan mengering sendiri. Pada rumah makan yang belum memenuhi syarat juga ditemukan penggunaan kain pembersih yang tidak diganti secara rutin serta pembersihan meja menggunakan sapu lidi yang berpotensi menyebabkan kontaminasi silang.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Firdani et al. (2022) yang melaporkan bahwa sebagian rumah makan belum memenuhi persyaratan sanitasi peralatan akibat proses pengeringan peralatan yang kurang tepat serta penggunaan kain pembersih yang tidak dipisahkan berdasarkan fungsinya sehingga meningkatkan risiko kontaminasi silang.

Temuan ini menunjukkan bahwa sanitasi peralatan pada sebagian besar rumah makan sudah tergolong baik, namun perlu ditingkatkan melalui penerapan prosedur pengeringan peralatan yang benar, penggunaan kain pembersih yang bersih dan dipisahkan sesuai fungsinya, serta pembersihan meja menggunakan metode yang higienis untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang dan menjaga keamanan pangan.

Sanitasi Penyajian Pangan Matang

Berdasarkan Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024, penyajian pangan matang pada rumah makan harus memenuhi persyaratan sanitasi, meliputi penyimpanan pangan panas pada suhu lebih dari 60°C, pangan dingin pada suhu kurang dari 5°C, konsumsi pangan matang yang mudah rusak paling lama 4 jam pada suhu ruang, penggunaan air dan es

yang memenuhi standar kualitas air minum, serta penggunaan peralatan penyajian yang bersih dan berbahan tara pangan (food grade).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 12 rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa, terdapat 9 rumah makan (75%) yang memenuhi syarat sanitasi penyajian pangan matang, sedangkan 3 rumah makan (25%) belum memenuhi syarat. Rumah makan yang memenuhi syarat umumnya menyajikan pangan matang dalam batas waktu konsumsi yang aman, mempertahankan suhu pangan panas, menggunakan air minum dan es yang memenuhi persyaratan, serta menggunakan peralatan penyajian yang bersih dan berbahan tara pangan. Sebaliknya, rumah makan yang belum memenuhi syarat masih menunjukkan suhu pangan panas di bawah 60°C, suhu es melebihi 5°C, serta penyimpanan pangan segar, seperti buah potong, pada suhu ruang sehingga berpotensi meningkatkan risiko pertumbuhan mikroorganisme.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Aisyaroh dan Yudhastuti (2023) yang menunjukkan bahwa penyajian pangan dingin telah memenuhi persyaratan melalui penyimpanan pada suhu kurang dari 5°C, sedangkan sebagian tempat pengelolaan pangan masih belum mampu mempertahankan suhu penyajian pangan panas di atas 60°C. Penelitian tersebut juga melaporkan bahwa peralatan penyajian telah memenuhi persyaratan higiene sanitasi dan menggunakan bahan yang aman untuk pangan.

Temuan ini menunjukkan bahwa penerapan sanitasi penyajian pangan matang pada sebagian besar rumah makan sudah tergolong baik, namun pengendalian suhu pangan panas dan dingin masih perlu ditingkatkan. Pengelola rumah makan perlu memastikan pangan panas dipertahankan pada suhu lebih dari 60°C, pangan dingin disimpan pada suhu kurang dari 5°C, serta pangan segar disimpan dalam lemari pendingin atau coolbox untuk menjaga mutu dan keamanan pangan.

Higiene dan Sanitasi Pengemasan Pangan Matang

Berdasarkan Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024, pengemasan pangan matang pada rumah makan harus memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi, meliputi penerapan higiene personal oleh penjamah melalui cuci tangan sebelum pengemasan, penggunaan sarung tangan yang bersih, serta penggunaan wadah pengemasan yang tertutup dan berbahan tara pangan (food grade).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa (100%) belum memenuhi persyaratan sanitasi pengemasan pangan matang. Ketidaksesuaian terutama disebabkan oleh penjamah pangan yang tidak mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum melakukan pengemasan serta tidak menggunakan sarung tangan saat menangani pangan matang. Meskipun demikian, seluruh rumah makan telah menggunakan wadah pengemasan yang tertutup, seperti styrofoam dan kertas nasi, sehingga pangan tetap terlindungi selama proses pengemasan.

