

TUGAS AKHIR

**TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN ANGKA
KUMAN DI KANTIN RUMAH SAKIT ISLAM YOGYAKARTA
PDHI**



PEGGY BELINDA PERMATASARI

P07131117026

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA

JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI

TAHUN 2020

TUGAS AKHIR

**TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN ANGKA
KUMAN DI KANTIN RUMAH SAKIT ISLAM YOGYAKARTA
PDHI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



PEGGY BELINDA PERMATASARI

P07131117026

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA

JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI

TAHUN 2020

PERSETUJUAN PEMBIMBING
TUGAS AKHIR

“TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN ANGKA KUMAN DI
KANTIN RUMAH SAKIT ISLAM YOGYAKARTA PDHI”

Disusun Oleh:

PEGGY BELINDA PERMATASARI

P07131117026

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

29 Mei 2020

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Dra. Noor Tifauzah, M. Kes.
NIP. 19600530 198910 2001

Pembimbing Pendamping

Setvowati, SKM, M. Kes.
NIP. 19640621 198803 2002

Yogyakarta, 16 Juni 2020

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Ari Gunawan, M.Si.
NIP. 19630324 198602 1001

HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR

“TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN ANGKA KUMAN DI
KANTIN RUMAH SAKIT ISLAM YOGYAKARTA PDHI”

Disusun Oleh:

PEGGY BELINDA PERMATASARI

P07131117026

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 29 Mei 2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Joko Susilo, SKM, M. Kes.
NIP. 19641224 198803 1002

(.....)

Anggota,
Dra. Noor Tifauzah, M. Kes.
NIP. 19600530 198910 2001

(.....)

Anggota,
Setyowati, SKM, M. Kes.
NIP. 19640621 198803 2002

(.....)

Yogyakarta, 16 Juni 2020

Ketua Jurusan Gizi




Dr. Ir. I Made Arit Gunawan, M.Si.
NIP. 19630324 198602 1001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : PEGGY BELINDA PERMATASARI

NIM : P07131117026

Tanda Tangan : 

Tanggal : 29 MEI 2020

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : PEGGY BELINDA PERMATASARI
NIM : P07131117026
Program Studi : Diploma III Gizi
Jurusan : GIZI

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul:

“TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN ANGKA KUMAN DI KANTIN RUMAH SAKIT ISLAM YOGYAKARTA PDHI”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 29 Mei 2020

Yang menyatakan



PEGGY BELINDA PERMATASARI
NIM: P07131117026

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Dra. Noor Tifauzah, M. Kes selaku pembimbing utama, dan Setyowati, SKM, M. Kes selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Pada kesempatan ini saya menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Joko Susilo, SKM, M. Kes. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan sebagai penguji Tugas Akhir.
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si. selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Nur Hidayat, SKM, M. Kes. selaku Ketua Program Studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
5. Sahabat dan teman-teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Kami menyadari Tugas Akhir ini tidak luput dari berbagai kekurangan, hal ini dikarenakan keterbatasan pengetahuan serta wawasan yang dimiliki penulis. Semoga Tugas Akhir yang telah disusun ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Yogyakarta, 29 Mei 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka.....	7
B. Kerangka Teori.....	19
C. Kerangka Konsep.....	19
D. Pertanyaan Penelitian.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	21
B. Objek Penelitian.....	21
C. Waktu dan Tempat.....	21
D. Variabel Penelitian.....	22
E. Batasan Istilah.....	22
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	23
G. Instrumen Penelitian.....	24
H. Prosedur Penelitian.....	24

I. Manajemen Data.....	25
J. Etika Penelitian.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Hasil.....	27
B. Pembahasan.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
A. Kesimpulan.....	68
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN.....	72

