

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Penyusunan Proposal Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“STUDI PENERAPAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DAN KUALITAS MAKANAN DI PONDOKPESANTREN NURUL JADID SEJATI DUSUN PENCOL 1 DESA RANDUSONGO KECAMATAN GERIH, KABUPATEN NGAWI TAHUN 2024”**

Penulisan proposal Karya Tulis Ilmiah ini dilaksanakan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh ijazah Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan Poltekkes Kemenkes Surabaya. Tak lupa penulis sampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu demi kelancaran penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini kepada :

1. Bapak Luthfi Rusyadi, SKM., M.Sc selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Surabaya yang telah memberi kesempatan dalam penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini
2. Bapak Irwan Sulistio, S. KM., M. Si selaku ketua jurusan program studi D-III Sanitasi Kampus Magetan yang telah memberi kesempatan dalam penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini
3. Bapak Benny suyanto, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D-III Sanitasi Kampus Magetan yang telah memberi kesempatan dalam penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini
4. Ibu Dr. Lilis Prihastini, M.Si selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan dan mengarahkan dalam penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini
5. Bapak Mujiyono, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini
6. Ibu Denok Indraswati, S.Si.M.Si selaku Narasumber yang telah mengarahkan dalam penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini

7. Orang tua yang telah mendoakan dan memberikan dukungan serta semangat dalam penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini
8. Diri sendiri yang telah mampu menyelesaikan karya tulis ilmiah ini
9. Teman-teman yang memberikan semangat dan dukungan dalam penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini

Penulis menyadari bahwa apa yang penulis sajikan masih jauh dari sempurna oleh karena itu penulis harapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan proposal karya tulis ilmiah.

Magetan, 21 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
BIODATA PENULIS.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xi
DARTAR SINGKATAN	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah Dan Batasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penelitian Terdahulu.....	7
B. Tinjauan Pustaka	10
C. Kerangka Teori.....	26
D. Kerangka Konsep	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Desain Penelitian.....	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	28
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	29
D. Rancangan Sampel.....	32
E. Alur Penelitian	33

F. Pengumpulan Data	34
G. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN	43
A. Data Penelitian	43
B. Hasil Penelitian	45
BAB V PEMBAHASAN	54
A. Peralatan pengolahan makanan	54
B. Tempat pengolahan makanan	55
C. Penjamah pengolahan makanan	56
D. Proses pengolahan makanan	57
E. Hasil penerapan higiene pengolahan makanan	58
F. Hasil pemeriksaan fisik makanan.....	58
G. Hasil pemeriksaan kimia makanan.....	61
H. Hasil pemeriksaan mikrobiologi	62
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
A. Kesimpulan	64
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian terdahulu.....	8
Tabel 3. 1 Definisi Operasional Penelitian.....	29
Tabel 3. 2 Penilaian Organoleptik.....	40
Tabel 3. 3 Kategori penilaian uji hedonik	41
Tabel 4. 1 Hasil Observasi peralatan pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati tahun 2024.....	45
Tabel 4. 2 Hasil observasi tempat pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati tahun 2024.....	46
Tabel 4. 3 Hasil observasi penjamah pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati tahun 2024.....	46
Tabel 4. 4 Hasil observasi proses pengolahan pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati tahun 2024.....	47
Tabel 4. 5 Hasil observasi keseluruhan pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati tahun 2024.....	47
Tabel 4. 6 Hasil makanan uji deskripsi	48
Tabel 4. 7 Hasil makanan uji deskripsi	48
Tabel 4. 8 Hasil makanan uji deskripsi	49
Tabel 4. 9 Hasil makanan uji hedonik.....	49
Tabel 4. 10 Hasil makanan uji hedonik.....	49
Tabel 4. 11 Hasil makanan uji hedonik	50
Tabel 4. 12 Hasil makanan uji skor.....	50
Tabel 4. 13 Hasil makanan uji skor.....	50
Tabel 4. 14 Hasil makanan uji skor.....	51
Tabel 4. 15 Hasil Rekapitulasi rata-rata pemeriksaan organoleptik.....	51
Tabel 4. 16 Hasil rekapitulasi rata-rata pemeriksaan organoleptik	51
Tabel 4. 17 Hasil rekapitulasi rata-rata pemeriksaan organoleptik	52
Tabel 4. 18 Rata-rata rekapitulasi pemeriksaan organoleptik	52
Tabel 4. 19 Hasil pemeriksaan makanan parameter kimia.....	53
Tabel 4. 20 Hasil pemeriksaan makanan parameter mikrobiologi	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori

Gambar 2.2 Kerangka Konsep

Gambar 3.1 Alur Penelitian

DARTAR SINGKATAN

GMP	= Good Manufacturing Practice
BPOM	= Badan Pengawasan Obat dan Makanan
RI	= Republik Indonesia
PERMENKES	= Peraturan Menteri Kesehatan
KEMENKES	= Keputusan Menteri Kesehatan
SNI	= Standart Nasional Indonesia
WHO	= World Health Organization
SBM	= Standar Baku Mutu
TPP	= Tempat Pengolahan Makanan

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Observasi Pengolahan Makanan.....	67
Lampiran 2 Hasil Pemeriksaan Organoleptik Perhitungan Uji Hedonik Dan Uji Skor.....	69
Lampiran 3 Hasil Panelis Organoleptik.....	156
Lampiran 4 Hasil Pemeriksaan Kimia.....	162
Lampiran 5 Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi.....	165
Lampiran 6 Rancangan Biaya Penelitian.....	169
Lampiran 7 Jadwal Menu Makanan Di Pondok.....	170
Lampiran 8 Surat Izin Penelitian	171
Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian.....	174