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian Azzahrah dan Elvira (2024) yang melaporkan bahwa seluruh rumah makan telah memenuhi persyaratan sanitasi pengemasan pangan matang melalui penerapan cuci tangan sebelum pengemasan dan penggunaan wadah pengemasan yang tertutup.

Temuan ini menunjukkan bahwa aspek higiene personal pada tahap pengemasan pangan masih menjadi kelemahan utama. Oleh karena itu, pengelola rumah makan perlu meningkatkan kepatuhan penjamah pangan terhadap praktik cuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum pengemasan, penggunaan sarung tangan yang bersih, serta penyediaan fasilitas pendukung yang memadai agar proses pengemasan tetap higienis tanpa mengurangi efisiensi pelayanan.

Gambaran Higiene dan Sanitasi Rumah Makan

Berdasarkan Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024, higiene dan sanitasi rumah makan dinilai melalui beberapa aspek, yaitu inspeksi area luar Tempat Pengelolaan Pangan (TPP), area pelayanan konsumen, area dapur atau penyiapan pangan, pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan, sanitasi peralatan, penyajian pangan matang, serta pengemasan pangan matang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 12 rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa, terdapat 5 rumah makan (41,7%) yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi, sedangkan 7 rumah makan (58,3%) belum memenuhi syarat. Ketidaksesuaian paling banyak ditemukan pada aspek sanitasi area luar TPP, area pelayanan konsumen, area dapur atau penyiapan pangan, persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan, serta pengemasan pangan matang. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi di sebagian besar rumah makan masih belum optimal sehingga berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan selama proses pengolahan hingga penyajian.

Temuan ini menunjukkan bahwa sebagian besar rumah makan masih memerlukan perbaikan dalam penerapan higiene dan sanitasi sesuai standar Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024. Peningkatan kepatuhan terhadap persyaratan sanitasi pada setiap tahapan pengelolaan pangan diperlukan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan serta menurunkan risiko terjadinya penyakit bawaan pangan (foodborne diseases).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi terhadap 12 rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa, Kecamatan Kelapa Lima, Kota Kupang, dapat disimpulkan bahwa sanitasi area luar Tempat Pengolahan Pangan (TPP), area pelayanan konsumen, area dapur atau penyiapan pangan, persiapan dan pengolahan/pemasakan pangan, serta pengemasan pangan matang secara umum belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi sesuai Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024. Sebaliknya, aspek pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, sanitasi peralatan, serta penyajian pangan matang umumnya telah memenuhi persyaratan, meskipun masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian, seperti penyimpanan bahan pangan yang belum seluruhnya tertutup, prosedur pengeringan peralatan yang belum optimal, serta pengendalian suhu pangan panas dan dingin yang belum sesuai ketentuan.

Secara keseluruhan, dari 12 rumah makan yang diteliti, sebanyak 5 rumah makan (41,7%) memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi, sedangkan 7 rumah makan (58,3%) belum memenuhi persyaratan sesuai Kepmenkes Nomor 17 Tahun 2024. Temuan ini menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi pada rumah makan ayam geprek di Kelurahan Oesapa masih perlu ditingkatkan untuk menjamin keamanan pangan dan menurunkan risiko terjadinya foodborne diseases.

DAFTAR PUSAKA

- Aisyaroh, S. H., & Yudhastuti, R. (2023). Agmasari, S. (2020). Apa Itu Ayam Geprek? Dari Mana Asalnya?. Kompas.com. Diakses pada 22 Juli 2026 dari https://www.kompas.com/food/read/2020/06/12/100836075/apa-itu-ayam-geprek-dari-mana-asalnya?page=all#google_vignette
- Aisyaroh, S. H., & Yudhastuti, R. (2023). Gambaran Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di Wilayah Perimeter Pelabuhan Tanjungwangi. Media Gizi Kesmas, 12(2), 920–926.
- Andini, P., Hidayati, F., Fitri, A., S, O. L., & S, H. D. (2025). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Sekayu Tahun 2025. Kesehatan Masyarakat, 0–6.

