

**ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA  
PROSES PENGOLAHAN SEBLAK DI MAOSPATI KABUPATEN  
MAGETAN TAHUN 2022**



**MILANNIA CITRA RAHMADHANI  
NIM : P27833219082**

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA III  
KAMPUS MAGETAN  
TAHUN 2022**

ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA  
PROSES PENGOLAHAN SEBLAK DI MAOSPATI KABUPATEN  
MAGETAN TAHUN 2022



MILANNIA CITRA RAHMADHANI  
NIM : P27833219082

KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA III  
KAMPUS MAGETAN  
TAHUN 2022

# LEMBAR PERSYARATAN

## ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN SEBLAK DI MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

Untuk memperoleh sebutan Ahli Madya Kesehatan Lingkungan Program Studi  
Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Oleh :

MILANNIA CITRA RAHMADHANI

NIM : P27833219082

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES  
SURABAYA

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA  
KAMPUS MAGETAN  
TAHUN 2022

## LEMBAR PERSETUJUAN

### ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN SEBLAK DI MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN

TAHUN 2022

Disusun Oleh :

MILANNIA CITRA RAHMADHANI

NIM : P27833219082

Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji KTI Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya dalam rangka ujian akhir untuk memperoleh sebutan Ahli Madya Kesehatan Lingkungan

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES  
SURABAYA

Magetan, Juni 2022

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Denok Indraswati, SSi, MSi

Sujangi, SKM, M.MKes

NIP. 19640119 198503 2 003

NIP. 19600607198603 1 002

# LEMBAR PENGESAHAN

## ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN SEBLAK DI MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN

TAHUN 2022

Disusun Oleh :

MILANNIA CITRA RAHMADHANI

P27833219082

Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Seminar KTI Program Studi Diploma III Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Surabaya dan diterima untuk memenuhi syarat guna memperoleh sebutan Ahli Madya Kesehatan Lingkungan.

Pada Tanggal: 2022

Mengesahkan:

Ketua Program Studi Sanitasi  
Program Diploma Tiga Kampus Magetan

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES  
SURABAYA**

**Beny Suyanto, S.Pd, M.Si**

NIP. 19640120 198503 1 003

Dewan Penguji:

Tanda Tangan

Tanggal

1. H. Djoko Windu P. Irawan, SKM, MMKes

Ketua

2. Denok Indraswati, SSi, MSi

Anggota

3. Sujangi, SKM. M.MKes

Anggota

## **SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam karya tulis ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar/sebutan akademik di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak ada karya/pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar acuan.

Apabila ditemukan suatu jiplakan (plagiat), maka saya bersedia menerima akibatnya berupa sanksi akademis dan sanksi lain yang diberikan oleh yang ber60pwenang.

Magetan, Mei 2022

Yang membuat pernyataan.

Milannia Citra Rahmadhani

NIM. P27833219082

## BIODATA PENULIS



NAMA : MILANNIA CITRA RAHMADHANI  
NIM : P27833219082  
JENIS KELAMIN : PEREMPUAN  
TEMPAT LAHIR : MAGETAN  
TANGGAL LAHIR : 17 DESEMBER 2000  
AGAMA : ISLAM  
STATUS : MAHASISWA  
ALAMAT : KELURAHAN PARANG RT 01 RW 01  
KECAMATAN PARANG KABUPATEN  
MAGETAN  
RIWAYAT PENDIDIKAN : 1. TK PANCASILA (2006 -2007)  
2. SDN PARANG 1 (2007 - 2013)  
3. SMPN 1 PARANG (2013 - 2016)  
4. SMAN 2 MAGETAN (2016 - 2019)

# ABSTRAK

Kementrian Kesehatan RI

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga

Jurusan Kesehatan Lingkungan

Tugas Akhir, Mei 2022

Milannia Citra Rahmadhani

ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN SEBLAK DI MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

