

**GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI
WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN
KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Poltekkes Denpasar
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Program DIII Reguler**

**Oleh :
KETUT NGURAH KERTIYASA
NIM. P07133015021**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
DENPASAR
2018**

LEMBAR PERSETUJUAN

GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018

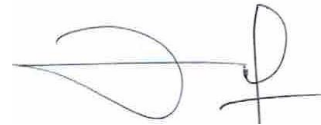
TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama



I Ketut Aryana, BE,SST.,M.Si
NIP. 196212311981021005

Pembimbing Pendamping



I Nyoman Purna,S.Pd.,M.Si
NIP. 196307031986031004

MENGETAHUI :

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



I Nyoman Sujaya, S.KM..MPH
NIP. 196808171992031005




KARYA TULIS ILMIAH DENGAN JUDUL :
GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN
DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN
KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SENIN

TANGGAL: 16 Juli 2018

TIM PENGUJI :

- | | | |
|--|-----------|---|
| 1. <u>I Ketut Aryana, BE,SST.,M.Si</u> | (Ketua) |  |
| 2. <u>I Gusti Ayu Made Aryasih, S.KM.,M.Si</u> | (Anggota) |  |
| 3. <u>Nengah Notes, S.KM.,M.Si</u> | (Anggota) |  |

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



**DESCRIPTION OF IMPLEMENTATION OF FOOD HYGIENE
SANITATION AT KEROBOKAN BEACH FOOD STALLS IN
BULELENG DISTRICT YEAR 2018**

ABSTRACT

Food is one of the basic needs of humans to be able to carry out a life other than clothing and housing. Food stalls in organizing the business must pay attention to hygiene sanitation. Food stalls in area Kerobokan beach more selling processed grilled fish menu. Based on initial observations, there is still a lack of attention to food hygiene sanitation. This study aims to determine the application of the principles of hygiene in food sanitation at food stalls in Kerobokan Beach Buleleng District. This type of research is descriptif, the sample in this study population, namely 3 food stalls with number of employees 10 people. Observation show that the selection of groceries eligible 2 (67%), are not eligible 1 (33%). Storage of foodstuffs eligible 2 (67%), are not eligible 1 (33%). Food processing eligible 2 (67%), are not eligible 1 (33%). Storage of food so eligible 1 (33%), are not eligible 2 (67%). Transporting food qualifies 1 (33%), are not eligible 2 (67%). The presentation of the food eligible 2 (67%), did not qualify 1 (33%). Application of the principle of food sanitation hygiene eligible 2 (67%), are not eligible 1 (33%). Researchers suggest for the manager of food stalls to pay attention to cleanliness of the kitchen and its environment. To personal hygiene handlers such as washing hands with soap and running water, maintaining nail hygiene, not smoking.

Keywords : food stalss, hygiene sanitation

**GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI
WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN
BULELENG TAHUN 2018**

ABSTRAK

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Warung makan dalam menyelenggarakan usahanya harus memperhatikan hygiene sanitasi. Warung makan di Kawasan Pantai Kerobokan menjual menu olahan ikan bakar. Berdasarkan pengamatan awal, masih kurangnya perhatian terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng. Jenis penelitian ini adalah deskriptif, sampel dalam penelitian ini total populasi yaitu 3 warung makan dengan jumlah karyawan 10 orang. Hasil observasi menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Pengolahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penyimpanan makanan jadi yang memenuhi syarat 1 (33%), tidak memenuhi syarat 2 (67%). Pengangkutan makanan yang memenuhi syarat 1 (33%), tidak memenuhi syarat 2 (67%). Penyajian makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Peneliti menyarankan bagi pengelola warung makan agar memperhatikan kebersihan dapur dan lingkungannya. Kepada penjamah makanan personal hygiene seperti mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, menjaga kebersihan kuku, tidak merokok.

Kata kunci : warung makan, hygiene sanitasi

RINGKASAN PENELITIAN

GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018

OLEH : KETUT NGURAH KERTIYASA (NIM. P07133015021)

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Warung makan dalam menyelenggarakan usahanya harus memperhatikan hygiene sanitasi. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yang mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2004).

Warung makan di kawasan Pantai Kerobokan adalah salah satu warung makan yang ramai dikunjungi oleh banyak orang. Jarak antara rumah makan dengan bibir pantai sekitar 50 meter dan warung makan di Pantai Kerobokan tersebut sebanyak 3 (tiga) warung makan yang mempunyai berbagai menu makanan seperti ikan bakar, bakso, sate lilit dan makanan khas Buleleng. Pada pengamatan atau observasi awal peneliti menemukan masih kurangnya perhatian terhadap hygiene dan sanitasi

makanan diantaranya pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng. 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 3 warung makan dengan karyawan 10 orang di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng.