- Atmam, A. (2025). Sejarah Ayam Geprek, Awalnya dari Mahasiswa yang “Ngide”. Good News From Indonesia. Diakses pada 22 Juli 2026 dari <https://www.goodnewsfromindonesia.id/infographic/sejarah-ayam-geprek-awalnya-dari-mahasiswa-yang-ngide>
- Azzahrah, A. N., & Elvira, V. F. (2024). Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan. Buletin Keslingmas, 43(1), <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v43i1.10826> 19–25.
- BPS Kota Kupang. (2023). Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan Tahun 2023. Badan Pusat Statistik Kota Kupang: Kupang.
- Dinkes Kota Kupang. (2023). Persentase Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang Memenuhi Syarat Kesehatan Menurut Kabupaten/Kota Provinsi NTT Tahun 2021-2025. Dinas Kesehatan Kota Kupang: Kupang.
- Djoko Windu P. Irawan, SKM, Mmk. (2022). Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Minuman. In Poltekkes Kemenkes Surabaya: Surabaya.
- Ernawati, Hafidzi, A. H., & Rahayu, J. (2020). Pengaruh Food Quality dan Price Terhadap Keputusan Pembelian Ayam Geprek Pipo di Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember. Jurnal Ilmiah Manajemen Muhammadiyah Aceh, 15(1). <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/13371>
- Firdani, F., Defriman, D., & Rahman, A. (2022). Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan. Higea Journal of Public Health Research and Development, 6(1), 136–143. 91
- Gusneli, R., Fatria, E., Fransiska, M., & Fahmi, A. (2025). Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Makanan dan Minuman Dengan Personal Hygiene Pedagang Pasar Kuliner Kota Padang Panjang Tahun 2025. Sains Boga, 8(2), 91–98.
- Henukh, B. B. G. (2024). Gambaran Sanitasi Rumah Makan di Kota Ba’a Kecamatan Lobalain Kabupaten Rote Ndao Tahun 2024. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Hidayah, S. N. (2023). Usap Alat Makan di Rumah Makan Puti Minang Hajimena Tahun 2023. Repository Poltekkes Tanjungkarang, 1–6.
- Huda, A. N., Yayusman, M. S., Ariwibowo, G. A., & Mulyasari, P. N. (2025). Identitas yang Cair: Refleksi tentang Antropologi, Diaspora, dan Kajian Wilayah (A. Mudzakkir & A. Wiratri (eds.)). PT Kanisius: Yogyakarta.
- Istikomah, A. P., Amalia, R., & Haryanti, S. (2023). Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Lingkungan Kampus Pusat Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Kesehatan Lingkungan, <https://doi.org/10.33860/bjkl.v3i2.3959> 3(2), 53–60.
- Izzuddin, H. (2022). 7 Fakta Ayam Geprek Bu Rum , Ayam Geprek Pertama di Indonesia. Mojok.co. Diakses pada 22 Juli 2026 dari <https://mojok.co/kilas/ekonomi/7-fakta-ayam-geprek-bu-rum-pionir-ayam-geprek-di-indonesia/>
- Keda, O. (2020). Jijik Belatung di Makanan, Pria Kupang Laporkan Pemilik Warung Padang. Liputan6.Com, 4–7. Diakses pada 3 Desember 2025 dari <https://www.liputan6.com/regional/read/4174923/jijik-belatung-di-makanan-pria-kupang-laporkan-pemilik-warung-padang>
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Journal of Chemical Information and Modeling, 53(9), 1689–1699.
- Kemenkes. (2022). Profil kesehatan indonesia Tahun 2022. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Kemenkes. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Kemenkes. (2023). Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2023. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta. 92
- Kemenkes. (2024). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 Tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.

