

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan dengan segala kerendahan hati atas kehadiran Allah SWT, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini, dengan judul **“STUDI HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN DAN KUALITAS MAKANAN PADA HOME INDUSTRI MIE BASAH DI KELURAHAN KEPOLOREJO KABUPATEN MAGETAN”**

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini sebagai salah satu persyaratan guna menindak lanjuti dalam menyelesaikan program Diploma-III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan. Hal ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak yang terlibat baik berupa materi, moral dan spiritual. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Sunarti dan Bapak Jumiran yang telah memberikan semangat serta doanya sehingga penulis bisa menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Bapak Luthfi Rusyadi, SKM, M.Sc selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.
3. Bapak Irwan Sulistio, SKM., M. Si selaku ketua jurusan kesehatan lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.
4. Bapak Beny Suyanto, SPd, M.Si, selaku ketua program Studi D-III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan.
5. Bapak Aries Prasetyo, SKM, MPH selaku Dosen penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Ibu Dr. Dra Lilis Prihastini, M. Si selaku Dosen Pembimbing I dan penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Ibu Hj. Denok Indraswati, S. Si, M.Si selaku Dosen Pembimbing II dan Penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Tak lupa kepada semua pihak yang tersebut maupun tidak tersebut diatas, semoga mendapatkan imbalan yang lebih baik dari Allah SWT atas segala yang telah dilakukan demi terselesainya karya tulis ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Penulis berharap semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat Bermanfaat.

Magetan, 24 April 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PERSYARATAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
BIODATA PENULIS	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	2
B. Identifikasi Dan Pembatasan Masalah	5
1. Identifikasi Masalah	5
2. Pembatasan Masalah	6
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum	6
2. Tujuan Khusus	6
E. Manfaat	7
1. Bagi Penulis	7
2. Bagi Tempat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Peneliti Terdahulu	9
B. Kajian Teori	11
1. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan	11
2. Tujuan Hygiene Sanitasi Makanan	12
3. Upaya Hygiene Sanitasi Makanan	12
4. Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan	13
5. Pemeriksaan Cemarkan Fisik.....	20
6. Mie Basah	22
7. Boraks	23

8. Formalin.....	23
9. <i>Escherichia Coli</i>	23
C. Kerangka Teori.....	25
D. Kerangka Konsep	26

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian dan Desain Penelitian	27
1. Jenis Penelitian.....	27
2. Desain Penelitian	27
B. Alur Penelitian	28
C. Lokasi Dan Waktu Penelitian	29
D. Subyek Dan Obyek Penelitian	29
a. Subyek Penelitian	29
b. Obyek Penelitian.....	29
c. Teknik Pengambilan Sample	29
E. Devinisi Operasional.....	30
F. Pengumpulan Data	33
G. Teknik Pengumpulan Data	33
H. Metode Pengolahan dan Analisa Data	36
a. Pengolahan data	36
b. Analisis Data.....	36

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	43
B. Hasil Observasi	46

BAB V PEMBAHASAN

A. Peralatan Makanan	53
B. Penjamah Makanan	54
C. Tempat Pengolahan Makanan	55
D. Cara Pengolahan Makanan	57
E. Pemeriksaan Cemaran Fisik.....	58
F. Pemeriksaan Kimia	59
G. Pemeriksaan Mikrobiologi.....	60
H. Penilaian Keseluruhan	61

BAB VI PENUTUP

A. KESIMPULAN	63
B. SARAN	63
C. DAFTAR PUSTAKA	65
D. LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

Tabel II. 1 Perbedaan Penelitian terdahulu dengan Penelitian Sekarang	10
Tabel III. 1 Definisi Operasional dan Kategori Penilaian	30
Tabel IV.1 Distribusi Karyawan Berdasarkan Usia.....	43
Tabel IV.2 Distribusi Karyawan Berdasarkan Jenis Kelamin	43
Tabel IV.3 Distribusi Karyawan Berdasarkan Tingkat Pendidikan	43
Tabel IV.4 Distribusi Karyawan Berdasarkan Pengalaman Pelatihan.....	44
Tabel IV.5 Hasil Observasi Peralatan Makanan Pengolahan Mie Basah.	45
Tabel IV.6 Hasil Observasi Penjamah Makanan Pengolahan Mie Basah	46
Tabel IV.7 Hasil Observasi Tempat Pengolahan Makanan Mie Basah	47
Tabel IV.8 Hasil Observasi Cara Pengolahan Mie Basah	48
Tabel IV.9 Hasil Pemeriksaan Cemarkan Fisik Pengolahan Mie Basah.....	49
Tabel IV. 10 Hasil Pemeriksaan Kimia Pengolahan Mie Basah	50
Tabel IV.11 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Pengolahan Mie Basah	50
Tabel IV.12 Hasil Penilaian Keseluruhan Pengolahan Mie Basah.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar II. 1 Kerangka Teori.....	24
Gambar II. 2 Kerangka Konsep	25
Gambra III. 1 Alur penelitian.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	: Instrument Penelitian
Lampiran 2	: Formular Tabel Hasil Pemeriksaan Fisik HACCP
Lampiran 3	: Surat Badan Kesehatan Bangsa dan Politik
Lampiran 4	: Surat Izin Penelitian
Lampiran 5	: Surat Balasan Dari Industri Mie Basah KelurahanKepolorejo Kabupaten Magetan
Lampiran 6	: Studi Pendahuluan Tempat Penelitian
Lampiran 7	: Area Tempat Pengolahan
Lampiran 8	: Penyimpanan Bahan Baku
Lampiran 9	: Mesin Pengolahan
Lampiran 10	: Mesin Penghalus Mie Basah
Lampiran 11	: Tong Penampung Air
Lampiran 12	: Bahan Yang Akan Digunakan
Lampiran 13	: Mesin Pemotong Mie Basah
Lampiran 14	: Mie Basah
Lampiran 15	: Hasil Pemeriksaan Bakteri <i>E.coli</i>
Lampiran 16	: Biaya Anggaran
Lampiran 17	: Waktu Penelitian

DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN

Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
UU	: Undang-undang
RI	: Republik Indonesia
HACCP	: <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
APM	: Angka Paling Mungkin
E. coli	: <i>Escherichia coli</i>
Gr	: Gram
%	: Persen
/	: Bagi/ pembagi