

Kementrian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Diploma III Jurusan Kesehatan Lingkungan
Tugas Akhir, September 2021

Adelia Wulan Sari

**STUDI PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PADA PROSES
PENGOLAHAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN MIFTAHU
NURUL HUDA JOSO TURI PANEKAN MAGETAN TAHUN 2021**

ix + 70 Halaman + 14 Tabel + 3 Gambar + 11 Lampiran

ABSTRAK

Penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren adalah tindakan yang penting untuk diperhatikan agar tidak terjadi keracunan makanan atau penyakit yang disebabkan oleh makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan berdasarkan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Penelitian ini merupakan penelitian diskriptif, dengan mengumpulkan Data menggunakan lembar observasi, dokumentasi, pemeriksaan laboratorium. Penelitian tersebut dilakukan di Pesantren Miftahu Nurul Huda Joso Turi Panekan Magetan. Hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan analisis tabel dan dijabarkan secara diskriptif.

Hasil dari observasi menunjukkan bahwa Tempat pengolahan makanan masuk kedalam kategori tidak memenuhi syarat dengan presentase (62,5%) . Perlengkapan pengolahan makanan masuk kedalam kategori memenuhi syarat dengan presentase (90%). Penjamah makanan masuk kedalam kategori tidak memenuhi syarat dengan presentase (75%). Cara pengolahan makanan masuk kedalam kategori memenuhi syarat dengan presentase (80%). Hasil pemeriksann organoleptik pada sampel yang diteliti menunjukan hasil memenuhi syarat, untuk hasil dari pemeriksaan fisik menunjukan bahwa sampel makanan tidak mengandung formalin. Untuk hasil uji mikrobiologi pada sampel makanan mendapatkan hasil memenuhi syarat dengan baku mutu 10.000 kol/gram. Hasil dari Penerapan Hygiene sanitasi pengolahan makanan mendapatkan kategori memenuhi syarat dengan presentasi (75,6 %)

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Miftahu Nurul Huda sudah diselenggarakan dengan baik secara keseluruhan dan memenuhi syarat. Saran dari penelitian ini perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait prinsip-prinsip hygiene sanitasi dan uji kualitas mikrobiologi pada peralatan makanan yang digunakan

Kata Kunci : Hygiene, Sanitasi, Pengolahan Makanan, Pondok Pesantren

Kepustakaan : 30 bacaan (2001-2021)