

TUGAS AKHIR
PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG
MAKAN NASI BABI KECAMATAN DAWAN
KABUPATEN KLUNGKUNG
TAHUN 2024



Oleh :
LUH NYOMAN INDAH PRAHASTIKA
NIM. P07133121016

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI
DENPASAR
2024

**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG
MAKAN NASI BABI KECAMATAN DAWAN
KABUPATEN KLUNGKUNG
TAHUN 2024**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma Tiga
Jurusan Kesehatan Lingkungan**

Oleh:

**LUH NYOMAN INDAH PRAHASTIKA
NIM. P07133121016**

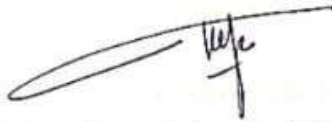
**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI STUDI SANITASI
DENPASAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN
PROPOSAL TUGAS AKHIR
PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG
MAKAN NASI BABI KECAMATAN DAWAN
KABUPATEN KLUNGKUNG
TAHUN 2024

Oleh:

LUH NYOMAN INDAH PRAHASTIKA
NIM.P07133121016

Pembimbing Utama :



Ni Ketut Rusminingsih, SKM, M.Si
NIP. 196405231988032001

Pembimbing Pendamping



I Nyoman Suraya, SKM, M.PH
NIP. 196808171992031006

MENGETAHUI
KETUAN JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKES KEMENKES DENPASAR



I Wayan Jana, S.KM, M.Si
NIP. 196412271986031002

LEMBAR PENGESAHAN
PROPOSAL DENGAN JUDUL :
PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG
MAKAN NASI BABI KECAMATAN DAWAN
KABUPATEN KLUNGKUNG
TAHUN 2024

Oleh:

LUH NYOMAN INDAH PRAHASTIKA
NIM. P07133121016

TELAH DISEMINARKAN DIIHADAPAN TIM PEMBIMBING SEMINAR

PADA HARI : KAMIS

TANGGAL : 14 DESEMBER 2023

TIM PEMBIMBING SEMINAR :

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Ni Ketut Rusminingsih, S.KM, M.Si | (Ketua Seminar) |
| 2. I Wayan Sali, S.KM, M.Si | (Pembahas Utama) |
| 3. Mochammad Choirul Hadi, S.KM, M.Kes | (Anggota Pembahas) |



MENGETAHUI
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



**IMPLEMENTATION OF FOOD SANITATION HYGIENE IN STALLS
EATING PORK RICE IN DAWAN DISTRICT
KLUNGKUNG DISTRICT
YEAR 2024**

ABSTRACT

Food is a basic human need that is needed at all times and requires good and correct management to be beneficial for the body. Based on initial observations, there is still a lack of attention to food hygiene and sanitation. This research aims to determine the implementation of food sanitation hygiene in pork rice food stalls, Dawan District, Klungkung Regency. This type of research is descriptive, the sample in this research has a total population of 5 food stalls with 22 employees. Observation results show that the selection of food ingredients meets requirement 4 (80%), does not meet requirement 1 (20%). Food storage that meets requirement 4 (80%), does not meet requirement 1 (20%). Food processing that meets requirement 4 (80%), does not meet requirement 1 (20%). Ready food storage meets requirement 1 (20%), does not meet requirement 4 (80%). Food transportation that meets requirement 1 (20%), does not meet requirement 4 (80%). Food serving meets requirement 4 (80%), does not meet requirement 1 (20%). The application of food sanitation hygiene principles meets requirement 4 (80%), does not meet requirement 1 (20%). Researchers concluded that the food storage area was not clean and the food handlers did not use plastic hand slippers and aprons. Researchers suggest that pork rice food stall managers pay attention to the cleanliness of the kitchen and the environment. For food handlers, personal hygiene such as washing hands with soap in running water.

