

**TINJAUAN SANITASI RUMAH MAKAN DI PANTAI GANDORIAH  
KOTA PARIAMAN**



**RAHMI LAYLI**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PEHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
Wisuda Periode Maret 2017**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**TINJAUAN SANITASI RUMAH MAKAN DI PANTAI GANDORIAH  
KOTA PARIAMAN**

**RAHMI LAYLI**

*Artikel Ini Disusun Berdasarkan Skripsi Rahmi Layli  
Untuk Persyaratan Wisuda Periode Maret 2017  
dan Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Kedua Pembimbing*


**Padang, Februari 2017**

**Pembimbing I**



**Dra. Silfeni, M.Pd**  
NIP.19521028 198110 2 001

**Pembimbing II**



**Waryono, S.Pd, MM. Par**  
NIP.19810330 200604 1 003

**TINJAUAN SANITASI RUMAH MAKAN DI PANTAI GANDORIAH  
KOTA PARIAMAN**  
**Rahmi Layli<sup>1</sup>, Silfeni<sup>2</sup>, Waryono<sup>2</sup>**  
**Program Studi Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata FPP UNP**  
**email: [amylayli2@gmail.com](mailto:amylayli2@gmail.com)**

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan sanitasi di rumah makan Pantai Gandoriah Kota Pariaman. Terdiri dari 2 indikator yaitu ruang makan dan minum serta fasilitas penunjang. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan data kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dokumentasi dan menyebarkan angket. Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Selanjutnya data dianalisis dengan mereduksi, menyajikan data, pengambilan kesimpulan dan persentase tingkat capaian responden. Hasil penelitian meliputi: lantai umumnya dalam kondisi baik, dinding beberapa rumah makan tidak mencapai atap, tidak ditemukan pintu yang berhubungan dengan halaman dan membuka ke arah luar, tempat cuci tangan mempunyai ciri khas menggunakan botol kaca, air bersih berasal dari sumur bor, terdapat lima buah jamban tetapi hanya satu yang memiliki keterangan terpisah antara laki-laki dan perempuan, hanya tiga rumah makan memiliki kamar mandi serta tempat sampah yang tersedia tidak memadai dari segi kualitas maupun kuantitas. Sanitasi rumah makan tergolong pada kategori baik. Ruang makan dan minum berada pada kategori baik pada rentang 2970 – 3861 dengan rerata skor 17,46 dan TCR 79,36%. Fasilitas penunjang berada pada kategori baik pada rentang 2835 – 3685,5 dengan rerata skor 13,90 dan TCR 66,20%.

**Kata kunci: sanitasi rumah makan, Pantai Gandoriah**

**Abstract**

*This research is aims to describe sanitation in the several restaurants which located in along Gandariah beach at the Pariaman city. It has two indicators in such kind of room which is consists of space for eat, drink, and some supporting facilities. The type of this research is descriptive text by using qualitative and quantitative approach. The data is conducting by doing interview, observation, documentation, and questionnaire. This research using purposive sampling technique. then the data analyzed by reducing, presenting the data, conclusions and the percentage of respondents score level. The result of research are the condition of floor is quite good, the wash basin is made in glass bottle which is very unique, the fresh and clean water is come from drill well, it has five restrooms but only one of them explains about who can use it, three restaurants have their own restroom and one of them does not have roof, and there is limited trash can based on quality even quantity. Thus, the category of restaurant sanitation is good. The room for eat or drink is good category (2970-3861) with score 17,6 and TCR 79,36%. The category of facility is good (2835-3685,5) with score 13,90 and TCR 66,20%.*