- Kemenkes. (2024). Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2024. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Lamatenggo, A. P., Ngadi, D. R. H., & Tahir, S. A. (2025). Gambaran Inspeksi Kesehatan Lingkungan Pada Tempat Pengelolaan Pangan di Rumah Makan Kecamatan Limboto. *Lumbung Pare*, 1(2), 48–60.
- Mailani, P. (2025). Hubungan Sanitasi Pengolahan Makanan dengan Kejadian Gangguan Saluran Pencernaan pada Lansia di RT. 11 RW. 01 Kelurahan Tengah Padang Kota Bengkulu. Skripsi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
- Marpaung, D. D. R., Manurung, N. R. P. J., Laga, E. A., & Dkk. (2022). Dasar Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat (A. Karim (ed.); Cetakan 1). Yayasan Kita Menulis: Medan
- Mumpuni, R. T., & Chayati, I. (2024). Praktik Sanitasi dan Higiene Pengusaha Kuliner di Desa Wisata di Era New Normal. *Jurnal Teknologi Dan Pendidikan Kuliner*, 1(1), 1–11.
- Musa, S. R. I. D. (2024). Skripsi Gambaran Sanitasi Peralatan Makan Pada Rumah Makan Di Kelurahan Oesapa Barat Kota Kupang. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Nitami, M., Situngkir, D., & Veronika, E. (2022). Analisis Higiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan di Wilayah Pasar Curug Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 14(2), 91–95. <https://doi.org/10.52022/jikm.v14i2.335>
- Nono, M. Y. F. (2021). Skripsi Gambaran Higiene Dan Sanitasi Pada Rumah Makan Di Kecamatan Bajawa Tahun 2020. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Notoatmodjo. (2010). Metodologi Penelitian Kesehatan (Prof. Dr. Soekidjo Notoatmodjo) (Z-Library).pdf. PT Rineka Cipta: Jakarta.
- Nurdini, D., & Siregar, B. A. (2024). Evaluasi Laik Hygiene Sanitasi di ToBe Kitchen Jatimakmur Bekasi. *Anakes: Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan*, 10(1), 77–89. <https://doi.org/10.37012/anakes.v10i1.2213> 93
- Puspitarini, R. (2022). Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) Pada Di Wilayah Kerja Bandar Udara SAMS Sepinggan Balikpapan Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Balikpapan. Laporan Magang Universitas Airlangga. Repository Universitas Airlangga: Surabaya.
- Rachmawati. (2020). Kisah Bu Rum, Disebut Pelopor Menu Ayam Geprek Asli Yogyakarta, Berjualan Selama 17 Tahun. *Kompas.com*. Diakses pada 22 Juli 2026, dari <https://regional.kompas.com/read/2020/06/18/06160031/kisah-bu-rum-disebut-pelopor-menu-ayam-geprek-asli-yogyakarta-berjualan?page=all>
- Rifai, A., Aura, N., & Rifai, S. (2025). Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan di Rumah Makan Casper. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Kesehatan*, 8(2), 346–356.
- Rina, W., Meliana, Supriadi, & dkk. (2024). Hygiene dan Sanitasi Pangan. PT Media Pustaka Indo: Cilacap.
- Salsabila. H. (2023). Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Ampalu Kabupaten Sijunjung Tahun 2023. Skripsi, Prodi D3 Sanitasi, Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.
- Sinabutar, V. M. (2025). Gambaran Higiene Sanitasi Warung Makan Di Kelurahan Sanur Kauh Kecamatan Denpasar Selatan Tahun 2025. Skripsi, Prodi Sanitasi, Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Bali.
- Wardhana, D. K., Safitri, D. A., Annisa, S., Effendi, M. H., & Harijani, N. (2021). Deteksi Cemar Escherichia coli dengan metode Most Probable Number (MPN) pada Daging Ayam di Pasar Kota Surabaya. *Jurnal Medik Veteriner*, 4(1), 118–124. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol4.iss1.2021.118> 124
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). Higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. K-Media: Yogyakarta.
- Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J. (2020). Hygiene, Sanitasi, dan K3. *Graha Ilmu*:

Yogyakarta.