

**GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI  
KAWASAN WISATA PENEHEL TABANAN**



**Oleh :**

**NI MADE TIKA PRASISTA DEWI**  
**NIM. P07131120017**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI  
PROGRAM DIPLOMA TIGA  
DENPASAR  
2023**

**GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI  
KAWASAN WISATA PENEHEL TABANAN**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Pada Program Studi Gizi  
Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Denpasar**

**Oleh :**

**NI MADE TIKA PRASISTA DEWI  
NIM. P07131120017**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK DENPASAR  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI  
PRODI DIPLOMA GIZI  
DENPASAR  
2023**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI  
KAWASAN WISATA PENEHEL TABANAN**

Oleh :

**NI MADE TIKA PRASISTA DEWI**

**NIM. P07131120017**

**TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN**

Pembimbing Utama :

Pembimbing pendamping :



Ni Made Yuni Gumala, SKM., M. Kes. | I Gusti Patu Sudita Puryana, STP., M.P.  
NIP. 196506161988032001 | NIP. 197411101999031002

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI

POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes.

NIP.196703161990032002

**LAPORAN TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :  
GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI  
KAWASAN WISATA PENEHEL TABANAN**

**Oleh :  
NI MADE TIKA PRASISTA DEWI  
NIM. P07131120017**

**TELAH DISEMINARKAN DIHADAPAN TIM PEMBIMBING SEMINAR**

**PADA HARI : Rabu  
TANGGAL : 3 Mei 2023**

**TIM PEMBIMBING SEMINAR :**

1. Dr. I Wayan Juniarsana, SST., M.Fis. (Ketua Pembahas) (.....)
2. Dr. I Putu Suraoka, SST., M.Kes. (Anggota 1) (.....)
3. Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes. (Anggota 2) (.....)

MENGETAHUI  
KETUA JURUSAN GIZI  
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



Dr. Ni Komang Wiardani, SST.M.Kes

NIP.196703161990032002

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Made Tika Prasista Dewi

NIM : P07131120017

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2022/2023

Alamat : Br. Lodalang, Ds. Kukuh, Kec Marga, Kab. Tabanan  
(82181)

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Laporan tugas akhir dengan judul Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa laporan tugas akhir ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pertanyaan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 3 Mei 2023

Yang membuat pernyataan



Ni Made Tika Prasista Dewi

NIM. P07131120017

## GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI KAWASAN WISATA PENEHEL TABANAN

### ABSTRAK

*Hygiene* dan sanitasi adalah upaya untuk mengurangi faktor risiko pencemaran pangan, baik dari bahan pangan, manusia, lokasi, dan peralatan, sehingga aman untuk dikonsumsi. Tujuan pengamatan ini ialah untuk mengetahui gambaran *hygiene* sanitasi rumah makan di kawasan wisata Penebel Tabanan. Jenis pengamatan ini adalah pengamatan deskriptif observasional menggunakan rancangan *cross sectional* dan dilakukan dengan memberi sampel pengamatan kuesioner terkait karakteristik, pengetahuan *hygiene* sanitasi dan menilai skor keamanan pangan dengan cara observasi. Jumlah sampel pengamatan sebanyak 17 orang. Hasil pengamatan didapati bahwa karakteristik sampel pengamatan berdasarkan umur paling banyak pada golongan umur 21 – 25 tahun sebanyak 8 orang (47,1%), sampel pengamatan berdasarkan jenis kelamin paling banyak berjenis kelamin perempuan sebanyak 10 orang (58,8%), sampel pengamatan berdasarkan tingkat pendidikan paling banyak pada tingkat pendidikan SMP sebanyak 9 orang (52,9%), sampel pengamatan berdasarkan lama bekerja paling banyak selama 2 – 5 tahun sebanyak 9 orang (52,9%), tingkat pengetahuan paling banyak pada kategori baik (76 – 100) sebanyak 12 orang (70,6%) dan skor keamanan pangan di Rumah makan babi guling Andi Jaya didapatkan hasil sebesar 0,90 (90%) yang termasuk kategori beresiko, tetapi aman dikonsumsi karena bumbu – bumbu yang terkandung didalam masakan babi guling memiliki kandungan antimikroba, antioksidan, dan juga sebagai pengawet alami. Sedangkan untuk *hygiene* sanitasi masih tergolong kurang dan untuk *hygiene* tenaga penjamah makanan juga belum sesuai standar dikarenakan alat pelindung diri (APD) yang digunakan tidak lengkap. Sehingga pemilik rumah makan babi guling Andi Jaya diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan *hygiene* sanitasi dengan cara memberi penyuluhan serta alat pelindung diri (APD) kepada tenaga penjamah makanan di rumah makan tersebut.

