

**TINJAUAN *HYGIENE SANITASI* PENGOLAHAN MAKANAN
DI RUMAH MAKAN SEDERHANA DESA SUBUK
KECAMATAN BUSUNGBIU
KABUPATEN BULELENG
TAHUN 2018**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Poltekkes Denpasar
Jurusan Kesehatan Lingkungan
Program Studi Diploma III**

**Oleh :
NI LUH MANDEWI
NIM. P07133017055**

**KEMENTRIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
DENPASAR
2018**

LEMBAR PERSEMBAHAN

“Komitmen Sebuah Keyakinan”

Karya Tulis Ilmiah ini penulis persembakan kepada Teman –teman Puskesmas Busungbiu I yang selalu memberikan dukungan dan keyakinan dalam menyelesaikan tantangan. Tak lupa penulis mengucapkan puji syukur terhadap Tuhan Yang Maha Esa yang telah menuntun setiap langkah penulis dalam pembuatan Karya Tulis ini

RINGKASAN PENELITIAN

Tinjauan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Sederhana
Desa Subuk Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng
Tahun 2018

OLEH : NI LUH MANDEWI (NIM : P07133017055)

Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya, misalnya Rumah Makan Chinese Food, Rumah Makan Padang, Rumah Makan cepat saji (fast food restaurant) dan sebagainya (Mukono, 2004).

Salah satu tempat pengolahan makanan yaitu Rumah Makan Sederhana Desa Subuk Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng. Rumah Makan ini sangat ramai dikunjungi oleh para pengunjung. Menu yang disajikan di rumah makan ini yaitu nasi campur. Dilihat dari penjamah makanannya terkadang rambut terurai pada saat mengolah makanan yang disajikan. Di rumah makan ini pula belum pernah diadakan pemeriksaan hygiene sanitasi pengolahan makanannya sejak pertama kali dibuka. Pemeriksaan tersebut perlu dilakukan karena hygiene sanitasi makanan sangat erat kaitannya dengan kontaminasi yang menyebabkan makanan menjadi tercemar oleh mikroorganisme. Adapun tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui keadaan hygiene sanitasi pengolahan makanan, personal hygiene penjamah makanan, cara pengolah makanan dan peralatan pengolahan makanan di Rumah Makan Sederhana.

Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Sederhana Ibu Cening untuk mengetahui hygiene sanitasi pengolahan makanan dirumah makan tersebut. Hygiene sanitasi pengolahan makanan terdapat enam prinsip yang harus diperhatikan antara lain keadaan bahan makanan, cara penyimpanan makanan, proses pengolahan makanan, cara pengangkutan makanan masak, cara penyimpanan makanan masak, cara penyajian makanan masak. Observasi dilakukan terhadap proses pengolahan yang terdiri dari sanitasi tempat

pengolahan makanan, personal hygiene penjamah makanan, cara pengolahan serta peralatan dalam pengolahan makanan.

Data disajikan dalam bentuk narasi dan tabel. Analisa data yang digunakan adalah deskriptif. Hasil pengolahan dan penyajian data analisa dengan membandingkan nilai yang diperoleh dengan persyaratan hygiene sanitasi pengolahan makanan dengan kategori kurang memenuhi syarat (0-6), cukup memenuhi syarat (7-12), memenuhi syarat (13-18).

Saran untuk rumah makan Sederhana Desa Subuk Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng harus mengetahui hygiene sanitasi pengolahan makanan yang memenuhi syarat kesehatan sehingga mengurangi risiko kontaminasi pada saat mengolah makanan.

KATA PENGANTAR

“OM SWASTYASTU”

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmatNya akhirnya Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Tinjauan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Sederhana Desa Subuk Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng” tepat pada waktunya dan sesuai dengan harapan.

Penulis menyadari dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini banyak menemui kendala dan banyak masukan berupa ide-ide kreatif pembimbing dan rekan-rekan penulis yang telah membantu penulis sehingga dapat terselesaikan tepat pada waktunya, maka dari itu, pada kesempatan ini tidak lupa penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP. MPH, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar.
2. Bapak I Nyoman Sujaya, SKM.MPH, selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar.
3. Ibu I G A Made Aryasih, SKM. M.Si, selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan petunjuk, koreksi dan saran.
4. Ibu Anysiah Elly Yulianti, SKM.M. Kes, selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberi masukan dan saran.
5. Teman-teman di lingkungan jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar yang membantu memberikan masukan-masukan

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih jauh dari sempurna. Hal ini disebabkan antara lain karena keterbatasan penulis baik dalam pengetahuan maupun kemampuan maka dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan

sumbangan pemikiran dari semua pihak sehingga karya tulis ilmiah ini menjadi lebih sempurna. Akhir kata, semoga bermanfaat kedepannya bagi kita semua.

“OM SHANTI SHANTI SHANTI OM”

Denpasar, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
ABSTRAK.....	vi
RINGKASAN PENELITIAN.....	viii
KATA PENGANTAR	x
SURAT PERNYATAAN.....	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR SINGKATAN.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
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 Makanan	5
B. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan	7
C. Tujuan Hygiene dan sanitasi Makanan	8
D. Upaya Hygiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan.....	9
E. Pemilahan Bahan Baku	9
F. Penyimpanan Bahan Makanan	11
G. Pengolahan Makanan	12
H. Penyimpanan Makanan Masak	22

I. Pengangkutan Makanan.....	23
J. Penyajian Makanan	23
K. Penjamah Makanan	24
BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep	26
B. Variabel dan Definisi Operasional variabel.....	27
1. Variabel penelitian.....	28
2. Definisi operaional variabel.....	28
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian	30
C. Unit Analisa	30
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan	31
E. Pengolahan dan Analisa Data	32
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	
A. Hasil Penelitian.....	35
B. Pembahasan.....	35
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	26

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional.....	27

DAFTAR SINGKATAN

Cd	:	Cadmium
Cm	:	Centi meter
Dll	:	Dan lain lain
Dkk	:	Dan kawan kawan
Depkes	:	Departemen Kesehatan
FC	:	<i>Food Candle</i>
HSM	:	Hygiene Sanitasi Makanan
Kepmenkes	:	Keputusan Menteri Kesehatan
Menkes	:	Menteri Kesehatan
POM	:	Pengawasan Obat dan Makanan
Permenkes	:	Peraturan Menteri Kesehatan
RI	:	Republik Indonesia
SK	:	Surat Keputusan
TPM	:	Tempat Pengolahan Makanan
WC	:	<i>Water Closet</i>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Lembar Observasi
2. Lembar Kuisiner
3. Dokumentasi Penelitian