

KEADAAN FASILITAS SANITASI RESTORAN/RUMAH MAKAN DAN KAITANNYA DENGAN KEGIATAN PENGAWASAN SANITASI DI KOTAMADYA SEMARANG

SATRIO PRINGGONDANI ABUJONO -- G.101770080
(1989 - Skripsi)

Dalam sistem kesehatan nasional dan rencana pokok program pembangunan jangka panjang bidang kesehatan dinyatakan antara lain bahwa program dari peningkatan kesehatan lingkungan adalah agar masyarakat terhindar dari gangguan kesehatan yang timbul karena kondisi makanan dan kondisi tempat-tempat umum. Oleh karena itu diadakanlah pengawasan higiene dan sanitasi restoran/rumah makan, demikian pula di kotamadya semarang. Kegiatan pengawasan di kotamadya semarang pada tahun 1988 adalah sedikit sekali, tetapi ternyata keadaan seluruh restoran memenuhi sarat higiene dan sanitasi. Salah satu bagian pengawasan higiene dan sanitasi adalah keadaan fasilitas sanitasi yang terdiri dari obyek penyediaan air, jamban dan peturasan air seni, kamar mandi, tempat cuci tangan dan tempat sampah.

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui keadaan fasilitas sanitasi restoran/rumah makan dan kaitannya dengan kegiatan pengawasan sanitasi, sehingga dengan demikian akan diperoleh masukan bagi pengelola program guna pembuatan program pembinaan yang lebih efektif dan efisien.

Untuk mencapai tujuan maka digunakan metode survai dan analisa Chi square test dengan memperhatikan persyaratan yang berlaku.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa petugas jarang melaksanakan kunjungan pengawasan sanitasi restoran/rumah makan. Jumlah restoran yang memenuhi sarat dalam hal penyediaan air = 87%, tempat sampah = 53%, tempat cuci tangan = 49%, kamar mandi = 44% serta jamban dan peturasan air seni = 13%. Keadaan fasilitas sanitasi tidak berkaitan dengan kegiatan pengawasan sanitasi.

Apabila hasil penelitian ini diterapkan dalam kegiataksanaan program, sebaiknya dilengkapi dengan penelitian terhadap obyek-obyek lain dalam lingkup higiene dan sanitasi.

Kata Kunci: SANITASI RESTORAN/RUMAH MAKAN