

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan dengan segala kerendahan hati atas kehadiran Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“ANALISIS PENERAPAN PRINSIP PENGOLAHAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA INSTALASI GIZI RSUD dr. SOEROTO NGAWI PADA TAHUN 2019”**.

Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai salah satu persyaratan guna menindaklanjuti dalam menyelesaikan program Diploma-III 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 terima kasih kepada :

1. Bapak drg. H. Bambang Hadi Sugito, M.Kes, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian dan penyusunan tugas akhir.
2. Bapak Ferry Kriswandana, SST, MT selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian dan penyusunan tugas akhir.
3. Bapak Beny Suyanto, S.Pd, M.Si, Selaku Ketua Program Studi D-III Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian dan penyusunan tugas akhir.
4. Bapak H. Djoko Windu P. Irawan, SKM, MMKes selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesainya tugas akhir.
5. Bapak H. Trimawan HW, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan segala waktu, tenaga dan upayanya untuk memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesainya tugas akhir.
6. Ibu Denok Indraswati, S.Si, M.Si selaku narasumber dan penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan tugas akhir ini.

7. Instansi yang terkait yaitu RSUD dr. Soeroto Ngawi yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk melakukan penelitian.

Tak lupa kepada semua pihak yang tersebut maupun yang tidak tersebut diatas, semoga mendapat imbalan yang lebih baik dari Allah SWT atas segala yang telah dilakukan demi terselesainya Tugas Akhir ini. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan.

Oleh karena itu apabila ada kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan Tugas Akhir ini penulis menerima dengan tangan terbuka. Akhirnya saya berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi saya khususnya dan bagi para pembaca umumnya dan perkembangan dunia pendidikan di Akademi pada masa yang akan datang.

Magetan, Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
SURAT PERNYATAAN	
BIODATA PENULIS	
LEMBAR PERSEMBAHAN	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
DAFTAR SINGKATAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Hasil Penelitian Terdahulu	5
B. Telaah Pustaka Lain Yang Sesuai	5
1. Keamanan Pangan.....	5
2. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan	8
3. Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan	9
4. Pengambilan Sampel Secara Makanan	24
C. Kerangka Konsep	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	27
C. Objek Penelitian.....	27
D. Variabel dan Definisi Operasional.....	27
E. Sumber Data dan Jenis Data	29
F. Teknik Pengambilan Data.....	29
G. Metode Analisis Data.....	29
H. Kriteria Penilaian	30

BAB IV HASIL PENELITIAN

- A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian
 - 1. Gambaran Umum RSUD dr. Soeroto Ngawi..... 35
 - 2. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi 35
- B. Karakteristik Karyawan di Instalasi Gizi dr. Soeroto Ngawi
 - 1. Berdasarkan Usia 37
 - 2. Berdasarkan Jenis Kelamin..... 37
 - 3. Berdasarkan Tingkat Pendidikan 37
- C. Hasil Observasi Penerapan Prinsip Pengolahan Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi
 - 1. Peralatan Masak 38
 - 2. Bahan Makanan 39
 - 3. Penjamah Makanan 40
 - 4. Tempat Pengolahan Makanan..... 41
 - 5. Cara Pengolahan Makanan 43
- D. Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Pada Sampel Makanan Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi
 - 1. Hasil Pemeriksaan Angka Kuman 44

BAB V PEMBAHASAN

- A. Hasil dan Pembahasan
 - 1. Peralatan Masak dan Bahan Makanan 46
 - 2. Penjamah Makanan 48
 - 3. Tempat Pengolahan Makanan..... 49
 - 4. Cara Pengolahan Makanan 51

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

- A. Kesimpulan 52
- B. Saran 52

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Penelitian terdahulu.....	5
Tabel III.1	Definisi Operasional.....	27
Tabel IV.1	Distribusi Karyawan Berdasarkan Kelompok Usia.....	37
Tabel IV.2	Distribusi Karyawan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	37
Tabel IV.3	Distribusi Karyawan Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	37
Tabel IV.4	Distribusi Frekuensi Peralatan Masak Berdasarkan Komponen Kondisi Peralatan.....	38
Tabel IV.5	Distribusi Frekuensi Peralatan Masak Berdasarkan Skor yang Diperoleh.....	38
Tabel IV.6	Distribusi Frekuensi Bahan Makanan Berdasarkan Komponen Kondisi Bahan Makanan.....	39
Tabel IV.7	Distribusi Frekuensi Bahan Makanan Berdasarkan Skor yang Diperoleh.....	39
Tabel IV.8	Distribusi Frekuensi Perilaku Penjamah Makanan Berdasarkan Kriteria.....	40
Tabel IV.9	Distribusi Frekuensi Perilaku Penjamah Makanan Berdasarkan Nilai Observasi.....	40
Tabel IV.10	Distribusi Frekuensi Tempat Pengolahan Makanan Berdasarkan Komponen Faktor Fisik.....	41
Tabel IV.11	Distribusi Frekuensi Tempat Pengolahan Makanan Berdasarkan Skor yang Diperoleh.....	42
Tabel IV.12	Distribusi Frekuensi Cara Pengolahan Makanan Berdasarkan Komponen Faktor Kegiatan.....	43
Tabel IV.13	Distribusi Frekuensi Cara Pengolahan Makanan Berdasarkan Skor yang Diperoleh.....	44
Tabel IV.14	Hasil Rekapitulasi Pemeriksaan Sampel Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeroto Ngawi.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Konsep	26
Gambar 5.1 Diagram Hasil Observasi Peralatan Masak.....	46
Gambar 5.2 Diagram Hasil Observasi Bahan Makanan	47
Gambar 5.3 Diagram Hasil Observasi Penjamah Makanan.....	48
Gambar 5.4 Diagram Hasil Observasi Tempat Pengolahan Makanan.....	49
Gambar 5.5 Diagram Hasil Observasi Cara Pengolahan Makanan	51

DAFTAR SINGKATAN

BTP	: Bahan Tambahan Pangan
Kemendes	: Kementerian Kesehatan
MDGs	: <i>Millenium Development Goals</i>
Menkes	: Menteri Kesehatan
MSG	: <i>Monosodium Glutamat</i>
POM	: Pengawasan Obat dan Makanan
QMP	: <i>Quality Management Program</i>
RSUD	: Rumah Sakit Umum Daerah
SSOP	: <i>Sanitary Standart Operating Procedure</i>
TBC	: <i>Tuberculosis</i>