

**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN NILAI
GIZI MENU PADA PANTI ASUHAN DI DAERAH WISATA
KUTA UTARA KABUPATEN BADUNG**



Oleh :

NI MADE NOVA ANGGRENI

NIM. P07131120026

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

**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN NILAI
GIZI MENU PADA PANTI ASUHAN DI DAERAH WISATA
KUTA UTARA KABUPATEN BADUNG**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Mata Kuliah Tugas Akhir
Jurusan Gizi Program Studi Gizi
Program Diploma Tiga**

**Oleh :
NI MADE NOVA ANGGRENI
NIM. P07131120026**

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

LEMBAR PERSETUJUAN

**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN NILAI
GIZI MENU PADA PANTI ASUHAN DI DAERAH WISATA
KUTA UTARA KABUPATEN BADUNG**

OLEH

NI MADE NOVA ANGGRENI
NIM. P07131120026

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN :

Pembimbing Utama



Ida Ayu Eka Padmiari, SKM.M.Kes
NIP.196404171986032023

Pembimbing Pendamping



Ir. Hertog Nursanyoto, M.Kes
NIP.196308191986031004

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



Dr. Ni Komang Wiardani, STT, M.Kes
NIP. 196703161990032002

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :
**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN NILAI
GIZI MENU PADA PANTI ASUHAN DI DAERAH WISATA
KUTA UTARA KABUPATEN BADUNG**




Oleh :

NI MADE NOVA ANGGRENI
NIM. P07131120026

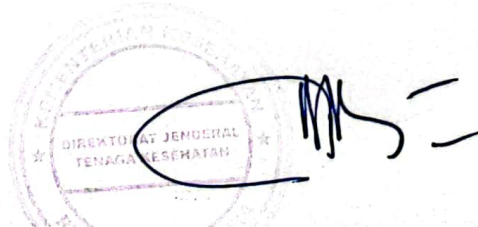
TELAH DISEMINARKAN DI HADAPAN TIM PEMBIMBING SEMINAR

PADA HARI : Rabu
TANGGAL : 10 Mei 2023

TIM PEMBIMBING SEMINAR

- | | | | |
|----|--|-----------------|---|
| 1. | Gusti Ayu Dewi Kusumayati, DCM.M.Kes | (Ketua Penguji) | () |
| 2. | Dr. Ir. I Komang Agusjaya Mataram, M.Kes | (Penguji 1) | () |
| 3. | Ida Ayu Eka Padmiari, SKM. M.Kes | (Penguji 2) | () |

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR 



Dr. Ni Komang Wiardani, STT., M.Kes
NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Made Nova Anggreni

NIM : P07131120026

Program Studi : Diploma III

Jurusan : Gizi

Alamat : Grahalia Sri Gading, Jl. Tunon Blok 3 No. 16

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Gambaran Penerapan Higiene Saitasi Dan Nilai Gizi Menu Pada Panti Asugan di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung adalah benar **karya sendiri bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 10 Mei 2023

Yang membuat pernyataan



(Ni Made Nova Anggreni)

NIM. P07131120026

**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN NILAI GIZI
MENU PADA PANTI ASUHAN DI DAERAH WISATA
KUTA UTARA KABUPATEN BADUNG**

ABSTRAK

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Pola makan menjadi perilaku fundamental yang berpengaruh langsung terhadap keadaan gizi individu, karena kuantitas dan kualitas makanan dan minuman yang dikonsumsi dapat mempengaruhi asupan gizi sehingga berdampak pada kondisi kesehatan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Dan Menu Pada Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara. Berdasarkan hasil pengamatan Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi dan Menu Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung dapat disimpulkan bahwa karakteristik umur subjek paling banyak yaitu pada golongan umur 30-40 tahun yakni sebanyak 8 orang dengan persentase 31,25%, seluruh subjek berjenis kelamin perempuan, yakni sebanyak 16 sampel dengan persentase 100%, tingkat Pendidikan subjek paling banyak yaitu pada golongan atas (SMA/SMK Sederajat) yakni sebanyak 11 sampel dengan persentase 68,75%. Pengetahuan tenaga pengolah makanan tentang higiene dan sanitasi 100% termasuk kategori sedang, observasi yang telah dilakukan tentang penerapan sanitasi tenaga pengolah makanan 100% masuk dalam kategori baik. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilaksanakan, masing masing panti asuhan memiliki berbagai macam variasi menu makan yang berbeda beda disetiap panti asuhan

Kata kunci: Higiene, Sanitasi, Menu Panti Asuhan

**DESCRIPTION OF IMPLEMENTATION OF HYGIENE, SANITATION
AND NUTRITIONAL VALUE OF THE MENU IN ORPHANAGES IN THE
TOURISM AREA OF NORTH KUTA, BADUNG REGENCY**