Key words: food stalls, hygiene sanitation

**PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG
MAKAN NASI BABI KECAMATAN DAWAN
KABUPATEN KLUNGKUNG
TAHUN 2024**

ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Berdasarkan pengamatan awal, masih kurangnya perhatian terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di warung makan nasi babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung. Jenis penelitian ini adalah deskriptif, sampel dalam penelitian ini total populasi yaitu 5 warung makan dengan jumlah karyawan 22 karyawan orang. Hasil observasi menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat 4 (80%), tidak memenuhi syarat 1 (20%). Penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat 4 (80%), tidak memenuhi syarat 1 (20%). Pengolahan makanan yang memenuhi syarat 4 (80%), tidak memenuhi syarat 1 (20%). Penyimpanan makanan jadi yang memenuhi syarat 1 (20%), tidak memenuhi syarat 4 (80%). Pengangkutan makanan yang memenuhi syarat 1 (20%), tidak memenuhi syarat 4 (80%). Penyajian makanan yang memenuhi syarat 4 (80%), tidak memenuhi syarat 1 (20%). Penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat 4 (80%), tidak memenuhi syarat 1 (20%). Peneliti menyimpulkan bahwa tempat penyimpanan makanan tidak dalam keadaan bersih dan untuk penjamah makanan tidak menggunakan selop tangan plastik dan celemek. Peneliti menyarankan bagi pengelola warung makan nasi babi agar memperhatikan kebersihan dapur dan lingkungannya. Kepada penjamah makanan personal hygiene seperti mencuci tangan dengan sabun di air mengalir.

Kata kunci : warung makan, hygiene sanitasi

RINGKASAN PENELITIAN

PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN NASI BABI KECAMATAN DAWAN KABUPATEN KLUNGKUNG TAHUN 2024

Luh Nyoman Indah Prahastika
NIM. P07133121016

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit (Setiarto, 2020). Makanan yang higienis adalah makanan yang tidak mengandung kuman penyakit dan tidak mengandung racun yang dapat membahayakan kesehatan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah mengalami pembusukan yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi (Soegiantoro et al., 2020).

Warung makan nasi babi di Kecamatan Dawan tersebut sebanyak 5 warung makan yang mempunyai berbagai menu makanan seperti, lawar, sate, urutan babi dan lain sebagainya. Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan dengan cara pengamatan pada warung makan nasi babi peneliti menemukan masih kurangnya perhatian terhadap hygiene dan sanitasi makanan diantaranya pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan serta penyajian makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di warung makan nasi babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dimana meninjau penerapan hygiene sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi.

Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah total populasi yaitu 5 warung makan dengan karyawan 22 orang di Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung.

Hasil observasi menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat 4 (80%), tidak memenuhi syarat 1 (20%). Penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat 4 (80%), tidak memenuhi syarat 1 (20%). Pengolahan makanan yang memenuhi syarat 4 (80%), tidak memenuhi syarat 1 (20%). Penyimpanan makanan jadi yang memenuhi syarat 1 (20%), tidak memenuhi syarat 4 (80%). Pengangkutan makanan yang memenuhi syarat 1 (20%), tidak memenuhi syarat 4 (80%). Penyajian makanan yang memenuhi syarat 4 (80%), tidak memenuhi syarat 1 (20%). Penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat 4 (80%), tidak memenuhi syarat 1 (20%).

Peneliti menyarankan bagi pengelola warung makan nasi babi agar memperhatikan kebersihan dapur dan lingkungannya, pengelola warung makan nasi babi sebaiknya menyarankan bagi penjamah untuk memakai sarung tangan plastik pada saat pengolahan makanan. Kepada penjamah makanan personal hygiene seperti mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, menjaga kebersihan kuku, kerapian rambut sebelum kontak dengan makanan, tidak merokok, memakai celemek saat mengolah makanan, agar tidak terjadi kontaminasi silang saat mengolah makanan.

Daftar bacaan : 23 bacaan (tahun 2003 s/d tahun 2024)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyusun Tugas Akhir yang berjudul **“Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung”** dengan baik dan benar.

Tujuan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Pendidikan Diploma Tiga Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Tugas Akhir ini disusun dan diajukan guna memberikan pengetahuan kepada pembaca tentang penerapan hygiene sanitasi makanan di warung makan nasi babi kecamatan dawan kabupaten klungkung.

