TUGAS AKHIR

PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN MINANG SIMPANG AMPEK PANJER KOTA DENPASAR TAHUN 2021



Oleh:
<u>DEWI PUSPITA SARI</u>
NIM. P07133018004

KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
DENPASAR
2021

TUGAS AKHIR

PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN MINANG SIMPANG AMPEK PANJER KOTA DENPASAR TAHUN 2021

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan Mata Kuliah Tugas Akhir Jurusan Kesehatan Lingkungan Program Studi Sanitasi Diploma Tiga

Oleh:

<u>DEWI PUSPITA SARI</u>

NIM. P07133018004

KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
DENPASAR
2021

LEMBAR PERSETUJUAN

PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN MINANG SIMPANG AMPEK PANJER KOTA DENPASAR TAHUN 2021

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

I Nyoman Gede Suyasa, SKM. M.Si NIP.197101301995031001

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

MENGETAHUI : KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR

NIP. 19640404198603100

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL:

PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN MINANG SIMPANG AMPEK PANJER KOTA DENPASAR TAHUN 2021

TELAH DIUJI DIHADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI: SENIN TANGGAL: 10 Mei 2021

TIM PENGUJI:

1. I Wayan Suarta Asmara, BE, SST, M.Si (Ketua)

2. I Nyoman Gede Suyasa, SKM., M.Si

(Anggota)

3. Drs. I Made Bulda Mahayana, SKM, M.Si (Anggota)

MENGETAHUI KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR

iv

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

APPLICATION OF HYGIENE SANITATION IN MINANG SIMPANG AMPEK PANJER RESTAURANT DENPASAR CITY YEAR 2021

ABSTRACT

Restaurant is one of the places visited by the general public and thus requires special attention in the field of sanitation. Based on preliminary observations made at the Minang Simpang Ampek Restaurant, some food handlers appear not to use plastic gloves when processing food. These factors affect the feasibility of implementing restaurant sanitation hygiene. This study aims to determine the state of sanitation hygiene in restaurants in Minang Simpang Ampek Panjer Restaurant, Denpasar City. This type of research is a descriptive study with a survey method. The results of the observations show that the selection of foodstuffs from the assessment results meets the requirements, namely 100%. The food processing results of the assessment meet the requirements, namely 100%. The storage of foodstuff results from the assessment meets the requirements, namely 100% Food storage so the results of the assessment meet the requirements, namely 100%. The food presentation of the assessment results met the requirements, namely 80%. Personal hygiene results of the assessment meet the requirements, namely 80%. The application of hygiene sanitation results of the assessment met the requirements, namely 93,33% Food handlers should use plastic gloves when processing food. Serving food should use a food cover so that food is not contaminated with dust, insects, hair or other dirt. Food packaging should use food grade or health-safe packaging such as using banana leaves when wrapping food.

Keywords: Restaurant, Sanitation Hygiene, Personal Hygiene

PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN MINANG SIMPANG AMPEK PANJER KOTA DENPASAR TAHUN 2021

ABSTRAK

Rumah makan atau restoran adalah salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan sedemikian memerlukan perhatian khusus di bidang sanitasi. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek beberapa penjamah makanan terlihat tidak menggunakan sarung tangan plastik saat menggolah makanan. Faktor – faktor tersebut mempengaruhi kelayakan penerapan hygiene sanitasi rumah makan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keadaan hygiene sanitasi rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar. Jenis Penelitian yang dipergunakan adalah penelitian deskriptif dengan metode survei. Hasil observasi menujukan bahwa pemilihan bahan makanan hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 100%. Pengolahan makanan hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 100%. Penyimpanan bahan makanan hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 100%. Penyimpanan makanan jadi hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 100%. Penyajian makanan hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 80 %. Personal hygiene hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 80 %. Penerapan hygiene sanitasi hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 93,33%. Penjamah makanan sebaiknya menggunakan sarung tangan plastik pada saat pengolahan makanan. Penyajian makanan sebaiknya menggunakan penutup makanan agar makanan tidak terkontminasi debu, serangga, rambut atau kotoran lainnya. Kemasan makanan sebaiknya menggunakan kemasan yang food grade atau aman bagi kesehatan seperti menggunakan daun pisang saat membungkus makanan

Kata Kunci: Rumah Makan, Hygiene Sanitasi, Personal Hygiene

RINGKASAN PENELITIAN

PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI RUMAH MAKAN MINANG SIMPANG AMPEK PANJER KOTA DENPASAR TAHUN 2021

OLEH: DEWI PUSPITA SARI (NIM. P07133018004)

Rumah makan atau restoran adalah salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan sedemikian memerlukan perhatian khusus di bidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan, diantaranya adalah water borne disease dan food borne disease dan munculnya *vector* penyakit. Hal ini dapat dilihat adanya kejadian - kejadian atau wabah penyakit perut yang disebabkan oleh kelalaian dari pemilik rumah makan atau restoran yang kurang mengerti masalah kebersihan dalam penyelenggaran makanan dan minuman. Rumah makan dan restoran di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti dengan benar perihal hygiene sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pemilik rumah makan atau restoran dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang mementingkan segi kesehatan atau hygiene sanitasinya.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer beberapa penjamah makanan terlihat tidak menggunakan sarung tangan

plastik saat menggolah makanan. Faktor – faktor tersebut mempengaruhi kelayakan penerapan hygiene sanitasi rumah makan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keadaan hygiene sanitasi rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar. Jenis Penelitian yang dipergunakan adalah penelitian deskriptif dengan metode survei. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi. Unit analisa dalam penelitian ini adalah keadaan hygiene sanitasi rumah makan di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Desa Panjer Kecamatan Denpasar Selatan Kabupaten Kota Denpasar dengan memperhatikan aspek hygiene sanitasi yang terdiri dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, penyajian makanan dan personal hygiene.

