

## DAFTAR ISI

|   |            |
|---|------------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b>                        |            |
| <b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b>             |            |
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>                   |            |
| <b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN</b> |            |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                  | <b>i</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                      | <b>iii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                    | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                   | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL .....</b>    | <b>vii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>               | <b>1</b>   |
| A. Latar Belakang .....                     | 1          |
| B. Identifikasi Masalah .....               | 4          |
| C. Rumusan Masalah .....                    | 4          |
| D. Tujuan Penelitian.....                   | 5          |
| 1. Tujuan Umum .....                        | 5          |
| 2. Tujuan Khusus.....                       | 5          |
| E. Manfaat Penelitian.....                  | 5          |
| 1. Bagi Peneliti .....                      | 5          |
| 2. Bagi Pondok Pesantren.....               | 6          |
| 3. Bagi Peneliti lain .....                 | 6          |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>         | <b>7</b>   |
| A. Penelitian Terdahulu .....               | 7          |
| B. Telaah Pustaka.....                      | 10         |
| 1. Pengertian Pondok Pesantren .....        | 10         |
| a. Gambaran Umum .....                      | 10         |
| b. Pos Kesehatan Pesantren .....            | 10         |
| 2. Hygiene Sanitasi Makanan.....            | 11         |

|  |           |
|--|-----------|
| a. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan.....                | 11        |
| b. Tujuan Hygiene Sanitasi Makanan.....                    | 12        |
| c. Faktor Yang Mempengaruhi Hygiene Sanitasi Makanan ..... | 12        |
| 3. Jasaboga .....  | 13        |
| a. Pengertian Jasaboga.....                                | 13        |
| b. Penggolongan Jasaboga.....                              | 13        |
| 4. Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan .....     | 14        |
| a. Tempat Pengolahan Makanan .....                         | 14        |
| b. Peralatan Makanan .....                                 | 19        |
| c. Penjamah Makanan .....                                  | 24        |
| d. Cara Pengolahan Makanan .....                           | 27        |
| 5. Kualitas Makanan.....                                   | 29        |
| a. Pemeriksaan Fisik ( Organoleptik).....                  | 30        |
| b. Pemeriksaan Kimia (Formalin) .....                      | 31        |
| c. Pemeriksaan Mikrobiologi ( Angka Kuman ) .....          | 32        |
| C. Kerangka Teori.....                                     | 34        |
| D. Kerangka Konsep .....                                   | 35        |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>                     | <b>36</b> |
| A. Jenis dan Alur Penelitian.....                          | 36        |
| 1. Jenis Penelitian .....                                  | 36        |
| 2. Alur Penelitian .....                                   | 37        |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....                        | 38        |
| 1. Lokasi Penelitian .....                                 | 38        |
| 2. Waktu Penelitian .....                                  | 38        |
| C. Populasi dan Sampel Penelitian .....                    | 38        |
| 1. Populasi Penelitian .....                               | 38        |
| 2. Sampel Penelitian .....                                 | 38        |
| D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional .....      | 39        |
| 1. Variabel Penelitian .....                               | 39        |
| 2. Definisi Operasional.....                               | 40        |
| E. Sumber Data.....  | 42        |

|   |           |
|---|-----------|
| 1. Data Primer.....                                       | 42        |
| 2. Data Sekunder.....                                     | 42        |
| F. Teknik Pengumpulan Data .....                          | 42        |
| 1. Cara Pengumpulan Data .....                            | 42        |
| 2. Cara Pengambilan sampel secara fisik dan kimia .....   | 43        |
| 3. Cara pengambilan sampel secara mikrobiologi.....       | 43        |
| 4. Cara Pengiriman Sampel .....                           | 44        |
| 5. Pemeriksaan Fisik ( Organoleptik) .....                | 44        |
| 6. Pemeriksaan Kimia (Formalin) .....                     | 45        |
| 7. Pemeriksaan Mikrobiologi ( Angka Kuman ) .....         | 45        |
| G. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....               | 45        |
| 1. Metode Pengolahan Data.....                            | 45        |
| 2. Analisis Data .....                                    | 46        |
| 3. Kriteria Penilaian.....                                | 46        |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>                       | <b>50</b> |
| A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....                    | 50        |
| B. Hasil Dan Analisis Penelitian.....                     | 51        |
| 1. Hasil Penelitian Tempat Pengolahan Makanan .....       | 51        |
| 2. Hasil Penelitian Perlengkapan Pengolahan Makanan ..... | 52        |
| 3. Hasil Penelitian Penjamah Makanan .....                | 54        |
| 4. Hasil Penelitian Cara Pengolahan Makanan.....          | 55        |
| 5. Hasil Pemeriksaan Fisik .....                          | 56        |
| 6. Hasil Pemeriksaan Kimia .....                          | 56        |
| 7. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi .....                   | 57        |
| 8. Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan .....     | 57        |
| <b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>                             | <b>59</b> |
| A. Tempat Pengolahan Makanan .....                        | 59        |
| B. Perlengkapan Pengolahan Makanan.....                   | 62        |
| C. Penjamah Makanan .....                                 | 63        |
| D. Cara Pengolahan Makanan.....                           | 65        |
| E. Kualitas Pemeriksaan Fisik (Organoleptik) .....        | 65        |

