PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003

PENGERTIAN

- Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya
- Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen di lengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya

2

PENGERTIAN

- Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
- Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.

3

PERSYARATAN HYGIENE SANITASI

a. persyaratan lokasi dan bangunan;
b. persyaratan fasilitas sanitasi;
c. persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;
d. persyaratan bahan makanan dan makanan jadi;
e. persyaratan pengolahan makanan;
f. persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
g. persyaratan penyajian makanan jadi;
h. persyaratan peralatan yang digunakan

4

PENILAIAN

a) Kolom 3, beri tanda lingkaran θ pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
b) Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
c) Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
d) Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 700

5

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
A. Lokasi dan Bangunan			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	
2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Lantai	0,5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5. Dinding	0,5	0, 4, 6, 7, 10	
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
8. Atap	0,5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
9. Langit-langit	0,5	0, 2, 4, 6, 8, 10	
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	
B. Fasilitas Sanitasi			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	

6

19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
I. Tenaga Kerja			
30. Pengetahuan/sertifikat Hygiene sanitasi makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
33. Personal hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

7

Contoh :

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
2.	Bangunan	2	2, 4, 6, **8**, 10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

4. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.
   Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan : 2 x 8 = 16
   Skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
5. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.

8

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
A.	**Lokasi & bangunan**		
1.	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya. b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	6 4
2.	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. b. Kokoh/kuat/permanen. c. Rapat serangga d. Rapat tikus	4 2 2 2
3.	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b. Ada toilet/jamban c. Ada gudang bahan makanan d. Ada ruang karyawan e. Ada ruang administrasi f. Ada gudang peralatan	4 2 1 1 1 1

9

4.	Lantai	a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Kontus	4 2 1 1 1 1
5.	Dinding	a. Kedap air b. Rata c. Bersih	4 3 3
6.	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	5 3 2
7.	Pencahayaan/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan	5 3 2
8.	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	5 3 2
9.	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang	4 4 2
10.	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	4 3 3

10

B.	**Fasilitas sanitasi**		
11.	Air bersih	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas. d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas.	5 2 2 1
12.	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar. b. Terdapat grease trap. c. Saluran kedap air. d. Saluran tertutup	3 3 2 2
13.	Toilet	a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	3 2 2 2 1
14.	Tempat sampah	a. Sampah diangkut tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah. c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh	4 3 2 1

11

C.	**Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan**		
20.	Dapur	a. Bersih b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer). c. Tersedia fasilitas penyimpananmakanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup dan cerobong asap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	3 2 2 1 1 1
21.	Ruang makan	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih. b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu. c. Pintu masuk buka tutup otomatis. d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup.	3 2 2 2 1

12

D.	**Bahan makanan dan makanan jadi**		
23.	Bahan makanan	a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan. c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi. d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI.	3 3 2 2
24.	Makanan jadi	a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes. RI	4 3 3
E.	**Pengolahan makanan**		
25.	Proses pengolahan	a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih. b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus. c. Menggunakan peralatan dengan benar.	5 3 2

13

H.	**Peralatan**		
29.	Ketentuan peralatan	a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan. b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh. c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan. d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus. e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.	4 2 2 1 1
I.	**Tenaga kerja**		
30.	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya. b. Supervisor pernah mengikuti kursus. c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus. d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.	2 2 4 2
31.	Pakaian kerja	a. Bersih b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih. c. Penggunaan khusus waktu kerja saja. d. Lengkap dan rapi. e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	3 2 2 3 0

14

Skore untuk penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran sebagaimana berikut :

a. Tingkat mutu C dengan skore : 700 – 800.
b. Tingkat mutu B dengan skore : 801 – 900.
c. Tingkat mutu A dengan skore : 901 – 1000.

Setiap rumah makan dan restoran yang memenuhi tingkat mutu sesuai dengan skore yang diperoleh diberikan tanda plakad tingkat mutu sebagai berikut :

a. Tingkat mutu A dengan latar belakang putih dan huruf biru.
b. Tingkat mutu B dengan latar belakang cream dan huruf hijau.
c. Tingkat mutu C dengan latar belakang hijau dan huruf putih.

Plakad tingkat mutu yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi setempat harus dipasang pada bagian bangunan rumah makan dan restoran yang mudah dilihat oleh pengunjung.

15

A. PERSYARATAN LOKASI DAN BANGUNAN

1. **Lokasi**
   Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.
2. **Bangunan**
   a. Umum
      1). Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
      2). Terpisah dengan tempat tinggal.
   b. Tata ruang
      1). Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi.
      2). Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.
      3). Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

16

B. PERSYARATAN FASILITAS SANITASI

1. **Air Bersih**
   a. Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku
   b. Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.
2. **Air Limbah**
   a. Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septick tank dan riol.
   b. Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.
   c. Saluran iar limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak (grease trap).

17

Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut :

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m2)	Wanita		Pria		Ket.
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	
– 150	– 250	1	1	1	1	
151 – 350	251 – 500	2	2	2	2	
351 – 950	501 – 750	4	2	2	2	
951 – 1500	751 – 1000	4	2	3	3	
Tiap tambah 1000 orang ditambah	-	1	1	1	1	

Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut :

		Wanita		Pria		
Wanita	Pria	WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	Peturasan
+ - 20	1 – 25	1	1	1	2	2
21 – 40	26 – 50	2	2	2	3	3
41 – 70	51 – 100	3	3	3	5	5
71 – 100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap Penambahan 50 – 100	-	-	1	2	1
101 – 140	-	5	5	-	-	-

18

Tempat Cuci Tangan

a. Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut :

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1 – 60 orang	1
61 – 120 orang	2
121 – 200 orang	3
Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering.

b. Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan :
- basah Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alcohol 70%
- Lap dengan suhu 43,3oC
- Air hangat dengan suhu 43,3oC

19

Tempat mencuci Peralatan

a. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
b. Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40 °C – 80 °C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm2).
c. Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
d. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

Tempat Pencuci Bahan Makanan

a. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
b. Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02%.
c. Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

20

PERSYARATAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

1. **Bahan Makanan**
   a. Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.
   b. Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
   c. Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.
2. **Makanan Jadi**
   a. Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya penggembungan, cekung dan kebocoran.
   b. Angka kuman E. coli pada makanan 0 per gram contoh makanan.
   c. Angka kuman E. coli pada miniman 0 per 100 ml contoh minuman.

21

PERSYARATAN PENGOLAHAN MAKANAN

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan :
   a. Sarung tangan plastik.
   b. Penjepit makanan.
   c. Sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :
   a. Celemek/apron.
   b. Tutup rambut.
   c. Sepatu dapur.
   d. Berperilaku :
      1). Tidak merokok.
      2). Tidak makan atau mengunyah.
      3). Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias.
      4). Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
      5). Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
      6). Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
      7). Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran.

22

G. PERSYARATAN PENYAJIAN MAKANAN

1. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
2. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
3. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
4. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60oC.
5. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.
6. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
   a. Di tempat yang bersih.
   b. Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada.
   c. Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya.

23

TERIMA KASIH

Plant

Grow

Pick

24