

TUGAS AKHIR

**KAJIAN HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN ANGKA
KUMAN PADA PRODUK OLAHAN IKAN DI INSTALASI GIZI
RSU PKU MUHAMMADIYAH BANTUL**



**AURELIA RIFKHA ANYNDIE
P07131117007**

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2020**

TUGAS AKHIR

**KAJIAN HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN ANGKA
KUMAN PADA PRODUK OLAHAN IKAN DI INSTALASI GIZI
RSU PKU MUHAMMADIYAH BANTUL**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Gizi



**AURELIA RIFKHA ANYNDIE
P07131117007**

**PRODI D-III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2020**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

"Kajian Higiene Penjamah Makanan dan Angka Kuman Pada Produk Olahan Ikan di Instalasi Gizi RSU PKU Muhammadiyah Bantul"

Disusun oleh :


AURELIA RIFKHA ANYNDIE
P07131117007

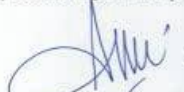
Telah di setujui oleh pembimbing pada tanggal:
.....

Menyetujui,

Pembimbing Utama,


pembimbing Pendamping.


Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001


Lastmi Wavansari S.Gz, MPH
NIP. 19800719200112201

Yogyakarta,.....
Ketua jurusan gizi,




Dr. Ir. L Made Aht Gunawan, Msi
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

“Kajian Higiene Penjamah Makanan dan Angka Kuman Pada Produk Olahan Ikan di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Bantul”

Disusun oleh
AURELIA RIFKHA ANYNDIE
P07131117007

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan
Penguji Pada tanggal :

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T. M.Kes
NIP. 197403061998031002


(.....)

Anggota,

Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001


(.....)

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 1980071920001122001


(.....)

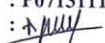
Yogyakarta,.....
Ketua jurusan gizi,



Dr. Ir. I Made Mit Gunawan, Msi
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Aurelia Riifkha Anyndie
NIM : P07131117007
Tanda Tangan : 

Tanggal :

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

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

Nama : Aurelia Rifkha Anyndie
NIM : P07131117007
Program Studi : D-III Gizi
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalti-Free Right)** atas Tugas Akhir Saya yang berjudul :
“Kajian Higiene Penjamah Makanan Dan Angka Kuman Pada Produk Olahan Ikan Di Instalasi Gizi RSU PKU Muhammadiyah Bantul”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/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 :
Pada tanggal :
Yang menyatakan



(Aurelia Rifkha Anyndie)

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 untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Gizi. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari ibu Tjarono Sari SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan ibu Lastmi Wayansari S.Gz, MPH selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Dr. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku ketua Dewan penguji
5. Ibu Ida selaku kepala Instalasi Gizi RSUD Muhammadiyah Bantul
6. Ibu Isna, ibu Nurul dan ibu Dhinta selaku Ahli Gizi RSUD Muhammadiyah Bantul
7. Responden Penelitian
8. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
9. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga KTI ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACK.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan.....	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka.....	9
B. Landasan Teori.....	25
C. Kerangka Konsep.....	29
D. Pertanyaan Penelitian.....	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	30
B. Subjek dan Objek Penelitian.....	30
C. Waktu dan Tempat.....	31
D. Variabel Penelitian.....	31
E. Definisi Operasional Variabel.....	32
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	34
G. Instrumen Penelitian.....	36

H. Prosedur Penelitian.....	39
I. Manajemen Data.....	41
J. Etika Penelitian.....	41
K. Kelemahan Penelitian.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	43
B. Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Muhammadiyah Bantul.....	44
C. Angka kuman pada produk olahan ikan.....	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep.....	29
Gambar 2. Penjamah makanan tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan penutup kepala dan tidak menggunakan masker saat melakukan kegiatan pengolahan makanan.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perbedaan Ikan Segar dan Ikan Bermutu Buruk.....	12
Tabel 2. Syarat Higiene Penjamah Makanan.....	19
Tabel 3. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Pada Makanan Ikan Dan Produk Olahan Ikan.....	24
Tabel 4. Kisi-kisi Ceklist Lembar Pengamatan Higiene Penjamah Makanan.....	36
Tabel 5. Alat dan Bahan Uji Angka Kuman.....	37
Tabel 6. Kategori perilaku Higiene penjamah Makanan.....	46
Tabel 7. Aspek kondisi kesehatan.....	47
Tabel 8. Poin yang terpenuhi pada aspek kondisi kesehatan.....	47
Tabel 9. Aspek kebersihan diri dan lingkungan.....	48
Tabel 10. Poin yang terpenuhi dan tak terpenuhi pada aspek kebersihan diri dan lingkungan.....	49
Tabel 11. Aspek Penampilan penjamah makanan.....	50
Tabel 12. Poin yang terpenuhi dan tak terpenuhi pada aspek Penampilan penjamah makanan.....	51
Tabel 13. kebiasaan mencuci tangan.....	53
Tabel 14. Poin yang terpenuhi dan tak terpenuhi pada aspek kebiasaan mencuci tangan.....	53
Tabel 15. Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan makanan.....	55
Tabel 16. Poin yang terpenuhi dan tak terpenuhi pada aspek perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan makanan.....	56
Tabel 17. Hasil uji mikrobiologi (angka kuman) dari produk olahan ikan fillet bumbu tomat.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat ijin penelitian RSUD Muhammadiyah Bantul.....	65
Lampiran 2. Naskah PSP.....	66
Lampiran 3. Informed Consent.....	67
Lampiran 4. Lembar Persetujuan.....	68
Lampiran 5. Jadwal Penelitian.....	69
Lampiran 6. Rencana Anggaran.....	70
Lampiran 7. Lembar Pengamatan Perilaku Higiene Penjamah Makanan.....	71
Lampiran 8. Siklus menu RSUD Muhammadiyah Bantul.....	73
Lampiran 9. Hasil uji angka kuman.....	79
Lampiran 10. Tabulasi data hasil penelitian.....	82
Lampiran 11. Olah data aspek higiene penjamah makanan.....	83