**Key words: Restaurant sanitation, Gandoriah beach**

---

<sup>1</sup>Prodi D4 Manajemen Perhotelan untuk wisuda periode Maret 2017

<sup>2</sup>Dosen Jurusan Pariwisata FPP-UNP

## **A. Pendahuluan**

Makan adalah kebutuhan utama bagi seluruh makhluk hidup, karena makanan itulah yang nantinya akan diolah dan dijadikan sumber energi sehingga kita dapat terus beraktivitas. Umumnya orang akan memasak sendiri makanan yang akan ia makan, dengan maksud lebih terjamin dan sesuai selera. Namun seiring berjalannya waktu hal tersebut kini mulai berubah. Dimana-mana tersebar rumah makan yang menyediakan berbagai jenis menu, terutama makanan siap saji. Waktu juga menjadi salah satu alasan orang lebih memilih makan di rumah makan karena belum tentu semua orang sempat untuk menyediakan makanan di rumah. Hal tersebut yang membuat rumah makan menjadi usaha yang cukup menjanjikan. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2014 tentang standar usaha rumah makan pasal 1 ayat 2, usaha rumah makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba. Dalam hal ini, rumah makan berfungsi sebagai usaha jasa pelayanan yang bergerak dibidang penyediaan makanan dan minuman dan dikelola secara komersial. Sebaran lokasi rumah makanpun luas dan mudah dijangkau, di tempat-tempat pendidikan, lingkungan pegawai, pinggiran kota, tepi jalan raya maupun di tempat wisata.

Rumah makan merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum. Sanitasi tempat umum harus menjadi prioritas dalam penanganannya, hal tersebut disebabkan karena tempat umum merupakan tempat yang mempunyai potensi untuk penyebaran penyakit. Dengan demikian, rumah makan memerlukan perhatian khusus di bidang sanitasi. Menurut Fadiati (1988: 144), “sanitasi berasal dari kata *sanus* yang berarti bersih dan sehat, kemudian pengertian mengenai kesehatan dan kondisi kebersihan, pemahaman, dan penerapan cara-cara yang memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan secara efektif”. Sedangkan menurut Murtalina (2000: 15) “Sanitasi adalah pengendalian semua faktor lingkungan yang dapat menimbulkan akibat buruk terhadap kehidupan manusia, baik fisik maupun mental”.

Kota Pariaman adalah sebuah kota yang terletak di provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Di Kota Pariaman terdapat banyak pantai, diantaranya Pantai Arta, Pantai Kata, Pantai Gandoriah. Pantai Gandoriah terletak sekitar 100 meter dari pusat kota Pariaman. Pantai Gandoriah adalah tempat dilaksanakannya upacara pembuangan Tabuik, event besar Kota Pariaman. Ramainya pengunjung ke Pantai Gandoriah sejalan dengan meningkatnya kebutuhan pengunjung tersebut. Salah satu kebutuhan yang sangat mendasar adalah kebutuhan akan makan. Karena itu banyak kita temukan rumah makan di sepanjang Pantai Gandoriah.

Peneliti mewawancarai 20 orang pengunjung rumah makan di Pantai Gandoriah. Fakta yang ditemukan diketahui bahwa semua rumah makan

yang terletak di Pantai Gandorih berada di bibir jalan. Hal ini mengakibatkan rumah makan mudah terkena debu dan polusi yang berasal dari lalu lintas kendaraan dan debu pantai. Selain itu, beberapa rumah makan tidak menyediakan tempat sampah di sekitar tempat makan. Hanya satu rumah makan yang menyediakan tempat sampah khusus pengunjung. Untuk operasional beberapa rumah makan menggunakan ember bekas cat dan beberapa lainnya menggunakan plastik atau baskom kecil untuk tempat sampah di dapur pengolahan. Hasilnya banyak alat menghingapi baskom/plastik tersebut.

Begitu juga dengan ketersediaan toilet sebagai fasilitas penunjang rumah makan. Empat rumah makan tidak menyediakan toilet. Permasalahan berikutnya yang ditemukan di rumah makan Pantai Gandorih adalah 10 orang pengunjung mengeluh terhadap tidak bersihnya air minum yang disajikan. Pengunjung menemukan kotoran-kotoran kecil dalam air minum sehingga mereka harus membeli air mineral ke tempat lain. penyajian piring dan gelas juga ditemukan dalam kondisi masih basah, air sisa pencucian peralatan yang belum kering. Bahkan gelas dengan keadaan masih berdebu dan banyak terdapat sidik jari tetap diberikan kepada tamu.