Tugas Akhir ini dapat diselesaikan karena penulis menerima banyak bantuan dan dukungan. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dr. Sri Rahayu, S.Tr.Keb., S.Kep., Ners, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
2. Bapak I Wayan Jana, S.KM, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
3. Bapak Mochammad Choirul Hadi, S.KM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sanitasi Program Diploma III Jurusan Kesehatan Lingkungan.
4. Ibu Ni Ketut Rusminingsih, S.KM, M.Si selaku Pembimbing Utama yang senantiasa memberikan bimbingan dan masukan sehingga Proposal Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.
5. Bapak I Nyoman Sujaya, S.KM, M.PH selaku Pembimbing penulisan yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam sistem penulisan sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.
6. Bapak/Ibu Dosen Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar Jurusan Kesehatan Lingkungan yang selalu memberikan masukan dan saran dalam penyusunan tugas akhir.

7. Kedua Orang tua yang senantiasa memberikan bantuan baik berupa finansial maupun doa untuk penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Teman-teman seperjuangan yang selalu membantu dan memberikan motivasi dalam penyusunan tugas akhir ini.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang turut memberikan masukan kepada penulis dalam menyusun tugas akhir ini.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat tidak hanya untuk peneliti tetapi untuk semua pihak khususnya para pembaca.

Denpasar, Mei 2024

Penulis

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Luh Nyoman Indah Prahastika

NIM : P07133121016

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Tahun akademik : 2024

Alamat : Banjar Nyamping, Desa Gunaksa, Kabupaten Klungkung

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Proposal Karya Tulis Ilmiah dengan judul Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung Tahun 2024 adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini bukan karya 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 pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Mei 2024
Yang Membuat Pernyataan



Luh Nyoman Indah Prahastika
NIM. P07133121016

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRACT	iv
ABSTRAK	v
RINGKASAN PENELITIAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN	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. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	6
B. Pengertian Warung Makan	7
C. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan	7
D. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan	10

E. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit	13
F. Inspeksi Tempat Pengolahan Makanan	14
BAB III KERANGKA KONSEP	16
A. Kerangka Konsep	16
B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	16
BAB IV METODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian	19
B. Alur Penelitian	19
C. Tempat dan Waktu Penelitian	20
D. Populasi dan Sampel	20
E. Jenis Data Yang Dikumpulkan	20
F. Pengolahan Data dan Analisis Data	22
G. Etika Penelitian	27
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Hasil	28
B. Pembahasan	36
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	47
A. Simpulan	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 Definisi Operasional	17
2 Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan	29
3 Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan	30
4 Hasil Observasi Pengolahan Makanan	31
5 Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi	32
6 Hasil Observasi Pengangkutan Makanan	33
7 Hasil Observasi Penyajian Makanan	34
8 Hasil Observasi Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 Kerangka Konsep	16
2 Alur penelitian.....	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

- 1 Surat Ijin Pengambilan Data di Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung
- 2 Surat Lembar Persetujuan Kode Etik
- 3 Surat Ijin Penelitian
- 4 Lembar Kuesioner Penelitian
- 5 Dokumentasi Penelitian
- 6 Hasil Rekapitulasi Penilaian Pemeriksaan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung Tahun 2024
- 7 Lembar Bimbingan Tugas Akhir
- 8 Hasil Pemeriksaan Turnitin
- 9 Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository

DAFTAR SINGKATAN

BPOM	: Badan Pengawasan Obat dan Makanan
B3	: Bahan Beracun dan Berbahaya
Depkes	: Departemen Kesehatan
FC	: Foot Candle
Kepmenkes	: Keputusan Menteri kesehatan
PDAM	: Perusahaan Daerah Air Minum
RI	: Republik Indonesia
SPAL	: Sistem Pengelolaan Air Limbah
TPM	: Tempat Pengolahan Makanan
Menkes	: Menteri Kesehatan
No	: Nomor
WC	: Water Closet