**Kata kunci** : rumah makan, *hygiene* sanitasi, alat pelindung diri, skor keamanan pangan

## **DESCRIPTION OF RESTAURANT SANITATION HYGIENE IN THE PENEHEL TOURIST AREA OF TABANAN**

### **ABSTRACT**

Hygiene and sanitation is an effort to reduce the risk factors for food contamination, if from food, people, location, and equipment, so that it is safe for consumption. The purpose of this observation is to find out the description hygiene restaurant sanitation in the Penehel tourist area of Tabanan. This type of observation is an observational descriptive observation using a design cross sectional and carried out by giving samples of observation questionnaires related to characteristics, knowledge of sanitation hygiene and assessing food safety scores by means of observation. The number of observation samples was 17 people. The results of the observation found that the characteristics of the observation sample based on age were mostly in the age group 21 – 25 years as many as 8 people (47,1%), the observation sample based on gender was mostly female as many as 10 people (58,8%), the observation sample based on the level of education at most junior high school education level as many as 9 people (52,9%), the sample of observations based on length of work for 2 – 5 years at most as many as 9 people (52,9%), the level of knowledge is mostly in the good category (76 – 100) as many as 12 people (70,6%) and the food safety score at Andi Jaya Babi Guling Restaurant obtained a result of 0,90 (90%) which is included in the risk category, but safe for consumption because of the spices contained in pork dishes Guling contains antimicrobials, antioxidants, and also as a natural preservative. Where as for hygiene sanitation is still relatively lacking and for hygiene food handlers are also not up to standard because the personal protective equipment (PPE) used is incomplete. So that the owner of the suckling pig restaurant Andi Jaya is expected to be able to improve sanitation knowledge and hygiene by providing counseling and personal protective equipment (PPE) to the food handlers at the restaurant.

**Keywords:** restaurant, sanitary hygiene, personal protective equipment, food safety score

## **RINGKASAN PENELITIAN**

### **GAMBARAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI KAWASAN WISATA PENEHEL TABANAN**

Oleh :

Ni Made Tika Prasista Dewi

NIM. P07131120017

Indonesia merupakan salah satu negara yang terkenal dengan bidang kulinernya karena Indonesia terdiri dari berbagai macam adat, suku, budaya dan kaya akan bumbu – bumbu masakan yang khas. Wisata gastronomi (*Gastronomy Tourism*) adalah eksplorasi makanan sebagai tujuan wisata. Salah satu makanan lokal yaitu makanan tradisional khas Bali ialah Babi Guling. Pada umumnya babi guling digunakan sebagai keperluan upacara, tetapi saat ini telah tersedia di warung makan di seluruh kabupaten dan kota di Bali. Dalam proses pengolahannya yang masih tradisional sehingga kemungkinan dapat terjadinya keracunan makanan. Sehingga tujuan dalam pengamatan ini adalah untuk mengetahui Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penehel Tabanan

Prinsip dasar penyelenggaraan makanan ialah menerapkan *hygiene* dan sanitasi. *Hygiene* dan sanitasi adalah upaya untuk mengurangi faktor risiko pencemaran pangan, baik dari bahan pangan, manusia, lokasi, dan peralatan, sehingga aman untuk dikonsumsi. Salah satu faktor yang mendukung hal tersebut adalah faktor kebersihan tenaga pengolah makanan atau penjamah makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

Menilai *hygiene* sanitasi dipengaruhi oleh keamanan pangan dan pengetahuan tenaga penjamah makanan terkait *hygiene* sanitasi. *Hygiene* sanitasi akan baik jika keamanan pangan baik dan pengetahuan tenaga penjamah baik terhadap *hygiene* sanitasi. Begitu pula sebaliknya jika *hygiene* sanitasi buruk, maka keamanan pangan dan pengetahuan penjamah makanan juga buruk.

Jenis pengamatan ini adalah pengamatan deskriptif observasional menggunakan rancangan *cross sectional* dan pengambilan data dilakukan secara



wawancara dan observasi Pengamatan ini dilakukan pada tanggal 19 Februari 2023. Pengamatan ini melibatkan 17 orang tenaga penjamah makanan Pengolahan dan analisis data dilakukan dengan menghitung menggunakan rumus tingkat pengetahuan dan skor keamanan pangan yang kemudian dikategorikan sesuai dengan hasil perhitungan.

