

TUGAS AKHIR
GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN
DI KELURAHAN SANUR KAUH KECAMATAN
DENPASAR SELATAN
TAHUN 2025



Oleh :

VEGA MARIA SINABUTAR
NIM.P07133122005

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI
DENPASAR
2025

TUGAS AKHIR
GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN
DI KELURAHAN SANUR KAUH KECAMATAN
DENPASAR SELATAN
TAHUN 2025



Oleh :
VEGA MARIA SINABUTAR
NIM.P07133122005

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI
DENPASAR
2025

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN DI
KELURAHAN SANUR KAUH KECAMATAN
DENPASAR SELATAN
TAHUN 2025**

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

Oleh:

VEGA MARIA SINABUTAR

NIM: P07133122005

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PRODI SANITASI
DENPASAR
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN DI KELURAHAN SANUR KAUH KECAMATAN DENPASAR SELATAN TAHUN 2025

OLEH:

VEGA MARIA SINABUTAR
NIM.P07133122005

TELAH MENDAPATKAN PESETUJUAN

Pembimbing Utama :



I Nyoman Sujaya. S.KM, M.PH
NIP. 196808171992031006

Pembimbing Pendamping :



Dr. Drs. I Wayan Sudiadnyana. S.KM, M.PH
NIP. 196512301989031003

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KEMENKES DENPASAR



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

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :
GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN
DI KELURAHAN SANUR KAUH KECAMATAN
DENPASAR SELATAN
TAHUN 2025

Oleh :

VEGA MARIA SINABUTAR
NIM.P07133122005

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : JUMAT

TANGGAL : 09 MEI 2025

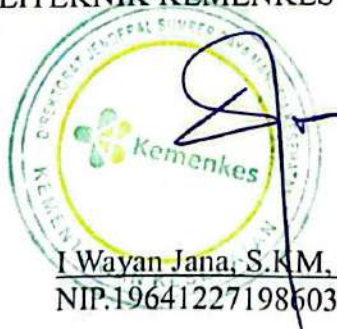
TIM PENGUJI:

- | | | |
|---|-----------------------------|-----------|
| 1 | I Wayan Jana. S, KM. M. Si | (Ketua) |
| 2 | I Nyoman Sujaya. S.KM, M.PH | (Anggota) |
| 3 | M. Choirul, S.KM, M.Kes | (Anggota) |

()

MENGETAHUI

 **KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**
POLITEKNIK KEMENKES DENPASAR


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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Vega Maria Sinabutar

NIM : P07133122005

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Tahun Akademik : 2024/2025

Alamat : JL.Sanitasi IIB NO 6A Sidakarya Kecamatan Denpasar
Selatan Provinsi Bali

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Gambaran Higiene Sanitasi Warung Makan di Kelurahan Sanur Kauh Kecamatan Denpasar Selatan Tahun 2025 adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa 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 pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Mei 2025

Yang Membuat Pernyataan,




Vega Maria Sinabutar

*DESCRIPTION OF SANITARY HYGIENE OF FOOD STALLS
IN SANUR KAUH SUB-DISTRICT
SOUTH DENPASAR
YEAR 2025*

ABSTRACT

This descriptive study aims to describe the hygiene and sanitation of food stalls in Sanur Kauh Village, South Denpasar in 2025, based on Permenkes No. 14 of 2021. Direct observation of 35 food stalls showed that 51.4% met overall hygiene and sanitation requirements. The lowest aspect was the selection and storage of food ingredients (82.9% did not meet the requirements), followed by the kitchen and service areas (both 65.7% did not meet the requirements). The best aspects were presentation (100% met the requirements) and packaging of cooked food (97.1% met the requirements). It was concluded that the quality of hygiene and sanitation was not optimal, especially in terms of environment and storage, although the handling of cooked food was good.

Keywords: Hygiene Sanitation, Food stalls, Sanur Kauh.

GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN
DI KELURAHAN SANUR KAUH KECAMATAN
DENPASAR SELATAN
TAHUN 2025

ABSTRAK

Penelitian deskriptif ini bertujuan menggambarkan higiene sanitasi warung makan di Kelurahan Sanur Kauh, Denpasar Selatan tahun 2025, berdasarkan Permenkes No. 14 Tahun 2021. Observasi langsung pada 35 warung makan menunjukkan 51,4% memenuhi syarat higiene sanitasi secara keseluruhan. Aspek terendah adalah pemilihan dan penyimpanan bahan pangan (82,9% tidak memenuhi syarat), diikuti area dapur dan pelayanan (keduanya 65,7% tidak memenuhi syarat). Aspek terbaik adalah penyajian (100% memenuhi syarat) dan pengepakan makanan matang (97,1% memenuhi syarat). Disimpulkan kualitas higiene sanitasi belum optimal, terutama pada aspek lingkungan dan penyimpanan, meskipun penanganan makanan matang sudah baik.

