

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**GAMBARAN SANITASI PENCUCIAN PERALATAN MAKAN**  
**WARUNG MAKAN ANGKRINGAN DI MANISRENGGO**  
**KLATEN**



**ASHAVA KUSUMAWARDANI**

**P07133118015**

**PRODI DIPLOMA TIGA SANITASI**  
**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN**  
**YOGYAKARTA**  
**TAHUN 2021**

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**GAMBARAN SANITASI PENCUCIAN PERALATAN MAKAN**  
**WARUNG MAKAN ANGKRINGAN DI MANISRENGGO**  
**KLATEN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Kesehatan Lingkungan



**ASHAVA KUSUMAWARDANI**

**P07133118015**

**PRODI DIPLOMA TIGA SANITASI**  
**JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN**  
**YOGYAKARTA**  
**TAHUN 2021**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### KARYA TULIS ILMIAH

“GAMBARAN SANITASI PENCUCIAN PERALATAN MAKAN WARUNG  
MAKAN ANGKRINGAN DI MANISRENGGO KLATEN”

Disusun oleh :

ASHAVA KUSUMAWARDANI

P07133118015

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

28 April 2021

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Narto, BE, STP, MP  
NIP. 196101011984031003




Drs. Adib Suyanto, M.Si  
NIP. 196409271992031001

Yogyakarta, *18 - Juni - 2021*

 Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



  
Mohamad Mirza Fauzie, SST, M.Kes  
NIP. 196707191991031002

**HALAMAN PENGESAHAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**“GAMBARAN SANITASI PENCUCIAN PERALATAN MAKAN WARUNG  
MAKAN ANGKRINGAN DI MANISRENGGO KLATEN”**

Disusun Oleh  
**ASHAVA KUSUMAWARDANI**  
P07133118015

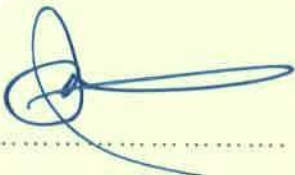
Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 4 Mei 2021

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**


Ketua,  
Haryono, SKM, M.Kes  
NIP. 196407131987031003

(.....) 

Anggota,  
Narto, BE, STP, MP  
NIP. 196101011984031003

(.....) 

Anggota,  
Drs. Adib Suyanto, M.Si  
NIP. 196409271992031001

(.....) 

Yogyakarta, 18 - Juni - 2021  
Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan



Mohammad Mirza Fauzie, SST, M.Kes  
NIP. 196707191991031002

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya saya sendiri, **dan** semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan **benar**.

Nama : ASHAVA KUSUMAWARDANI

NIM : P07133118015

Tanda Tangan :



Tanggal : 16 - Juni - 2021

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KTI UNTUK  
KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

---

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

Nama : Ashava Kusumawardani  
NIM : P07133118015  
Program Studi : Diploma Tiga Sanitasi  
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

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

Gambaran Sanitasi Pencucian Peralatan Makan Warung Makan Angkringan di Manisrenggo Klaten

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 : Yogyakarta  
Pada tanggal : 16 - Juni - 2021

Yang menyatakan

  
  
Ashava Kusumawardani

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan Lingkungan pada Program Studi Diploma Tiga Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes., direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Mohammad Mirza Fauzie, S.ST, M.Kes., Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Haryono, SKM, M.Kes., Ketua Prodi Diploma Tiga Sanitasi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Narto, BE, STP, MP, Dosen pembimbing utama yang penuh kesabaran dan ketekunan memberikan dorongan, perhatian, bimbingan, pengarahan, serta saran dalam pembuatan Karya Tulis Ilmiah.
5. Drs. Adib Suyanto, M.Si, Dosen pembimbing pendamping yang banyak membantu dan memberikan masukan, perhatian, serta pengarahan sehingga Karya Tulis Ilmiah dapat terselesaikan.
6. Orang tua Bapak Kuntoro, Ibu Warsi Suwarni, serta adek Ashiva yang telah memberikan dukungan moral, material dan mendoakan sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan.
7. Teman-teman kelas Reguler A yang memberikan dukungan, saran dan doa.