Hasil observasi menujukan bahwa pemilihan bahan makanan hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 100%. Penyimpanan bahan makanan hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 100%. Penyimpanan makanan jadi hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 100%. Penyimpanan makanan jadi hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 100%. penyajian makanan hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 80%. Personal hygiene hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 80%. Penerapan hygiene sanitasi hasil penilaian memenuhi syarat yaitu 93%. Peneliti menyarankan penjamah makanan sebaiknya menggunakan sarung tangan plastik pada saat pengolahan makanan. Penyajian makanan sebaiknya menggunakan penutup makanan agar makanan tidak terkontminasi debu, serangga, rambut atau kotoran lainnya. Kemasan makanan sebaiknya menggunakan kemasa yang food grade atau aman bagi kesehatan seperti menggunakan daun pisang saat membungkus makanan

Daftar bacaan: 19 bacaan (tahun 2003 s/d tahun 2019)

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama

: Dewi Puspita Sari

NIM

: P07133018004

Program Studi

: Diploma III Reguler

Jurusan

: Kesehatan Lingkungan

Tahun Akademik

: 2021/2021

Alamat

: Jl. Kresek Gg Ikan Cucut No 16, Sesetan

Dengan ini menyatakan bahwa:

 Tugas Akhir dengan Judul "Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021" adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.

 Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini bukan karya sendiri atau plagiat hasil 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, 27 April 2021

Yang membuat pernyataan

Dewi Puspita Sari NIM. P07133018004

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa dengan segala rahmat dan hidayah-Nya Tugas Akhir yang berjudul "Penerapan Hygiene Sanitasi di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021" dapat terselesaikan dengan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Program Studi Sanitasi Program DIII Jurusan kesehatan lingkungan.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mengalami kesulitan. Hal ini disebabkan terbatasnya pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki. Namun berkat bantuan, dorongan dan petunjuk dari berbagai pihak akhirnya Tugas Akhir ini dapat diselesaikan oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

- Bapak A.A Ngurah Kusumajaya, SP., MPH, selaku Direktur Politkenik Kesehatan Kemenkes Denpasar
- 2. Bapak I Wayan Sali, S.KM.,M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Bapak I Ketut Aryana, BE, SST, M,Si selaku Ka. Prodi Sanitasi Lingkungan Program DIII Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.

4. Bapak I Nyoman Gede Suyasa, SKM, M.Si selaku pembimbing utama Penyusunan Tugas Akhir yang telah membimbing dan memberi masukan kepada penulis selama

penyusunan Tugas Akhir.

5. I Nyoman Purna, S.Pd., M.Si selaku pembimbing pendamping yang telah

membimbing dan memberi masukan kepada penulis selama penyusunan Tugas

Akhir.

6. Orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan moral dan materil

kepada penulis saat selama penyusunan Tugas Akhir.

7. Semua teman – teman Mahasiswa di Lingkungan Kampus Jurusan Kesehatan

Lingkungan Politeknik Kesehatan Denpasar yang tidak dapat disebutkan satu

persatu yang turut memberikan bantuan dan bimbingan bagi kelancaran dalam

proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir yang dibuat masih jauh dari sempurna.

Hal itu disebabkan oleh keterbatasan penegtahuan dan pengalaman yang dimilki oleh

penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun

untuk keberlanjutan Tugas Akhir ini. Penulis ucapkan Terima Kasih, semoga Tugas

Akhir ini dapat berguna bagi seluruh pihak.

Denpasar, 5 April 2021

Penulis

χi

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPULi
HALAMAN JUDULii
HALAMAN PERSETUJUANiii
HALAMAN PENGESAHANiv
ABSTRACTv
ABSTRAK vi
RINGKASAN PENELITIAN vii
SURAT BEBAS PLAGIAT
KATA PENGANTAR x
DAFTAR ISIxii
DAFTAR TABELxiv
DAFTAR GAMBARxv
DAFTAR SINGKATANxvi
DAFTAR LAMPIRANxvii
BAB I PENDAHULUAN
A. Latar Belakang1
B. Rumusan Masalah
C. Tujuan Penelitian
D. Manfaat penelitian5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 6
A. Tinjauan Umum Tentang Hygiene Sanitasi Makanan

B. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	9
C. Persyratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan	12
D. Prinsip Hygiene Sanitasi Makan	15
E. Pengertian Penjamah Makanan	19
F. Peranan Makanan Terhadap Penularan Penyakit	22
BAB III KERANGKA KONSEP	24
A. Kerangka Konsep	24
B. Variabel dan Definisi Oprasional	25
BAB IV METODE PENELITIAN	28
A. Jenis Penelitian	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian	28
C. Unit Analisa	28
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	39
E. Pengolahan data dan Analisis Data	30
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil	36
B. Pembahasan	40
BAB VI SIMPULAN	50
A. Simpulan	50
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Definisi Operasional	26
2. Hasil observasi Penyajian Makanan	39
3. Hasil observasi Personal Hygiene	39
4. Hasil observasi Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Kerangka Konsep	 24

DAFTAR SINGKATAN

UPTD : Unit Pelaksana Teknis Daerah

WHO : World Health Organitation

No : Nomor

Bpom : Badan Pengawas Obat dan Makanan

Kepmenkes : Keputusan Menteri Kesehatan

BTP : Bahan Tambah Pangan

B3 : Bahan berbahaya

FIFO : First In First Out

FEFO : First Expired First Out

PDAM : Perusahan Daerah Air Minum

°C : Derajat Celcius

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran:

- 1. Surat Izin Penelitian
- 2. Dokumentasi Penelitian
- 3. Data Pendukung
- 4. Karakteristik Responden

Lembar Observasi Hygiene Sanitasi Rumah Makan