

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Penyusunan Tugas Akhir dengan judul “Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Jajanan Di SDN Maospati 01 Kelurahan Kabupaten Magetan Tahun 2024 Penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh ijazah program DIII Sanitasi Program Studi Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan, Poltekkes Kemenkes Surabaya yang merupakan perwujudan dan sebagian ilmu serta pengalaman yang diterima selama mengikuti perkuliahan

Tak lupa penulis sampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu demi kelancaran penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini kepada:

1. Bapak Benny suyanto, S.Pd, M.Si selaku ketua program studi DIII Sanitasi Kampus Magetan yang telah memberi kesempatan dalam penyusunan proposal karya tulis ilmiah ini
2. Bapak Karno, SKM, M.Si selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan dan mengarahkan dalam penyusunan tugas akhir ini
3. Bapak Mujiyono, SKM. M.Kes selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan proposal tugas akhir ini
4. Ibu Denok Indraswati, S.Si.M.Si selaku Narasumber yang telah mengarahkan dalam penyusunan tugas akhir ini
5. Orang tua yang telah mendoakan dan memberikan dukungan serta semangat dalam penyusunan tugas akhir ini

Penulis Menyadari bahwa apa yang penulis sajikan masih jauh dari sempurna oleh karena itu penulis harapan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini Akhirnya penulis hanya bisa mengharapakan semoga Tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua

Magetan, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
SURAT KEASLIAN PENULISAN	vi
BIODATA PENULIS	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Masalah	5
F. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Hasil Penelitian Terdahulu.....	7
B. Tinjauan Teori.....	11
1. Hygiene sanitasi Makanan.....	11
2. Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan	11
3. Uji Kualitas Makanan.....	14
4. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	18
C. Kerangka Teori	27
D. Kerangka Konsep	28
BAB III METODE PENELITIAN	29

A. Desain Penelitian	29
B. Lokasi,Waktu,Biaya.....	29
C. Variabel Dan Definisi Operasional	29
D. Rancangan Sampel	32
E. Instrument Penelitian.....	34
F. Alur Penelitian.....	34
G. Pengumpulan Data.....	35
H. Metode Analisis Data	36
BAB IV HASIL PENELITIAN	41
A. Gambaran Umum	41
B. Hasil Penelitian.....	41
a. Hasil Penilaian Peralatan Pengolahan Makanan	42
b. Hasil Penilaian Tempat Pengolahan Makanan	44
c. Hasil Penilaian Penjamah Makanan	46
d. Hasil Penilaian Proses Pengolahan Makanan	48
e. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka kuman).....	49
f. Hasil Pemeriksaan kualitas Kimia (Rhodamin-B)	49
g. Hasil Penilaian Sarana Sanitasi Pedagang.....	50
h. Rekapitulasi hasil Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Jajanan.....	52
BAB V PEMBAHASAN.....	54
a. Peralatan Pengolahan Makanan.....	54
b. Tempat Pengolahan Makanan.....	54
c. Penjamah Makanan.....	56
d. Proses Pengolahan Makanan	56
e. Hasil Pemeriksaan angka kuman.....	57
f. Hasil pemeriksaan kualitas kimia (rhodamin-b).....	58
g. Sarana Sanitasi.....	58
h. Analisis Hygiene sanitasi pengolahan makanan jajanan	58
BAB VI PENUTUP.....	60
A. Kesimpulan.....	60

B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Penelitian Terdahulu.....	9
Tabel II. 1I Kerangka Teori.....	27
Tabel II. III Kerangka Konsep.....	28
Tabel III.I Definisi Operasional.....	30
Tabel IV.1 Distribusi Hasil Penilaian Peralatan Pengolahan.....	42
Tabel IV.2 Hasil Penilaian Peralatan Pengolahan.....	43
Tabel IV.3 Distribusi Hasil Tempat pengolahan makanan.....	44
Tabel IV.4 Hasil Penilaian Tempat Pengolahan Makanan.....	45
Tabel IV.5 Distribusi Hasil Penjamah Makanan.....	46
Tabel IV.6 Hasil Penilaian Penjamah Makanan.....	47
Tabel IV.7 Distribusi Hasil Proses Pengolahan Makanan.....	48
Tabel IV.8 Hasil Penilaian Proses Pengolahan Makanan.....	49
Tabel IV.9 Hasil Pemeriksaan Angka kuman.....	50
Tabel IV.10 Hasil Pemeriksaan Rhodamin B.....	50
Tabel IV.11 Distribusi Hasil Penilaian Sarana Sanitasi.....	51
Tabel IV.12 Hasil Penilaian Sarana Sanitasi.....	52
Tabel IV.13 Rekapitulasi Hasil Penilaian Hygiene Sanitasi Pengolahan.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1 Kerangka Teori.....	27
Gambar II.2 Kerangka Konsep.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Formulir Penelitian Hygiene Sanitasi Pengolahan Pedagang di SDN Maospati 01 2024
- Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian di SDN Maospati 01
- Lampiran 3 Uji pendahuluan pemeriksaan angka kuman di lab mikrobiologi
- Lampiran 4 Hasil Pemeriksaan angka kuman di laboratorium mikrobiologi
- Lampiran 5 Hasil Pemeriksaan kualitas kimia Rhodamin-B

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

DAFTAR SINGKATAN

Kol : Koloni

Gr : Gram

MPN Coliform : Most Probable Number

BPOM RI : Badan Pengawasan Obat dan Makanan

C : Celcius

M : Meter

KLB : Kejadian Luar Biasa

E.Coli : Escherichia Coli

Cd : Cadmium

FIFO : First In, First Out

FAO : Food and Agriculture Organization

ALT : Angka Lempeng Total

DAFTAR SIMBOL :

× : Perkalian

> : Lebih dari

< : Kurang dari

≤ : Kurang dari sama dengan

≥ : Lebih dari sama dengan

% : Presentase

= : Sama dengan