

LITERATURE REVIEW: ANALISIS FASILITAS SANITASI DI WARUNG MAKAN

ABSTRAK

Fasilitas sanitasi untuk beberapa pemilik usaha/instansi mungkin kurang dijadikan prioritas, dan dampak apabila tidak memperhatikan aspek fasilitas sanitasi, seperti kepuasan konsumen, dan kelayakan pada warung makan itu sendiri. Tujuan penulisan penelitian ini untuk menganalisis fasilitas sanitasi di warung makan.

Metode yang digunakan pada penulisan ini adalah *traditional literature review*. Sumber data yang digunakan berasal dari berbagai *database* yakni *Google scholars*, dan *Openknowledge maps* dari rentang tahun 2010-2020. Kata kunci yang digunakan adalah “fasilitas sanitasi, dan sanitasi di warung makan”. Setelah dilakukan *screening*, didapatkan 10 artikel yang relevan dan menjadi bahan analisis dalam penelitian ini.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 8 dari 10 jurnal yang menyimpulkan bahwa fasilitas air bersih sebagian besar telah memenuhi syarat, 7 dari 10 jurnal menyimpulkan bahwa fasilitas pembuangan air limbah telah memenuhi syarat, 5 dari 10 jurnal menyimpulkan bahwa fasilitas toilet telah memenuhi syarat, dan 4 dari 10 jurnal menyimpulkan bahwa fasilitas tempat mencuci tangan sebagian besar telah memenuhi syarat.

Kesimpulan *literature review* ini didapatkan bahwa fasilitas air bersih, pembuangan air limbah, toilet, dan tempat mencuci tangan adalah faktor yang harus terpenuhi pada setiap warung makan. Oleh karena itu diharapkan pada setiap instansi warung makan untuk memperhatikan fasilitas sanitasi dan memenuhi setiap faktor-faktor yang berhubungan dengan fasilitas warung makan sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Kata kunci: Fasilitas sanitasi, sanitasi di warung makan