

ABSTRAK

Pendahuluan. Rumah makan merupakan tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Hal ini perlu didukung dengan pengolahan makanan yang higiene dan kondisi sanitasi yang baik. Keadaan higiene dan sanitasi rumah makan yang tidak memenuhi syarat akan memperbesar kemungkinan pencemaran serta kerusakan makanan yang ada sejak dimulai dari proses pengadaan bahan sampai pada penyajian makanan. **Tujuan.** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan higiene dan sanitasi dasar rumah makan dengan kepadatan lalat yang ditemukan pada rumah makan di Terminal Bus Pematangsiantar. **Metode.** Penelitian ini bersifat survei analitik dengan menggunakan pendekatan *cross sectional study*. Penelitian ini dilakukan dengan pengamatan langsung keadaan bangunan, fasilitas rumah makan, penerapan higiene penjamah makan dan sanitasi makan dengan menggunakan lembar observasi serta data yang diperoleh dari hasil pengukuran kepadatan lalat pada rumah makan. **Hasil.** Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat higiene dan sanitasi serta kepadatan lalat di rumah makan. Rumah makan dengan tingkat higiene dan sanitasi yang rendah cenderung memiliki kepadatan lalat yang lebih tinggi dibandingkan dengan rumah makan yang menjaga kebersihan dengan baik. **Kesimpulan.** Penetapan kebijakan dan prosedur yang ketat terkait kebersihan ruang makan, dapur, dan peralatan memasak, praktik kebersihan dan higiene dalam penyediaan makanan dapat menjadi tolak ukur keberhasilan rumah makan.

Kata Kunci : Rumah Makan, Higiene dan Sanitasi, Terminal Bus

ABSTRACT

Introduction. A restaurant is a commercial business place whose scope of activity is providing food and drinks to the public at its place of business. This needs to be supported by hygienic food processing and good sanitation conditions. The hygiene and sanitation conditions of restaurants that do not meet the requirements will increase the possibility of food contamination and damage starting from the process of procuring ingredients to serving food. **Objective.** This research aims to determine the relationship between basic hygiene and sanitation in restaurants and the density of flies found in restaurants at the Pematangsiantar Bus Terminal. **Method.** This research is an analytical survey using a *cross sectional study* approach. This research was carried out by directly observing the condition of the building, restaurant facilities, implementation of food handler hygiene and food sanitation using observation sheets and data obtained from measuring the density of flies in the restaurant. **Results.** The results showed that there was a significant relationship between the level of hygiene and sanitation and the density of flies in restaurants. Restaurants with low levels of hygiene and sanitation tend to have higher fly densities compared to restaurants that maintain good hygiene. **Conclusion.** Establishing strict policies and procedures regarding the cleanliness of the dining room, kitchen and cooking equipment, cleanliness and hygiene practices in providing food can be a benchmark for the success of a restaurant.

Keywords: Restaurant, Hygiene and Sanitation, Bus Terminal