

TUGAS AKHIR

**PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN
PABRIK TAHU DI KELURAHAN PEGUYANGAN
KECAMATAN DENPASAR UTARA**



Oleh :

MAULANA IBRAHIM
NIM. P07133017016

**KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
DENPASAR
2020**

TUGAS AKHIR

**PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN
PABRIK TAHU DI KELURAHAN PEGUYANGAN
KECAMATAN DENPASAR UTARA**

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

Oleh :

**MAULANA IBRAHIM
NIM. P07133017016**

**KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
DENPASAR
2020**

LEMBAR PERSETUJUAN

**PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN
PABRIK TAHU DI KELURAHAN PEGUYANGAN
KECAMATAN DENPASAR UTARA**

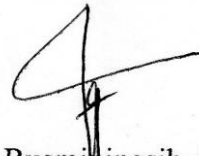
TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

Pembimbing Utama :



M. Choirul Hadi, SKM., M. Kes
NIP. 196307101986031003

Pembimbing Pendamping :



Ni Ketut Rusminingsih, SKM, M.Si
NIP 196405231988032001

**MENGETAHUI :
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR**



I Wayan Sali, S.KM., M.Si
NIP. 196404041986031008




LEMBAR PENGESAHAN
PENELITIAN DENGAN JUDUL
PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN
PABRIK TAHU DI KELURAHAN PEGUYANGAN
KECAMATAN DENPASAR UTARA

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : JUM'AT

TANGGAL : 8 MEI 2020

TIM PENGUJI

- | | | |
|---|-----------|---|
| 1. M. Choirul Hadi, SKM., M.Kes | (Ketua) |  |
| 2. Drs. I Made Bulda Mahayana, SKM., M.Si | (Anggota) |  |
| 3. Anysiah Elly Yulianti, SKM., M.Kes | (Anggota) |  |

MENGETAHUI :
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR



I Wayan Sari, SKM., M.Si
NIP. 196404041986031008

THE IMPLEMENTATION OF FOOD HANDLERS *PERSONAL HYGIENE* AT TOFU FACTORY IN PEGUYANGAN'S FALL DENPASAR NORTH DISTRICTS

ABSTRACT

Food is a basic need for human. Personal hygiene is clean behavior, safe, and healthy to prevent contamination on food from preparation the ingredients until food serving. Tofu factory in Jl. Gajah Sura I Banjar Blusung, Peguyangan's Fall, Denpasar North Districts have three factories and five food handlers. The purpose of this study is to understand the implementation of food handlers Personal hygiene at tofu factory. The variables of this results are cleanliness the body and cloth, and attitudes of food handlers about the personal hygiene. This type of research is a descriptive method which describes real situation that happens in tofu factory. The assessment of personal hygiene divided into two categories are body and cloth score 0-2,5 and attitude score 0-5 (Not good category), and assessment for body and cloth score 2,6-5 and attitude score 6-10 (Good category). The result for the body assessment score range 4,6-4,8 (Good), cloth assessment score range 0,8-1 (Not good), and attitude assessment score range 9-9,4 (Good). Suggestion for tofu factories' owner and food handlers to doing and keep the body clean, cloth, and focus for food handlers attitude.

Keywords : Food, Personal hygiene, Food Handler

**PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* PENJAMAH MAKANAN
PABRIK TAHU DI KELURAHAN PEGUYANGAN
KECAMATAN DENPASAR UTARA**

ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia. *Personal hygiene* merupakan perilaku bersih, aman dan sehat untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. Saat ini keadaan di Pabrik Tahu bertempat di Jalan Gajah Sura I Banjar Blusung Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara dengan jumlah pabrik tahu sebanyak tiga dan penjamah makanan disetiap pabrik tahu sebanyak 5 orang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan *Personal hygiene* penjamah makanan pabrik tahu yang terdiri dari kebersihan badan, kebersihan pakaian dan perilaku dengan metode deskriptif yakni menggambarkan keadaan sebenarnya di lokasi penelitian. Penilaian *Personal hygiene* dibagi menjadi dua kategori yaitu tidak baik dengan penilaian badan dan pakaian yakni dengan skor 0-2,5 dan penilaian perilaku yakni 0-5, sedangkan kategori baik dengan penilaian badan dan pakaian yakni dengan skor 2,6-5 dan penilaian perilaku yakni 6-10. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa *Personal hygiene* penjamah makanan disetiap pabrik tahu yaitu penilaian badan mendapatkan skor berkisar antara 4,6-4,8 (Baik), pakaian mendapatkan skor berkisar antara 0,8-1 (Tidak baik) dan perilaku mendapatkan skor 9-9,4 (Baik). Peneliti menyarankan kepada masing-masing pemilik pabrik tahu dan penjamah makanan untuk melaksanakan dan menjaga kebersihan badan, pakaian dan memperhatikan perilaku penjamah makanan untuk memperkecil terjadinya kontaminasi pada tahu.

Kata kunci : Makanan, *Personal hygiene*, Penjamah makanan

RINGKASAN PENELITIAN

PENERAPAN PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN PABRIK TAHU DI KELURAHAN PEGUYANGAN KECAMATAN DENPASAR UTARA

Oleh : Maulana Ibrahim (NIM. P07133017016)

Makanan merupakan kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia. Kasus keracunan makanan dan penyakit infeksi karena makanan cenderung meningkat. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah *personal hygiene* penjamah makanan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. *Hygiene perorangan* merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan.

Berdasarkan hasil survei awal yang telah dilakukan pada tanggal 24 hingga 29 Agustus 2019 di ketiga pabrik tahu yang ada di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara, peneliti telah melakukan wawancara terhadap pihak pemilik dan pegawai pabrik tahu, pihak pemilik dan penjamah makanan pabrik tahu mengatakan bahwa kurangnya pemahaman tentang *personal hygiene* penjamah makanan, karena ketidaktahuan pihak pemilik dan penjamah makanan tentang *personal hygiene* penjamah makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan *personal hygiene* penjamah makanan pabrik tahu yang terdiri dari kebersihan badan, kebersihan pakaian dan perilaku penjamah makanan di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara.

Jenis penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu penelitian deskriptif. Deskriptif merupakan salah satu jenis penelitian yang bertujuan untuk menyajikan gambaran lengkap mengenai suatu fenomena. Pada penelitian ini mengambil semua penjamah makanan yang berada di pabrik tahu di Desa Peguyangan Denpasar Utara, yaitu sebanyak tiga pabrik tahu dengan 15 penjamah makanan. Hasil pengolahan dan penyajian data dengan membandingkan nilai yang diperoleh dengan persyaratan *personal hygiene* yang terdiri dari kebersihan badan

dan pakaian dengan kategori tidak baik (0-2,5), baik (2,6-5) dan perilaku dengan kategori tidak baik (0-5), baik (6-10). Data yang disajikan dalam bentuk narasi dan tabel.

Dari semua penjamah makanan yang berada di setiap pabrik tahu yang diobservasi dan diwawancara didapatkan hasil yaitu tingkat kebersihan badan berkisar antara 4,6-4,8 (Baik), tingkat kebersihan pakaian berkisar antara 0,8-1 (Tidak baik) dan tingkat perilaku berkisar antara 9-9,4 (Baik).

Saran yang dapat disampaikan yaitu untuk pemilik pabrik tahu dan penjamah makanan di setiap pabrik tahu untuk melaksanakan kebersihan dan menjaga kebersihan badan dan pakaian agar makanan yang diolah tidak terkontaminasi dan untuk pemilik pabrik tahu agar lebih memperhatikan perilaku penjamah makanan untuk memperkecil terjadinya kontaminasi pada tahu.