Berdasarkan permasalahan diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan sanitasi rumah makan di Pantai Gandorih Kota Pariaman ditinjau dari indikator ruang makan dan minum serta fasilitas penunjang.

## B. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan data kualitatif dan kuantitatif. Populasi dalam penelitian ini adalah pengunjung rumah makan Pantai Gandorih per hari yaitu sebanyak 115 orang dan sampel sebanyak 54 orang. Jenis data yang akan dipergunakan dalam penelitian adalah data primer yang diperoleh dari informan penelitian dengan teknik *sampling purposive* dan data sekunder dengan memanfaatkan data yang telah ada.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi, dokumentasi dan menyebarkan angket yang disusun berdasarkan skala likert. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data: reduksi, penyajian, pengambilan kesimpulan dan persentasi tingkat capaian responden.

Rumus yang digunakan yaitu (Riduwan, 2010: 88):

$$TCR = \frac{Rs}{n} \times 100\%$$

Keterangan :

TCR = Tingkat Capaian Responden

Rs = Rata-rata skor jawaban responden

n = Nilai skor jawaban

Untuk menentukan katagori tingkat capaian responden digunakan garis kontinum sebagai berikut:

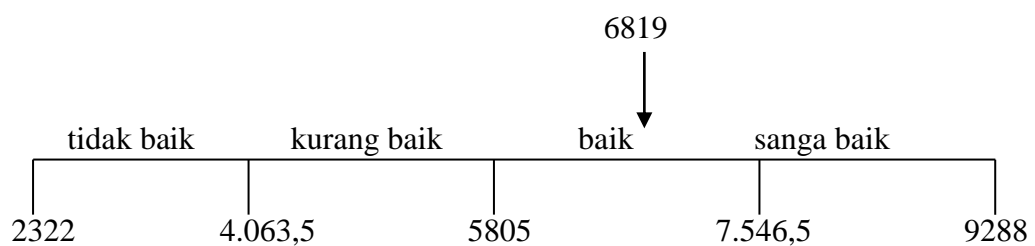
Jumlah skor terendah	= skor minimal x item x responden
Jumlah skor tertinggi	= skor maksimal x item x responden
Interval	= skor tertinggi – skor terendah
Jarak interval	= interval : jenjang

## C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

### 1. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penyebaran angket tentang variabel sanitasi rumah makan kepada 54 orang dengan 43 butir soal pernyataan maka didapat total jawaban angket responden sebesar 6819.

Diagram kuartilnya menjadi:

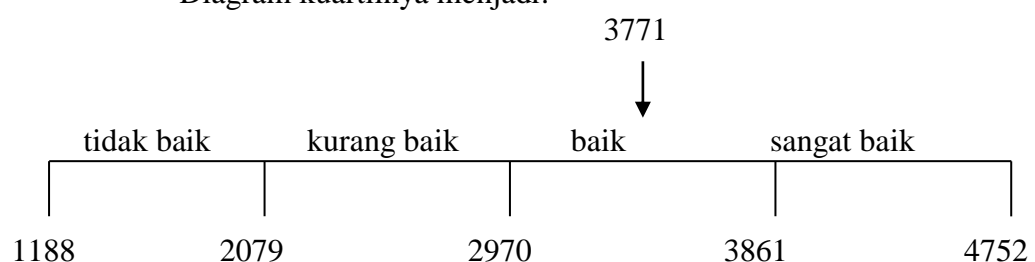


Berdasarkan garis kontinum kategori tingkat capaian responden berada pada katagori baik, karena berada pada rentang 5805 sampai dengan 7546,5.

#### a) Klasifikasi Skor Indikator Ruang Makan dan Minum

Secara keseluruhan nilai rerata indikator ruang makan dan minum sebesar 17,46 dengan TCR 79,36%. Berdasarkan hasil penyebaran angket tentang indikator ruang makan dan minum kepada 54 orang dengan 22 butir soal pernyataan maka didapat total jawaban angket responden sebesar 3771.