|   |           |
|---|-----------|
| F. Kualitas Pemeriksaan Kimia .....                   | 66        |
| G. Kualitas Pemeriksaan Mikrobiologi.....             | 67        |
| H. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan..... | 68        |
| I. Kelemahan Penelitian.....                          | 69        |
| <b>BAB VI PENUTUP .....</b>                           | <b>70</b> |
| A. Kesimpulan.....                                    | 70        |
| B. Saran.....   | 71        |

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

|             |  |    |
|-------------|--|----|
| Tabel II.1  | Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Sekarang .....                          | 9  |
| Tabel III.1 | Definisi Operasional .....   | 40 |
| Tabel IV.1  | Distribusi frekuensi berdasarkan komponen tempat pengolahan makanan .....                | 51 |
| Tabel IV.2  | Distribusi frekuensi berdasarkan skor tempat pengolahan makanan .....                    | 51 |
| Tabel IV.3  | Distribusi frekuensi berdasarkan komponen perlengkapan pengolahan makanan.....           | 52 |
| Tabel IV.4  | Distribusi frekuensi berdasarkan skor penjamah makanan.....                              | 53 |
| Tabel IV.5  | Distribusi frekuensi berdasarkan komponen penjamah makanan....                           | 54 |
| Tabel IV.6  | Distribusi frekuensi berdasarkan skor tempat pengolahan Makanan.....                     | 54 |
| Tabel IV.7  | Distribusi frekuensi berdasarkan komponen cara pengolahan Makanan.....                   | 55 |
| Tabel IV.8  | Distribusi frekuensi berdasarkan skor cara pengolahan makanan ...                        | 55 |
| Tabel IV.9  | Distribusi frekuensi pemeriksaan fisik pengolahan makanan.....                           | 56 |
| Tabel IV.10 | Distribusi frekuensi pemeriksaan kimia pengolahan makanan.....                           | 56 |
| Tabel IV.11 | Distribusi frekuensi pemeriksaan mikrobiologi pengolahan makanan.....                    | 51 |
| Tabel IV.12 | Distribusi frekuensi berdasarkan skor penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan..... | 57 |

## DAFTAR GAMBAR

|              |                       |    |
|--------------|-----------------------|----|
| Gambar II.1  | Kerangka Teori .....  | 34 |
| Gambar II.2  | Kerangka Konsep ..... | 35 |
| Gambar III.1 | Alur Penelitian.....  | 37 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 2 Surat Balasan Ijin Penelitian Dari Pondok Pesantren
- Lampiran 3 Surat Permohonan Mencari Data Di Puskesmas Panekan
- Lampiran 4 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Pada Sampel Makanan
- Lampiran 5 Hasil Pemeriksaan Kimia (Formalin) Pada Sampel Makanan
- Lampiran 6 Kriteria Dan Syarat Panelis
- Lampiran 7 Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis
- Lampiran 8 Formulir Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Pondok  
Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan
- Lampiran 9 Tabel Hasil Pemeriksaan Organoleptik
- Lampiran 10 Hasil Observasi Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan
- Lampiran 11 Dokumentasi

## DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

### SINGKATAN

|            |  |
|------------|--|
| APD        | : Alat Perlindungan Diri                                   |
| BPOM       | : Badan Pengawas Obat Dan Makanan                          |
| DEPKES     | : Departemen Kesehatan                                     |
| FEFO       | : <i>expired first out</i>                                 |
| FIFO       | : <i>first in first out</i>                                |
| KEMENKES   | : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia                 |
| KH         | : Kiai Haji  |
| KLB        | : Kejadian Luar Biasa                                      |
| LAPAS      | : Lembaga Pemasyarakatan                                   |
| PERMENKES  | : Peraturan Menteri Kesehatan                              |
| POSKESTREN | : Pos Kesehatan Pesantren                                  |
| SPIMKER    | : Aplikasi Sistem Pelaporan Informasi Masyarakat Keracunan |
| WC         | : Water Closet   |

### SIMBOL

|   |          |
|---|----------|
| % | : Persen |
| > | : Kurang |
| < | : Lebih  |