

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala nikmat, taufiq, dan hidayahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul "Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Darul Fikri Kabupaten Ponorogo Tahun 2023."

Tugas Akhir ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh sebutan Ahli Madya Sanitasi pada Program Studi Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya. Tugas Akhir ini merupakan perwujudan dari beberapa informasi dan pengalaman yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan.

Penulis ingin menyampaikan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir ini dengan tepat waktu dan sukses, kepada :

1. Bapak Luthfi Rusyadi, SKM, M.Sc selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.
2. Bapak Irwan Sulistio, SKM, M.Si selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.
3. Bapak Beny Suyanto, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi Prodi Sanitasi D-III Kampus Magetan yang telah memberi kesempatan untuk menyusun Tugas Akhir ini.
4. Bapak Karno, SKM, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan Penguji yang telah memberikan bimbingan dan mengarahkan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Bapak H. Djoko Windu P. Irawan, SKM, MMKes selaku Dosen Pembimbing II dan Penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Dr.Sri Poerwati, ST. M.Si selaku Ketua Penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. 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 Tugas Akhir ini. Akhirnya penulis hanya bisa berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Magetan, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	
HALAMAN PERSYARATAN	
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENESAHAN	
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN	
BIODATA	
ABSTRAK.....	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR SINGKATAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan.....	5
E. Manfaat penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penelitian Terdahulu	7
B. Tinjauan Teori	12
1. Pondok Pesantren	12
2. Pos Kesehatan Pesantren (Poskestren)	14
3. Higiene Sanitasi Makanan	16
4. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	17
5. Kualitas Makanan	30
C. Kerangka Teori	37
D. Kerangka Konsep	38
BAB III METODE PENELITIAN	39
A. Jenis Penelitian	39
B. Lokasi,waktu,dan biaya penelitian	39
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	39
D. Populasi dan Sampel Penelitian	43
E. Alur Penelitian	47
F. Pengumpulan Data	49
G. Metode Pengolahan dan Analisis Data	50
BAB IV HASIL PENELITIAN	56
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	56
B. Hasil Penelitian	56
1. Penilaian Higiene Sanitasi Pemilihan Bahan Makanan	56
2. Penilaian Higiene Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan	57

3. Penilaian Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan	57
4. Penilaian Higiene Sanitasi Penyimpanan Makanan Jadi	58
5. Penilaian Higiene Sanitasi Pengangkutan Makanan	58
6. Penilaian Higiene Sanitasi Penyajian Makanan	59
7. Hasil Uji Kualitas Makanan	59
a. Uji Kualitas Fisik	59
b. Uji Kualitas Kimia Makanan	60
c. Uji Kualitas Mikrobiologi Makanan	60
8. Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	61
BAB V PEMBAHASAN	62
A. Penilaian Higiene Sanitasi Pemilihan Bahan Makanan	62
B. Penilaian Higiene Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan	63
C. Penilaian Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan	64
D. Penilaian Higiene Sanitasi Penyimpanan Makanan Jadi	67
E. Penilaian Higiene Sanitasi Pengangkutan Makanan	68
F. Penilaian Higiene Sanitasi Penyajian Makanan	68
G. Hasil Uji Kualitas Makanan	69
1. Uji Kualitas Fisik	69
2. Uji Kualitas Kimia Makanan	70
3. Uji Kualitas Mikrobiologi Makanan	70
H. Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	71
BAB VI PENUTUP	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Perbedaan Penelitian Terdahulu dan Penelitian Sekarang.....	9
Tabel III.1	Definisi Operasional	40
Tabel IV.1	Hasil penilaian pemilihan bahan	56
Tabel IV.2	Hasil penilaian penyimpanan bahan	57
Tabel IV.3	Hasil penilaian pengolahan makanan	57
Tabel IV.4	Hasil penyimpanan makanan jadi	58
Tabel IV.5	Hasil pengangkutan makanan	58
Tabel IV.6	Hasil penyajian makanan	59
Tabel IV.7	Hasil uji kualitas Fisik	59
Tabel IV.8	Hasil uji kualitas kimia	60
Tabel IV.9	Hasil uji kualitas mikrobiologi	60
Tabel IV.10	Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Teori	37
Gambar 2.2	Kerangka Konsep	38
Gambar 3.1	Alur Penelitian	40

DAFTAR SINGKATAN

1.	PERMENKES	: Peraturan Menteri Kesehatan
2.	POSKESTREN	: Pos Kesehatan Pesantren
3.	SPMI/M	: Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal
4.	TPM	: Tempat Pengolahan Makanan
5.	KLB	: Kejadian Luar Biasa
6.	JABO	: Jasa Boga
7.	UKBM	: Upaya Kesehatan Bersumberdaya Masyarakat
8.	SMD	: Survey Mawas Diri
9.	WHO	: World Health Organization
10.	B3	: Bahan Berbahaya dan Beracun
11.	ALT	: Angka Lempeng Total
12.	CPOB	: Cara Pembuatan Obat Tradisional Yang Baik
13.	PCA	: Plate Count Agar
14.	BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
15.	FIFO	: First In First Out
16.	FEFO	: First Expired First Out
17.	GMP	: Good Manufacturing Practices