

KARYA TULIS ILMIAH

**KAJIAN HIGIENE SANITASI TENAGA DI BAGIAN
PRODUKSI DAN KEAMANAN MAKANAN DI UNIT
PRODUKSI MAKANAN RSUD PANEMBAHAN SENOPATI
BANTUL**



MELINDA NUR SYARIFAH
NIM. P07131113025

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
2016**

KARYA TULIS ILMIAH

KAJIAN HIGIENE SANITASI TENAGA DI BAGIAN PRODUKSI DAN KEAMANAN MAKANAN DI UNIT PRODUKSI MAKANAN RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL

Disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



MELINDA NUR SYARIFAH

NIM. P07131113025

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
2016**

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 : Melinda Nur Syarifah

NIM : P07131113025

Tanda Tangan :



Tanggal : 25 Juli 2016

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya tulis ini telah disetujui oleh pembimbing
pada tanggal : 25 Juli 2016

Menyetujui,
Pembimbing Utama



Dra. Elza Ismail, M. Kes
NIP. 19601120 199103 2001

Pembimbing Pendamping



Tjarono Sari, SKM, M. Kes
NIP. 19610203 198501 2001

Menyetujui,
Ketua Jurusan Gizi



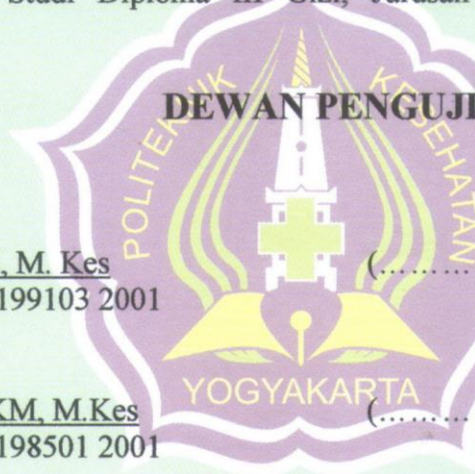
Tjarono Sari, SKM, M. Kes
NIP. 19610203 198501 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan oleh,

Nama : Melinda Nur Syarifah
NIM : P07131113025
Program Studi/Jurusan : D-III Gizi/ Gizi
Judul Tugas Akhir : Kajian Higiene Sanitasi Tenaga Di Bagian Produksi Dan Keamanan Makanan Di unit Produksi Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.



Pembimbing
Dra. Elza Ismail, M. Kes
NIP. 19601120 199103 2001

Pembimbing
Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 19610203 198501 2001

Penguji
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 19601120 199103 2001

Ditetapkan di : Yogyakarta
Tanggal : 25 Juli 2016

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga tugas penyusunan Karya Tulis Ilmiah (KTI) dengan judul “Kajian Higiene Sanitasi Tenaga Di Bagian Produksi Dan Keamanan Makanan Di unit Produksi Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul”, dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak, dan oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada:

1. Bapak Abidillah Mursyid, SKM, MS selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan sekaligus selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada peneliti dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
3. Ibu Weni Kurdanti, SSiT, M.Kes selaku Ketua Prodi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Dra. Elza Ismail, M. Kes selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada peneliti dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes_ selaku penguji yang telah memberikan saran kepada peneliti dan arahan kepada peneliti dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
6. Orang tua dan adikku yang telah memberikan bantuan baik material, spiritual dan moral.
7. Sahabat seperjuangan teman – teman DIII Gizi yang telah membantu dan memberi semangat dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Diriktur RSUD Panembahan Senopati Bantul dan pihak pihak dari RSUD Panembahan Senopati Bantul yang telah membantu pada penelitian.

9. Ria Khoirotun Khisa'an dan Rillia Widianingsih yang telah bersedia menjadi enumerator dalam penelitian ini.
10. Perpustakaan yang telah menyediakan sumber bacaan dalam menyusun karya tulis ilmiah ini.
11. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan baik moral, material, maupun spiritual.

Peneliti mengharapkan masukan demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Peneliti juga berharap Karya Tulis Ilmiah ini dapat berguna bagi pengembangan keilmuan gizi masyarakat.

Yogyakarta, 25 Juli 2016

Penulis

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Melinda Nur Syarifah

NIM : P07131113025

Program Studi : DIII Gizi

Judul Proposal KTI : Kajian Higiene Sanitasi Tenaga Di Bagian Produksi Dan Keamanan Makanan Di Unit Produksi Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul :

Kajian Higiene Sanitasi Tenaga Di Bagian Produksi Dan Keamanan Makanan Di unit Produksi Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul

Dengan perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/ format-kan, 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 : 25 Juli 2016

Yang menyatakan



(Melinda Nur Syarifah)

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS | ii |
| HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| ABSTRACT | xiii |
| ABSTRAK | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 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 | |
| A. Higiene Sanitasi | 9 |
| B. Pengolah Makanan | 13 |
| 1. Pengertian Pengolah Makanan | 13 |
| 2. Syarat Higiene Pengolah Makanan | 15 |
| C. Faktor yang Mempengaruhi Higiene Sanitasi Pengolah Makanan | 16 |
| 1. Pengetahuan | 16 |
| 2. Sikap | 17 |
| 3. Praktik Higiene Sanitasi | 18 |
| D. Keamanan Makanan | 21 |
| E. Uji Mikrobiologi | 22 |
| F. Kerangka Teori | 24 |
| G. Kerangka Konsep | 25 |
| H. Pertanyaan Penelitian | 25 |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| A. Jenis dan Design Penelitian | 26 |
| B. Subyek Penelitian dan Sampel | 26 |
| 1. Subyek Penelitian | 26 |
| 2. Sampel | 27 |

| | |
|---|-----------|
| C. Waktu dan Tempat Penelitian | 27 |
| 1. Waktu | 27 |
| 2. Tempat Penelitian | 27 |
| D. Aspek Penelitian..... | 28 |
| E. Batasan Istilah | 28 |
| 1. Higiene Sanitasi..... | 28 |
| 2. Keamanan Makanan Berdasarkan Angka Kuman..... | 29 |
| F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data | 29 |
| 1. Data..... | 29 |
| 2. Teknik Pengumpulan Data | 30 |
| G. Instrumen Penelitian..... | 32 |
| H. Prosedur Penelitian..... | 34 |
| I. Manajemen Data | 35 |
| J. Etika Penelitian | 36 |
| | |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| A. Gambaran Umum lokasi Penelitian..... | 37 |
| B. Praktik Higiene Sanitasi Pengolah Makanan | 38 |
| a. Aspek Kondisi Kesehatan..... | 39 |
| b. Aspek Penampilan Pengolah Makanan | 40 |
| c. Aspek Kegiatan Pelayanan Penanganan Makanan..... | 42 |
| d. Aspek Kebersihan Diri dan Lingkungan | 44 |
| e. Aspek Kebiasaan Mencuci Tangan | 46 |
| C. Angka Kuman | 49 |
| | |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | |
| A. Kesimpulan..... | 52 |
| B. Saran..... | 53 |
| | |
| DAFTAR PUSTAKA | 54 |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 1. Syarat Higiene Sanitasi Pengolah Makanan | 15 |
| Tabel 2. Batasan Maksimum Cemar Mikrobia Pada Olahan Ikan Nomer HK.00.06.1.52.4011 | 23 |
| Tabel 3. Batasan Maksimum Cemar Mikrobia Pada Tahu Nomer HK.00.06.1.52.4011 | 23 |
| Tabel 4. Batasan Maksimum Cemara Mikroba Pada Sayur Santan Nomer HK.00.06.1.52.4011 | 24 |
| Tabel 5. Kisi-kisi Chek-list Praktik Higiene Santasi Pengolah Makanan | 33 |
| Tabel 6. Alat dan Bahan Penelitian..... | 33 |
| Tabel 7. Nilai Praktik Sanitasi Berdasarkan Aspek Syarat Higiene Sanitasi Pengolah Makanan | 39 |
| Tabel 8. Aspek Kondisi Kesehatan | 39 |
| Tabel 9. Aspek Penampilan Pengolah Makanan..... | 40 |
| Tabel 10. Aspek Pelayanan Penanganan Makanan..... | 43 |
| Tabel 11. Aspek Kesehatan Diri dan Lingkungan..... | 44 |
| Tabel 12. Aspek Kebiasaan Mencuci Tangan..... | 46 |
| Tabel 13. Hasil Uji Mikrobiologi (Angka Kuman) dari Tahu Goreng, Bobor Bayam, dan Rolade Ikan | 49 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|--|---------|
| Gambar 1. Faktor-faktor yang Berhubungan Dengan Keamanan Makanan..... | 24 |
| Gambar 2. Kerangka Konsep | 25 |
| Gambar 3. Pengolah Tidak Menggunakan Sarung Tangan dan Tidak Memakai Masker Saat Pengolahan | 41 |
| Gambar 4. Pengolah Makanan Tidak Menggunakan Penutup Kepala | 42 |
| Gambar 5. Pengolah Makanan Membersihkan Tempat Kerja Sesudah Pengolahan..... | 45 |
| Gambar 6. Pengolah Mencuci Tangan | 47 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|--|---------|
| Lampiran 1. Lembar Pengamatan Praktik Higiene Sanitasi | 57 |
| Lampiran 2. Siklus Menu RSUD Panembahan Senopati Bantul | 60 |
| Lampiran 3. Hasil Praktik Higiene Sanitasi Pengolah Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul | 62 |
| Lampiran 4. Tabulasi Data Hasil Penelitian Aspek Higiene Sanitasi Pengolah Makanan | 63 |
| Lampiran 5. Olah Data Aspek Higiene Sanitasi Pengolah Makanan | 64 |
| Lampiran 6. Hasil Uji Angka Kuman | 67 |
| Lampiran 6. Hasil Uji Angka Kuman | 68 |
| Lampiran 7. Surat Keterangan Peminjaman Laboratorium | 69 |
| Lampiran 8. Surat Ijin Penelitian Pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta Sekertariat Daerah | 70 |
| Lampiran 9. Surat ijin penelitian BAPPEDA Bantul..... | 71 |
| Lampiran 10. Surat Ijin Penelitian RSUD Panembahan Senopati Bantul .. | 72 |
| Lampiran 11. Persetujuan Komisi Etik | 73 |
| Lampiran 12. Foto Praktik Higiene Sanitasi Pengolah..... | 74 |
| Lampiran 13. Foto Pengambilan Sampel | 77 |
| Lampiran 14. Foto Uji Angka Kuman | 78 |