

TUGAS AKHIR

**TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN (HSM)
PADA RUMAH MAKAN “P” SUSU DI KOMPLEKS
ALUN - ALUN UTARA YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



GLARYNDA WIDYATAMA
P07131115017

**PRODI DIII
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

**“TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN (HSM)
PADA RUMAH MAKAN “P” SUSU DI KOMPLEKS
ALUN – ALUN UTARA YOGYAKARTA”**

Disusun oleh :

GLARYNDA WIDYATAMA

P07131115017

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

12 Juli 2018

Menyetujui,

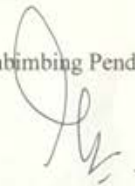
Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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

NIP. 197403061998031002



Dra. Elza Ismail, M.Kes.

NIP. 196011201991032001

Yogyakarta, 12 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si.

NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

"TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN (HSM)
PADA RUMAH MAKAN "P" SUSU DI KOMPLEKS
ALUN – ALUN UTARA YOGYAKARTA"

Disusun Oleh

GLARYNDA WIDYATAMA

NIM. P07131115017

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 2 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Joko Susilo, SKM, M.Kes

NIP. 196412241988031002

Anggota,

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

NIP. 197403061998031002

Anggota,

Dra. Elza Ismail, M.Kes.

NIP. 196011201991032001

Yogyakarta, 12 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi

Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si.

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 : GLARYNDA WIDYATAMA

NIM : P07131115017

Tanda Tangan : 

Tanggal : 12 JULI 2018

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

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

Nama : Glarynda Widyatama
NIM : P07131115017
Program Studi : DIII
Jurusan : Gizi

demikian 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 (HSM)
PADA RUMAH “P” SUSU DI KOMPLEKS ALUN – ALUN UTARA
YOGYAKARTA”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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 :

Pada tanggal :

Yang menyatakan



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini. Penulisan Tugas Akhir/ TA ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi Program Studi DIII Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes. selaku pembimbing utama dan Dra. Elza Ismail, M.Kes. 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. Manager Rumah Makan “P” Susu di Yogyakarta yang telah memberikan ijin untuk penelitian ini
2. Joko Susilo, SKM, M.Kes. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si. selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Nur Hidayat, SKM, M.Kes. selaku Ketua Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
5. Joko Susilo, SKM, M.Kes. selaku penguji penelitian
6. Orang tua yang senantiasa mendoakan dan memberikan bantuan dukungan material maupun moral
7. Sahabat yang telah memberikan doa, dukungan, masukan dan motivasinya
8. Teman – teman jurusan Gizi yang telah memberikan semangat, bantuan, dan dukungannya
9. Semua pihak yang membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Yogyakarta, 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Telaah Pustaka	7
1. Rumah Makan	7
a. Pengertian Rumah Makan	7
2. Susu.....	7
a. Pengertian Susu.....	7
b. Komposisi Susu.....	8
c. Ciri-ciri Susu Segar	9
3. Higiene dan Sanitasi Makanan	11
a. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan	11

b.	Kriteria penilaian Higiene dan Sanitasi Makanan	12
c.	Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan	12
4.	Pedoman penilaian HSM pada Rumah Makan	14
5.	Tenaga Penjamah Makanan	15
a.	Pengertian Penjamah Makanan	15
b.	Syarat-syarat higiene sanitasi tenaga penjamah makanan ..	15
B.	Landasan Teori	17
1.	Kerangka Teori	17
2.	Kerangka Konsep	17
C.	Pernyataan Penelitian	18
BAB III METODE PENELITIAN		19
A.	Jenis dan Desain Penelitian	19
B.	Objek Penelitian	19
C.	Waktu dan Tempat	19
D.	Variabel Penelitian	20
E.	Batasan Istilah	20
F.	Jenis Teknik Pengumpulan Data	30
G.	Instrumen Penelitian	31
H.	Prosedur Penelitian	31
I.	Manajemen Data	32
J.	Analisis Data	33
K.	Etika Penelitian	33
L.	Hambatan Penelitian	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		35
A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	35
B.	Gambaran Umum Produksi Susu	37
C.	Penilaian Skor Higiene Sanitasi Makanan	39
1.	Lokasi dan Bangunan	39
2.	Fasilitas Sanitasi	44
3.	Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan	50
4.	Bahan Makanan dan Makanan Jadi	53
5.	Pengolahan Makanan	55
6.	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	57
7.	Penyajian Makanan	59
8.	Peralatan	61
9.	Tenaga Kerja	62
D.	Total Skor Penilaian Higiene Sanitasi Makanan	63
E.	Angka Kuman	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		67
A.	Kesimpulan	67
B.	Saran	68
DAFTAR PUSTAKA		69
LAMPIRAN		

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian	17
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	17
Gambar 3. Proses Pengolahan Susu Sapi.....	38
Gambar 4. Kondisi Lantai di Rumah Makan “P” Susu.....	41
Gambar 5. Kondisi Langit-langit	43
Gambar 6. Tempat Pembuangan Sampah	47
Gambar 7. Dapur Pengolahan	52
Gambar 8. Proses Pengolahan Susu dan <i>Snack</i>	56
Gambar 9. Tempat Menyimpan Susu dan Bahan Makanan.....	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
Tabel 2. Komposisi Rata – rata dan Kisaran Normal Susu Sapi	9
Tabel 3. Waktu Pengamatan Higiene Sanitasi Makanan	35
Tabel 4. Skor Penilaian Lokasi dan Bangunan	40
Tabel 5. Skor Penilaian Fasilitas Sanitasi	44
Tabel 6. Kapasitas Tempat Duduk dan Jumlah Tempat Cuci Tangan.....	47
Tabel 7. Skor Penilaian Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan.....	50
Tabel 8. Skor Penilaian Bahan Makanan dan Makanan Jadi	53
Tabel 9. Skor Penilaian Pengolahan Makanan.....	55
Tabel 10. Skor Penilaian Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	57
Tabel 11. Skor Penilaian Penyajian Makanan.....	59
Tabel 12. Skor Penilaian Peralatan	61
Tabel 13. Skor Penilaian Tenaga Kerja.....	63
Tabel 14. Total Skor Penilaian Higiene Sanitasi Makanan.....	64
Tabel 15. Data Hasil Uji Angka Kuman	65

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian	71
Lampiran 2. Persetujuan Komisi Etik	72
Lampiran 3. Form Penilaian Uji Kelaikan HSM	73
Lampiran 4. Petunjuk Pengisian Form Penilaian HSM	75
Lampiran 5. Pedoman Penetapan Tingkat Mutu HSM	81
Lampiran 6. Hasil Penilaian HSM Selama 3 kali Pengamatan	82
Lampiran 7. Hasil Uji Angka Kuman	88
Lampiran 8. Dokumentasi kegiatan	90