

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Panti Asuhan Tahfidzul Qur’an Kabupaten Magetan Tahun 2023”**

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini sebagai salah satu persyaratan guna menyelesaikan Program Studi Diploma III Sanitasi Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya. Karya Tulis Ilmiah 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 mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Luthfi Rusyadi, SKM, M.Sc selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Bapak Irwan Sulistio, SKM, MSi selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Bapak Beny Suyanto, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi Sanitasi Progam D-III Kampus Magetan yang telah memberi kesempatan untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Bapak H. Djoko Windu P. Irawan, SKM, MMKes selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Hj. Denok Indraswati, S.Si, M.Si selaku Dosen Pembimbing II dan yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Bapak Karno, SKM, M.Si selaku Ketua Penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Kedua Orang tua yang telah memberikan doa dan dukungan dengan sepenuhnya.

8. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Tak lupa kepada semua pihak yang tersebut maupun yang tidak tersebut di atas, 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 apabila ada kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini penulis menerima dengan tangan terbuka. Akhirnya saya berharap Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi saya khususnya dan bagi para pembaca umumnya dan perkembangan dunia pendidikan di akademi pada masa yang akan datang.

Magetan, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	
BIODATA PENULIS	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Hasil Peneliti Terdahulu	7
B. Tinjauan Teori	11
1. Higiene Sanitasi Makanan	11
a. Pemilihan Bahan Makanan	13
b. Penyimpanan Bahan Makanan	13
c. Pengolahan Makanan	15
d. Penyimpanan Makanan Jadi	20
e. Pengangkutan Makanan	22
f. Penyajian Makanan	23

2. Jasaboga	25
3. Panti Asuhan	28
4. Kualitas Makanan	30
a. Kualitas Fisik (Organoleptik)	30
b. Kualitas Kimia (Formalin)	31
c. kualitas Mikrobiologi (Angka Kuman)	32
C. Kerangka Teori	34
D. Kerangka Konsep	35
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Jenis dan Desain Penelitian	36
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	36
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	37
D. Subyek dan Obyek Penelitian	40
E. Populasi dan Sampel Penelitian	40
F. Alur Penelitian	42
G. Sumber Data	43
H. Metode Pengumpulan Data	43
I. Metode Pengolahan dan Analisis Data	48
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	54
A. Gambaran Umum.....	54
1. Sejarah Berdirinya Panti Asuhan	54
2. Letak Geografis Panti Asuhan	54
3. Profil Panti Asuhan	54
4. Visi, Misi dan Tujuan Panti Asuhan	55
5. Struktur Organisasi Panti Asuhan	55
B. Hasil Penelitian Observasi	56
BAB V PEMBAHASAN	67
A. Pemilihan Bahan Makanan	67
B. Penyimpanan Bahan Makanan	67
C. Pengolahan Makanan.....	68
D. Penyimpanan Makanan Jadi	69

E. Pengangkutan Makanan.....	69
F. Penyajian Makanan.....	70
G. Pemeriksaan Fisik.....	70
H. Pemeriksaan Kimia.....	71
I. Pemeriksaan Mikrobiologi.....	71
J. Penerapan Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	72
BAB VI PENUTUP	73
A. Kesimpulan	73
B. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel II.1 Perbedaan Penelitian Sekarang dengan Terdahulu	9
Tabel II.2 Suhu Penyimpanan Makanan	21
Tabel III.1 Definisi Operasional	38
Tabel IV.1 Pemilihan Bahan Makanan	56
Tabel IV.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....	57
Tabel IV.3 Peralatan Pengolahan Makanan	58
Tabel IV.4 Tempat Pengolahan Makanan.....	59
Tabel IV.5 Penjamah Makanan.....	60
Tabel IV.6 Cara Pengolahan Makanan	61
Tabel IV.7 Perolehan Hasil Pengolahan Makanan	62
Tabel IV.8 Penyimpanan Makanan Jadi	62
Tabel IV.9 Pengangkutan Makanan	63
Tabel IV.10 Penyajian Makanan.....	63
Tabel IV.11 Hasil Pemeriksaan Fisik Makanan.....	64
Tabel IV.12 Hasil Pemeriksaan Kimia Makanan.....	65
Tabel IV.13 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan	65
Tabel IV.14 Analisis Penerapan Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan..	66

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	34
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	35
Gambar 3.1 Alur Penelitian	42

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2 : Surat Balasan dari Panti Asuhan
- Lampiran 3 : Rekapitan Data Primer
- Lampiran 4 : Hasil Observasi Penelitian
- Lampiran 5 : Hasil Mikrobiologi Studi Pendahuluan
- Lampiran 6 : Surat Pernyataan Uji Organoleptik Panelis
- Lampiran 7 : Hasil Pemeriksaan Organoleptik
- Lampiran 8 : Hasil Pemeriksaan Kimia
- Lampiran 9 : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi
- Lampiran 10 Hasil Turnitin
- Lampiran 11 : Dokumentasi Penelitian

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Singkatan

ALT	: Angka Lempeng Total
APD	: Alat Pelindung Diri
RI	: Republik Indonesia
BPOM	: Badan Pengawas Obat Dan Makanan
B3	: Bahan Berbahaya Dan Beracun
Depkes	: Departemen Kesehatan
Depsos	: Departemen Sosial
FEFO	: First Expired First Out
FIFO	: First In First Out
GMP	: Good Manufacturing Practice
HSM	: Higiene Sanitasi Makanan
HP	: Handphone
Kemenkes	: Kementerian Kesehatan
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
KLB	: Kejadian Luar Biasa
KP	: Keracunan Pangan
Kol	: Koloni
LKSA	: Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak
MS	: Memenuhi Syarat
No	: Nomor
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
SNI	: Standar Nasional Indonesia
SPIMKER	: Sistem Pelaporan Informasi Masyarakat Keracunan
TBC	: Tuberkulosis
THT	: Telinga Hidung Tenggorokan
TMS	: Tidak Memenuhi Syarat
TPM	: Tempat Pengelolaan Makanan
UPT	: Unit Pelaksana Teknis
WHO	: World Health Organization

WC : Water Closet

Simbol

cm : Centimeter
gr : Gram
kg : Kilogram
m : Meter
m² : Meter Persegi
ml : Mililiter
Rp : Rupiah
s/d : Sampai Dengan
% : Persen
> : Lebih Dari
< : Kurang Dari
& : Dan
°C : Derajat Celcius
± : Kurang Lebih