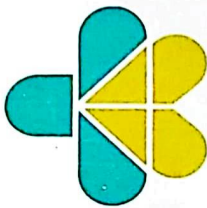


TUGAS AKHIR

**TINGKAT RISIKO KONTAMINASI MAKANAN DI RUMAH
MAKAN PADANG WILAYAH KECAMATAN
DENPASAR UTARA KOTA DENPASAR
TAHUN 2024**



**Kemenkes
Poltekkes Denpasar**

Oleh

DELLA NEYSA ERLINDA
NIM. P071331221009

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

TUGAS AKHIR

**TINGKAT RISIKO KONTAMINASI MAKANAN DI RUMAH
MAKAN PADANG WILAYAH KECAMATAN
DENPASAR UTARA KOTA DENPASAR
TAHUN 2024**

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

Oleh

**DELLA NEYSA ERLINDA
NIM. P071331221009**

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

LEMBAR PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

TINGKAT RISIKO KONTAMINASI MAKANAN DI RUMAH MAKAN PADANG WILAYAH KECAMATAN DENPASAR UTARA KOTA DENPASAR TAHUN 2024

OLEH

DELLA NEYSA ERLINDA
NIM. P07133121009

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama:

Dosen Pendamping:


I Nyoman Sujaya, S.KM, M.PH
NIP. 1968008171992031006


Anysiah Elly Yulianti, S.KM, M.Kes
NIP. 197007031997032001

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR


I Wawan Jaha, S.KM, M.Si
NIP. 196412271986031002



LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL:

TINGKAT RISIKO KONTAMINASI MAKANAN DI RUMAH MAKAN PADANG WILAYAH KECAMATAN DENPASAR UTARA KOTA DENPASAR TAHUN 2024

Oleh :

DELLA NEYSA ERLINDA
NIM. P07133121009

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI
PADA HARI : KAMIS
TANGGAL : 16 MEI 2024**

TIM PENGUJI :

1. Drs. I Made Bulda Mahayana, S.KM, M.Si (Ketua Penguji)
2. I Nyoman Sujaya, S.KM, M.PH (Anggota)
3. Dr. Drs. I Wayan Sudiadnyana, S.KM, M.PH (Anggota)

()
()
()

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



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

**RISK LEVEL OF FOOD CONTAMINATION IN PADANG
RESTAURANTS IN THE NORTH DENPASAR SUB-DISTRICT AREA**

YEAR 2024

ABSTRACK

Food is a basic human need, while the rules of food management must be considered in order to obtain food that meets the principles of health, cleanliness, and hygiene. Activities using the observation method to determine the level of risk of food contamination in Padang restaurants in North Denpasar District, with data analysis techniques and determination of low, medium, high categories. The results with a high level of risk are in the food handler variable with the results of a percentage of 94% of restaurants that do not meet the requirements, and in the food processing place variable with the results of 78% of restaurants that do not meet the requirements, which means that they still have sanitation problems in both variables in Padang restaurants in North Denpasar District. It is recommended for restaurant managers to pay more attention to the principles of food processing that meet the requirements in accordance with the Minister of Health Regulation No.14 of 2021 to reduce the risk level of contamination in food.

Key words: food contamination risk level.

**TINGKAT RISIKO KONTAMINASI MAKANAN DI RUMAH MAKAN
PADANG WILAYAH KECAMATAN DENPASAR UTARA
TAHUN 2024**

ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia, adapun kaidah-kaidah pengelolaan makanan harus diperhatikan agar diperoleh makanan yang memenuhi prinsip-prinsip kesehatan, kebersihan, dan higiene. Kegiatan menggunakan metode observasi untuk mengetahui tingkat risiko kontaminasi makanan di rumah makan padang wilayah Kecamatan Denpasar Utara, dengan teknik analisis data yang serta penentuan kategori rendah, sedang, tinggi. Hasil dengan tingkat risiko tinggi yaitu pada variabel penjamah pangan dengan hasil presentase 94% rumah makan yang tidak memenuhi syarat, dan pada variabel tempat pengolahan pangan dengan hasil 78% rumah makan yang tidak memenuhi syarat, yang artian masih mempunyai permasalahan sanitasi dalam kedua variabel tersebut di rumah makan padang wilayah Kecamatan Denpasar Utara. Disarankan bagi pengelola rumah makan agar lebih memperhatikan dalam prinsip-prinsip pengolahan pangan yang memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No.14 Tahun 2021 untuk mengurangi tingkat risiko kontaminasi pada makanan.