Hasil observasi menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Pengolahan makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penyimpanan makanan jadi yang memenuhi syarat 1 (33%), tidak memenuhi syarat 2 (67%). Pengangkutan makanan yang memenuhi syarat 1 (33%), tidak memenuhi syarat 2 (67%). Penyajian makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%). Penerapan hygiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat 2 (67%), tidak memenuhi syarat 1 (33%).

Peneliti menyarankan bagi pengelola warung makan agar memperhatikan kebersihan dapur dan lingkungannya, pengelola warung makan sebaiknya menyarankan bagi penjamah untuk memakai sarung tangan plastic 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 : 12 bacaan (tahun 2000 s/d tahun 2010)

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya Mahasiswa Program Studi D III Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Denpasar Tahun Akademik 2018

Nama : **Ketut Ngurah Kertiyasa**

NIM : **P07133015021**

Program Studi : **Diploma III Reguler**

Jurusan : **Kesehatan Lingkungan**

Tahun Akademik : **2018**

Dengan ini menyatakan bahwa :

Karya Tulis Ilmiah dengan Judul **GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018.**

1. Adalah benar **Karya penulis sendiri atau bukan plagiat karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Karya Tulis Ilmiah ini bukan karya sendiri atau plagiat hasil orang lain. Maka penulis bersedia menerima sanksi dan mempertanggungjawabkan dihadapan Tim Dosen.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 16 juli 2018
Yang membuat pernyataan



Ketut Ngurah Kertiyasa
NIM. P07133015021

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “GAMBARAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI WARUNG MAKAN KAWASAN PANTAI KEROBOKAN KABUPATEN BULELENG TAHUN 2018” dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini tidak lepas dari bimbingan dan bantuan berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP.,MPH, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar,
2. I NyomanSujaya, SKM.,MPH selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar,
3. I Ketut Aryana, BE,SST.,M.Si selaku Pembimbing Utama yang telah membimbing dan memberi masukan kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
4. I Nyoman Purna, S.Pd.,M.Si selaku Pembimbing Pendamping yang telah membimbing dan memberi masukan kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Seluruh rekan-rekan Mahasiswa di lingkungan Kampus Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar khususnya sahabat, saudara dan teman seperjuangan, yang telah membantu memberi dukungan dan motivasi selama perkuliahan hingga penyusunan Karya tulis Ilmiah.

6. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan moral dan materiil selama perkuliahan hingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan. Hal tersebut semata karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki, maka diperlukan masukan berupa kritik dan saran yang sifatnya membangun dari seluruh pihak. Penulis berharap Karya Tulis Ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi para praktisi pendidikan lainnya.

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih dan semoga usulan Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagikita semua.

Denpasar, juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halamam
HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
ABSTRACT	iv
ABSTRAK	v
RINGKASAN PENELITIAN	vi
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi.....	5
B. Pengertian Warung Makan.....	6
C. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan	7
D. Prinsip Dalam Hygiene Sanitasi Makanan.....	10
E. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit.....	19
BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep	22
B. Variabel dan Definisi Operasional.....	23

BAB IV METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian..... 25

B. Tempat dan Waktu Penelitian 25

C. Populasi-Sampel-Sanpling 25

D. Jenis Dan TeknikPengumpulan Data 26

E. Teknik Pengolahan Data Dan Analisa Data.....27

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil..... 32

B. Pembahasan.....40

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan..... 51

B. Saran..... 52

DAFTAR PUSTAKA54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional	22
2. Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan.....	33
3. Hasil Observasi Penyimpanan Bahan Makanan.....	34
4. Hasil Observasi Pengolahan Makanan.....	35
5. Hasil Observasi Penyimpanan Makanan Jadi.....	36
6. Hasil Observasi Pengangkutan Makanan.....	36
7. Hasil Observasi Penyajian Makanan.....	37
8. Hasil Observasi Penerapan Prinsip Hgyiene Sanitasi Makanan.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep	21

DAFTAR SINGKATAN

An	: Antimon
B3	: Bahan Berbahaya dan Beracun
BPOM	: Badan Pengawasan Obat dan Makanan
Cd	: Cadmium
CPMB	: Cara Produksi Makanan yang Baik
Depkes	: Departemen Kesehatan
Fe	: Ferrum
FIFO	: First In First Out
GMP	: Good Manufacturing Practice
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
Menkes	: Menteri Kesehatan
No	: Nomor
PH	: Timah Hitam
PDAM	: Perusahaan Daerah Air Minum
RI	: Republik Indonesia
SPAL	: Saluran Pembuangan Air Limbah
WHO	: <i>World Health Organization</i>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran :

1. Lembar observasi
2. Surat Balasan Permohonan Penelitian di Warung Makan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng
3. Dokumentasi Penelitian
4. Rekapitulasi Penilaian Pemeriksaan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng Tahun 2018