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Rincian Jadwal Pengamatan Higiene Sanitasi Makanan.....	27
Tabel 2. Hasil Rekapitulasi Dari Higiene Sanitasi Makanan Pada Konter “A” dan Konter “B”.....	28
Tabel 3. Penilaian Lokasi Dan Bangunan Konter “A”	30
Tabel 4. Penilaian Lokasi Dan Bangunan Konter “B”	30
Tabel 5. Penilaian Komponen Fasilitas Sanitasi Konter “A”.....	32
Tabel 6. Penilaian Komponen Fasilitas Sanitasi Konter “B”.....	33
Tabel 7. Penilaian Komponen Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan Pada Konter “A”	35
Tabel 8. Penilaian Komponen Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Bahan Makanan Pada Konter “B”	36
Tabel 9. Penilaian Komponen Bahan Makanan Dan Makanan Jadi Di Konter “A”	37
Tabel 10. Penilaian Komponen Bahan Makanan Dan Makanan Jadi Di Konter “B”	37
Tabel 11. Penilaian Komponen Pengolahan Makanan Pada Konter “A”..	37
Tabel 12. Penilaian Komponen Pengolahan Makanan Pada Konter “B”..	38
Tabel 13. Penilaian Komponen Tempat Penyimpanan Bahan Dan Makanan Jadi Pada Konter “A”	38
Tabel 14. Penilaian Komponen Tempat Penyimpanan Bahan Dan Makanan Jadi Pada Konter “B”	39
Tabel 15. Penilaian Komponen Penyajian Makanan Pada Konter “A”	39
Tabel 16. Penilaian Komponen Penyajian Makanan Pada Konter “B”	40
Tabel 17. Penilaian Komponen Peralatan Pada Konter “A”	40
Tabel 18. Penilaian Komponen Peralatan Pada Konter “B”	40
Tabel 19. Penilaian Komponen Tenaga Kerja Pada Konter “A”	41
Tabel 20. Penilaian Komponen Tenaga Kerja Pada Konter “B”	41
Tabel 21. Total Skor Higiene Sanitasi Makanan.....	42
Tabel 22. Hasil Uji Angka <i>Escherichia coli</i> , Angka Kuman, Dan Uji MPN <i>Coliform</i>	43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	19
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian.....	19
Gambar 3. Konter Makanan di Kantin Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI	27
Gambar 4. Kondisi Lantai.....	31
Gambar 5. Dinding.....	31
Gambar 6. Ventilasi.....	31
Gambar 7. Atap.....	31
Gambar 8. Pintu.....	32
Gambar 9. Toilet.....	34
Gambar 10. Tempat sampah.....	34
Gambar 11. Tempat mencuci peralatan.....	34
Gambar 12. Tempat Penyimpanan Makanan Jadi.....	34
Gambar 13. Dapur.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian.....	73
Lampiran 2. Kompetensi Prodi Diploma III Gizi Terhadap Tugas Akhir.....	75
Lampiran 3. Form Penilaian Uji Kelaikan HSM.....	81
Lampiran 4. Petunjuk Pengisian Form Penilaian Higiene Sanitasi Makanan.....	83
Lampiran 5. Hasil Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “A” Pada Hari Pertama.....	90
Lampiran 6. Hasil Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “A” Pada Hari Kedua.....	92
Lampiran 7. Hasil Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “A” Pada Hari Ketiga.....	94
Lampiran 8. Hasil Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “B” Pada Hari Pertama.....	96
Lampiran 9. Hasil Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “B” Pada Hari Kedua.....	98
Lampiran 10. Hasil Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “B” Pada Hari Ketiga.....	100
Lampiran 11. Hasil Form Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “A” Pada Hari Pertama.....	102
Lampiran 12. Hasil Form Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “A” Pada Hari Kedua.....	109
Lampiran 13. Hasil Form Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “A” Pada Hari Ketiga.....	116
Lampiran 14. Hasil Form Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “B” Pada Hari Pertama.....	123
Lampiran 15. Hasil Form Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “B” Pada Hari Kedua.....	130
Lampiran 16. Hasil Form Pemeriksaan HSM Di Konter Makanan “B” Pada Hari Ketiga.....	137
Lampiran 17. Dokumentasi Kegiatan.....	144
Lampiran 18. Hasil Laboratorium.....	147