Hasil pengamatan menunjukkan Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan adalah sebaran sampel berdasarkan umur paling banyak pada golongan umur 21 – 25 tahun sebanyak 8 orang (47,1%), sebaran sampel berdasarkan jenis kelamin paling banyak berjenis kelamin perempuan sebanyak 10 orang (58,8%), sebaran sampel berdasarkan tingkat pendidikan paling banyak pada tingkat pendidikan SMP sebanyak 9 orang (52,9%), sebaran sampel berdasarkan lama bekerja paling banyak selama 2 – 5 tahun sebanyak 9 orang (52,9%), tingkat pengetahuan paling banyak pada kategori baik (76 – 100) sebanyak 12 orang (70,6%) dan skor keamanan pangan pada rumah makan babi guling Andi Jaya didapatkan hasil sebesar 0,90 (90%) yang termasuk kategori beresiko, tetapi aman dikonsumsi karena bumbu – bumbu yang terkandung didalam masakan babi guling memiliki kandungan antimikroba, antioksidan, dan juga sebagai pengawet alami. Sedangkan untuk *Hygiene* sanitasi masih tergolong kurang dan untuk *hygiene* tenaga penjamah makanan juga belum sesuai standar dikarenakan alat pelindung diri (APD) yang digunakan tidak lengkap.

Dari hasil pengamatan tersebut dapat diketahui Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan tergolong kurang. Disarankan kepada pemilik rumah makan babi guling Andi Jaya untuk memberikan penyuluhan atau pelatihan khusus kepada penjamah makanan mengenai higiene sanitasi agar dapat menjaga dan meningkatkan pengetahuan penjamah makanan agar selalu memperhatikan serta menerapkan perilaku higiene sanitasi di lingkungannya. mengolah hingga menyajikan makanan. Kemudian berdasarkan hasil skor keamanan pangan pada rumah makan Babi Guling Andi Jaya dihimbau untuk meningkatkan skor keamanan pangan agar mencapai kategori tertinggi. Khususnya untuk penyediaan sistem auto-driving system (APD) yang memenuhi standar. Daftar Bacaan : 35 (1999 – 2022).

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan” tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan ini penulis banyak mendapat masukan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Ni Made Yuni Gumala, SKM., M.Kes selaku pembimbing utama dan Bapak I Gusti Putu Sudita Puryana, STP., M.P selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing, mengarahkan dan memberikan saran dan petunjuk dalam pembuatan tugas akhir.
2. Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan.
3. Ketua Jurusan Gizi, Ketua Program Studi Diploma Tiga Gizi beserta dosen dan staf atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan.
4. Keluarga dan teman-teman yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Maka dari itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi menyempurnakan Tugas Akhir ini. Penulis berharap melalui Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Denpasar, 3 Mei 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

BAB	Halaman
HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERSETUJUAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
ABSTRAK.....	v
RINGKASAN PENELITIAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Penyelenggaraan Makanan.....	5
B. Rumah Makan.....	6
C. Wisata Gastronomi ( <i>Gastronomy Tourism</i> ).....	6
D. Makanan Tradisional.....	7
E. Babi Guling.....	8
F. Hygiene dan Sanitasi.....	9
G. Pengetahuan.....	20
H. Penjamah Makanan.....	23
I. Keamanan Pangan.....	24
BAB III KERANGKA KONSEP.....	28
A. Kerangka Konsep.....	28

B. Variabel dan Definisi Operasional.....	28
BAB IV METODE.....	30
A. Jenis Pengamatan.....	30
B. Alur Pengamatan.....	30
C. Tempat dan Waktu Pengamatan.....	31
D. Populasi dan Sampel Pengamatan.....	31
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	31
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	33
G. Etika Pengamatan.....	35
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Hasil.....	36
B. Pembahasan.....	45
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	54
A. Simpulan.....	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	59

## DAFTAR TABEL

No Tabel	Halaman
1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	12
2. Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak .....	17
3. Kategori Skor Keamanan Pangan .....	27
4. Definisi Operasional.....	29
5. Rumus Rekapitulasi Hasil Perhitungan SKP.....	29
6. Sebaran Sampel Berdasarkan Umur.....	34
7. Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	38
8. Sebaran Sampel Berdasarkan Lama Bekerja.....	39
9. Hasil Perhitungan SKP.....	41

## DAFTAR GAMBAR

No Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	28
2. Alur Pengamatan.....	30
3. Lokasi Utama Rumah Makan Babi Guling Andi Jaya Buruan Penebel.....	36
4. Lokasi Kedua Rumah Makan Babi Guling Andi Jaya Perean, Baturiti.....	36
5. Menu Nasi Babi Guling Pisah.....	37
6. Menu Nasi Babi Guling Campur.....	37
7. Grafik Sebaran Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin.....	38
8. Grafik Sebaran Sampel Berdasarkan Lama Kerja.....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

No Lampiran	Halaman
1. Kuesioner Karakteristik dan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan...	59
2. Formulir Observasi Penilaian SKP.....	62
3. Ijin Rekomendasi Penelitian Kabupaten Tabanan.....	64
4. Ijin Lokasi Penelitian.....	65
5. Hasil Skor Keamanan Pangan.....	66
6. Dokumentasi.....	68
7. Hasil Turnitin.....	70