Kata kunci : Higiene Sanitasi, Warung makan, Sanur kauh.

RINGKASAN PENELITIAN
GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN DI KELURAHAN
SANUR KAUH KECAMATAN DENPASAR SELATAN
TAHUN 2025

Oleh:

VEGA MARIA SINABUTAR
NIM:P07133122005

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kondisi higiene sanitasi di warung makan melalui analisis data. Aspek-aspek yang ditinjau dalam evaluasi ini meliputi area luar warung, area pelayanan konsumen, area dapur, prosedur pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, tahapan persiapan serta pengolahan atau pemasakan makanan, peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan, cara penyajian makanan siap konsumsi, dan proses pengemasan makanan matang.

Metodologi yang valid (*scientifically sound*), dan peneliti wajib melaksanakan penelitian dengan memperhatikan kemaslahatan subjek penelitian, sesuai dengan prinsip *do no harm (non-maleficence)* - tidak menimbulkan bahaya yang menolak segala tindakan yang secara sadar mencelakai partisipan penelitian. Inti dari prinsip tidak merugikan adalah bahwa apabila tindakan yang membawa manfaat tidak memungkinkan, maka idealnya adalah menghindari tindakan yang merugikan orang lain.

Hasil penelitian sperecara keseluruhan menunjukkan bahwa dari 35 warung makan yang diobservasi, sebanyak 18 warung makan (51,4%) dikategorikan "Memenuhi Syarat" higiene sanitasi, sementara 17 warung makan (48,6%) masuk dalam kategori "Tidak Memenuhi Syarat". Aspek yang menunjukkan tingkat ketidakpatuhan tertinggi adalah pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, di mana 29 warung (82,9%) tidak memenuhi syarat. Selain itu, area dapur dan area pelayanan konsumen juga menunjukkan banyak kekurangan, dengan masing-masing 23 warung (65,7%) tidak memenuhi standar yang ditetapkan.

Higiene penjamah makanan di warung makan Kelurahan Sanur Kauh sudah cukup baik pada aspek pengolahan, peralatan, penyajian, dan pengepakan makanan. Hal ini terlihat dari tingginya persentase kategori "Memenuhi Syarat" pada aspek-aspek tersebut. Penjamah makanan umumnya telah menerapkan prosedur kebersihan dasar, seperti penggunaan peralatan yang bersih dan penyajian makanan yang higienis. Namun masih terdapat ketidak memenuhi syarat pada aspek lingkungan kerja penjamah, terutama di Area luar, Pelayanan, Dapur, dan Penyimpanan Bahan Pangan, yang dapat mempengaruhi kualitas akhir makanan yang disajikan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “**Gambaran Higiene Sanitasi Warung Makan di Kelurahan Sanur Kauh Kecamatan Denpasar Selatan Tahun 2025**” tepat pada waktunya. Penulis banyak mendapatkan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih.

1. Ibu Dr. Sri Rahayu, S.TR. Keb, S.Kep, Ners, M. Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dalam pengusunan Tugas Akhir ini.
2. Bapak I Wayan Jana, SKM., M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
3. Bapak M. Choirul Hadi, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Sanitasi Program Diploma Tiga yang telah memberikan bimbingan selama menempuh pendidikan di Jurusan Kesehatan Lingkungan hingga pada tahap penelitian sebagai tugas akhir dalam menempuh pendidikan di Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
4. Bapak I Nyoman Sujaya, SKM, MPH selaku pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan dan masukan sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

5. Dr. Drs. I Wayan Sudiadnyana, S. KM, M.PH Selaku Pembimbing Pendamping yang senantiasa memberikan bimbingan dan masukan sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
6. Cinta pertama dan kesayangan penulis, Bapak Josler sinabutar dan Ibunda tersayang Annasia Simatupang yang telah mengisi dunia penulis dengan begitu banyak cinta, kasih sayang, pengertian, kesabaran dan dukungan. Masa Tugas Akhir ini menjadi mudah dan lancar dengan bantuan dan motivasi, nasehat, doa yang tak pernah putus. Penulis mengucapkan berterimakasih karena selalu memahami kekurangan penulis

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, mengingat pengalaman dan pengetahuan penulis yang masih terbatas, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan Tugas Akhir ini agar dapat memberikan manfaat di masa mendatang bagi kita semua.