Kata kunci : tingkat risiko kontaminasi makanan.

RINGKASAN PENELITIAN

TINGKAT RISIKO KONTAMINASI MAKANAN DI RUMAH MAKAN PADANG WILAYAH KECAMATAN DENPASAR UTARA TAHUN 2024

Oleh : Della Neysa Erlinda

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia, setiap hari manusia tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan akan makanan. Makanan dibutuhkan manusia sebagai zat pembangun, dan sumber energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Untuk mendapatkan makanan yang baik dan aman, kaidah-kaidah pengelolaan makanan harus diperhatikan agar diperoleh makanan yang memenuhi prinsip-prinsip kesehatan, kebersihan, dan higiene yang memenuhi prinsip-prinsip kesehatan, kebersihan, dan keamanan. Sebagian besar pengusaha rumah makan di Indonesia belum paham dalam persyaratan higiene sanitasi yang erat hubungannya dengan Kesehatan. Pada dasarnya pengusaha rumah makan dalam menjalankan usahanya hanya memikirkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan peraturan tentang kesehatan dan sanitasi tempat umum.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat risiko kontaminasi makanan di rumah makan padang wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024. Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan cara observasi langsung di lapangan, disesuaikan dengan data yang diperlukan sesuai variabel yang diteliti dengan menggunakan formulir observasi untuk mengetahui tingkat risiko kontaminasi makanan di rumah makan padang wilayah Kecamatan Denpasar Utara.

Hasil penelitian ini dimasukkan ke dalam tiga kategori yaitu tingkat risiko rendah, sedang, dan tinggi. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di 32 rumah makan padang wilayah Kecamatan Denpasar Utara mendapatkan hasil tingkat risiko kontaminasi tinggi dalam kriteria penilaian yaitu penjamah pangan yang tidak menggunakan masker dengan hasil 87%, penjamah pangan tidak menggunakan penutup rambut dengan hasil 81%, adapula hasil dengan tingkat risiko sedang yaitu tidak tersedia tepat sampah tertutup dengan hasil 62%, dan tidak tersedia tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan dengan hasil 56%. Dan

untuk hasil dengan tingkat risiko kontaminasi rendah dalam kriteria penilaian yaitu tempat penyimpanan pangan yang tidak bersih dengan hasil 9%, tempat penyimpanan pangan merupakan jalur akses ke kamar mandi dengan hasil 6%, terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit dengan hasil 6%, terdapat bahan kimia yang disimpan bersebelahan dengan bahan pangan dengan hasil 3%.

Berdasarkan hasil seluruh analisis data dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang memiliki tingkat risiko kontaminasi makanan yang tinggi yaitu pada variabel penjamah pangan, dan tempat pengolahan pangan. Dalam hal kriteria penilaian masih banyak yang perlu diperhatikan kembali dalam penggunaan APD saat pengolahan pangan serta memperhatikan kebersihan tempat pengolahan pangan yang memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.14 Tahun 2021. Hal ini juga dipengaruhi oleh pengetahuan yang kurang terhadap higiene sanitasi pengolahan pangan. Saran yang dapat penulis berikan untuk pemilik rumah makan padang di wilayah Kecamatan Denpasar Utara yaitu agar tidak mengabaikan tentang pentingnya penggunaan APD saat pengolahan pangan, ketersediaan tempat sampah tertutup yang penting untuk menjaga estetika tempat serta mengurangi bau dan datangnya vektor pembawa penyakit, perlu disediakan adanya tempat penyimpanan khusus untuk peralatan pengolahan pangan yang digunakan, serta menutupi makanan siap saji dengan tutup saji, dan tidak meletakkan bahan kimia berdekatan dengan bahan pangan. Kepada peneliti selanjutnya diharapkan dapat menggunakan penelitian ini sebagai acuan dalam melakukan penelitian lanjutan.

Daftar Bacaan: 17 (2011-2024)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan Rahmat-Nya penyusun Tugas Akhir ini dapat diselesaikan oleh penulis dengan baik dan tepat pada waktunya, walaupun menemui berbagai kesulitan maupun rintangan. Tujuan Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Tugas Akhir Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga.