Daftar Bacaan : 19 bacaan (tahun 2009 – tahun 2018)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Pabrik Tahu di Kelurahan Peguyangan Kecamatan Denpasar Utara”** sebatas pengetahuan dan kemampuan penulis. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Program Studi Sanitasi Program Diploma III. Penulis telah mengusahakan semaksimal mungkin dan tentunya dengan bantuan serta dorongan berbagai pihak, sehingga dapat memperlancar pembuatan Tugas Akhir ini. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP.,MPH selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
2. I Wayan Sali, S.KM., M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
3. I Ketut Aryana, BE., SST., M.Si selaku Ketua Prodi Diploma III Jurusan Kesehatan Lingkungan
4. M. Choirul Hadi, SKM., M.Kes selaku Pembimbing Utama yang senantiasa memberikan bimbingan dan masukan sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.
5. Ni Ketut Rusminingsih, SKM, M.Si selaku pembimbing pendamping dalam penyusunan penelitian yang senantiasa memberikan bimbingan dan masukan 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. Teman-teman di Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar yang membantu memberikan masukan-masukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang turut memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat tidak hanya untuk penulis tetapi juga untuk semua pihak khususnya para pembaca.

Denpasar, Mei 2020

Penulis

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Maulana Ibrahim

NIM : P07133017016

Program Studi : Diploma III

Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Tahun Akademik : 2019/2020

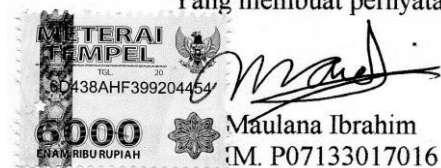
Alamat : Dalung Permai Blok O/25 BR. Bhinneka Nusa Kauh

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul “Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Pabrik Tahu di Kelurahan Peguyangan 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 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-perundangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Mei 2020
Yang membuat pernyataan



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUT.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
ABSTRAK.....	vi
RINGKASAN PENELITIAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR SINGKATAN.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJUAN PUSTAKA	
A. Hygiene Sanitasi Makanan.....	6

B. Personal Hygiene	8
C. Pengertian Pabrik Tahu	13
D. Keamanan Bahan Baku Pabrik Tahu	13
BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Kerangka Konsep	16
B. Variabel dan Definisi Operasional	17
BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	19
B. Tempat dan Waktu Penelitian	19
C. Unit Analisis dan Responden	19
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	20
E. Pengolahan dan Analisa Data	21
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	24
B. Pembahasan	32
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	37
B. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional	17
2. Sarana dan Prasarana Pabrik Tahu.....	25
3. Jumlah Pegawai Pabrik Tahu Menurut Pembagian Tugas.....	25
4. Distribusi Umur Penjamah Makanan Pabrik Tahu	26
5. Distribusi Jenis Kelamin Pada Penjamah Makanan Pabrik Tahu	26
6. Distribusi Pendidikan Pada Penjamah Makanan Pabrik Tahu.....	27
7. Hasil Pemeriksaan Kebersihan Badan Penjamah Makanan Pabrik Tahu	29
8. Hasil Pemeriksaan Kebersihan Pakaian Penjamah Makanan Pabrik Tahu	30
9. Hasil Pemeriksaan Perilaku Penjamah Makanan Pabrik Tahu	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	16
2. Proses Pembuatan Tahu.....	28

DAFTAR SINGKATAN

TPM : Tempat Pengelolaan Makanan

UPT : Unit Pelayanan Terpadu

TPA : Tempat Penyediaan Air

TPP : Tempat Pengolahan Pangan

SDM : Sumber Daya Manusia

KIE : Komunikasi, Informasi dan Edukasi

KLB : Kejadian Luar Biasa

HSP : Hygiene Sanitasi Pangan

WC : *Water Closed*

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Surat Ijin Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Provinsi Bali
2. Surat Ijin Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Denpasar
3. Surat Ijin Pemerintah Kota Denpasar Kecamatan Denpasar Utara
4. *Ethical Approval*
5. *Checklist* Pemeriksaan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan
6. Hasil Rekapitulasi Pengumpulan Data Pabrik Tahu I
7. Hasil Rekapitulasi Pengumpulan Data Pabrik Tahu II
8. Hasil Rekapitulasi Pengumpulan Data Pabrik Tahu III
9. Dokumentasi Kegiatan Penelitian