

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 Pondok Pesantren Hidayatul Ma’mun Pedang Songo 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.
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.
4. Ibu Hj. Denok Indraswati, SSi, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan Penguji yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upaya untuk memberikan bimbingan penulis sehingga terselesaikan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Bapak V. Supriyono, SKM, M. Kes selaku Dosen Pembimbing II dan Penguji yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upaya untuk memberikan bimbingan penulis sehingga terselesaikan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
6. Bapak H. Djoko Windu P. Irawan, SKM, MMKes 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 PERSYARATAN GELAR	
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	
BIODATA PENULIS	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Rumusan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II TUNJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu	8
2.2 Tinjauan Teori	14
2.3 Kerangka Teori	27
2.4 Kerangka Konsep	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
3.1 Jenis Penelitian	29
3.2 Lokasi, Waktu, dan Biaya Penelitian	29
3.3 Variabel dan Definisi Operasional	30

3.4 Subyek dan Obyek Penelitian	34
3.5 Alur Penelitian	35
3.3 Pengumpulan Data	36
3.7 Metode Pengolahan dan Analisis Data	41
BAB IV HASIL DAN ANALISIS PENELITIAN	47
4.1 Gambaran Umum	47
4.2 Pemilihan Bahan Makanan	49
4.3 Penyimpanan Bahan Makanan	51
4.4 Pengolahan Bahan Makanan	53
4.5 Penyimpanan Makanan Jadi	58
4.6 Pengangkutan Makanan	59
4.7 Penyajian Makanan	60
4.8 Kualitas Makanan	61
4.9 Analisis Penerapan Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan	63
BAB V PEMBAHASAN	64
5.1 Pemilihan Bahan Makanan	64
5.2 Penyimpanan Bahan Makanan	66
5.3 Pengolahan Makanan	67
5.4 Penyimpanan Makanan Jadi	69
5.5 Pengangkutan Makanan	70
5.6 Penyajian Makanan	71
5.7 Kualitas Makanan	72
5.8 Analisis Penerapan Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan	74
5.9 Kelemahan Atau Kekurangan Penelitian	75
BAB VI PENUTUP	76
6.1 Kesimpulan	76
6.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Perbedaan Penelitian Terdahulu	9
Tabel III.1	Definisi Operasional Variabel	30
Tabel III.2	Distribusi Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan	44
Tabel IV.1	Hasil Observasi Pemilihan Telur	49
Tabel IV.2	Hasil Observasi Pemilihan Bahan Makanan Nabati	50
Tabel IV.3	Hasil Observasi Pemilihan Makanan Olahan Pabrik	50
Tabel IV.4	Perolehan Hasil Pemilihan Bahan Makanan	51
Tabel IV.5	Perolehan Hasil Penyimpanan Bahan Makanan	51
Tabel IV.6	Hasil Observasi Peralatan Pengolahan Makanan	53
Tabel IV.7	Hasil Observasi Tempat Pengolahan Makanan	54
Tabel IV.8	Hasil Observasi Penjamah Makanan	56
Tabel IV.9	Hasil Observasi Cara Pengolahan Makanan	57
Tabel IV.10	Perolehan Hasil Pengolahan Makanan	58
Tabel IV.11	Perolehan Hasil Penyimpanan Makanan	58
Tabel IV.12	Perolehan Hasil Pengangkutan Makanan	59
Tabel IV.13	Perolehan Hasil Penyajian Makanan	60
Tabel IV.14	Hasil Pemeriksaan Fisik Makanan	61
Tabel IV.15	Hasil Pemeriksaan Kimia Makanan	62
Tabel IV.16	Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan	62
Tabel IV.17	Analisis Penerapan Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.I	Kerangka Teori	27
Gambar II.II	Kerangka Konsep	28
Gambar III.I	Alur Penelitian	35

DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN

Ponpes	: Pondok Pesantren
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
UU	: Undang-undang
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
RI	: Republik Indonesia
WHO	: <i>World Health Organization</i>
FIFO	: <i>First In First Out</i>
FEFO	: <i>First Expired First Out</i>
CPMB	: Cara Produksi Pangan yang Baik
GMP	: <i>Good Manufacturing Practices</i>
HACCP	: <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
Kol	: Koloni
gr	: Gram
cm	: Centimeter
m	: Meter
%	: Persen
°C	: Derajat Celcius
±	: Kurang Lebih

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Studi Pendahuluan
- Lampiran 2 : Suran Izin Penelitian
- Lampiran 3 : Surat Balasan Dari Pondok Pesantren Hidayatul
Ma'mun Pedang Songo
- Lampiran 4 : Hasil Observasi
- Lampiran 5 : Surat Pernyataan Uji Organoleptik
- Lampiran 6 : Hasil Pemeriksaan Organoleptik
- Lampiran 7 : Hasil Pemeriksaan Boraks
- Lampiran 8 : Hasil Pemeriksaan Angka Kuman
- Lampiran 9 : Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 10 : Hasil Turniti