XIII+99 Halaman + 8 tabel + 9 lampiran

Makanan merupakan hal yang tidak bisa lepas dari kehidupan manusia karena untuk mempertahankan hidup manusia membutuhkan makan. Banyak makanan yang dikonsumsi manusia mengandung bahaya bagi kesehatan, maka hygiene sanitasi makanan pada proses pengolahan merupakan suatu hal penting yang harus diperhatikan karena dengan hal tersebut makanan dapat terhindar dari perantara dalam penularan penyakit.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasi lapangan menggunakan lembar observasi berdasarkan Permenkes nomor 1098 tahun 2003. Subyek dari penelitian ini adalah proses pengolahan makanan yaitu peralatan pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, personal hygiene penjamah.

Hasil dari penelitian ini mengenai proses pengolahan makanan yaitu pada peralatan pengolahan makanan tidak memenuhi syarat dengan jumlah skor 180, tempat pengolahan makanan memenuhi syarat dengan jumlah skor 82, personal hygiene penjamah memenuhi syarat dengan jumlah skor 122, proses pengolahan makanan memenuhi syarat dengan jumlah skor 50. Kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi makanan memenuhi syarat.

*Keyword* : Hygiene sanitasi makanan, proses pengolahan makanan



## **ABSTRACT**

Kementrian Kesehatan RI

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga

Jurusan Kesehatan Lingkungan

Tugas Akhir, Mei 2022

**ANALYSIS OF THE IMPLEMENTATION OF FOOD SANITATION HYGIENE IN THE SEBLAK PROCESSING PROCESS IN MAOSPATI, MAGETAN REGENCY IN 2022**

XIII+99 Pages + 8 tables + 9 attachments

Food is something that cannot be separated from human life because to maintain human life requires food. A lot of food consumed by humans contains a hazard to health, so food sanitation hygiene in the processing process is an important thing that must be considered because with this food can be avoided from intermediaries in disease transmission.

This research is a descriptive study with a field observation approach using an observation sheet based on Permenkes number 1098 of 2003. The subject of this study is the food processing process, namely food processing equipment, food processing facilities, personal hygiene of handlers.

The results of this study regarding food processing, namely the food processing equipment does not meet the requirements with a total score of 180, the food processing place meets the requirements with a total score of 82, personal hygiene handlers meet the requirements with a total score of 122, the food processing process meets the requirements with a total score of 50 The physical, chemical and microbiological quality of the food is qualified.

Keyword : Hygiene, food sanitation, food process

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul “Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Proses Pengolahan Seblak Di Maospati, Kabupaten Magetan Tahun 2022”

Penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan guna memenuhi salah satu syarat memperoleh Ijazah Program Diploma III Sanitasi Program Studi Sanitasi, Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya, yang merupakan perwujudan dari sebagian ilmu dan pengalaman yang diterima selama mengikuti perkuliahan.

Tidak lupa penulis sampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu demi kelancaran penyusunan Tugas Akhir ini, kepada :

1. Kedua Orangtua yang telah memberikan dukungan sepenuhnya.
2. Bapak Beny Suyanto, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi DIII Sanitasi Kampus Magetan yang telah memberi kesempatan untuk menyusun Tugas Akhir ini.
3. Ibu Denok Indraswati, SSi, MSi selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Bapak. Sujangi, SKM. M.MKes selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Bapak H. Djoko Windu PI, SKM. MMKes selaku narasumber yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penyusunan Tugas Akhir 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 Tugas Akhir ini. Akh penulis hanya bisa berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Magetan, Mei 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b>	
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>LEMBAR PERSYARATAN</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	
<b>SURAT PERNYATAAN</b>	
<b>BIODATA PENULIS</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>I</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>V</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	2
C. Rumusan Masalah .....	3
D. Tujuan Penelitian .....	3
E. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Penelitian Terdahulu .....	5
B. Tinjauan Teori	6
1. Higiene Sanitasi Makanan.....	6
2. Rumah Makan.....	10
3. Makanan Seblak.....	10
4. Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan.....	10
5. Kualitas Makanan.....	18
C. Kerangka Teori.....	25
D. Kerangka Konsep .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
C. Variabel Definisi Operasional Penelitian.....	27
D. Populasi dan Sampel Penelitian.....	31
E. Alur Penelitian.....	33
F. Pengumpulan Data.....	34
G. Metode Pengolahan dan Analisis Data .....	37
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum.....	41
B. Hasil Penelitian	41
1. Peralatan Pengolahan.....	41
2. Tempat Pengolahan.....	41
3. Personal Hygiene Penjamah.....	42

