

**TUGAS AKHIR**

**TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH  
MAKAN INGKUNG KUALI DI DESA GUWOSARI,  
KECAMATAN PAJANGAN, KABUPATEN BANTUL**

**Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Gizi**



**Disusun oleh :  
WINTANTRI SANDYASWARI  
NIM : P07131115050**

**PRODI D-III GIZI  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

"Tinjauan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan Ingkung Kuali di Desa  
Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul"

Disusun oleh :

WINTANTRI SANDYASWARI  
NIM. P07131115050

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :  
15 Juli 2018

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

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

  
Dra. Elza Ismail, M.Kes.  
NIP. 196011201991032001

Yogyakarta, 15 Juli 2018  
Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Afrit Gunawan, M.Si.  
NIP. 196303241986031001

**PALAMAN PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

**"TINJAUAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA RUMAH MAKAN  
INGKUNG KUALI DI DESA GUWOSARI, KECAMATAN PAJANGAN,  
KABUPATEN BANTUL"**

Disusun oleh :  
WINTANTRI SANDYASWARI  
NIM. P07131115050

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 03 Juli 2018

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

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

Anggota,  
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH. (.....)  
NIP. 198007192001122001

Anggota,  
Dra. Elza Ismail, M.Kes. (.....)  
NIP. 196011201991032001

Yogyakarta, 13 Juli 2018  
Ketua Jurusan Gizi  
Dr. Ir. I Made Afri Gunawan, M.Si.  
NIP. 196303241986031001


---

**HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

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

**Nama : Wintatri Sandyaswari**

**NIM : P07131115050**

**Tanda tangan:** 

**Tanggal : 13 Juli 2018**

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

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

---

Nama : Wintantri Sandyaswari  
NIM : P07131115050  
Program Studi : Diploma III  
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas Tugas Akhir saya yang berjudul : *Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan Inggung Kualo di Desa Gwosari, Kecamatan Pejangan, Kabupaten Bantul.*

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif 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 : 03 Juli 2018

Yang menyatakan

  
(Wintantri Sandyaswari)



## **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 pada Program Studi DIII Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Bapak DR. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu 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 terimakasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak DR. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si. selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes. selaku Ketua Prodi DIII Gizi
4. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku penguji
5. Orang tua, kakak-kakak dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan berupa material dan oral
6. Glarynda, Glaryndi, dan Galuh yang telah membantu penelitian saya sebagai enumerator
7. Teman-teman penulis yang telah banyak membantu dan memberikan semangat dalam penulisan Tugas Akhir ini

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

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.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian .....	5
F. Keaslian Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	7
B. Kerangka Teori.....	19
C. Kerangka Konsep.....	19
D. Pernyataan Peneliti.....	19
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Objek Penelitian .....	21
C. Tempat dan Waktu Penelitian .....	21
D. Variable Penelitian .....	22
E. Batasan Istilah .....	22
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	32
G. Instrumen Dan Bahan Penelitian.....	33
H. Prosedur Penelitian.....	33
I. Manajemen Data .....	35
J. Etika Penelitian .....	35

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	37
B. Jalannya Penelitian.....	38
C. Hasil dan Pembahasan Penelitian.....	40
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>66</b>
A. Kesimpulan .....	66
B. Saran .....	66
DAFTAR PUSTAKA .....	67
LAMPIRAN	



## Daftar Tabel

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Ayam per 100 g .....	16
Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Santan per 100 g .....	18
Tabel 3. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian .....	33
Tabel 4. Rancangan Pengamatan .....	34
Tabel 5. Waktu Pengamatan Higiene Sanitasi Makanan .....	39
Tabel 6. Penilaian Komponen Lokasi dan Bangunan .....	40
Tabel 7. Penilaian Komponen Fasilitas Sanitasi .....	45
Tabel 8. Penilaian Komponen Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan .....	50
Tabel 9. Penilaian Komponen Bahan Makanan dan Makanan Jadi.....	53
Tabel 10. Penilaian Komponen Pengolahan Makanan .....	54
Tabel 11. Penilaian Komponen Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi.....	55
Tabel 12. Penilaian Komponen Penyajian Makanan .....	58
Tabel 13. Penilaian Komponen Peralatan .....	59
Tabel 14. Penilaian Komponen Tenaga Kerja .....	61
Tabel 15. Penilaian Total Skor Komponen .....	64
Tabel 16. Hasil Pengujian Angka Kuman.....	65

## Daftar Gambar

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian.....	19
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian .....	19
Gambar 3. Rumah Makan Ingkung Kualiti .....	37
Gambar 4. Atap Dapur .....	44
Gambar 5. Tempat Sampah.....	47
Gambar 6. Ruang Makan .....	51
Gambar 7. Proses Perebusan Ingkung.....	55
Gambar 8. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan.....	57
Gambar 9. Penyajian .....	59
Gambar 10. Tempat Peralatan.....	61

## Daftar Lampiran

	Halaman
Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian .....	70
Lampiran 2. Persetujuan Komisi Etik .....	71
Lampiran 3. Form Penilaian Uji Kelaikan HSM .....	72
Lampiran 4. Petunjuk Pengisian Form Penilaian HSM .....	74
Lampiran 5. Hasil Pemeriksaan HSM.....	80
Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan .....	86