ABSTRACT

Hygiene sanitation is an effort to control the risk factors for contamination of food, both originating from food ingredients, people, places and equipment so that it is safe for consumption. can affect nutritional intake so that it has an impact on health conditions. The purpose of this study is to find out the description of the application of sanitary hygiene and menus at orphanages in the tourist area of North Kuta. Based on the results of the observation of the Description of the Implementation of Sanitary Hygiene and Orphanage Menus in the North Kuta Tourism Area, Badung Regency, it can be concluded that the most age characteristics of the subjects were in the 30-40 year age group, namely 8 people with a percentage of 31.25%, all subjects were female , namely as many as 16 samples with a percentage of 100%, the education level of the most subjects is in the upper class (SMA/SMK equivalent) namely as many as 11 samples with a percentage of 68.75%. The knowledge of food processing personnel about hygiene and sanitation is 100% in the moderate category, observations that have been made regarding the implementation of sanitation for food processing personnel are 100% in the good category. Based on the results of the interviews that have been carried out, each orphanage has a variety of different menu variations in each orphanage

Keywords: Cleanliness, Sanitation, Orphanage Menu

RINGKASAN PENELITIAN

GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN NILAI GIZI MENU PADA PANTI ASUHAN DI DAERAH WISATA KUTA UTARA KABUPATEN BADUNG

Oleh : Ni Made Nova Anggreni (P07131120026)

Higiene diartikan sebagai upaya pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan individual dan lingkungan sekitar individu tersebut. Sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Pola makan merupakan susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang secara umum dikonsumsi masyarakat dalam jangka waktu tertentu. Tujuan dari penelitian ini adalah menilai pengetahuan higiene dan sanitasi panti asuhan di wilayah Kuta Utara, Menilai penerapan higiene dan sanitasi panti asuhan di wilayah Kuta Utara Kabupaten Badung, Menghitung nilai gizi menu pada panti asuhan di daerah wilayah Kuta Utara Kabupaten Badung, Menggambarkan penerapan higiene sanitasi dan nilai gizi menu panti asuhan di wilayah Kuta Utara Kabupaten Badung.

Penerapan higiene dan sanitasi dari penjamah makanan sangatlah penting bagi kesehatan anak-anak di panti asuhan. Jika penjamah makanan mempunyai pengetahuan yang baik tentang higiene dan sanitasi, dengan demikian penerapan higiene dan sanitasi yang dilakukan juga akan baik. Begitupun sebaliknya, jika penjamah makanan mempunyai pengetahuan yang kurang baik tentang higiene dan sanitasi, dengan demikian penerapan higiene dan sanitasi yang dilakukan juga akan buruk.

Kriteria inklusi dari penelitian ini adalah penjamah makanan yang bertugas dalam proses pengolahan bahan makanan dan penyajian makanan panti asuhan di

daerah wisata Kuta Utara . b. Kriteria eksklusi dalam penelitian ini adalah penjamah makanan yang tidak hadir dan sakit saat pengambilan data dilakukan. Besar sampel pada penelitian kali ini ialah sebanyak sejumlah penjamah makanan di Panti Asuhan di Dearah wisata Kuta Utara Kabupaten Badung yang akan di kunjungi. Data primer pada penelitian ini meliputi Karakteristik sampel, Pengetahuan higiene dan sanitasi tenaga pengolah makanan, Sikap higiene dan penjamah makanan. Data sekunder dari penelitian ini yaitu gambaran penerapan higiene sanitasi dan menu pada panti asuhan di daerawah wisata Kuta Utara Kabupaten Badung. Penerapan Higiene dan sanitasi penjamah makanan di panti asuhan diperoleh dengan wawancara yang dibantu oleh teman dan observasi menggunakan angket personal higiene dan lembar observasi penerapan sanitasi oleh penjamah makanan

Hasil pengumpulan data dari 8 panti asuhan dengan jumlah subjek 16 didapati bahwa sebaran umur subjek yaitu 8 umur terendah pada subjek pengamatan yakni 35 tahun sebnayak 2 orang dengan persentase 12,5%, umur tertinggi pada subjek pengamatan yakni 71 tahun sebanyak 1 orang dengan persentase 6,25%, rata-rata umur subjek pengamatan yakni 41,5 tahun. Hasil pengumpulan data dari 8 panti asuhan dengan jumlah sampel 16 didapati bahwa sebaran jenis kelamin subjek pengamatan memiliki jenis kelamin perempuan dengan persentase 100%. Hasil pengumpulan data dari 8 panti asuhan dengan jumlah sampel 16 didapati bahwa sebaran tingkat pendidikan subjek yaitu tingat Pendidikan terendah subjek pengamatan yakni sebanyak 1 orang dengan persentase 6,25%, tingkat pendidikan tertinggi subjek pengamatan yakni sebanyak 3 orang dengan persentase 18,75%, dan rata-rata tingkat pendidikan subjek pengamatan yakni tingkat pendidikan atas sebanyak 11 orang dengan persentase 68,75%. Lama bekerja sampel dengan golongan kurang dari 1 tahun sebnayak 2 sampel dengan persentase 12,5%, golongan lama bekerja 10-15 tahun sebanyak 1 sampel dengan persentase 6,25%. Tingkat pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan 100% dikategorikan sedang. penerapan higiene sanitasi penjamah makanan 100% dikategorikan baik. Hasil pengumpulan data menu di 8 (delapan) panti asuhan didapati nilai gizi menu anak untuk 3x makan dalam 1 hari pada kelompok umur remaja perempuan 13-15 tahun. Rata rata nilai gizi anak dalam 1 hari yaitu: Energi 1.036,53 Kkal, Protein 40,59 gram, lemak 18,14 gram, Karbohidrat 182,45 gram. Dimana rata kebutuhan