	4. Proses Pengolahan.....	43
	5. Pemeriksaan Fisik.....	43
	6. Pemeriksaan Kimia.....	43
	7. Pemeriksaan Mikrobiologi.....	44
	8. Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan.....	45
<b>BAB V</b>	<b>PEMBAHASAN</b>	
	A. Peralatan Pengolahan.....	46
	B. Tempat Pengolahan.....	46
	C. Personal Hygiene Penjamah.....	48
	D. Proses Pengolahan.....	48
	E. Pemeriksaan Fisik.....	49
	F. Pemeriksaan Kimia.....	49
	G. Pemeriksaan Mikrobiologi.....	50
	H. Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan.....	51
<b>BAB VI</b>	<b>PENUTUP</b>	
	A. Kesimpulan.....	52
	B. Saran.....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		

## **DAFTAR TABEL**

<b>Tabel II.1</b>	Tabel Kapasitas Tempat Cuci Tangan.....	13
<b>Tabel II.2</b>	Tabel Jumlah Toilet Pengunjung.....	14
<b>Tabel II.3</b>	Tabel Jumlah Toilet Tenaga Kerja.....	15
<b>Tabel III.1</b>	Tabel Definisi Operasional.....	29
<b>Tabel IV.1</b>	Tabel Hasil Peralatan Pengolahan.....	41
<b>Tabel IV.2</b>	Tabel Hasil Tempat Pengolahan.....	41
<b>Tabel IV.3</b>	Tabel Hasil Personal Hygiene Penjamah.....	42
<b>Tabel IV.4</b>	Tabel Hasil Proses Pengolahan.....	43
<b>Tabel IV.5</b>	Tabel Hasil Uji Organoleptik.....	43
<b>Tabel IV.6</b>	Tabel Hasil Uji Pemeriksaan Boraks.....	43
<b>Tabel IV.7</b>	Tabel Hasil Uji Pemeriksaan Angka Kuman.....	44
<b>Tabel IV.8</b>	Tabel Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan.....	44

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar II.1.</b>	Kerangka Teori .....	25
<b>Gambar II.2.</b>	Kerangka Konsep .....	26
<b>Gambar III.1</b>	Alur Penelitian.....	33

## DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN

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>
CPMB	:	Cara Produksi Pangan yang Baik
GMP	:	<i>Good Manufacturing Practices</i>
FIFO	:	<i>First in First Out</i>
HACCP	:	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
RPH	:	Rumah Potong Hewan
B3	:	Bahan Berbahaya dan Beracun
ALT	:	Angka Lempeng Total
PCA	:	<i>Plate Count Agar</i>
THT	:	Telinga Hidung dan Tenggorokan
HP	:	Handphone
Kol	:	Koloni
Gr	:	Gram
Cm	:	Centimeter
M	:	Meter
%	:	Persen
°C	:	Derajat Celcius
<	:	Kurang dari
>	:	Lebih dari
±	:	Kurang lebih

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Instrumen Penelitian
- Lampiran 2 : Petunjuk Pengisian Instrumen
- Lampiran 3 : Hasil Studi Pendahuluan
- Lampiran 4 : Hasil Pemeriksaan Fisik
- Lampiran 5 : Hasil Pemeriksaan Kimia
- Lampiran 6 : Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi
- Lampiran 7 : Hasil Observasi
- Lampiran 8 : Hasil Pemeriksaan Organoleptik
- Lampiran 9 : Dokumentasi Penelitian