Judul Tugas Akhir ini “Tingkat Risiko Kontaminasi makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara”. Tugas Akhir ini dapat diselesaikan semata karena penulis menerima banyak bantuan dan dukungan. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr.Sri Rahayu, S. Tr, Keb, S.Kep, Ners, M.Kes selaku Direktur Politektik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
2. Bapak I Wayan Jana, S.KM, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
3. Bapak M. Choirul Hadi, S.KM, M.Kes selaku Ka. Program Studi Sanitasi program Diploma III Jurusan Kesehatan Lingkungan.
4. Bapak I Nyoman Sujaya, S.KM, M.PH selaku Pembimbing utama yang senantiasa memberikan bimbingan dan masukan sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.
5. Ibu Anysiah Elly Yulianti, S.KM, M. Kes selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam system 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 ini.
7. Kedua orang tua yang sudah membantu, dan memberi arahan penulis dalam Menyusun Tugas Akhir.
8. Kepada orang tersayang yang berada di sekeliling penulis yang selalu mendukung dan memberikan semangat kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Hal ini disebabkan karena keterbatasan penulis baik dalam pengetahuan maupun pengalaman, maka dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan sumbangan pemikiran dari semua pihak sehingga Tugas Akhir ini menjadi lebih sempurna.

Denpasar, Mei 2024

Penulis

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tanga di bawah ini:

Nama : Della Neysa Erlinda
NIM : P07133121009
Program Studi : Sanitasi / Program Diploma Tiga
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Tahun Akademik : 2023/2024
Alamat : Gg Melati, Celuk, Sukawati Gianyar.

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir dengan judul Tingkat Risiko Kontaminasi Makanan di Rumah Makan Padang Kecamatan Denpasar Utara 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



Della Neysa Erlinda
NIM. P07133121009

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
ABSTRACT	v
ABSTRAK	vi
RINGKASAN PENELITIAN.....	vii
KATA PENGANTAR	ix
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR SINGKATAN.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Sanitasi Makanan	7
B. Penjamah pangan	8

C.	Pengolahan makanan.....	8
D.	Prinsip pengelolaan makanan.....	9
E.	Tempat pengelolaan pangan	12
F.	Tingkat Kontaminasi Makanan	13
G.	Gangguan Kesehatan Akibat Makanan	13
H.	Foodborne diseases	15
I.	Food intoxication	15
J.	Food infection	16
BAB III KERANGKA KONSEP		17
A.	Kerangka Konsep.....	17
B.	Variabel dan Definisi Operasional Variabel.....	18
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN.....		20
A.	Jenis Penelitian.....	20
B.	Alur Penelitian	20
C.	Tempat dan Waktu Penelitian	21
D.	Populasi dan Sampel	21
E.	Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	21
F.	Pengolahan dan Analisis Data	22
G.	Etika Penelitian	23
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		25
A.	Hasil Penelitian	25
B.	Pembahasan.....	35
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....		43
A.	SIMPULAN	43

B. SARAN.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional Variabel.....	19
2. Karakteristik Rumah Makan Padang di Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024	26
3. Hasil Observasi Bahan Baku Pangan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024.....	27
4. Hasil Obsevasi Penjamah Pangan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024.....	29
5. Hasil Observasi Tempat Pengolahan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024.....	30
6. Hasil Observasi Peralatan Pengolahan Pangan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024	32
7. Hasil Observasi Penilaian Tingkat Risiko Kontaminasi Makanan Berdasarkan Kriteria Penilaian di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024.....	33
8. Hasil Observasi Penilaian Tingkat Risiko Kontaminasi Makanan Berdasarkan Variabel di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2024	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar

Halaman

1 Kerangka Konsep	18
-------------------------	----

DAFTAR SINGKATAN

APD	: Alat Pelindung Diri
Depkes	: Departemen Kesehatan
IKL	: Inspeksi Kesehatan Lingkungan
IPTEK	: Ilmu Pengetahuan dan Teknologi
K3	: Keselamatan dan Kesehatan Kerja
KTR	: Kawasan Tanpa Rokok
Kemenkes	: Kementerian Kesehatan
Mendiknas	: Menteri Pendidikan Nasional
No	: Nomor
P3K	: Pertolongan Pertama pada Kecelakaan
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
RI	: Republik Indonesia
TPP	: Tempat Pengolahan Pangan
UPTD	: Unit Pelaksana Teknik Dinas

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Lembar Observasi
2. Surat Izin Pengambilan Data
3. Denah Denpasar Utara
4. Surat Persetujuan Etik
5. Data Rumah Makan Padang
6. Dokumentasi
7. Lembar Bimbingan Siakad
8. Uji Turnitin
9. Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository