

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KELAIKAN HIGIENE SANITASI PADA
MAKANAN DIET BIASA DI INSTALASI GIZI RST dr.
SOEDJONO MAGELANG**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



OKKY RACHMAWATI

NIM. P07131122050

**PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

“GAMBARAN KELAIKAN HIGIENE SANITASI PADA MAKANAN
DIET BIASA DI INSTALASI GIZI RST dr. SOEDJONO MAGELANG”

*“DESCRIPTION OF SANITATION HYGIENE FEASIBILITY ON NON DIET
FOOD IN NUTRITION INSTALLATION RST dr. SOEDJONO MAGELANG”*

Disusun Oleh:

OKKY RACHMAWATI

P07131122050

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

5 Mei 2025

Menyetujui,

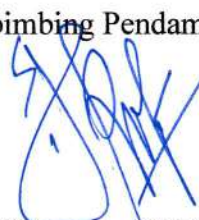
Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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

NIP. 197403061998031002



Susilo Wirawan, SKM, MPH

NIP. 197001151994031003

Yogyakarta, 6 Mei 2025

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes

NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

GAMBARAN KELAIKAN HIGIENE SANITASI PADA MAKANAN DIET BIASA DI INSTALASI GIZI RST dr. SOEDJONO MAGELANG

Disusun Oleh

OKKY RACHMAWATI

NIM. P07131122050

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada Tanggal: 9 Mei 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Setyowati, SKM, M.Kes

NIP. 196406211988032002

(.....)

Anggota,

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

NIP. 197403061998031002

(.....)

Anggota,

Susilo Wirawan, SKM, MPH

NIP. 197001151994031003

(.....)

Yogyakarta, 22 Mei 2025

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes

NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Okky Rachmawati

NIM : P07131122050

Tanda Tangan :



Tanggal : 8 Juli 2025

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Okky Rachmawati

NIM : P07131122050

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-Exclusive Royalty-Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul “Gambaran Kelaikan Higiene Sanitasi Pada Makanan Diet Biasa Di Instalasi Gizi RST dr. Soedjono Magelang”.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/ 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: 8 Juli 2025

Yang Menyatakan



Okky Rachmawati

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat- Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) dengan judul “Gambaran Kelaikan Higiene Sanitasi Pada Makanan Diet Biasa Di Instalasi Gizi RST dr. Soedjono Magelang”. Penulisan KTI ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes, selaku Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes, selaku pembimbing utama dan Bapak Susilo Wirawan, SKM, M.Kes, selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Setyowati SKM, M.Kes, selaku dosen penguji.
6. Ibu, papah, dan kakak penulis yang telah memberikan dukungan dan doa selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah
7. Teman-teman terdekat yang memberikan semangat selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih terdapat kekurangan, oleh karena itu diharapkan kritik dan saran yang membangun untuk dapat menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah Ini.

Yogyakarta, 8 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRACT.....	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Telaah Pustaka.....	7
B. Kerangka Teori.....	27
C. Kerangka Konsep	27
D. Pertanyaan Penelitian	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis dan Desain Penelitian	29
B. Obyek Penelitian	29
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
D. Variabel Penelitian	30
E. Batasan Istilah	30
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	31
G. Instrumen Penelitian.....	32
H. Prosedur Penelitian.....	32
I. Manajemen Data	33
J. Etika Penelitian	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	34
B. Penilaian Skor Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Makanan.....	35
C. Total Skor Penilaian Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Makanan	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	5
Tabel 2. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	19
Tabel 3. Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	22
Tabel 4. Skor Penilaian Lokasi, Bangunan, dan Fasilitas	36
Tabel 5. Skor Penilaian Pencahayaan	39
Tabel 6. Skor Penilaian Penghawaan	40
Tabel 7. Skor Penilaian Air Bersih	41
Tabel 8. Skor Penilaian Air Kotor	42
Tabel 9. Skor Penilaian Fasilitas Cuci Tangan dan Toilet	43
Tabel 10. Skor Penilaian Pembuangan Sampah	44
Tabel 11. Skor Penilaian Ruang Pengolahan Makanan	45
Tabel 12. Skor Penilaian Karyawan	47
Tabel 13. Skor Penilaian Makanan	49
Tabel 14. Skor Penilaian Perlindungan Makanan	50
Tabel 15. Skor Penilaian Peralatan Makan dan Masak	52
Tabel 16. Skor Penilaian Persyaratan Teknis Jasaboga Golongan B	55
Tabel 17. Total Skor Penilaian Kelayakan Fisik Higiene Sanitasi Makanan	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	27
Gambar 2. Kerangka Konsep	27
Gambar 3. Pintu Dapur Produksi	39
Gambar 4. Tempat Sampah Yang Terbuka	44
Gambar 5. Pemasak Menggunakan Gelang	48
Gambar 6. Celah Pada Lantai.....	54
Gambar 7. Pertemuan Sudut Lantai dan Dinding	59
Gambar 8. Ruang Ganti Pemasak dan Tempat Cuci Tangan	67
Gambar 9. Ruang Penerimaan Bahan Makanan	67
Gambar 10. Area Peracikan Bumbu.....	67
Gambar 11. Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	67
Gambar 12. Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	67
Gambar 13. Ruang Persiapan Snack	67
Gambar 14. Ruang Persiapan Snack & Buah.....	67
Gambar 15. Ruang Persiapan Susu & Minuman	67
Gambar 16. Area Pemorsian Makanan.....	67
Gambar 17. Area Persiapan Bahan Makanan.....	68
Gambar 18. Area Pengolahan.....	68
Gambar 19. Alat Pemadam Api Ringan (APAR)	68
Gambar 20. Alat Pemadam Api Besar (APAB).....	68
Gambar 21. Rak Penirisan Alat Masak	68
Gambar 22. Area Pencucian Alat Masak.....	68
Gambar 23. Alur Unit Gizi RST dr. Soedjono Magelang	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Keadaan di Dapur Instalasi Gizi RST dr. Soedjono Magelang	67
Lampiran 2. Perhitungan Perkiraan Intensitas Cahaya, Luas Penghawaan, dan Luas Lantai Tempat Pengolahan Makanan	69
Lampiran 3. Hasil Uji Kelaikan Untuk Higiene Sanitasi Makanan	71