Diagram kuartilnya menjadi:



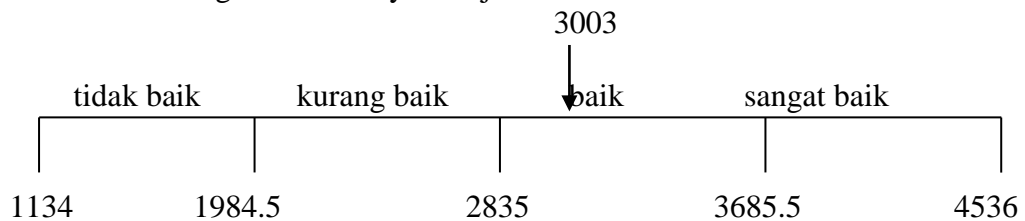


Berdasarkan garis kontinum diatas kategori tingkat capaian responden berada pada katagori baik karena berada pada rentang 2970 sampai dengan 3861.

#### b) Klasifikasi Skor Indikator Fasilitas Penunjang

Secara keseluruhan nilai rerata indikator fasilitas penunjang sebesar 13,90 dengan TCR 66,20%. Berdasarkan hasil penyebaran angket tentang indikator fasilitas penunjang kepada 54 orang dengan 21 butir soal pernyataan maka didapat total jawaban angket responden sebesar 3003.

Diagram kuartilnya menjadi:



Berdasarkan garis kontinum diatas tingkat capaian responden berada pada kategori baik.

## 2. Pembahasan

Menurut Fadiati (1988: 144), “sanitasi berasal dari kata *sanus* yang berarti bersih dan sehat Menurut World Health Organization (WHO), “sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup”. Sanitasi rumah makan di Pantai

Gandorih Kota Pariaman yang ditinjau dari indikator ruang makan dan minum serta fasilitas penunjang adalah sebagai berikut:

a) Ruang Makan dan Minum

Lokasi ruang makan pada rumah makan di Pantai Gandorih memang rentan terhadap debu dan pasir pantai. Upaya yang dilakukan untuk meminimalisir hal tersebut adalah dengan membersihkan rumah makan setiap saat. Bentuk meja dan kursi di rumah makan Pantai Gandorih berupa lesehan berkapasitas untuk 5 – 10 orang, 10 – 20 orang, meja dan kursi panjang ( $\pm$  untuk 2 orang) maupun individual. Jumlah kursi dan meja berbeda tiap-tiap rumah makan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan nomor 1098 tahun 2003 poin C yakni: “meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih”. Untuk ruang makan yang mempunyai lantai permanen tidak boleh licin dan lembab. Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan serta pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati (Kepmenkes nomor 1098 tahun 2003 tentang bangunan lantai). Begitu juga dengan dinding dan langit-langit, mudah dibersihkan dan berwarna terang.

Pintu yang berhubungan dengan halaman harus dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar (Kepmenkes 1098/2003). Untuk rumah makan di Pantai Gandorih Kota Pariaman tidak dapat memenuhi persyaratan tersebut mengingat

kondisi dan lokasi rumah makan yang berada di tepi pantai. Secara keseluruhan hasil rekapitulasi penilaian pengunjung mengenai ruang makan dan minum terlihat pada kategori **baik** dengan persentase 79,36%.

b) Fasilitas Penunjang

Rumah makan di Pantai Gandorih menggunakan tempat cuci tangan dalam mangkuk kecil atau air yang dimasukkan ke dalam botol kaca tanpa serbet dan sabun cuci tangan. Tempat cuci tangan berada di dekat dapur, di ruang makan, di dekat pintu luar kamar kecil, air ditempat cuci tangan harus mengalir dari kran dan tersedia serbet serta sabun (Mukono, 2004: 45). Air bersih yang digunakan di rumah makan Pantai Gandorih berasal dari sumur bor. Lima rumah makan memiliki sumur pribadi dan dua lainnya menggunakan sumur umum yang tepat berada di tepi jalan.