remaja perempuan usia 13-15 tahun dalam 1 hari berdasarkan AKG Tahun 2019 adalah Energi 2.050 Kkal, Protein 65 gram, Lemak 70 gram, Karbohidrat 300 gram.

Berdasarkan penelitian gambaran penerapan higiene sanitasi dan menu pada panti asuhan di daerah wisata Kuta Utara Kabupaten Badung dapat disimpulkan bahwa: pengetahuan penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi di panti asuhan daerah wisata Kuta Utara Kabupaten Badung yaitu sebanyak 16 penjamah makan (100%) memiliki pengetahuan yang cukup dengan persentase nilai 62,5%. Penerapan higiene dan sanitasi penjamah makanan yaitu sebanyak 16 penjamah makanan (100%) memiliki penerapan yang baik dengan persentase nilai 86,3%. Nilai gizi pada menu di panti asuhan masih tergolong rendah jika dibandingkan dengan kebutuhan anak sesuai dengan AKG 2019. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, beberapa hal yang dapat disarankan yaitu : untuk panti asuhan terkait penjamah makanan yang belum mendapatkan pelatihan tentang higiene dan sanitasi disarankan untuk segera memberikan pelatihan kepada penjamah makan agar penjamah makanan mengetahui penerapan higiene dan sanitasi yang baik, adapun saran bagi panti asuhan terkait menu makan agar lebih memperhatikan nilai gizi untuk setiap anak agar setiap anak dipanti asuhan mendapatkan gizi seimbang.

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Dan Menu Pada Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung” dapat selesai tepay pada waktunya.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, tentunya penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih yang tak terhingga kepada :

1. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari, SKM., M.Kes selaku pembimbing utama yang selalu memberikan masukan, dukungan, perhatian, dan kesabaran dalam membimbing penulis.
2. Bapak Ir. Hertog Nursanyoto, M.Kes selaku pembimbing pendamping sekaligus pembimbing akademik yang selalu memberikan dukungan, perhatian, dan kesabaran dalam membimbing penulis.
3. Ketua Jurusan Gizi dan Ketua Program Studi Program Diploma Tiga atas dukungannya dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Dosen serta tenaga pendidik di Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar, yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
5. Orang tua, keluarga, teman-teman, dan kekasih saya yang selalu memberikan dukungan dan membantu penulis dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran untuk memperbaiki pembuatan karya tulis ilmiah dimasa yang akan datang. Semoga karya tulis ilmiah ini bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RINGKASAN PENELITIAN.....	viii
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Higiene Dan Sanitasi.....	6
B. Menu	16
BAB III KERANGKA KONSEP	23
A. Kerangka Konsep	23
B. Variabel Dan Definisi Operasional	24
BAB IV METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Alur Penelitian	26
C. Tempat Dan Waktu Penelitian	26
D. Populasi Dan Sampel	27
E. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data	28

F. Pengolahan Dan Analisis Data.....	30
G. Etika Penelitian	32
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	34
A. Hasil	34
B. Pembahasan	43
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	47
A. Simpulan	47
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel

1	Definisi Operasional Variable.....	25
2	Sebaran Karakteristik Subjek Pengamatan Pada Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung.....	38
3	Daftar Menu Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung.....	40
4	Pengelompokan Umur dan Kebutuhan Gizi Anak di Panti Asuhan di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung.....	41
5	Perhitungan Kebutuhan Gizi Dan Menu Makan Sehari Pada Empat Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung.....	43
6	Perhitungan Kebutuhan Gizi Dan Menu Makan Sehari Pada Empat Panti Asuhan Di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar

1	Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolah Makanan.....	23
2	Alur Penelitian.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1	Surat Izin Rekomendasi Penelitian.....	50
2	Persetujuan Etik/ <i>Ethical Approval</i>	51
3	Persetujuan Setelah Penjelasan.....	52
4	Kuesioner Tenaga Pengolah Makanan.....	56
5	Lembar Observasi Tenaga Penerapan Higiene dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan Panti Asuhan di Daerah Wisata Kuta Utara Kabupaten Badung.....	58
6	Variasi Menu dan Nilai Gizi.....	59
7	Dokumentasi.....	60