Denpasar, Mei 2025

Penulis

RINGKASAN PENELITIAN
GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN DI KELURAHAN
SANUR KAUH KECAMATAN DENPASAR SELATAN
TAHUN 2025

Oleh:

VEGA MARIA SINABUTAR
NIM:P07133122005

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kondisi higiene sanitasi di warung makan melalui analisis data. Aspek-aspek yang ditinjau dalam evaluasi ini meliputi area luar warung, area pelayanan konsumen, area dapur, prosedur pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, tahapan persiapan serta pengolahan atau pemasakan makanan, peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan, cara penyajian makanan siap konsumsi, dan proses pengemasan makanan matang.

Metodologi yang valid (*scientifically sound*), dan peneliti wajib melaksanakan penelitian dengan memperhatikan kemaslahatan subjek penelitian, sesuai dengan prinsip *do no harm* (*non-maleficence* - tidak menimbulkan bahaya) yang menolak segala tindakan yang secara sadar mencelakai partisipan penelitian. Inti dari prinsip tidak merugikan adalah bahwa apabila tindakan yang membawa manfaat tidak memungkinkan, maka idealnya adalah menghindari tindakan yang merugikan orang lain.

Hasil penelitian secara keseluruhan menunjukkan bahwa dari 35 warung makan yang diobservasi, sebanyak 18 warung makan (51,4%) dikategorikan "Memenuhi Syarat" higiene sanitasi, sementara 17 warung makan (48,6%) masuk dalam kategori "Tidak Memenuhi Syarat". Aspek yang menunjukkan tingkat ketidakpatuhan tertinggi adalah pemilihan dan penyimpanan bahan pangan, di mana 29 warung (82,9%) tidak memenuhi syarat. Selain itu, area dapur dan area pelayanan konsumen juga menunjukkan banyak kekurangan, dengan masing-masing 23 warung (65,7%) tidak memenuhi standar yang ditetapkan.

Higiene penjamah makanan di warung makan Kelurahan Sanur Kauh sudah cukup baik pada aspek pengolahan, peralatan, penyajian, dan pengepakan

makanan. Hal ini terlihat dari tingginya persentase kategori "Memenuhi Syarat" pada aspek-aspek tersebut. Penjamah makanan umumnya telah menerapkan prosedur kebersihan dasar, seperti penggunaan peralatan yang bersih dan penyajian makanan yang higienis. Namun masih terdapat ketidak memenuhi syarat pada aspek lingkungan kerja penjamah, terutama di Area luar, Pelayanan, Dapur, dan Penyimpanan Bahan Pangan, yang dapat mempengaruhi kualitas akhir makanan yang disajikan.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN JUDUL.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR.....	vi
RINGKASAN PENELITIAN	xiii
DAFTAR ISI	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
DAFTAR SINGKATAN	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan.....	6
1. Tujuan Umum	6
2. Tujuan Khusus.....	6
D. Manfaat	6
1. Manfaat Teoritis	6

2. Manfaat Praktis	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Pengertian Higiene Sanitasi	7
B. Pengertian Warung Makan	13
C. Persyaratan Higiene Sanitasi Warung Makan	14
BAB III KERANGKA KONSEP.....	20
A. Kerangka Konsep	20
B. Variabel dan Definisi Operasional	21
BAB IV METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Alur Penelitian	25
C. Populasi dan Sampel	26
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	26
E. Pengolahan dan Analisis Data.....	28
F. Etika Penelitian	29
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Hasil	32
B. Pembahasan.....	38
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	49
A. Simpulan	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tebel	Halaman
<u>1.</u> Definisi Operasional Variabel.....	22
<u>2.</u> Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek area luar.....	34
<u>3.</u> Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek area pelayanan.....	34
<u>4.</u> Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek area dapur.....	35
<u>5.</u> Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek pemilihan dan penyimpanan bahan pangan	35
<u>6.</u> Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan	36
<u>7.</u> Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek pengolahan pangan	36
<u>8.</u> Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek penyajian makanan yang sudah dimasak	37
<u>9.</u> Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek penyajian makanan yang sudah dimasak	37
10. Hasil observasi distribusi frekuensi kategori aspek penyajian makanan yang sudah dimasak	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep	20
2. Alur Penelitian.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Izin Pengambilan Data
2. Surat Rekomendasi Dinas Kesehatan Kota Denpasar
3. Jadwal Penelitian
4. Formulir IKL
5. Hasil Penelitian
6. Dokumentasi Penelitian
7. Lokasi Penelitian
8. Hasil Uji Turnitin