Dari tujuh rumah makan hanya satu yang tidak mempunyai jamban dan peturasan. Kamar mandi cukup untuk memenuhi kebutuhan karyawan rumah makan untuk mandi setelah bekerja, kamar mandi tidak boleh digunakan untuk mencuci bahan atau alat yang berhubungan dengan makanan dan minuman (Mukono, 2004: 45). Berdasarkan wawancara dengan tujuh orang pengelola rumah makan, hanya tiga buah rumah makan yang memiliki kamar mandi. Satu dari tiga tersebut tidak memiliki atap (dibiarkan terbuka di bagian atas). Tempat sampah di rumah makan Pantai

Gandoriah sangat sedikit dan kurang memadai. Sanitasi rumah makan di Pantai Gandoriah yang ditinjau dari fasilitas penunjang belum maksimal. Dibuktikan dengan tempat sampah berada pada kategori baik dengan persentase 66,20%.

#### **D. Simpulan dan Saran**

##### **1. Simpulan.**

Secara umum sanitasi rumah makan di Pantai Gandoriah Kota Pariaman tergolong pada kategori baik yang berada pada rata-rata skor 17,46 dengan TCR 79,36%. Berikut berdasarkan masing-masing indikator:

- a) Lokasi yang berada di kawasan pantai adalah ciri khas rumah makan. Lantai umumnya dalam kondisi baik. Dinding beberapa rumah makan tidak mencapai atap. Tidak ditemukan pintu yang berhubungan dengan halaman dan membuka ke arah luar. Tingkat capaian responden berada pada katagori baik dengan rerata skor 17,46 dan TCR 79,36%.
- b) Tempat cuci tangan mempunyai ciri khas menggunakan botol kaca atau mangkuk kecil yang diisi air. Air bersih berasal dari sumur bor. Terdapat lima buah jamban tetapi hanya satu yang memiliki keterangan terpisah antara laki-laki dan perempuan. Tiga rumah makan memiliki kamar mandi dan salah satunya tidak memiliki atap. Tempat sampah yang tersedia tidak memadai dari segi

kualitas maupun kuantitas. tingkat capaian responden berada pada katagori baik dengan rerata skor 13,90 dan TCR 66,20%.

## 2. Saran

Pihak Dinas Kesehatan Kota hendaknya lebih bersikap tegas kepada pemilik rumah makan. Melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala. Sosialisasi peraturan hendaknya juga lebih konkrit dan semua pemilik rumah makan mendapatkan informasi tersebut. Untuk pengelola/pemilik rumah makan agar pada botol untuk cuci tangan hendaknya diberi label guna memberitahu bahwa botol tersebut untuk cuci tangan. Selain itu lebih memperhatikan sumber air bersih, pembagian toilet laki-laki dan perempuan, pengadaan kamar mandi, dan pengadaan tempat sampah. Kepada peneliti lain yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut sebaiknya diungkapkan variabel-variabel lain yang relevan seperti: penerapan *hygiene* dan sanitasi, personal *hygiene* penjamah makanan di rumah makan, kualitas pelayanan rumah makan, kualitas produk, kepuasan pengunjung atau loyalitas pengunjung rumah makan.

**Catatan:** artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing I Dra. Silfeni, M.Pd dan Pembimbing II Waryono, S.Pd, MM. Par.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pariaman tahun 2015.
- Fadiati, Ari. (1998). *Pengelolaan Usaha Boga*. Jakarta : Depdikbud.
- Mukono. 2004. *Hygiene Sanitasi Hotel Dan Restoran*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Murtalina, Okta. 2000. *Tinjauan Hygiene dan Sanitasi di Jurusan Kesejahteraan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia nomor 12 tahun 2014 tentang Standar Usaha Rumah Makan
- Rauf R. 2013. *Sanitasi Pangan Dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Riduwan. 2010. *Metode dan Teknik Menyusun Proposal Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Rohidi, Tjetjep Rohendi. 1992. *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: Universitas Indonesia.