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

Yogyakarta,

2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KTI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR SINGKATAN .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan .....	4
D. Manfaat .....	5
E. Ruang Lingkup .....	5
F. Keaslian Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
A. Landasan Teori .....	8
1. Sanitasi Makanan .....	8
2. Penyakit Bawaan Makanan .....	10
3. Warung Makan.....	10
4. Pedagang Kaki Lima .....	11
5. Angkringan.....	12
6. Penjamah Makanan .....	13
7. Pengolahan Makanan .....	15
8. Peralatan Makan.....	16
9. Pencucian Peralatan Makan .....	17
B. Kerangka Konsep Penelitian.....	22
C. Pertanyaan Penelitian.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	24
B. Populasi dan Sampel.....	24
C. Waktu dan Tempat.....	25
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	25
E. Jenis dan Pengumpulan Data .....	28



F. Instrumen Penelitian .....	28
G. Prosedur Penelitian .....	29
H. Etika Penelitian .....	30
I. Analisis Data.....	30
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
A. Gambaran Umum.....	31
B. Hasil Penelitian .....	32
C. Pembahasan .....	37
D. Faktor Penghambat .....	46
E. Faktor Pendukung .....	46
F. Keterbatasan Penelitian.....	46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>47</b>
A. Kesimpulan .....	47
B. Saran .....	47
DAFTAR PUSTAKA .....	49
LAMPIRAN.....	52

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. : Kerangka Konsep Penelitian .....	22
Gambar 4.1 : Grafik Rekapitulasi Penilaian Sanitasi Pencucian Peralatan Makan Warung Makan Angkringan di Manisrenggo Klaten Tahun 2021.....	36

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 : Keaslian Penelitian .....	6
Tabel 4.1 : Hasil Penilaian Teknik <i>Scraping</i> pada Pencucian Peralatan Makan Warung Makan Angkringan di Manisrenggo Klaten Tahun 2021 .....	32
Tabel 4.2 : Hasil Penilaian Teknik <i>Soaking</i> pada Pencucian Peralatan Makan Warung Makan Angkringan di Manisrenggo Klaten Tahun 2021 .....	33
Tabel 4.3 : Hasil Penilaian Teknik <i>Washing</i> pada Pencucian Peralatan Makan Warung Makan Angkringan di Manisrenggo Klaten Tahun 2021 .....	34
Tabel 4.4 : Hasil Penilaian Teknik <i>Rinsing</i> pada Pencucian Peralatan Makan Warung Makan Angkringan di Manisrenggo Klaten Tahun 2021 .....	34
Tabel 4.5 : Hasil Penilaian Teknik <i>Sanitizing</i> pada Pencucian Peralatan Makan Warung Makan Angkringan di Manisrenggo Klaten Tahun 2021 .....	35
Tabel 4.6 : Hasil Penilaian Teknik <i>Towelling</i> pada Pencucian Peralatan Makan Warung Makan Angkringan di Manisrenggo Klaten Tahun 2021 .....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. : Lembar <i>Checklist</i> .....	52
Lampiran 2. : Tabel Penilaian .....	54
Lampiran 3. : Surat Izin Penelitian .....	59
Lampiran 4. : Dokumentasi .....	60

## DAFTAR SINGKATAN

BPOM	:	Badan Pengawas Obat dan Makanan
CPMB	:	Cara Produksi Makanan yang Baik
DEPKES	:	Departemen Kesehatan
GMP	:	<i>Good Manufacturing Practice</i>
KEPMENKES	:	Keputusan Menteri Kesehatan
KLB	:	Kejadian Luar Biasa
KP	:	Keracunan Pangan
PKL	:	Pedagang Kaki Lima
TCS	:	<i>Three Compactement Sink</i>
TPM	:	Tempat Pengolahan Makanan